

1.ª ¿Cuáles son las manzanas mejores para hacer la sidra y que nombre tienen en Asturias?

Sería trabajo difícil y para mí imposible formar el catálogo siquiera aproximado, de las manzanas que en Asturias se cultivan, porque la nomenclatura con que en el país se designan, es tan varia, como varían las localidades en donde se producen. El cultivador que ignora el nombre propio, da á sus manzanas, el que mejor le parece, tomando unas veces de las más insignificantes particularidades en su forma, tamaño ó color; otras del lugar en donde el árbol procede y en pocas del nombre de la finca ó del amigo que se le preparó. De aquí la dificultad de reconocer por su verdadero nombre, un fruto que en cada localidad, tiene uno distinto y con frecuencia cambiado. Sin embargo á continuación pongo la lista de las manzanas más conocidas y recomendadas con expresión de sus principales cualidades. De todas ellas tengo en mis pumares y prados facilísimos injertos, así como de otras que sin ser tan buenas son convenientes para la fabricación de la sidra.

Manzana de Ana-Mandi: grande, blanca, agri dulce, árbol muy fértil.

Id. De Blanquina: pequeña, blanca, dulce, muy fértil.

Id. Colorada: grande, encarnada, dulce, fértil.

Id. Colorado: regular, encarnada, agri dulce, muy fértil.

Id. de Villavieja: pequeña, encarnada del lado del sol, agri dulce, muy fértil.

Del Cabbayedo: regular, blanca, dulce, muy fértil.

De Baz.

Dulce de Alba: regular, blanca, dulce, fértil.

Fruto del Piquero: grande, blanca, agri, muy fértil.

De Nuevo.

Del Infiesto: regular, encarnada, dulce, muy fértil.

De Limón: grande, blanca, agri dulce, fértil.

De Melba: muy grande, blanca, agri dulce, fértil.

De Manzana ó Monaca: grande, encarnada, agria, muy fértil.

De oro: mediana, encarnada, agri dulce, fértil.

+ De Quintana: muy grande, blanca amarilla, agri dulce, poco fértil.

Ramonis: mediana, blanca, agri dulce, fértil.

+ Parita Blanca: grande, blanca, agri dulce, poco fértil.

+ Id. colorada: grande, encarnada, agri dulce, fértil.

+ Id. prieta: grande, parda, agri dulce, fértil.

+ Id. de Pravia: pequeña, blanca, agri dulce, fértil.

Rabullougu: grande, encarnada, agria, muy fértil.

Repinado: amargo, grande, blanco, amargo, fértil.

Id. castellano: grande, blanco, agri, fértil.

Id. grande, encarnada del lado del sol, dulce, fértil.

+ Id. ó prior de Mingau: grande, blanca, dulce, poco fértil.

Id. de ...: mediana, dulce, muy fértil.

De San Juan - medicina - Blanca - dulce - poco perfil.
+ Nalsain - regular - parda - dulce - poco perfil.
Villaviciosa - medicina - encarnada - dulce - muy perfil.

Aunque muchas de las manzanas de la lista anterior, son buenas para cuchillo ó asadas, las mas estimadas para este uso son las que van precedidas de una cruz. Muchas otras variedades se cultivan en el pais. Algunas, como la de pulpa y la de guarda ó jurara, escabien si para asadas ó compotas, son malas para sidra. Otras son buenas pero de escasa produccion. Muchas que con distintos nombres son las mismas y sus pocas, que solo deban á circunstancias del terreno, exposicion ó cultivo las diferencias que se observan en su tamaño, color y gusto.

2.^a Si son dulces, amargas ó ácidas?

Esta pregunta queda contestada con la lista anterior.

3.^a En que proporciones se mezclan?

Ninguna regla se observa en este punto. El conchero, por la mas manzanas y el especulador las que le vienen, segun de obtener muchas variedades, pero sin ocuparse de la cantidad de cada una. Sin embargo, seria convenientemente, tener algun cuidado, puesto que todo conviene en que para hacer buena sidra, es indispensable, tener manzanas de diversos gustos y colores, atribuyendo á estas diferencias, las que se observan en la fuerza y color de la sidra. y siendo así es preferible, que deba ser indiferente, que predominie una u otra clase de manzana. Mucho influye tambien la calidad del terreno. La sidra hecha de manzanas procedente de terrenos sueltos, arcillosos y flojos, no adquiere tanta fuerza, como la que se hace de manzanas producidas en terreno firme, y se conserva mas tiempo.

4.^a Que clase de cubas ó toneles se usan para la fermentacion, cuanto cabida tienen y de que clase de material se hacen?

Se usan pipas ó cubas ordinarias y cubas grandes ó tonels. Las primeras no se hacen en el pais, se aprovechan las que sean mejor para otro caldo. Los cuberos de aguardiente de Holanda ó comun son los preferidos. Los de caña son por algun apreciador. Los de vino ^{blanco} serian buenos, pero no se encuentran, porque este liquido viene al pais en pellejo. Los del binto dan mal color á la sidra. Los de uva son malos, porque jamas pierden el gustillo que comunican al liquido. Los de aceite en caso necesario se aprovechan después de quemarlos. Los tonels se construyen de el pino generalmente de castaño. Puede hacerse algunas duelas de roble y algunas juzgan convenientemente, unas encantas de cerezo, que suplen dan buen color á la sidra. Los antiguos tienen arcos de madera, hoy se usan de 6 á 8 de hierro y los que de madera se le agregan, aunque para dar fuerza á el tonel, tienen por objeto defender las duelas de los golpes. Su capacidad varia desde 5 hasta 10, 12 y mas pipas. Las mas generalmente usadas miden de 5 á 8. Su forma es de pipa grande y todos tienen en una de las cabezas una puerta, por donde puede introducirse un chivo para labar el interior.

5.^a Si se trasega ó no la sidra, y en caso afirmativo cuando y en que tiempo se trasega y cuantas veces?

Se trasega la sidra generalmente una sola vez cuando ha sufrido la primera fermentacion tumultuosa y las veces se han

to dulce y empuza a desarrollarse la parte espirituosa.
es posible fijar la época en que el trasego debe verificarse,
porque una sidra es adelantada mas que otra. Generalmente
se hace en febrero o marzo y siempre en menguante de
luna.

6.^a Si se hace sidra pura ó si se le mezcla agua y en
que cantidad.

No se mezcla agua ni otra sustancia en pequeña ni
su grande cantidad. La sidra es puramente el jugo de la
manzana, y la que tuviere alguna mezcla, sera despreciada
por mas que esta sea mas reciente. Sin embargo aunque de
muy poco uso, se conocen algunos medios de mejorar la sidra
mala. Con regaliza se dulcifica la que empuza ó picarse, con
azucar quemada se da color á la que lo tiene bajo, pero la
sidra así compuesta dificilmente engaña al conoecedor. Tam-
bien se mezcla sidra vieja hecha á la amriada de la cava
anterior, para consumirse inmediatamente. Esta es conside-
rada como nociva y ocasionada á producir colica.

7.^a Quando se debe embotellar la sidra?

Lo que queda expuesto respecto al trasego es aplicable aun-
que mas razon la operacion de embotellar, que es una delica-
da y exige mayor precision en la eleccion del momento de
ejecutarla. No es por lo tanto posible señalar la época
que varia mucho de una á otra sidra y de un año á otro.
Lo esencial es elegir sidra escogida de buen color de ámbar y
buen gusto. Dejarla en perfecto reposo en la fujia ó bota
que le contiene y esperar á que por medio de la fermentacion
se clarifique y echandola en un vaso se una muy despacio
y con muchas burbujitas. Para esto se necesita cierto fino
que facilmente se adquiere con un poco de practica. Si la
sidra no está clara en indicio de que aun conserva resto
de sus heces, que indudablemente se precipitarán al fon-
do de la botella, pero que al desatraparla, por mucho
cuidado y prontitud con que se haga, se revolverán á con-
suencia de la especie de evulsion que instantaneamente se
produce, resultando una sidra turbia y de mal aspecto,
de difícil conservacion y con tendencia á picarse. Si hu-
yendo de esto inconvenientes se aguarda á la purificacion
perfecta, se corre el riesgo de que pierda las cualidades
que se buscan en la sidra embotellada y pare á ser lo que
en el pais se llama sidra hecha. No deja por eso de ser
buena, pero no será dulce ni formara espuma. Pareta
sidra a la de la bota.

de buena calidad y no se corcha con maquina vegetal con
alambre o bramante, como las botellas de cerveza. Tambien
conviene dejarlas sin corchar algunos dias y hasta un
die. Sin estas precauciones romperán muchas botellas
o saltarán los tapones o permitiendo la transpiracion de
los gases el liquido se echará a perder.

Para hacer buena sidre lo primero que se ne-
cesita es tener buena manzana y emplearla cuando
está en sazón. Pero que en Vercay se produzcan de
buena calidad y si se desea introducir las variedades que
en Asturias se cultivan facilmente se conseguirá. Para
el efecto puede comprarse a su tiempo los guisares o
manzanos sugertos, medio que no aconsejo, porque no
hay seguridad de que las clases sean buenas y variadas. Es
preferible comprar patrones silvestres, lo que en cambio
de retraso de un año, ofrece completa seguridad de obtener
la manzana que se desea. En el mes de febrero y pri-
mera quincena de marzo se compran los guisares de tres
años, su precio medio puede calcularse en 2.5. uno, sien-
do de los mejores y escogidos. Al año siguiente, y en la
misma época todos o casi todos están en disposición de
recibir el injerto, que constantemente se pone de pie
en la parte alta del tronco. Se plantan los guisares
a 7 varas de distancia y algunas veces menores. Se van en-
bargo plantando a 8.5. y no me parecería tener a menos so-
bre todo en los terrenos fértiles. Las fincas plantadas
de manzanos se siembran de maiz y judias, que en los
primeros años y parte que el árbol se ha desarrollado
fructifica perfectamente, agradeciendo mucho los arbo-
les los labores y abonos que la semilla exige y me-
nos si se calcañ las tierras. Al año siguiente
al del injerto y lo inmediato se entresacan las ca-
ñas que toman mala direccion y se despuntan las
que se arrebatan, despues se deja el árbol a baidona
do a si mismo.

A fines de Setiembre se recoje toda la manzana
caída con la cual se hace ~~la~~ sidre de mala calidad y
que es preciso consumir pronto o reservar para ha-
cer vinagre. La que despues cae es buena. Se recoge del
suelo, segun va cayendo y en un campo o la inme-
diacion del hogar, se reune en montones y injoi aun,
si se dispone bastante espacio, en capes no muy gruesos,
procurando no mover la manzana de gran tamaño

ca, y unicamente sus procedimtos tender sobre el resaca con el
cama de may. ó raja en el caso que se temen heladas fuertes.
Así reunida la manzana, adquiere suficiente grado de madu-
rez, lo que se conoce en la variacion de color, en que la pulpa
cede facilmente á la presion del dedo y en el agradable olor
que desprende. Muchos cosecheros acostumbran sacudir con largas
varas las cañas del arbol, para hacer caer el fruto. Este me-
todo es perjudicialísimo, no solo porque con él, cae precipitada la
manzana muy verde con la madurez ó proxima á la madurez,
sino tambien, porque con este metodo barbaro se destruyen gran nu-
mero de yemas, empobreciendo en las cosechas sucesivas. Mucho me-
hor seria si la necesidad y falta de tiempo, se precisara otra cosa,
aguardar que el fruto se caiga y en ultimo caso, subir al arbol,
cogerle á la mano, sacudir las cañas y reservar la vara para des-
prender las manzanas que resisten á los otros medios y cuando enton-
ces hacer uso de ella con el mayor cuidado. La manzana que
se ha de guardar para comer, se ha de coger precisamente á la
semana y sus gotas mucho en poco.

Para ver madura la manzana, la primera ope-
racion es la maceracion. Para ello se conocen varios instrumen-
tos, como son: los cilindros lisos, acanalados, con sus chuchas. &c.
Ninguno se ha adoptado en el pais y con ligerisimas excep-
ciones, se usa el mago de madera, instrumento (cuyo go) tan an-
tiguo como la invencion de la vida. Consiste en un pedre-
zo de madera duro, cilindrico y un poco redondeado por
la base. Al lado opuesto á esta se adapta un mango
vertical y largo. Las presuras son las llamadas de ri-
go, de cope unos y de figure otras. A un lado de la prensa
hay un cajon (masera) formado de fuertes chapas de roble, cu-
yas dimensiones estan en relacion con la capacidad de la prensa.
Se coloca sobre un solido entarimado á una altura que domi-
ne el cajon ó monte de la prensa (lager). Al rededor de este
cajon se colocan los hombres sucesivos, armados de su mago.
Las mugeres son las encargadas de coger la manzana del mon-
ton, separando las pedradas, limpiando las que tengan tier-
ra pegada y quitando las hojas, yerbas ó cualquiera otro ob-
jeto. En grandes cunas se conducen á la sola masera y quan-
do está mediada, los hombres la machacan con los magos. No
conviene machacarla demasiado y menos todavia triturar las
semillas y por eso se acostumbra á machacar las manzanas de la

Las las muy grandes con las pequeñas, las primeras, esta
con brechas pronto cuando el mago apenas haya alcanzado
a las últimas. Así machacada y reducida a pedicor del ta
morro de una muy poca ma, o menor, con una pala de ma
dura, se pasa a la prensa, repitiendo la operación, hasta
que se concluya toda la que se ha de prensar, cuidando de
repartirla de cuando en cuando a fin de que el monton su
ba con igualdad, presentando la superficie plana y horizon
tal. Este trabajo se hace en un día cualquiera que sea la con
dición de manzana, que entre en la lagarada, para lo cual
se reúne la gente necesaria, calculando que cada hombre
trabaja en el día, la manzana que ha de producir una pi
ja de sidra. Si inmediatamente se succiere a la prensa
este morro, resultaría un líquido muy denso y por esta
razon se deja descansar hasta el día siguiente que empieza la
prens del lagarado y dura proximoamente de ocho a diez días
durante los cuales es indispensable su constante vigilancia.
Debe cuidar que la prensa sea continua, graduada y cada
vez mayor, para lo cual necesita mudar con frecuencia las
cueras (reyores) y arreglar las diferentes piezas invariables de la pres
sa; cortar el lagar cuando sea preciso, observar y si por efecto de
la inmensa fuerza que se pone en ejercicio, se desarregla alguna
pieza; cuidar de que no se expediten los canales o agujeros por
donde sale el líquido; vaciar a menudo la bota o cubera, en
donde este sale, pues no es conveniente, que el líquido perman
ezca mucho tiempo al aire libre. No es igual toda la
sidra que sale de una misma lagarada. La de los primeros
cortes es mejor y por eso es indispensable tener de antemano
dispuestas las cubas que tengan de llenarse, a fin de po
der repartir con igualdad el líquido, de manera que a to
do toque así de los primeros como de los últimos cortes. Solo
se precinde de esta regla, cuando se desea una pipa supe
rior para embotellar, en cuyo caso se llena completamen
te con el producto de los primeros. Para pasar la sidra a
las cubas, se hace uso de un gran embudo de madera, en el
que se coloca un pedazo de doble tela de cedazo y encima de
este un manojo de paja larga, a través del cual pasa el lí
quido, dejando en el las partes solidas o carnosas, que sin
esta precaucion muy pronto destruirian el tejido del cedazo.
Abuelos concheros y trapacantes, mezclan en las mismas
cubas desde la primera hasta la última gota que desfila la
prensa, así como mezclan tambien la manzana pedre y la
sana. Es este un vicio viciado y en un concepto anti
economico. La manzana pedre en poca cantidad, podria

su consideracion, indudablemente coarctada a la bebida un gustillo desagradable y dificulta su conversacion. En cuanto al producto de la ultima presion del lagar, la que en el pais se llama estrupé que siempre suelta de mal gusto y muy propensa a agriarse. Por esta razon los concheros cuidadosos sacrificando una parte de la buena cantidad a la buena calidad de su sidra, proceden de otra manera. Sin apurar la presion agregan al orujo la mazagana padre, y el jugo que se le saca se conserva aparte, retirando una sidra inferior, que tienen los cheros o se vende a bajo precio.

Tres o cuatro dias despues de llenas las cubas, comienza la fermentacion tumultuosa y muy pronto se ve salir por el agujero superior que se conserva abierto, espumas y buco en abundancia. Es conveniente entonces retirar con frecuencia la varija a fin de facilitar la expulsion de aquellos. Pasados cinco dias mas, la fermentacion va calmándose y entonces se tapa el agujero con una manija de palo o cualquier otro tapon que no ajuste. Cuando aquella ha cesado y con ella el desenvolvimiento de gases, se cessa tambien el ruido y ningun cuidado exige, hasta la epoca del traniego, mas que examinar de cuando en cuando, si la cuba se conserva en buen estado.

El orujo despues de ser, en garrajé o empillado y a veces se da al ganado de campo, que lo come con avida, pero es preciso suministrarle tambien un poco de sal para que no le haga dano. Normalmente se mezcla con caña de maiz o paja picada.

He dicho, que la primera condicion para obtener buena sidra, es tener mazagana de buena calidad y ahora añadire que no es menos interesante el buen cultivo, el cultivo y educacion en la manipulación y mucha limpieza en la prensa, en las cubas y en todas las operaciones.