

Allergnädigst privilegirtes
Leipziger Tageblatt.

No. 14, Freitag, den 14. Januar, 1820.

W e b e r d e n C a v i a r

Von allen unsern italienischen Handlungen wird jetzt der Wohlhabende zum Genuße

des Caviars

eingeladen. Gepreßt und ungepreßt, flüssig und fest wird er empfohlen. Nicht immer, aber ist man darum vollkommen mit dem Ursprunge und der Bereitung dessen bekannt, was uns wohlschmeckt; in diesem Betrachte werden zwei Worte über diese Bekerei gerade jetzt nicht am unrechten Orte seyn.

Der Caviar ist der Roggen vom Stör, des größten Kormwelsfisches oder schwimmenden Amphibiums. Auch bei uns fängt man ihn in der Elbe und Oder, und zwar in der Länge von mehreren Ellen, man fing schon dergleichen von 9 Ellen. Dies sind aber immer noch Zwerge gegen die, welche in den russischen Strömen, besonders in der Wolga, im Ob, u. s. f. gefangen werden. Ein Einziger giebt da öfters zweihundert Pfund Roggen. Meistentheils fängt man ihn an den Küsten, an den Ufern und den Mündungen der Flüsse entweder mit Netzen oder mit Harpunen. Im erstern Falle ist Vorsicht vonnöthen. Mit seinem Schwänze schlägt er nämlich fürchterlich um sich herum. Rußland hat in diesem Fische einen wichtigen Handels-

artikel. Der Fisch nämlich wird getrocknet weit und breit verführt, und sein Roggen selbst zu Caviar bereitet, wovon Astrakan allein jährlich mehr als hundert Tonnen liefert. Petersburg verschifft allein jährlich an vierhunderttausend Pfund. Es wird zu dem Zweck der Roggen mit Salz bereitet und eingemacht; zuerst preßt man den Roggen durch ein grobes Sieb, um ihn von seinen Häuten, Blut und andern Unreinigkeiten zu reinigen, und wirft ihn dann in Tröge, um jedem Eimer Roggen eine Hand voll Salz zuzumischen. Wenn er damit eine Stunde gelegen hat, so wird er auf dicke Siebe gebreitet, damit die überflüssige Lake abläuft. Nun wird er auf Fässer gespundet, und heißt dann flüssiger Caviar; ihm entgegen steht der Sackcaviar oder der gepreßte. Man füllt nämlich auch mit jenem so gesalzenen Caviar kleine spizige, ein halb Pfund haltende Säckchen; nachdem er in diesen ausgepreßt wurde, tritt man ihn in denselben fest in Fässer ein. In Rußland ist der Caviar eine Lieblings Speise. Bei dem geringen Preise kann ihn auch der Geringere daselbst genießen. Uebrigens wird auch aus dem Roggen des Hauhebens und des Karpfens in Rußland Caviar bereitet, der indeß wohl nicht zu uns kommen mag. Der aus Karpfenrogen gefertigte ist näm-