

fäubert, ein Viertelpfund grüner Speck klein geschnitten, eine Viertelstunde in süßer Milch gekocht, und mit einem Schaumlöffel aus der Milch an das gekochte Brod gethan. Beyde Stücke werden mit 8 Eyer gelb angerührt, 4 Loth gewaschene und verlesene Sardellen mit etwas Petersilie und Citronenschalen gehackt, nebst Salz und Muskat an die Masse gethan, 3 Eyerweiß zu Schnee geschlagen, dieser, ein halber Schoppen saurer Rahm nebst dem Fisch auch in die Masse, aber nur leicht untereinander gerührt, und in einem mit Butter bestrichenen Potageblech wie gewöhnlich aufgezogen.

**Anmerkung.** Gibt man diesen Auflauf an einem Fasttag, so wird statt des Specks ein Viertelpfund Butter dazu genommen, und der Fisch nebst dem Gehackten darin gedämpft. — Es ist eine Speise für 5 oder 6 Personen.

#### Auflauf von Mark.

Zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken reibt man ab, weicht das Innere in gute Milch ein, hackt ein Viertelpfund frisch verlesenes Schenmark mit dem ausgedrückten Weck, stoßt 8 Loth geschälte Mandeln zart, rührt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit 8 Eyer gelb eine Viertelstunde, nimmt das Gehackte und die Mandeln dazu, schlägt das Weiße von den acht Eyer zu einem Schaum, thut denselben, wenn die Masse recht zusammen gerührt ist, darein, gießt solche in ein mit Butter bestrichenes Blech, reibt ein ganzes Milchbrod auf dem Reibeisen, vermengt eine Hand voll gestoßenen Zucker und ziemlich Zimmet damit, streut dieses auf den Auflauf, belegt die Kruste mit dünnen Schnitten Butter, und läßt es langsam aufziehen.