



# *Uromas altes Kochbuch*



## **22 leckere Likörrezepte** *aus dem 19. Jahrhundert*

# Inhalt

[Einleitung / Über dieses Buch](#)

[1. Curacao](#)

[2. Curacao \(Auf andere Art\)](#)

[3. Pomeranzengeist](#)

[4. Pomeranzenblütengeist](#)

[5. Zitronell](#)

[6. Persico](#)

[7. Casis oder schwarzer](#)

[Johannisbeergeist](#)

[8. Heidelbeerlikör](#)

[9. Himbeerlikör](#)

[10. Himbeerlikör](#)

[11. Kirschlikör](#)

[12. Kirschbranntwein](#)

[13. Quittenlikör](#)

[14. Aprikosenlikör](#)

[15. Nussgeist](#)

[16. Bitterer Magengeist](#)

[17. Schokoladenlikör](#)

[18. Kaffeelikör](#)

[19. Italienischer Maraschino](#)

[20. Hippocras](#)

[21. Usquebah](#)

[22. Kaneelwasser](#)

[Impressum](#)

# Einleitung / Über dieses Buch

Die Buchreihe "Uromas altes Kochbuch" ist eine Sammlung von Rezepten und Haushaltsempfehlungen aus alten Kochbüchern aus dem 19. Jahrhundert.

In liebevoller und mühsamer Arbeit wurden die Rezepte aufgearbeitet und sprachlich an die heutige Zeit angepasst. Die alten Maßeinheiten, wie z.B. Loth, Quart oder Mengel, wurden beibehalten. Damit jeder die Rezepte nachmachen kann, wurden die entsprechenden Mengen in Milliliter oder Gramm ergänzt.

Wer auf der Suche nach modernen Rezepten und hochauflösenden Bildern ist, sollte die Finger von diesem Buch lassen. Allen anderen wünsche ich viel Spaß beim Nachmachen und Experimentieren!

## **22 leckere Likörrezepte aus dem 19. Jahrhundert:**

“Selber machen” ist schon seit längerer Zeit auf dem Vormarsch und findet auch im kulinarischen Bereich mehr und mehr Anklang. Likör selber aufsetzen hält daher verständlicherweise wieder Einzug in die Küchen, denn wer erinnert sich nicht gern daran, wie die Großmutter einst mit Zucker, Früchten und Klarem den wohlschmeckenden Likör mit der satten und dunklen Farbe von Johannisbeeren oder dem goldenen Schimmer von Kürbis und Bratapfel angesetzt hat. In fröhlicher Runde und zu besonderen