

SAGASTIA-MANZANAL

1908 urtea. Saint Briec-eko Kongresu Pomologikoa (Frantzia). Fraisoroko Zuzendaria D. Henri Delairek aurkezturiko memoria (Hirugarren zatia).

SAGARDOAREN LURRALDEA - 02/04/2014 - 10:34

Sin comentarios



de manzanas, sidras, alcoholes de sidra, etc.

- Conferencias pomológicas, etc.

Los dos primeros medios no tenían objeto alguno mientras no se industrializase la fabricación, el tercero sería aplicable desde el momento en que se hiciera el estudio de las variedades locales y el cuarto podría ponerse en vigor desde luego.

El funcionamiento de los servicios propuestos, podría ser el siguiente:

ESTACIÓN POMOLÓGICA:

Se instalaría un laboratorio completo para todos los análisis y experimentos relativos a la pomología, que podría fusionarse con el laboratorio agrícola.

El personal lo constituiría, el director de la Granja, un ayudante, que podría ser un alumno de la Escuela de Fraisoro y un mozo de laboratorio. Este personal se encargaría de elegir en la Provincia las muestras de manzanas y efectuar luego los análisis y experimentos convenientes. En época de carencia de manzanas se dedicaría al análisis de tierras para la formación del mapa agronómico de la Provincia y a analizar los diferentes productos procedentes de los campos de experiencias.

MANZANALES DE EXPERIMENTACIÓN:

Podrían establecerse, uno en la Granja Fraisoro y otro en cada uno de los Distritos de la Provincia y luego se iría aumentando su número, hasta llegar a la creación de uno en cada pueblo, contando, para ello, con la ayuda de las Comisiones locales de la Junta de Agricultura.

En cada Distrito podría elegirse una heredad de fácil acceso de uno de los mejores agricultores, heredad que se aviniera a destinarla a manzanal. La Junta de Agricultura se limitaría a adquirir las plantas, verificar la plantación, los injertos, las podas y abonar el suelo.

Los productos de los árboles quedarían a beneficio del agricultor, dueño o colono del terreno, reservándose la Junta de Agricultura el derecho de tomar cuantas muestras de manzanas estimase conveniente y el número de púas que quisiera para distribuir las entre los demás agricultores que las desearan.

En estas condiciones, era de suponer fuera fácil el encontrar agricultores que se prestaran a tal combinación.

El personal de la Estación pomológica, secundado por las Comisiones locales de la Junta de Agricultura, tendría a su cargo y cuidado estos manzanales de experimentación.

De las podas o injertos se encargaría el jardinero que había de ser designado para la Escuela de Fraisoro.

SIDRERÍA EXPERIMENTAL:

En las dependencias de la lechería quedaba local suficiente para la instalación, pero aquel local no reunía las condiciones necesarias y no se prestaba a la construcción de bodegas indispensables en este País, para la fermentación complementaria y conservación de la sidra.

Si seguimos el informe de Henri Delaire, decía: demostrada, a su entender, la necesidad del establecimiento de los cuatro indicados servicios para fomentar la sidrería en Guipúzcoa, podrían adaptarse otros medios que podíamos llamar secundarios para vigorizar la mejora, tales como:

- La creación de Sindicatos para la venta de sidra y manzanas.
- Ferias de sidra.
- Establecimiento de premios especiales en los Concursos anuales agrícolas, en una sección especial

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferias
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerias-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardoetxeako
Dokumentazio Zentroa:
liburuak.



Sagardoa munduan:
sagardoaren kulturaren
inguruko bideoak,
tweet-ak, blog-ak, bisitak...



Sagastiko hiztegia: sagarra
biltzea eta garraiatzea.



Sagarra ogia egiteko
prozesuaren katalizatzaile

Para obtener resultados satisfactorios sería necesario contar con un local adecuado, construyéndolo de planta nueva.

Teniendo la sidrería un carácter experimental, se elaboraría únicamente la cantidad de sidra necesaria para el consumo de la Granja y de sus dependencias.

Todos los aparatos serían movidos mecánicamente y se hallarían dispuestos para que pudieran servir de modelo para las instalaciones de las sidrerías cooperativas o industriales, tanto para la elaboración de la sidra vendida en barricas, botellas, como seca, espumosa o achampanada. Se instalarían comparativamente una trituradora de manzanas y una despulpadora, una prensa de husillo de hierro y una hidráulica, así como filtros de diferentes sistemas.

La elaboración de la sidra se verificaría por los procedimientos: de difusión y de trituración.

Finalmente, se agregaría a la sidrería, una destilería para transformar en alcohol los residuos de la fabricación.

El personal se compondría del de la Estación pomológica y de los alumnos de la Escuela, de servicio en esta dependencia.

En el mismo local de la sidrería sería conveniente la instalación de la Estación pomológica y del Laboratorio agrícola.

Para completar el informe, quiso acompañar un proyecto de instalación, con planos y presupuestos; pero la necesidad de adquirir algunos datos que, a pesar de haberlos pedido, aún no le llegaron a su poder, le impidió terminarlos.

Granja "Fraisoro", Cizúrquil, diez de noviembre de mil novecientos ocho.H. Delaire

Con este tercer capítulo termina esta interesante y visionaria memoria que el director de la Granja Fraisoro, Henri Delaire, presentó a la Diputación de Gipuzkoa.

1) Gipuzkoako Artxibo Orokorra – Archivo General de Gipuzkoa (AGG-GGO): ID ITF 1548 / 148.

Egilea: Ignacio Javier Larrañaga (Gipuzkoako Foru Aldundiko Fruitu Garapenerako teknikaria)
Iturria: Boletín Sagardoaren Lurraldea 34

Tags: congreso, estación pomológica, Henri Delaire, manzanales, Pomología, Saint Briec, sidrería

Anterior post

La medición de la concentración en azúcares.Azukre mailaren neurketa.

Siguiente post

La manzana como catalizador del proceso de panificación.Sagarra ogia egiteko prozesuaren katalizatzaile gisa.



gisa.



1908 urtea. Saint Briec-eko Kongresu Pomologikoa (Frantzia). Fraisoroko Zuzendaria D. Henri Delairek aurkezturiko memoria (Hirugarren zatia).

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON

SERVIAM en 2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

Aritz en Donostiako XXVIII. Sagardo Eguna, irailaren 7an.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar