Maria Ludolfs

31. Himbeeressig zu bereiten.

Zu einem Liter guten, scharfen Weinessig schüttet man etwa 1 Liter Himbeeren, deckt beides zu und läßt es sechs bis sieben Tage stehen. Danach gießt man es durch ein Tuch, läßt den ausgedrückten Saft mit einem halben Pfund Zucker auskochen, abkühlen und zieht den Himbeeressig dann in Flaschen ab. Die Flaschen müssen sehr gut und luftdicht verkorkt werden.
(58 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap619.html

classtests.com