

Kokkonst 1914-1916 - samling av trycksaker - 7

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Grahamsbröd.

2¹/₄ 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

2/3 kilo mjöl 1 liter vatten 2 1/2 liter vatten
skedar smör 2 st. pottenssalt, något salt, blanda
och utslagna och baka på vanlig sätt. Baga
i form, var den för jäsning. Förvarna skall
blott fyllas till halften. Brödet bakes vid vanlig ägns-

skåp

Verbergs steds

Ljussmedelskommission

