

und, unten und oben Kohlen, weich gedämpft. Bei dem Anrichten wird er heraus gehoben, abtropfen gelassen, wie der Karpfen angerichtet und eine Italiensche = Sose daneben gegeben. Ein großes Stück von einem Stör kann ebenso gedämpft und angerichtet; oder ein kleines Stück auf eine kleine Schüssel ebenso bereitet und mit der Italienschen = oder einer Auster = Sose übergossen werden.

### Stör bürgerlich. Esturgeon à la Bourgeoise.

Der Stör wird in Daumendicke Stücke geschnitten, gewaschen, mit Zwiebel und Möhren in Scheiben geschnitten, einem Strauß grüner Petersilie, Lorbeerblättern, Thimian, Pfeffer und Gewürznägel in kochendes gesalzenes Wasser gethan und langsam weich gekocht; dann angerichtet und eine Butter = Sose mit Kapern oder Sardellen, oder Oehl und Essig dazu gegeben.

### Stör am Spieß. Esturgeon à la broche.

Von einem Stück Stör wird die Haut abgeschält, dieses dann wie ein Frikando mit Speck, oder mit Al und Sardellen gespickt, auf den Bratspieß befestiget und mit einer gekochten Beize, wo statt Essig Wein und viel Butter dazu genommen wird (m. s. Essigbeize), öfters begossen, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und eine Pfeffer = Sose darunter gegeben.

### Frikando von Stör. Esturgeon en fricandeau.

Ein Stück Stör wird abgeschält, leicht mit dem flachen Hackmesser geschlagen und nett zugeschnitten, dann wie eine Kalbsnuß fein gespickt, ebenso eingeseht und ein und eine halbe Stunde gedämpft; nachher glasürt und auch die nämlichen Unterlagen darunter gegeben. An Fasttagen wird der Stör mit Al und Sardellen gespickt und wie die Granadchen von Hecht gedämpft.

### Stör = Schnitte geröstet mit Kapern. Darne d'esturgeon grillée aux capres.

Eine daumdicke Scheibe Stör wird mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Oehl begossen, einige Lorbeerblätter, Thimian, Petersilästchen und Zwiebel in Ringe geschnitten dazu gefügt und unter mehrmaligem Umwenden einige Stunden so gebeizt, dann auf dem Rost, über wenig Kohlenglut, auf beiden Seiten langsam gebraten, angerichtet, eine Buttersose darüber gegossen und mit Kapern übersäet.

### Stör = Schnitten glasürt mit kleinen Möhren. Filets d'esturgeon glacés aux petits racines.

Der Stör wird in klein Fingerdicke Scheiben, und diese in Schnitten, in Größe und Form der Kalbsrippchen geschnitten; dann