

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

zu kaum 2 bis 3 Minuten Zeit erforderlich ist, man muß deßhalb sehr darauf achten, damit sie nicht breiig werden. Hierauf füllt man sie in den sehr warmen vol au vent.

Ingredienzien: 20 mittelgroße Tomaten. 125 Gr. Puderzucker. 1 Obertasse voll süße Sahne. 1 Hand voll geriebenes Brod.

992. Vol au vent mit Kirschen.

Ganz fein gewürflig geschnittenes Brod wird mit guter Butter hellgelb geröstet und dann zu den ausgesteinten, mit Zucker bereits kochenden Kirschen gethan, mit welchen man es leicht aufkochen läßt und danach vom Feuer etwas entfernt noch 5 Minuten zum Durchziehen hinstellt. Hiernach wird das Ganze in den warmen vol au vent gefüllt.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Kirschen. 125 Gr. Zucker. 1 Untertasse voll Brodwürfeln. 80 Gr. Butter.

993. Vol au vent mit Backobst.

Jedes gute Backobst kann hiezu verwandt werden, nur muß man es sehr fein zubereiten und vor Allem darauf achten, daß es zwar weich wird, aber doch ganz bleibt; es wird dann auch, wenn es ganz fertig gekocht ist, in den erwärmten vol au vent hineingefüllt. Die Zubereitung des Obstes ist dieselbe, wie sie im Abschnitt „Compotes“ zu finden ist. Selbstverständlich nimmt man hierzu nur ausgesteintes oder sonst Kern-Backobst.

Ingredienzien: Dasselbe Verhältniß ist in Allem, wie bei den Compotes; nur sei gesagt, daß man für 5 Personen gewöhnlich 2 Pfd. Backobst rechnet.

994. Kalter vol au vent mit Erdbeeren.

Indem ich die warmen vol au vents hiermit beende, hoffend, daß ein Jeder nach den angeführten Recepten sich nun selbst Variationen aller Art schaffen kann, will ich der kalten, im Sommer sehr angenehmen vol au vents noch gedenken. Dieselben werden, so weit es den Teig betrifft, grade so fertig gebacken, als sollten sie warm servirt werden, nur daß man hierzu keines Deckels bedarf. Die Erdbeeren werden verlesen, rasch abgewaschen und in den vol au vent lagenweise mit Zucker eingestreut, dann gießt man ein wenig süße Sahne darüber und bedeckt das Ganze recht dick mit steifem Eierschnee, bestreut diesen mit gröblich gestoßenem Zucker und läßt ihn in einem wenig geheizten Ofen Farbe annehmen. Die Erdbeeren dürfen dabei aber noch nicht einmal warm werden. Hiernach stellt man den vol au vent zum vollständigen Erkalten