

## GrødVælling

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
23	Fru Constantins Kogebog	Grød	Kørom	(6 P.) 2½ Liter Tykmælk piskes med en dyb Tallerkenfuld revet Rugbrød, lidt Hindbærsyltetøj, 1 Liter god, sød Fløde og lidt Sukker. Serveres kold i Terrinen.	
40	Danske Nationalretter	Grød	SAKKUK (Fanø)	En budding, der koges i en spids buddingform og består af følgende: Flormel, bygmel, byggryn, æg, mælk og gær samt lidt fedt og margarine. Serveres med sirup og flæsketerninger samt kogt saltet, stribet flæsk og kartofler, der drikkes varmt hvidtøl til. (En herlig ret, når det spises sammen som een ret).	
39	Danske Nationalretter	Grød	RISVANDGRØD	1½ liter vand, 250 g ris, lidt salt. Vandet bringes i kog, grynene kommer i og koger ca. 1 time, smages til med salt, 1 kg æbler koges med 50 g melis og serveres til grøden.	
38	Danske Nationalretter	Grød	RISENGRØD, BAGT	Så meget kold grød som til 4 personer udrøres med et æg og lidt smeltet smør, den kommer i et ildfast fad og drysses med et lag rasp, hvorpå der hældes smeltet smør samt strøs kanel og sukker. Den sættes i ovnen, bages lysebrun.	
37	Danske Nationalretter	Grød	RISENGRØD	2 liter mælk, 250 g risengryn, lidt salt. Risene skoldes og kommer i den kogende mælk, røres jævnlig, koges en times tid, er grøden for stiv, tilsættes lidt ekstra mælk, salt kommer i. Serveres med smørklat, sukker og kanel, saftvand eller sødt øl drikkes til.	
66	Fru Constantins Kogebog	Grød	Rismelsgrød	(6 til 8 P.) 3 Liter Mælk koges, 375 gr Rismel udrøres i ½ Liter kold Mælk (som kan tages fra de 3 Liter) og kommer under Omrøren i den kogende Mælk. Man rører, til det atter koger. Kogningen fortsættes et Kvarter. Til denne hurtig kogte Grød maa helst tages Sødmælk. Saft og Vand eller Mælk gives dertil. (Om Sommeren kan man koge Grøden med lidt skaarne eller knuste skoldede Mandler (75 gr) og lidt Sukker og komme den i Kopper, hvoraf den vendes paa et Fad, naar den er kold. Kold Saftsauce tilsat lidt Jævning gives dertil i en Kande.	
35	Danske Nationalretter	Grød	POSEGRØD MED SKINKE (Sønderjylland)	En røget skinke koges med timian, ¼ kg byggryn og ¼ kg rosiner blandes og kommer i et stykke gaze, som derefter sys sammen. Den koges i skinkesuppen i 3 timer, den er da blevet til en fast klump. Grøden tages ud af posen, spises med skinken og en tyk puré af gule ærter.	
33	Danske Nationalretter	Grød	MORS JULEGRØD	Kog en grød af halvt mælk og fløde, risengryn og et stykke hel kanel og rosiner, når den er kogt, ( den må ikke være for tyk), røres en god klat smør og lidt salt i. Spises med sukker på.	
32	Danske Nationalretter	Grød	MANNAGRØD	1 liter mælk, 120 g mannagryn. Mælken sættes over i en emalleret gryde, grynene røres ud i lidt mælk og hældes i den kogende mælk, koges ca. 1 kvarter, lidt salt kommer i. Serveres med smørklat, kanel og sødt øl.	
31	Danske Nationalretter	Grød	MAJSFLAGEGRØD (Lolland)	2 liter mælk, 250 g majsflager, 50 g smør, lidt sukker og kanel. Mælken bringes i kog, deri drysses majsflagerne og koges et kvarter, salt tilsættes, smør og æblemost serveres til.	
30	Danske Nationalretter	Grød	KLUMPER, SØNDERJYSKE	En rest byggrød røres op med 1 eller 2 æg og 1 spskf. kartoffelmel, formes som store boller, kommer i kogende vand, lægges derefter op på et fad. Flæsketerninger brunes og hældes op i en skål med sirup, og bollerne dyppes deri, det siges at smage dejligt.	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
41	Danske Nationalretter	Grød	SMØRGRØD (Samsø)	Kog en grød af vand og sagogryn og godt med korender eller rosiner, når den omtrent er færdigkogt, røres den op med det smør, den kan tage (ikke margarine). Serveres med melis og kanel samt smørhul.	
28	Danske Nationalretter	Grød	GRØD	Fyn er boghvedens hjemstavn, og boghvedegrøden er Fyns nationalret. De kan spise boghvedegrøden med sukker på, almindeligt hvidt sukker eller med puddersukker og med smørhul i midten. Men hvis det skal være rigtigt, skal De have brun, flydende sirup til, og i begge tilfælde skal De drikke sødt øl til. Sødt øl vil i vore dage sige hvidtøl eller dobbeltøl, hvori De kommer sukker, og som drikkes af en kop og ikke et glas, når det skal være rigtig gammelt og rigtig dansk. Vi spiser denne søde ret som en naturlig forret, men udlændinge vil nok forbavses lidt. Og ligesom den tiloversblevne kogte torsk bliver til plukfisk dagen efter, er al boghvedegrøds endeligt pandegrød, som De kan finde under P, eller Øllegrød, som står under Ø.	
36	Danske Nationalretter	Grød	PÆREVÆLLING (Lolland)	2 liter mælk koges, 125 g fine byggryn drysses i. Man rører, til det atter koger. Kogningen varer et par timer. Pærerne skrælles og skæres i passende stykker, koges i sukkervand og kommes i vællingen Der er mennesker, som ikke kan fordrage risengrød, og som ikke engang kan overvinde sig til at følge den danske juletradition og spise det selve juleaften, hvor det bør serveres i små lerskåle med gran og nisser på. Disse mennesker spiser så gerne, da risen hører julen til, ris à la mande, som er dessert og spises til sidst, i modsætning til risengrøden, der er forret og spises før julegåsen.	
22	Fru Constantins Kogebog	Grød	Tykmælk	Tykmælk skal blive stiv paa et Døgn. Dette fremskyndes Ved at komme lidt sur Mælk i den søde (2 Spsk.) for ½ Liter og hensætte den paa et varmt Sted. Et afkølet Komfur er udmærket. Kniber det med Plads, stilles Tallerkenerne ovenpaa hinanden med Spækkebræt imellem. En Avis bredes over, for at intet Støv skal komme i Mælken.	
21	Fru Constantins Kogebog	Grød	Rismelsgrød	(6 til 8 P.) 3 Liter Mælk koges, 375 gr Rismel udrøres i ½ Liter kold Mælk (som kan tages fra de 3 Liter) og kommes under Omrøren i den kogende Mælk. Man rører, til det atter koger. Kogningen fortsættes et Kvarter. Til denne hurtig kogte Grød maa helst tages Sødmælk. Saft og Vand eller Mælk gives dertil. (Om Sommeren kan man koge Grøden med lidt skaarne eller knuste skoldede Mandler (75 gr) og lidt Sukker og komme den i Kopper, hvoraf den vendes paa et Fad, naar den er kold. Kold Saftsauce tilsat lidt Jævning gives dertil i en Kande.	
20	Fru Constantins Kogebog	Grød	Æggegrød.	(6 P.) 2 Liter Mælk, sød eller skummet, koges, 2 til 3 Æggeblommer røres lidt med 60 gr stødt Melis og derpaa med 70 gr Kartoffelmel, 90 gr Hvedemel og 1 Liter Vand eller Mælk, lidt af den kogende Mælk røres deri; derpaa hældes Jævningen under rask Omrøren i Gryden med Mælken og faar lige et Opkog. Gryden løftes af. De piskede Æggehvider kommes i tilsidst og røres godt rundt. Grøden saltes let. Mælk gives dertil.	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
19	Fru Constantins Kogebog	Grød	Smørgrød	(6 P.) 250 gr Smør bages med 125 gr Hvedemel og spædes efterhaanden op med 2½ Liter kogende Vand. Grøden faar et Opkog, hver Gang nyt Vand hældes til, den maa røres omhyggeligt, da den let bliver klumpet. Lidt Salt tilsættes ved Anretningen.	
18	Fru Constantins Kogebog	Grød	Majsflagegrød og Vælling	(6 P.) Til Grød 2 Liter Mælk, 250 gr Maisflager, koges ¼ Time. Til Vælling 2½ Liter)Mælk, 150 gr Majsflager.	
17	Fru Constantins Kogebog	Grød	Maisenagrød.	(6 P.) Af 2 (Liter sød Mælk tages 3/8 Liter fra til at røre Jævningen ud i. Resten sættes paa ilden og bringes i Kog. 250 gr Maisenamel, 1 Spstk. Hvedemel, 1 til 2 hele Æg og 1 Spstk. Sukker røres ud til en Vælling i den kolde. Mælk og hældes i den kogende Mælk under stærk Omrøren. Grøden koger kun et Øjeblik, løftes af ilden, saltes og anrettes straks. Serveres med Mælk eller Saft og Vand. (Æggene kan undværes.) Kan serveres kold som Budding med rød Saftsauce, 50 gr hakkede, skoldede Mandler koges da med.	
16	Fru Constantins Kogebog	Grød	Byggrynsmælkegrød.	(6 P.) 3¼ Liter halvskummet Mælk, 375 gr Byggryn. Mælken koges, Grynene drysses langsomt i. Man rører, til det atter koger, da sættes Gryden over svag ild. Fine Gryn koges i 2, grove i 3 Timer. Da Byggryn vanskeligt bliver møre, er det godt at sætte dem i Blød Natten før eller dog fra om Morgenen. Til 250 gr tages hertil ½ Liter Mælk, som skal trækkes fra den i Opskriften beregnede Mælk, naar man skal koge Grøden. Om Sommeren maa man sætte i Blød i Vand, da Mælken let bliver sur. Grøden saltes først ved Anretningen. Mælk gives dertil Mælk, 250 gr Gryn (10 Skf.), 1 ½ Time. Er Grynene ikke udblødte, behøves 2 til 3 Timers Kogning og 2¾ Liter Mælk eller Vand.	
15	Fru Constantins Kogebog	Grød	Risengrynsvandgrød med Æbler	(6 P.) 375 gr Risengryn vaskes og kastes i 2¼ Liter kogende Vand. 6 mellemstore Æbler, ¾ kg, skrælles, Kernehusene udtages, og de skæres i smaa Stykker og koges sammen med Risengrynene 40 Min. Da røres 75 gr hvidt Sukker i Grøden, og den anrettes. Den spises som Formad med Smør og Sukker samt Fløde eller Mælk. Den kan ogsaa spises uden Mælk eller Fløde. Efterhaanden som man skræller Æblerne og skærer dem itu, maa de kastes i koldt Vand for ej at blive brune og give Grøden et mørkt Udseende. Den skal være smukt hvid. Dette er en meget appetitlig og sund daglig Ret, der er meget almindelig i Slesvig og altfor lidt kendt her i Danmark.	
14	Fru Constantins Kogebog	Grød	Risengrynsvandgrød	(6 P.) 375 gr Risengryn vaskes, kommes i 2¼ Liter kogende Vand og koger i 40 Minutter sammen med 60 gr vaskede Rosiner. Grøden saltes let. Serveres med tynd Fløde eller Sødmealk.	
29	Danske Nationalretter	Grød	BOGHVEDEGRØD	½ liter fine boghvedegryn tages 4 liter mælk. Når mælken koger, kommes grynene i under stadig omrøren, indtil den atter koger. Lidt salt tilsidst. Grøden må hele tiden omrøres under kogningen, ellers svides den	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
55	Fru Constantins Kogebog	Grød	Risengrød	<p>6 P.) 3Liter Mælk, 375 gr Gryn. Disse skylles i koldt Vand, skoldes, derpaa hældes Vandet straks fra dem. Risengryn har undertiden noget syrligt ved sig, der kan bevirke, at Mælken skiller, derfor er det nødvendigt at skolde dem. Mælken bringes i Kog, Grynene drysses i, og man rører, til Mælken atter koger; da sættes Gryden over svag ild, der ikke maa naa op til Gryden, og Grøden koger 1 til 2 Timer efter almindelig dansk Skik. Den er imidlertid langt delikatere, dersom man kun lader den koge i 3 Kvarter. Grynene bliver saa kun akkurat møre, er lidt faste endnu. Koger man kun Grøden i <math>\frac{3}{4}</math> Time, tager man kun <math>2\frac{1}{2}</math> Liter Mælk til 375 gr Gryn. Man maa helst ikke røre i Grøden under Kogningen, men dette er under Forudsætning af, at ilden er svag under den, og at Gryden er smurt med Flæskesvær eller fint Fedt i Bunden. Grøden maa ikke saltes, før den skal serveres, da den ellers let skiller. Den bliver lidt fastere, naar Saltet kommer i. Den bliver bedst kogt i Sødmælk og af Karolina-Ris, men bliver ogsaa god med skummet Mælk og tarveligere Gryn. Julgrød bliver dejligst, naar man i Stedet for den ene Liter Mælk spenderer en Liter Fløde, en Smule Smør eller Marg. og et Par piskede Æggeblommer til aller sidst, lige idet den bliver rettet an. Grøden serveres med Fløde, sødet Øl eller Mælk, og med Kanel og Strøsukker, samt smaa Smørkugler, hvilket altsammen serveres særskilt. Skal Grøden spædes, maa det være med kogende Mælk, da den ellers svider.</p>	
65	Fru Constantins Kogebog	Grød	Æggegrød	<p>(6 P.) 2 Liter Mælk, sød eller skummet, koges, 2 til 3 Æggeblommer røres lidt med 60 gr stødt Melis og derpaa med 70 gr Kartoffelmel, 90 gr Hvedemel og 1 Liter Vand eller Mælk, lidt af den kogende Mælk røres deri; derpaa hældes Jævningen under rask Omrøren i Gryden med Mælken og faar lige et Opkog. Gryden løftes af. De piskede Æggehvider kommer i. til sidst og røres godt rundt. Grøden saltes let. Mælk gives dertil.</p>	
64	Fru Constantins Kogebog	Grød	Smørgrød.	<p>(6 P.) 250 gr Smør bages med 125 gr Hvedemel og spædes efterhaanden op med <math>2\frac{1}{2}</math> Liter kogende Vand. Grøden faar et Opkog, hver Gang nyt Vand hældes til, den maa røres omhyggeligt, da den let bliver klumpet. Lidt Salt tilsættes ved Anretningen.</p>	
63	Fru Constantins Kogebog	Grød	Majsflagegrød og Vælling	<p>(6 P.) Til Grød 2 Liter Mælk, (250 gr Majsflager, koges <math>\frac{1}{4}</math> Time. Til Vælling <math>2\frac{1}{2}</math> Liter Mælk, 150 gr Maisflager.</p>	
62	Fru Constantins Kogebog	Grød	Maisenagrød	<p>6 P.) Af 2 Liter Mælk tages <math>1\frac{1}{2}</math> Liter fra til at røre Jævningen ud. Resten sættes paa Udsen og bringes i Kog. 250 gr Maisenamel, 1 Spsk. Hvedemel, 1 til 2 hele Æg og 1 Spkf. Sukker røres ud Vælling i den kolde Mælk og hældes i den kogende Mælk, der stærk Omrøres. Grøden koger kun et Øjeblik, løftes af ilden, saltes og anrettes straks. Serveres med Mælk eller Saft Vand. (Æggene kan undværes.) Kan serveres kold som Budding med rød Saftsauce, 50 gr hakkede, skoldede Mandler koges da med.</p>	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
61	Fru Constantins Kogebog	Grød	Havregrød	6 til 8 P.) 2 Liter halvskummet Mælk eller Vand, 250 gr valsede Gryn, 40 Minutter, hvis Grynene har været sat i Blød 12 Timer, hvis ikke, tages 2½ Liter Mælk eller Vand, og de koges en Time. Hele Gryn udblødes 12 Timer. 2 Liter Vand eller Mælk, 250 gr Gryn, 1½ Time. Er Grynene ikke udblødte, behøves 2 til 3 Timers Kogning og 2 3/4 Liter Mælk eller Vand.	
60	Fru Constantins Kogebog	Grød	Boghvedegrød.	Ganske som Byggrød.	
59	Fru Constantins Kogebog	Grød	Byggrynsvandgrød	(6 P.) 3½ Liter Vand, 375 gr fineste Byggryn, 2, helst 3 Timer. Naar Vandet spilkoger, drysses Grynene sagte i (for ej at danne Klumper). Man rører, til Grøden atter koger. Vandgrøden kan krydres enten med 2 Spstk. skyllet Kommen, der straks kommer i, eller med 60 gr pillede og vaskede Korender, der først kommer i den sidste Time. Grøden saltes let. Tynd Fløde eller sød Mælk gives dertil. Naar Grynene har staaet i Blød om Natten, behøver Grøden kun 2 Timers Kogning. Tykmælk smager udmærket til Vandgrød. En lille Desserttallerkenfuld stilles foran hver Person.	
58	Fru Constantins Kogebog	Grød	Byggrynsælkegrød	(6 P.) 3 1/4 Liter halvskummet Mælk, 375 gr Byggryn. Mælken koges, Grynene drysses langsomt i. Man rører, til det atter koger, da sættes Gryden over svag ild. Fine Gryn koges i 2, grove i 3 Timer. Da Byggryn vanskeligt bliver møre, er det godt at sætte dem i Blød Natten før eller dog fra om Morgen. Til 250 gr tages hertil ½ Liter Mælk, som skal trækkes fra den i Opskriften beregnede Mælk, naar man skal koge Grøden. Om Sommeren maa man sætte i Blød i Vand, da Mælken let bliver sur. Grøden saltes først ved Anretningen. Mælk gives dertil.	
34	Danske Nationalretter	Grød	PANDEGRØD	Den grød, som bruges hertil, kan kun være stiv boghvedegrød, som lægges på stegepanden, hvor der først er brunet lidt smør og klaret, hvori der er strøet rasp, når grøden er blevet varm på panden, trykkes den lidt ud, når den er brun på undersiden, strøs den øverst med rasp. En bund lægges over, grøden vendes derpå og skubbes derfra igen på panden, hvor der først er brunet nyt smør. Spises med sukker på.	
56	Fru Constantins Kogebog	Grød	Risengrynsvandgrød	(6 P.) 375 gr Risengryn vaskes, kommer i 2 1/4 Liter kogende Vand og koger i 40 Minutter sammen med 60 gr vaskede Rosiner. Grøden saltes let. Serveres med tynd Fløde eller Sødme.	
42	Danske Nationalretter	Grød	JYSK ÆGGEGRØD	Med saft og vand (4 pers). 75 g kartoffelmel og 40 g hvedemel blandes godt sammen, og heri røres ca. ½ liter sød mælk, tilsat en lille smule salt, så klumper melet så godt som aldrig. I liter mælk bringes i kog, og heri piskes meljævningen. Grøden koger igennem et øjeblik, men pisk godt, så det ikke brænder på. 2 æggeblommer piskes med et par spskf. sukker, hældes i grøden, når der er slukket, og hurtigt piskes hvider stive og vendes i et minut, før grøden sættes på bordet.	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
54	Den Gyldne Kogebog	Grød	Pæregrød	Der er ikke mange Pæresorter, som egner sig til Grød, men sammen med Æbler kan det udmærket lade sig anvende. Man tager blot halvt af hver Sort og behandler dem som jævnet Æblegrød.	
47	Den Gyldne Kogebog	Grød	Rødgrød	Tag 500 g Ribs, 500 g Hindbær, 500 g Solbær. Bærrene skylles i koldt Vand, hvorpaa de sættes over at koge i en Gryde godt dækket med Vand. Naar alle Bærrene er kogt helt møre - det tager et Kvarter Tid - hældes de op paa en Sigte og trykkes ekstra godt af. Den udvundne Saft smages til med Sukker og spædes eventuelt op med lidt Vand, dersom den er for stærk i Frugtsmagen. Derpaa maales den og sættes atter over til Kogning, og naar den koger, ikke før, hældes en udrørt Jævning paa under rask Omrøring. Grøden maa ikke staa og koge, da den saa let bliver lang og seig. Til Jævning af 1 Liter Frugtsaft tages 60 g Kartoffelmel, som udrøres i lidt koldt Vand, eller 30 g Kartoffelmel og 30 g Sagomel. Den færdige Grød hældes straks i en Skaal og drysses med lidt Sukker, som forhindrer, at den trækker Skind. Der beregnes fra 1 til 1 ½ Liter Frugtgrød til 4 Personer.	
43	Danske Nationalretter	Grød	ØL GRØD	Kold risengrød serveret med kogt, sødet øl. Bygggrød og Boghvedegrød kan serveres på samme måde.	
44	Den Gyldne Kogebog	Grød	FRUGTGRØD	Under denne Betegnelse hører et større Udvalg af forskellige kogte, jævnedes Frugter eller Frugtsafter. Selve Fremgangsmaaden er nogenlunde den samme ved de forskellige Frugtsorter, enten de jævnes hver for sig eller blandes. Der kan dog laves en Mængde dejlige Variationer i Blandingen af de forskelligt smagende Frugter, saa man kan opnaa noget helt personligt. Der beregnes fra 1 til 1 ½ Liter jævnet Grød til 4 Personer. Den specielle danske Form for Frugtgrød - Rødgrød - kendes ikke andre Steder i Verden. En Portion dansk Rødgrød er for de fleste Udlændinge en herlig Spise, der mindes som noget ualmindelig delikat. Rødgrød er en Fællesbetegnelse for den dybrøde Frugtgrød, men selve Blandingen af Frugten kan være højst forskellig, det almindeligste er ½ Ribs, ½ Solbær og 1/3 Hindbær. Denne Blanding giver en herlig Rødgrød, men der er ikke noget i Vejen for, at man sammen med denne Blanding kan anvende 50 pct. Rabarberstikke, som er meget billigere end de øvrige 3 Frugtsorter, og dog faa en særlig fin Rødgrød. Ligesom man kan anvende Ribs, Hindbær og Solbær hver for sig og dog kalde det Rødgrød. Foruden de herunder anførte Opskrifter henvises til Afsnittet: Desserter, hvor der findes et Par Frugtgrøds Opskrifter.	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
57	Fru Constantins Kogebog	Grød	Risengrynsvandgrød med Æbler	(6 P.) 375 gr Risengryn vaskes og kastes i 2¼ Liter kogende Vand. 6 mellemstore Æbler, ¾ kg, skrælles, Kernehusene udtages, og de skæres i smaa Stykker og koges sammen med Risengrynene 40 Min. Da røres 75 gr hvidt Sukker i Grøden, og den anrettes. Den spises som Fornad med Smør og Sukker samt Fløde eller Mælk. Den kan ogsaa spises uden Mælk eller Fløde. Efterhaanden som man skræller Æblerne og skærer dem itu, maa de kastes i koldt Vand for ej at blive brune og give Grøden et mørkt Udseende. Den skal være smukt hvid. Dette er en meget appetitlig og sund daglig Ret, der er meget almindelig i Slesvig og altfor lidt kendt her i Danmark.	
46	Den Gyldne Kogebog	Grød	Rabarbergrød II	De allerførste Rabarber og særlig de fine Jordbærrabarber kan udmærket godt laves til en delikat Grød, uden at selve Stilkene sigtes fra. Fremgangsmaaden er den samme som ved Rabarbergrød I, blot jævnes Saften, uden at Stilkene sigtes fra. Den giver, naar det er tynde, fine Stilke, en meget velsmagende Grød, som mange sætter stor Pris paa.	
53	Den Gyldne Kogebog	Grød	Jordbærgrød	Jordbærrene skylles i koldt Vand, hvorpaa Stilken pilles af. De sættes over at koge med ½ Liter Vand. Naar de har kogt ca. 5 Min., smages de til med Sukker, hvorpaa der røres en Jævning, som bestaar af 50 g Kartoffelmel udrørt i en god Kop koldt Vand. Der røres stærkt i den kogende Jordbærgrød, og denne tages af Ilden straks, naar den er jævnet. Hældes op i en Skaal og drysses med lidt Sukker, saa den ikke trækker Skind. (750 g Bær til 4 Personer.)	
48	Den Gyldne Kogebog	Grød	Stikkelsbærgrød	Tag 500 g grønne Stikkelsbær, klip Stilk og Blomst af, vask Bærrene godt og sæt dem over at koge med 1 Liter Vand. Naar Bærrene er møre, det tager ca. 10 Min., smages de til med Sukker, hvorpaa de jævnes med ca. 30 g Kartoffelmel, udrørt i en Kop koldt Vand. Grøden maa ved Jævningen kun lige se Kog, hvorpaa den hældes i Skaal og drysses med Sukker for ikke at trække Skind. (Til 4 Personer.)	
49	Den Gyldne Kogebog	Grød	Rabarber- og Stikkelsbærgrød	Af halvgrønne Stikkelsbær og halvfine, tynde Rabarberstikke kan der laves en dejlig Grød. Stikkelsbærrene befries for Blomst og Stilk. Rabarberstilkene vaskes og skæres i smaa Stykker, og det hele dækkes med Vand og sættes over at koge, til Frugten er mør, hvilket tager ca. 10 Min. Grøden smages til med Sukker, og er den for kraftig, spædes der lidt Vand i. Der tages 50 g Kartoffelmel til hver Liter kogt Frugt. Kartoffelmelet røres med et Par Kopper Vand, og den kogte Frugt sættes atter over ilden, og naar den koger, røres Jævningen i. Efter Kogningen tages den af ilden og hældes i Skaalen, hvorpaa den drysses med Sukker. (En Liter jævnet Grød til 4 Personer.)	
51	Den Gyldne Kogebog	Grød	Æblegrød II	Æblerne skrælles og skæres i Stykker, hvorpaa Kernehuset fjernes. Stykkerne sættes over at koge med en halv Liter Vand. Naar Æblerne er helt møre, smages de til med Sukker, og de jævnes med 30 g Kartoffelmel udrørt i en Kop Vand. Jævningen røres rask i den kogende Frugt, og Grøden tages straks af, naar den er jævnet, og hældes op i en Skaal. Det smager godt med lidt Vanille eller Citronskal i Æblerne. (½ kg Æbler til 4 Personer.)	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
52	Den Gyldne Kogebog	Grød	Blommegrød	Til denne lækre Grød kan bruges alle Slags Blommer. Blommerne vaskes og flækkes, hvorpaa Stenene fjernes, og Blommerne sættes over at koge, dækket godt med Vand. Er det bløde, saftige Blommer, der ikke egner sig til at flækkes, sættes de over at koge med Stenene i, og det hele sigtes før Jævningen. Naar Blommerne er møre, hvilket tager ca. 5 Min., jævnes den kogende Blommegrød med 50 g Kartoffelmel udrørt i en Kop Vand til hver Liter kogte Blommer. (500 g Blommer til 4 Personer.)	
50	Den Gyldne Kogebog	Grød	Æblegrød I	Æblerne skrælles og skæres i Stykker, hvorpaa Kærnehuset fjernes. Stykkerne lægges, efterhaanden som de skæres itu, i Vand med lidt Eddike i. Naar Skrælningen er forbi, tages Stykkerne op i en Gryde, men der kommer ikke Vand, men kun lidt Melis paa. Et Laag lægges over Gryden, og ved ganske langsom Varme mørnes Æblerne. Der maa røres i dem en Gang imellem; er Grøden meget stiv, kan der komme et Par Spiseskefulde Vand ved, ellers ikke. Naar Æblerne er helt møre, tages de af Gryden og hældes op i en Skaal. (1 kg Æbler til 4 Personer.)	
45	Den Gyldne Kogebog	Grød	Rabarbergrød I.	Rabarberne vaskes, Bladene og Rødderne skæres fra, og Stilkene skæres i smaa Stykker, der sættes over at koge godt dækket med Vand. Naar Stilkene er kogt ekstra godt ud, sigtes Saften fra, og den smages til med Sukker. Skal den være særlig fin, tilsættes lidt Vanille. Er den for kraftig, kommer lidt Vand i. Til hver Liter Saft tages 60 g Kartoffelmel eller 30 g Kartoffelmel og 30 g Sagomel, der røres til en Jævning med et Par Kopper koldt Vand. Naar Saften spilkoger, røres Jævningen rask i, og straks efter Kogningen tages den af og hældes i Skaalen, hvorpaa den drysses med Melis for ikke at trække Skind.	
27	Fru Constantins Kogebog	Koldskål	Koldskaal af Kernemælk	1/4 Liter Sødmælk koges med en halv Stang flækket Vanille, 1 ½ Liter kold, raa Kernemælk; Sukker, om man vil, ¼ Liter Piskefløde.	
25	Fru Constantins Kogebog	Koldskål	Koldskaal af Jordbær eller Hindbær.	(6 til 8 P.) Af 1 kg Jordbær eller Hindbær ud pilles nogle af de smukkeste og indstrøes med hvidt Sukker. De øvrige trykkes gennem en Sigte og overhældes med 2 Liter Vand, som man lader løbe flere Gange gennem Sigten; omtrent 150 gr Sukker tilsættes. De hele Bær tilligemed Saften, som er ved dem, kommer i Terrinen ved Anretningen. Smaa Tvebakker serveres til. Har man Is, kommer et Stykke i ved Anretningen.	
26	Fru Constantins Kogebog	Koldskål	Koldskaal af Øl.	(6 til 8 P.) 3 Flasker bedste Hvidtøl samt en halv Liter koldt Vand hældes i en Terrin. Heri kommer 250 gr hvidt Sukker, Saften og den fint afskrællede Skal af 1 Citron, 1/8 Liter Kognak eller 3/8 Liter Sherry. Dette trækker nogle Timer. Smaa Tvebakker gives til. Har man Is, kommer et Stykke i ved Anretningen. Retten skal helst være meget kold.	



Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
1	Fru Constantins Kogebog	Mælk	Om Kogning af Mælkemad	<p>(Hovedopskrift.) Da Mælkemad let svides, skal man altid hertil benytte Gryder, der er tykke i Bunden og hele i Bunden. En Gryde, hvor Emailen er itu og borte nogle Steder, og en tynd emaileret Blikgryde er en sikker Mælkemadsvider. Har man ikke en emaileret Gryde med hel Bund, renser man en tyk Jerngryde uden Emaillé godt med stærkt Sodavand, Aske og en ulden Klud; alle gamle Skover maa fjernes, findes der saadanne, er Grøden sikker paa at svides.</p> <p>Man varmer Gryden og smører den i Bunden med Flæskesvær, fint Fedt eller Salatolie, derpaa hælder man koldt Vand i den, ryster den godt rundt og hælder det atter bort. Nu kommes Mælken og kan godt bringes i Kog over rask ild, naar man af og til rører i den. Naar Mælken koger, hældes Grynene sagte i, og man rører hele Tiden, indtil Mælken atter koger. Nu kommer det vigtigste. Gryden flyttes hen over en Ild, der ikke naar op til den. Det andet Hul paa et Komfur er i Regelen godt, dog maa Gryden af og til drejes for ej at brænde paa ved den ene Side, og ellers maa flere af Ringene lægges paa. Et Petroleumssapparat er udmærket, da Flammen her langt fra naar til Grydens Bund, og man kan endda skrue den langt ned. Dog maa Gryden først komme i Kog paa anden ild, da det ellers varer for længe. - Bruger man Gas, er det godt at lægge en ildtang eller lignende ovenpaa Gasblusset og en Komfurring ovenpaa igen og herpaa stille Gryden. Blusset skrues endda langt ned. Mælkemad skal koge saa sagte, at Kogningen næsten ikke ses. Koger den med store Bobler, svides den. Er man uøvet og bange for at svide, maa man helst bringe Mælken i Kog i en Gryde og hælde den over i en anden indsmurt Gryde, hvor den atter maa koge, inden man kommer Grynene i. Vil man spæde Grøden, maa det kun være med kogende Mælk, kommes kold Mælk til, svides den.</p> <p>Mærkeligt nok svider Mælkemad ikke saa let i en Gryde, som lige i sidste Øjeblik er skuret, som i en, der har staaet ren nogen Tid. Svides den, hældes den straks i, en ren Gryde. Hovedreglerne er: Gryden skal være hel i Bunden, tyk i Bunden, ren i Bunden, smurt i Bunden. Ilden skal være svag og holdes i nogen Afstand fra Gryden. Til Gryn, som koges længe, maa beregnes mere Mælk end til Gryn, som er møre paa kort Tid, da Mælken fordampes meget under Kogningen.</p>	
24	Fru Constantins Kogebog	Mælkeret	Almindelig oplagt Mælk	<p>(8 P.) 3 Liter sur Kærnemælk og 5 Liter (helst sød) Mælk hældes sammen i en Krukke, som sættes om Aftenen i den afkølede Ovn eller paa det af kølede Komfur. Næste Dag tages Mælken forsigtig op af Krukken med en lille Tallerken eller med en stor Sølvpotageske og lægges paa et Klæde ovenpaa en stor Sigte. Klædet vendes, naar Mælken begynder at stivne, efter at man omhyggeligt har foldet det omkring Mælken, saa at den kan løbe af paa den anden Side ogsaa. Mælken lægges da saa hel som muiig paa Fadet, og god Fløde serveres dertil.</p> <p>Finere oplagt Mælk findes imellem Dessert.</p>	
2	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Sagovælling	<p>(6 til 8 P.) 3 Liter Mælk koges, 125 gr (6 Skf.) Sagogryn drysses i. Man rører, til det atter koger. Kogningen fortsættes ved sagte ild ½ Time. Laag lægges paa Gryden. Vællingen saltes i Terrinen.</p>	

Id	Bogtitel	Mademne	Opskriftsnavn	Selve opskriften	Felt1
3	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Byggrynsvælling	(6 til 8 P.) 3½ Liter halvskummet Mælk koges, 125 gr (7 Skf.) fine Byggryn drysses i. Man rører, til det atter koger. Kogningen fortsættes 2 Timer under tæt Laag. Grynene maa helst sættes i Blød. Grovere Gryn maa koge 3 Timer.	
4	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Rismelsvælling	(6 til 8 P.) 3 Liter sød eller halvskum met Mælk koges. 110 gr (4 Skf.) Rismel udrøres til en Vælling i lidt koldt Mælk (som kan tages fra de 3 Liter, inden man sætter dem over ilden). Jævningen kommes i den kogende Mælk under Omrøren, til den atter koger. Kogningen fortsættes et Kvarter. Saltes i Terrinen.	
5	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Semoulevælling.	6 til 8 P.) 3 Liter sød eller halvskummet Mælk koges. 100 gr Gryn (5 Skf.) drysses sagte i. Man rører, til det atter koger. Kogningen fortsættes, et Kvarter. Til Smaabørn tages sød Mælk. Til 1 Tallerkenfuld tages 1 Dessertskf. Gryn, Det er meget vigtigt, at Grynene til Børn koges mindst 15, helst 20 Min. Det er desværre mere almindeligt, at der tages for mange Gryn, og naar Vællingen ser jævn ud, løftes den af ilden, uden at man koger den længe nok, saadan Vælling er ufordøjelig og usund for Smaabørn.	
6	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Risengrynsvælling	(6 til 8 P.) 3 Liter Mælk koges, 125 gr (6 Skf.) skoldede Ris kommes deri, man rører, til det atter koger, og Kogningen fortsættes efter almindelig gammel dansk Skik 1 til 1½ Time.	
7	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Perlegrynsvælling	(6 til 8 P.) 3½ Liter Mælk, 125 gr Gryn (4 Skf.). Disse Gryn kaldes ogsaa Bankebyggryn og er hele, afskallede Bygkorn. De maa absolut sættes i Blød om Natten i koldt Vand og endda koge fulde 3 Timer. Man tager til denne Vælling skummet Mælk, da den ellers vilde blive for fed. Mælken koges, Vandet hældes fra Grynene, som kommes i, og man rører, til det atter koger.	
9	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Vestindisk Æggemælk	(6 til 8 P.) 2½ Liter halvskummet Mælk koges. I en anden Gryde bages 50 gr Smør eller Marg. sammen med 60 gr Hvedemel og spædes efterhaanden op med Mælken. 5 Æggeblommer røres hvide med 150 gr stødt Melis og blandes med de stift piskede Hvider. Lidt af den kogende Mælk røres i, og dette hældes saa under stærk Piskning over i Gryden, som maa løftes af Ilden. 12 Skf. Rom tilsættes samt 150 gr kogte Svesker eller nogle lyse, syltede Blommer uden Saft. Denne Ret er en stor Børnelivret. Rommen kan udelades.	
8	Fru Constantins Kogebog	Vælling	Æggemælk	(6 til 8 P.) 2½ Liter halvskummet Mælk, 4 til 6 Æggeblommer, 1 Skf. Kartoffelmel, 125 gr (4 Spskf.) stødt Melis. Mælken koges, og Kartoffelmelet, som røres ud i lidt kold Mælk, kommes deri under Ornrøren og faar et Opkog. Gryden løftes af ilden, Æggeblommerne, som er rørte hvide med Sukkeret, blandes med lidt af den kogende Mælk, derpaa hældes de i Gryden under kraftig Piskning. Om man vil, kan de halve Hvider piskes stift, blandes med en Spskf. hvidt Sukker og en Theskf. Kartoffelmel, sættes paa den kogende Mælk i Skefuldevis og faa et Opkog, inden Æggeblommerne kommes i. Smaa Tvebakker gives dertil.	