Rogen desto schleimiger und schlechter sey, sich hingegen immer mehr bessere, je weiter die Fische im Flusse heraufsteigen.

„Der Rogen aus den Sewrjugen gibt dem von Stören wenig nach, und wird auch an der Wolga, wo man diesen Fisch bis zum Winter lebendig aufzubewahren weiß, mit den Störrogen vermischt; allein am Ural kann derselbe nicht anders als gesalzen erhalten werden und ist deßhalb viel geringer im Preise, wozu noch die außerordentliche Menge dieser Fische das Ihrige beiträgt. Den gesalzenen Kaviar bereitet man hier auf dreierlei Art. Die schlechteste Sorte ist die gemeine gepreßte (Rajusnaja Ikra). Der Rogen wird nur von den größten Fasern gereinigt, mit etwa zwei Pfund Salz auf ein Pud eingesalzen; und so auf Matten an der Sonne ausgebreitet, worauf man ihn endlich mit Füßen tritt, und das Pud zu zwei bis dritthalb Rubel verkauft.

„Eine bessere Sorte ist der sogenannte körnige, allein wegen seines vielen Salzes nicht Jedermann angenehme Kaviar (Sennistaja Ikra). Man salzt den gereinigten Rogen in langen Trögen mit acht bis zehn Pfund Salz auf das Pud, schaufelt Alles wohl durch einander und schüttet ihn sodann theilweise auf Siebe oder ausgespannte dichte Netze, um ihn abtriefen und dick werden zu lassen, worauf man ihn gleichfalls in Fässer preßt. Das Pud wird zu dritthalb bis drei Rubel verkauft, und ist eine der gewöhnlichsten Fastenspeisen des gemeinen Russen.

„Die reinlichste und beste, dem Ansehen nach aus ganzen Körnern bestehende, auch nicht leicht stinkend werdende Art ist diejenige, welche wegen ihrer Bereitung den Namen Mescheschnaja Ikra (gefärbter Kaviar) bekommt. Man macht nämlich zuerst eine starke Salzsoole fertig; dann nimmt man lange schmale Säcke aus starkem Leinenzeug, füllt sie bis zur Hälfte mit frischem Rogen an, und gießt sie hiernach bis oben voll Salzsoole. Sobald die Soole durchgeseiht ist, werden diese zwischen mehreren Querstangen aufgehängten Säcke nach einander mit den Händen tüchtig ausgerungen, und der Rogen, nachdem man ihn noch zehn bis zwölf Stunden in den Säcken hat abtrocknen lassen, in Fässer getreten. Von dieser Sorte kostet das Pud vier bis fünf Rubel.

„Der andere edle Theil, der von allen Störarten gesammelt und zu Gelde gemacht wird, ist die Schwimmblase. Die Kaufleute, welche die ganzen Fische aufkaufen, pflegen gemeiniglich diesen Theil den Kosaken wieder zurück zu verhandeln, welche den Fischleim daraus zubereiten; und dieses geschieht hier nur auf einerlei Art. So frisch, wie die Blase aus dem Fische kommt, wird sie gewaschen und an der Luft zum Trocknen

http://www.digibib.tu-bs.de/?docid=00057933