

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

wo möglich auf Eis und richtet ihn nachdem an. Von Himbeeren bereitet man ihn ebenso.

Ingredienzien: 1 Liter Erdbeeren. 200 Gr. Zucker.
5 Eiweiß.

995. Kalter vol au vent mit Aprikosen.

Die Aprikosen, welche ganz reif sein müssen, werden geschält und getheilt und danach mit ihren Kernen, die man aus den aufgeklopften Steinen genommen und in die leeren Höhlungen der Aprikosen gelegt hat, in den vol au vent neben einander hingelegt. Ist der Boden nun dicht mit Früchten bedeckt, so streicht man 1 Centm. hoch dicke Schlagsahne darüber, legt hierauf wieder Aprikosen, dann Schlagsahne und so fort, bis Alles eingelegt ist und Sahne den Beschluß gemacht hat. Man muß hierbei die Aprikosen entweder vorher einzuckern oder man bestreut sie jedesmal mit Zucker, ehe die Sahne darüber kommt. Von Pfirsichen wird der kalte vol au vent ebenso gemacht.

Ingredienzien: 1 Schock Aprikosen. 1 Liter Schlagsahne.
200 Gr. Zucker.

996. Kalter vol au vent mit Pflaumen.

Hierzu kann man die Pflaumen geschält oder ungeschält verwenden, sie werden auch getheilt, die Steine daraus fortgenommen und dann ebenso wie die Aprikosen in den vol au vent mit Schlagsahne eingeschichtet. Da aber die Pflaumen mehr Saft haben, so mischt man, wie es hierbei mit den saftreichen Früchten immer geschieht, geriebenes Grahambrod unter die Sahne. Die kalten vol au vent stellt man gern $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten recht kalt, am liebsten auf Eis. In den hier angeführten Weisen werden sie alle von den verschiedensten Obstarten hergerichtet und kann sich ein Jeder nach Geschmack den vol au vent mit Sahne, Eierschnee oder Sahne mit Brod gemischt, zu bereiten.

Ingredienzien: 1 Schock Pflaumen. $\frac{3}{4}$ Liter Schlagsahne. 200 Gr. Zucker. 3 Hände voll geriebenes Brod.

997. Limbale von Aepfel.

Wie die Limbales geformt, von welchem Teig sie bereitet werden und wie derselbe in die Form eingelegt wird, findet man genau in Nr. 996 und Nr. 997 angegeben. Sie unterscheiden sich von den vol au vent und Pies durch die Verschiedenartigkeit der Form und Teige, von den erstern auch dadurch, daß sie erst gebacken werden, wenn sie mit dem dazu bestimmten Inhalt gefüllt sind. In den meisten Fällen benutzt man die Limbales, um sie mit Maccaroni