

von dem verfluchten Unfug“. Und dann schrie er laut. „Hoppla, hopp“ sprang hoch in die Luft, drehte sich um und platschte wieder ins Wasser zurück.

Es ist gut, daß bei einem alten, erfahrenen Sportfischer in solchen Situationen die Muskeln ganz von selber die geeigneten Reaktionen ausführen, denn in meinem Oberbewußtsein ging es eigentlich nicht ganz geordnet zu. Ich kann nicht behaupten, es sei meiner besonderen Geistesgegenwart zu verdanken, daß der schöne Fisch nicht abkam.

(Schluß folgt.)

Wissenswertes über den Kaviar

Zu den vornehmsten Genüssen der Feinschmeckerei gehört der russische Kaviar, die Ikra, wie er in Rußland genannt wird, und zwar der Kaviar von Störfischen. Diese Leckerei — sie war einst Nahrungsmittel — wird auch von anderen Fischen gewonnen, deren Rogen in Bezug auf Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit mit dem der Störfische, insbesondere der Beluga, keinen Vergleich aushalten kann.

Der beste Kaviar kommt von der Wolga und vom Ural, wo die Abfischungen Mitte April beginnen und den von allen Feinschmeckern besonders hochgeschätzten frischen Kaviar liefern. Die Störe haben nämlich die Gewohnheit, unfern der Mündungen der großen Ströme in diesen selbst oder im Meere an tiefen Stellen Winterlager zu beziehen, wo sie oft in ungeheuren Massen angetroffen werden. Die Fischer kennen diese Stellen und sie gehen den edlen Fischen mit Netzen verschiedener Systeme zu Leibe. Mit unvergleichlicher Geschicklichkeit werden die Wolgariesen, die oft viele Zentner schwer sind, ausgenommen, zerlegt und eingepökelt: haarscharfe Messer blitzen, das Blut fließt in Strömen und überall rieselt Fett. Die großen Störe werden in verschiedener Weise verwendet. Der Rücken gibt den köstlich delikaten Balyk, den man im Ausland nur wenig kennt, obwohl Balyk vom Stör oder von der Belorybica eine der feinsten Delikatessen ist. Die Rückensehne heißt getrocknet Wjasiga und wird zur Füllung delikater Piroggen verwendet. Das übrige Fleisch wird gesalzen, gefroren oder getrocknet und dient als Volksnahrungsmittel.

Das edelste Produkt ist aber der Kaviar, den der Hausen mitunter bis zu 20 Pfund liefert. Der Rogen wird sorgfältig ausgenommen und in Siebe getan; er wird, um ihn von den Häuten und Sehnen zu befreien, mit dünnen Ruten vorsichtig geschlagen und dann mit sanftem Drucke durch die Maschen eines Siebes gedrückt, worauf der perlende Kaviar mit feinstem Salz gesalzen und dann entweder in Büchsen oder Tönnchen gepackt wird. Die Verarbeitung, insbesondere das Salzen des Kaviars ist, so einfach sie erscheint, eine Kunst, die man im Griffe haben muß. Gute „Salzer“ verdienen dementsprechend viel Geld; sie müssen eine leichte Hand und eine gute Zunge haben, um den edlen Malosol herzustellen.

Viel weniger Umstände macht man mit dem Preßkaviar, der „Pajussnajaikra“, von der freilich auch sehr feine Sorten hergestellt werden. Zur „Pajussnaja“ werden geringere Rogensorten und Rückstücke verwendet.

Deine Fachzeitschrift ist „Österreichs Fischerei“

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1950

Band/Volume: [3](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Wissenswertes über den Kaviar 89](#)