

ZELTA MĀJAS GRĀMATAS

Vecmāmiņas pieliekamais

*Kā ap 1900. gadu sālīja, žāvēja, skābēja un ietaisīja krājumus
visai ziemai*



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

BLUSABOOKS

Vecmāmiņas pieliekamais

Kā ap 1900. gadu sālija, žāvēja, skābēja un ietaisīja krājumus visai ziemai

Sērija «Zelta mājas grāmatas», 1. 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

Ap 1900. gadu ledusskapja nebija. Rudenī pēc kaujamā laika gaļa bija jāpaglabā visai ziemai un vasarai — sālījumā, dūmos vai pagrabā; dārza augļi un sēnes bija jāieliek podos, pudelēs un mucās, lai janvārī būtu ko likt galdā. Šī grāmata ir viss, ko par to zināja tā laika latviešu saimniece: gaļa, desas, zivis, siers un sviests, olas, augļi, ogas, sēnes un dārzāji — sāļšana, žāvēšana, kūpināšana, skābēšana, ievārīšana un uzglabāšana.

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 (*wabramās 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

gaļas sāļšana un žāvēšana

desas un kūpinātava

zivis

piens, sviests un siers

olas

augļi, ogas un sēnes

dārzāji un skābēšana

Saturs

1 Kā ierīkojams pieliekamais kambaris ..	8	33 Gaļas uzglabāšana pienā	27
2 Gaļas iesālīšana	9	34 Kā kautus putnus uzglabāt svaigus ..	27
3 Gaļas sālāmi trauki	12	35 Gaļu uzglabāt svaigu veselu gadu	27
4 Kā ātri iesālāma gaļa	12	36 Desu izgatavošana	28
5 Gaļas iesālīšana pa krieviski	12	37 Zarnu izstrādāšana desām	28
6 Gaļas iesālīšana pa angļiski	13	38 Desu darišana	29
7 Gaļas žāvētavas	13	39 Desu uzglabāšana	29
8 Gaļas žāvēšana	14	40 Maskavas desa	29
9 Augšpfalces dūmu gaļa	17	41 Leišu desa	30
10 Žāvēta govgaļa pa holandiski	17	42 Vīnes desa	31
11 Hamburgas dūmu gaļa	17	43 Lionas vārāmā desa	31
(Hamburger Rauchfleisch)		44 Aknu desa	31
12 Žāvēta telgaļa	18	45 Asinu desa	31
13 Žāvēta govgaļa pa frīziski	18	46 Kuņģa desa	32
14 Žāvēti sivēni	18	47 Mēļu desa	32
15 Cūku taukus un speķi žāvē	19	48 Govgaļas desa	32
16 Žāvētas mēles	20	49 Aitgaļas desa	33
17 Žāvēta zoss	20	50 Zosgaļas desa	33
18 Žāvēti zosu krūšu gabali	20	51 Zivgaļas desa	33
19 Žāvētas zivis	21	52 Servelātdesa	33
20 Šķiņķa izgatavošana	21	53 Salamidesa	34
21 Šķiņķis pa krieviski	22	54 Plunču desa	34
22 Šķiņķis pa gastronomiski	23	55 Slodzīta desa	34
23 Šķiņķis pa leitiski	23	56 Desiņas	35
24 Šķiņķis pa amerikāniski	23	57 Desiņas pa franciski (Saucisses)	35
25 Šķiņķis pa bajonniski	24	58 Frankfurtes desiņas	35
26 Šķiņķis pa angļiski	24	59 Getingenes desa	36
27 Šķiņķis pa franciski	24	60 Putraimu desa	36
28 Šķiņķis pa vestfāliski	24	61 Holšteines baltā putraimu desa	36
29 Kā pazīt labu un sliktu šķiņķi	25	62 Zirņu desa	36
30 Kā uzglabāt gaļu svaigu	26	63 Marinādes	37
31 Gaļas uzglabāšana uz ledus	26	64 Etiķa pagatavošana	37
32 Gaļas uzglabāšana eļļā un taukos	27	65 Kā pazīt labu etiķi	38

66	Etiķis no vīna	38	102	Bumbieri etiķi ietaisīti	54
67	Etiķis no brandvīna	39	103	Bumbieri ietaisīti engverē	54
68	Etiķis no augļiem,	39	104	Sinepju bumbieri	55
69	Etiķis no rozīnēm	40	105	Cukurā ietaisīti bumbieri	55
70	Etiķis no augļu atkritumiem, garozām un c	40	106	Šveiciešu bumbieru medus	55
71	Gaļas marināde	40	107	Bumbieru siers	55
72	Zivju marināde	41	108	Bumbieru sīrups (sk. arī Bumbieru medus)	55
73	Marinētas siļķes	41	109	Bumbieri cukurā žāvēti	56
74	Vietētas līdakas	42	110	Aveņu kompots	56
75	Zivju uzglabāšana	42	111	Aveņu konfitūra	56
76	Kuras olas der uzglabāšanai	42	112	Avenes ietaisīt veselās	56
77	Kā pazīt olu vecumu	43	113	Aveņu žeļejs	57
78	Olu uzglabāšana	44	114	Aveņu marmelāde	57
79	Olu pulveris	45	115	Krievu aveņu pastila	57
80	Kā augļus uzglabāt svaigus	45	116	Aveņu sula	58
81	Kā augļus ietaisīt bez cukura	46	117	Raudzēta aveņu sula	58
82	Augļu un sakņu ievārīšana	46	118	Nevārīta aveņu sula	58
84	Cukurs ievārījumiem	48	119	Maisīts aveņu sīrups	58
85	Etiķis ietaisījumiem	48	120	Brūklenes ceptas	59
86	Alkohols ietaisījumiem	49	121	Brūkleņu kompots	59
87	Augļu sīrupi un sulas	49	122	Brūklenes ietaisīt	60
88	Ābolu sviests	50	123	Brūklenes ar āboliem ietaisītas	60
89	Ābolu kompots	50	124	Brūklenes ar bumbieriem ietaisītas ...	60
90	Ietaisīti āboli	51	125	Brūklenes žeļejā	60
91	Miešķēti āboli	51	126	Brūklenes bez cukura ietaisītas	61
92	Saldi miešķēti āboli	51	127	Brūklenes pa krieviski ietaisītas	61
93	Skābēti āboli	51	128	Brūkleņu žeļejs	61
94	Ābolu žeļeja	52	129	Brūkleņu sula	61
95	Āboli ar engveri	52	130	Brūkleņu marmelāde	62
96	Ābolu siers	53	131	Ērkšķenes kā uzglabāt	62
97	Ābolu medus	53	132	Ērkšķeņu kompots	62
98	Ābolu pastes	53	133	Ērkšķenes pudelēs ietaisītas	63
99	Ābolu sula	53	134	Ērkšķenes pa šveiciski ietaisītas	63
100	Cukuroti bumbieri	53	135	Ērkšķenes cukurā ietaisītas	63
101	Sautēti bumbieri	54	136	Ērkšķeņu žeļejs	63

137 Ērkšķeņu siers	64	163 Sinepju gurķi	73
138 Ērkšķeņu marmelāde	64	164 Gurķi pa šveiciski ietaisīti	74
139 Ērkšķeņu sula	64	165 Biešu (sviklu) skābēšana	74
140 Augļu želeji	64	166 Saldi ietaisītas bietes	74
141 Jāņogu želejs	65	167 Burkānu kompots	75
142 Augļu marmelādes	65	168 Burkāni etiķi ietaisīti	75
143 Zemeņu sula	65	169 Burkāni cukurā ietaisīti	75
144 Augļu pastilas	66	170 Ķirbisi ietaisīšana	75
145 Pīlādžu (puceņu) ogas	66	171 Ķirbisi ietaisīti kā gurķi	76
146 Meža rozes	67	172 Puķu kāpostus kā ietaisīt	76
147 Ķiršu ietaisīšana	67	173 Pupiņas kā ietaisīt	77
148 Ķiršu krīts pa krieviski	68	174 Pupiņas etiķi ietaisītas	77
149 Ķiršu sulu	68	175 Pupiņas sāls ūdenī ietaisītas	77
150 Plūmju ievārījums	69	176 Zaļus zirņus kā ietaisīt	77
151 Plūmes etiķi ietaisītas	69	177 Zaļi zirņi ar sāli ietaisīti	78
152 Melleņu sīrups	70	178 Skābenes kā ietaisīt	78
153 Pliederu ievārījums	70	179 Skostas sviestā ietaisītas	78
154 Kāpostu ieskābēšana	70	180 Baravikas etiķi ietaisītas	79
155 Skābēti kāposti pa krieviski	71	181 Sēņu uzglabāšana podos	79
156 Vācu kumsts	71	182 Sēnes sviestā ietaisītas	79
157 Gurķu ieskābēšana	72	183 Sēņu žāvēšana	79
158 Gurķi etiķī un cukurā	72	184 Sēņu ekstrakts	79
159 Etiķa gurķi	72	185 Sīpolus kā ietaisīt	80
160 Piparu gurķi	73	186 Visādu augļu pods (Tuttifrutti)	80
161 Gurķi kā Rīt-Indijas mango	73	187 Mixed pickles	80
162 Gurķi ar raugu	73		

I

Ēdamu lietu uzglabāšana un ietaisīšana



*Pieliekamais kambaris*

1. Kā ierīkojams pieliekamais kambaris

Lai ēdamas lietas varētu jo ilgāki uzglabāt, tad jāgādā par to, ka pieliekamā kambarī gaiss pastāvīgi ir sauss. Tas tamdēļ vajadzīgs, ka dažas vielas pašas satura¹ maz ūdeņa un tikai sausā gaisā uzglabājas, dažas atkal kāri uzsūc ūdeņa tvaikus iz gaisa un caur to drīz bojājas, un beidzot tamdēļ, ka mitrā gaisā jo ātri attīstās pelējumu sēnītes un samaitā viņu pārņemtās lietas. Gaisam pieliekamā kambarī vajaga būt vismaz tikpat sausam kā ārā un ka tas arvien var tikt atjaunots. Ar šo nolūku pieliekamā kambara divās pretējās sienās ietaisāms pa logam, kuram aizliek priekšā smalkus drāts sietus. Ja nav iespējams ietaisīt logus divās sienās, tad viens logs ietaisāms durvīs, kurš tāpat aizdrāšojams. Tādējādi bez logu atvēršanas pieliekamā kambarī gaiss pastāvīgi velkas cauri un atjaunojas. Lai mušas neievistos, tad durvis nekad nevajaga atstāt ilgāku laiku vaļā. — Kas zīmējas uz² temperatūru pieliekamā kambarī, tad ir labāki, kad tā ir zema, bet tomēr sausa. Ja sauss gaiss un zema temperatūra pieliekamā kambarī reizē nav sasniedzami, tad visādā ziņā ir labāki, ka tanī valda augsts siltums, nekā pārliets mitrums. Ļoti daudzi krājumi stiprā siltumā un sausā gaisā drīz izžūst un tādējādi uzglabājas jo ilgāki. Tikai gaļa tādos apstākļos zaudē no savas vērtības, jo siltumā tauki izkūst un iztek. Bet tāds siltums pieliekamos kambaros rodas tikai tad, kad tie ierīkoti taisni zem dakstiņu vai metāla jumta. — Visas