4 kg wysuszonego chleba razowego, 10 l wody, 5 dkg drożdży, 80 dkg cukru, sok z 2-3 cytryn, dużych rodzynek tyle, co butelek

Wysuszony chleb zrumienić w piecu, pokruszyć na małe kawałki, wrzucić do drewnianej baryłki i zalać wrzącą wodą.

Po ostygnięciu wlać rozdrobnione w wodzie drożdże. Po 12 godzinach przecedzić, dodać cukru, soku z cytryn. Zostawić na 12 godzin (latem na 9), przecedzić płyn i wlać do butelek z grubego szkła, najlepiej z porcelanowymi korkami. Do każdej butelki wrzucić po 1 dużym rodzynku, zakorkować mocno i odstawić w chłodne miejsce.

Po 24 godzinach napój jest gotowy.

Taki kwas w piwnicy można długo przechowywać

Przepis wg Aliny Gniewkowskiej "Współczesna Kuchnia Polska" wyd. z 1927r