

Luftbläschen vermischt wird, welche durch die Hitze ausgedehnt und in die Höhe getrieben werden; solange der Eierkuchen also heiß ist, bleibt er auch locker, während er durch das Erkalten zusammenfällt und schwer wird. Ein noch deutlicheres Beispiel für diesen Satz hat man an den Aufläufen oder Soufflés; ein Käse-Soufflé ist z. B. ein sehr angenehmes, leicht und rasch zu bereitendes Einschriebegericht bei einem Mittagessen für den Fall, daß man einen unerwarteten Gast erhält, und wir wollen beschreiben, wie man dasselbe in aller Eile ganz vortrefflich herstellen kann; wir hoffen uns dadurch den Dank mancher Hausfrau zu verdienen, die mit dem freundlichsten Lächeln nur zu oft einen vom Gatten zum Mittagessen heimgebrachten Gast bewillkommen muß, während sie in stiller Verzweiflung ihre einfachen Gerichte Revue passieren läßt und überlegt, was sie wohl noch rasch beschaffen könne, um mit ihrer Küche vor dem Fremden Ehre einzulegen. Das Käse-Soufflé für eine Personenzahl von vier bis sechs Personen bedarf einer halben Stunde zum Backen; ist es größer, so muß man fünf bis zehn Minuten zugeben. Man reibt soviel trockenen Schweizerkäse, Parmesankäse, holländischen oder auch Chesterkäse, daß man vier reichliche Eßlöffel voll davon hat, vermischt den Käse mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, vier Eidottern, ein wenig Salz und Pfeffer und dem steifgeschlagenen Schnee der vier Eiweiße, buttert eine Porzellan- oder Blechform, läßt dieselbe sehr heiß werden, gießt rasch die Masse hinein, stellt sie in den mäßig heißen Ofen auf einen Dreifuß und läßt sie backen. Ist der Ofen zu heiß, so verbrennt das Soufflé auf der Oberfläche und bleibt inwendig teigig, aber bei gelinder Hitze bäckt es sehr schön durch und steigt einige Centimeter über die Form hinaus, wenn dieselbe auch anfangs nur zur Hälfte gefüllt war. Sobald es fertig ist, muß es sehr rasch aufgegeben werden, denn es fällt fast augenblicklich wieder, wenn es aus dem Ofen kommt; hat man es in einer Porzellanform bereitet, so kann es ohne jeden Verzug darin serviert werden, indem man die Form auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel stellt; ist es dagegen in einer Blechform gebacken, so muß man ein Stück zierlich ausgezacktes weißes Papier bereit halten, dasselbe womöglich noch im Ofen um die Form stecken und die Speise augenblicklich zu Tisch geben.

Fragen wir aufs neue: warum steigt das Soufflé? Wieder in Folge der Luftbläschen, die in dem Eierschnee enthalten sind, welche sich durch die Hitze ausdehnen, das Soufflé demgemäß in die Höhe treiben und zu einer außerordentlich leichten, lockeren Speise machen, während es beim Auskühlen zusammenfällt und schwer wird.

Diesen Grundsatz möge man bei jedem Backwerk festhalten, das mit Hilfe von Eiern bereitet wird, und demgemäß bei jeder Mehlspeise und jedem Kuchen die Eiweiße zu Schnee schlagen, wodurch das Gebäck stets um ein Erhebliches lockerer werden wird.