

# Grahamsbröd.

*2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> kilo mjöl, 1 liter vatten, 5 öre jäst, 3 matskedar sirup, 3 st. pomeransskal, något salt. Blandas väl tillsammans och knådas på vanligt sätt. Degen lägges i formar, där den får jäsa upp. Formarna skall blott fyllas till hälften. Brödet bakas vid vanlig ugnsvärme.*

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



# *Grahamsbröd.*

*2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> kilo mjöl, 1 liter vatten, 5 öre jäst, 3 matskedar sirup, 3 st. pomeransskal, något salt. Blandas väl tillsammans och knådas på vanligt sätt. Degen lägges i formar, där den får jäsa upp. Formarna skall blott fyllas till hälften. Brödet bakas vid vanlig ugnsvärme.*

*Varbergs stads  
Lifsmiddelskommission.*

# Grannansbröd

De följande i listan nämnda  
skolor samt de kommunala skolorna  
och utskottens och nämndens på  
följande i förordningen för  
skolorna skall

skola

Verbergs skola

Lifsmedelkommission

