

ZELTA MĀJAS GRĀMATAS

Senie dzērieni

*Alus, kvass, medalus, sulas, vīni un liķieri pēc vecām mājas
receptēm*



No grāmatas «Jaunā Zelta mājas grāmata I»
Rīgā, ap 1905. gadu

BLUSABOOKS

Senie dzērieni

Alus, kvass, medalus, sulas, vīni un liķieri pēc vecām mājas receptēm

Sērija «Zelta mājas grāmatas», 2. grāmata.

Teksta avots: «Jaunā Zelta mājas grāmata I». Sastādījis cand. agr. J. Vidiņš. Izdevis Zēherta grāmatu pārdotava, Rīgā, Akmeņu ielā 13. Drukājis J. A. Freijs. Ap 1905. gadu. Oriģinālais teksts ir publiski pieejams vēstures avots.

© 2026 SIA "Blusa Entertainment" (reģ. Nr. 40203726725) · BlusaBooks. Šis izdevums — teksta pārlikums mūsdienu rakstībā, zemsvītras piezīmes, vārdnīca, ievads un viss noformējums — ir autordarbs. To aizliegts kopēt, pavairot, izplatīt vai publiskot pilnībā vai daļām bez rakstiskas atļaujas. Atļaujas: contact@blusa.eu.

Ievēribai. Šī grāmata ir vēstures liecība. Daļa tā laika padomu un vielu šodien atzīta par nedrošu. Receptes lasāmas kā liecība par laiku, nevis kā norādījums.

Pirmais izdevums, 2026. gads.

blusabook.com

Kā toreiz dzīvoja

Katra māja ap 1900. gadu bija arī sava darītava. Alu brūvēja mājās, kvasu lika no maizes, medalu no medus, vīnu no ogām un augļiem, un ziemai pagrabā stāvēja pudeles ar sulām un liķieriem. Šī ir mazākā grāmata sērijā, bet tā ir vesela nodaļa vārds vārdā: ko lika iekšā, cik daudz, cik ilgi rūga un kā to uzglabāja.

KĀ ŠĪ GRĀMATA IR TAISĪTA

Teksts ir *vārds vārdā* no oriģināla. Mēs neko neesam pārstāstījuši, saīsinājuši vai «uzlabojuši»: receptes, skaitļi, mēri un padomi ir tādi paši, kādi tie bija iespiesti.

Mainīti ir tikai burti — gotiskā druka un vecā rakstība pārlikta mūsdienu latviešu burtos (*wahramās sabls* → *vārāmās sāls*). Valoda pati ir 1905. gada, tāpēc daļa vārdu un teikumu šodien skan neparasti: «gabali jāsāla ilgāki», «vajaga», «atkarās». Tā tas arī domāts.

Vecos, svešos un nesaprotamos vārdus skaidrojam katras nodaļas beigās, kad tie parādās pirmo reizi. Visi kopā tie ir vārdnīcā grāmatas beigās, tāpat kā veco mēru tabula.

Kvadrātiekvās [tā] ir vietas, kur skenējums bija bojāts vai nogriezts un vārds atjaunots pēc konteksta; [...] nozīmē, ka vārds nav salasāms.

ŠAJĀ GRĀMATĀ

alus un iesals

kvass

medalus

ogu un augļu vīni

sulas un sīrupi

liķieri un degvīni

Saturs

188	Augļu vīni	6	200	Engveres vīns	10
189	Siders jeb ābolu vīns	7	201	Jāņogu vīns	10
190	Ābolu tēja	7	202	Ķiršu esence	11
191	Bumbieru vīnu	7	203	Ķiršu vīns	11
192	Kazeņu (cūceņu, Rubus fruticosus) vīns	8	204	Ķiršu vīns ar medu	12
193	Citronu vīns	8	205	Kefīrs	12
194	Zemeņu vīns	8	206	Bērzu sulu vīns	13
195	Pliedēru (Sambucus nigra) vīns	9	207	Maidzira	13
196	Melleņu vīns	9	208	Ērkšķogu vīns	14
197	Aveņu limonāde	10	209	Kvass	15
198	Aveņu vīns	10	210	Cilvēka barība	16
199	Engveres alus	10	211	Kaloriju tabula	17
			212	Barības līdzekļu sastāvs	18

II

Dažādi dzērieni



svaigas lozberlapas¹ un pipargraudus, pārlej labu vīnetiķi un burkas labi apsien ar pūsli. Šādam maisījumam jāstāv vismaz 3 mēnešus, iekam to ņem lietošanā; sniedzams tas pie govju, briežu, aitu un aukstiem cepešiem kā arī pie vārītas gaļas.

*

¹ lozberlapas — lauru lapas



Alus darītava

188. Augļu vīni

Pie augļu vīnu izgatavošanas ļoti jārūpējas par trauku tīrību un jāgādā, ka cukura un skābju saturs¹ priekš dažādiem vīniem stāv pienācīgā samērā. Nepasniegsim te nekādas pamācības par augļu vīnu fabriku ierīkošanu, kura prasa daudz zināšanu un daudz izdevumu, bet dosim tikai dažus padomus, kā pagatavot māju vajadzībām dažādus gārdus² dzērienus bez nekādām lielām³ ietaisēm. Arī mazumā augļu vīnu pagatavojot jāievēro, ka sula nedrīkst nākt kopā ar metālu.

¹ satura (satur) — satur ² gārds — garšīgs ³ liels, lielu — apakšstilbs, ikrš

189. Siders jeb ābolu¹ vīns

Sulīgus, nomizotus ābolus sarīvē, sulu izkāš caur drēbi un salej māla² podā, kurā iemet dažus ar visu mizu izceptus ābolus, lai rūgšana sekmētos. Ja pēc dažām dienām uz sulas radušēs plēve, tad rūgšana nobeigta, plēvi noņem un sideru iepilda pudelēs, kuras labi aizkorķē un uzglabā vēsā vietā. — Lielākā daudzumā ābolu vīnu pagatavo, ābolus sarīvējot vai sastampājot un no putras sulu izspiežot (sevišķā spiestuvē), kuru tad iepilda mucīnā, kurā bijis vīns, un ļauj 14 dienas rūgt, pie kam ikdienas jānoslauka pa spunda³ caurumu izgrūstie netīrumi; kad rūgšana beigusies, tad mucīņu galīgi piepilda ar sideru kurš iepriekš izraudzēts pudelēs, (vai arī ar ūdeni), aizsit spundu cieti un ļauj vīnam pagrabā gulēt 5—6 mēnešus, pēc kam to iepilda citā mucīnā, kur atkal noguldina dažus mēnešus un beidzot iepilda pudelēs.

¹ kāposti (ābolu) — ābolu biezā sula (vācu Apfelkraut) ² mālēt, māle — krāsot, krāsa

³ spunde — mucas aizbāznis

190. Ābolu tēja

Ļoti labs līdzeklis pret kāsu un to pagatavo 8 (Borsdorfas¹) ābolus nolobot, sagriežot ceturkšņos; otru astoņus nemizo, tiem izņem tikai sēklas; tad tos ar 5 lotēm² korintu³ un 10 lotēm brūnā cukura samet porcelāna podā, uzlej tiem stopu⁴ verdoša ūdeņa un ieliek krāsns rierē⁵; virt tam nevajaga. — Labu **limonādi** pagatavo šā:

15 (Borsdorfas) ābolus vāra ar drusku citronmizas un 10 lotēm cukura stopā ūdeņa vienu stundu, izkāš virumu⁶ caur drānu un dzēriens gatavs, kurš jo noderīgs drudža slimniekiem. — Var arī kādus 6 ābolus ar visu mizu sagraizīt gabalos, apliet ar stopu verdoša ūdeņa, pielikt klāt 4 lotes medus un sulu no divi citroniem, un tad visam ļaut stundu stāvēt.

¹ reinetes, borsdorfas — ābolu šķirnes ² lote — ~12,8 g (1/32 mārciņas) ³ korintes — mazas rozīnes

⁴ stops — ~1,23 l ⁵ rieris — krāsns nodalījums, cepeškamera ⁶ virums — vārījums

191. Bumbieru vīnu

pagatavo tāpat kā ābolu vīnu, tikai bumbieri nav jāmizo, bet tāpat sarīvējami. Sulu iepilda mucīnā, kur tā drīz sāk stipri rūgt, pēc kam to pārpilda citā mucīnā, kuru aizspundē un 6 nedēļas noguldina pagrabā, pēc kam vīns iepildāms pudelēs, kuras aizkorķējamās un ar drāti apsienamas. Pēc 3—4 nedēļām šo stipri putojošo vīnu var lietot. Ja tam ļauj pilnīgi izrūgt un gadu gulēt, tad tas vairs neputo, bet dabū laba franču vīna garšu. Arī no meža bumbieriem un āboliem var pagatavot ļoti labu vīnu.

192. Kazeņu (cūceņu, *Rubus fruticosus*) vīns

Labi ienākušās, sausas kazenes saber lielā podā, uzlej verdošu ūdeni, ieliek pa nakti pusatdzisušā krāsni, otrā rītā tās pilnīgi saspaida, izberzē caur smalku sietu un ļauj sulai 14 dienas rūgt; tad ik uz 4 stopiem sulas pieliek 2 mārciņas¹ cukura un ¼ stopa konjaka vai ruma, iepilda tad šķidrumu mucīnā, aizspundē to un liek pagrabā dažus mēnešus noguleties, iekam to lieto.

¹ mārciņa (mārc.) — ~0,41 kg

193. Citronu vīns

No 5 mārciņām cukura un 6 stopiem ūdeņa izvāra sīrupu¹, kuru verdošu uzlej 5 citronu mizām lielā tīrā podā; tiklīdz sīrups atdzisis, tanī iespiež sulu no 10 citroniem, iemet arī iekšā grauzdētu maizes rīcienu, kurš apsmērēts ar ēdamkaroti mīelu² un atstāj šķidrumu 1 —2 dienas, kamēr tas sāk rūgt. Tad mizas izņem laukā, šķidrumu salej mucīnā, kurai jābūt pilnai līdz malām, ļauj vīnam rūgt un kad rūgšana beigusies aizspundē mucīnu; pēc trim mēnešiem šo vīnu var iepildīt pudelēs un dzert.

¹ sīrups — melase, cukura sīrups ² mīelas — nogulsnes (vīna mīelas)

194. Zemeņu vīns

Saspaida 12 stopus meža zemeņu, pārlej ar 12 stopiem auksta ūdeņa un ļauj tad 24 stundas stāvēt. Pēc tam sulu izkāš, pieliek klāt 10 mārciņas cukura, 8 stopus ābolu vīna, vienas citrones mizu un 1½ lotes sagrūsta vīnakmeņa, visu iepilda mucīnā līdz ¾ daļām, aizspundē, bet spundā ieurbj mazu caurumu un nostāda mucīnu 4 nedēļas mēreni siltā vietā, lai vīns var krietni izrūgt. Tad pieliek vēl klāt 4 mārc. cukura, kuru izkausē 2 stopos silta ūdeņa, mucīnu krietni sakuldurē¹ un atkal labi aizspundē. Pēc kādām 6—8 nedēļām, kad rūgšana pagalam izbeigusies, dzidro² šķidrumu nolej no padibeņiem, iztīra mucīnu, ielej stopu francbrandvīna³ un dzidro vīnu, 2 mēnešus nogulda pagrabā, pēc kam vīnu pārpilda citā mucīnā, kurai jābūt gluži pilnai, cieši aizspundē to un ļauj 3—4 gadus gulēt, iekam to iepilda pudelēs un lieto. — **Zemeņu ūdeni** dabū kad 2 mārciņas zemeņu saspaida bļodā, pārlej ar stopu auksta ūdeņa un triju citronu sulu, ļauj stundu stāvēt pēc kam izberzē caur ašķu⁴ sietu, izkāš caur drānu un saldina pēc garšas.

¹ sakuldurēt — sakratīt, sakultīt ² dzidrot — attīrīt, padarīt dzidro ³ francbrandvīns — franču brendijs

⁴ ašķi — grīši