

## GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / SIDRA-SAGARDOA

## Como se elaboraba una "sidra casera" en 1881.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 02/07/2013 · 9:26

Sin comentarios

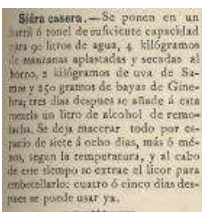


Fuente. Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea.

A finales del siglo XIX la prensa escrita era el principal medio de comunicación masiva y el vehículo de difusión de la cultura popular y las costumbres de la sociedad. Descubierta su potencial comercial, hubo en esta época rotativos de carácter popular entre los que encontraba el semanal *Revista popular de conocimientos útiles*.

Esta publicación madrileña, que salía a la venta todos los domingos, comenzó su singladura el 3 de octubre de 1880 y editó su último número el 30 de diciembre de 1889. Su filosofía era de la proporcionar a sus lectores conocimientos útiles sobre cultivo, ganadería, arte, historia, arquitectura, oficios, química, matemáticas, mecánica... Muchas

de sus noticias nos resultan hoy en día muy curiosas. Una de ellas es la receta para la elaboración de "sidra casera", aparecida en el ejemplar del 31 de julio de 1881, que os hoy os mostramos en esta líneas.



Fuente. Centro de Documentación de Sagardoaren Lurraldea.

**Sidra casera.**- Se pone en un barril ó tonel de suficiente capacidad para 90 litros de agua, 4 kilogramos de manzanas aplastadas y secadas al horno, 2 kilogramos de uva de Samos y 250 gramos de bayas de Ginebra; tres días después se añade á esta mezcla un litro de alcohol de remolacha. Se deja macerar todo por espacio de siete á ocho días, más ó menos, según la temperatura, y al cabo de este tiempo se extrae el licor para embotellarlo: cuatro ó cinco días después se puede usar ya.

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea nº31

Autor: Lourdes Odriozola Oyarbide

Tags: 188, ekoizpena, elaboración, etxeko sagardoa, Revista Popular, sidra casera

Anterior post

Astarbe, una sidrería con 450 años de historia. Astarbe, 450 urteko historia duen sagardotegia.

Siguiete post

Julio 2013: Sidras de Zapiain y Zelaia para degustar en Sagardoetxea. 2013ko uztaila: Zapiain eta Zelaia sagardoak dasta daitezke Sagardoetxean.

## Tu comentario / Zure komentarioa

## 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-Ferías  
Ekitaldiak-Eventos  
Esperientziak-Experiencias  
Formazioa-Formación  
Gastronomia-Gastronomía  
Historia-Historia  
Kultura-Cultura  
Lehiaketak-Concursos  
Museos-Museoak  
Sagarra-Manzana  
Sagastia-Manzanal  
Sidra-Sagardoa  
Sidrerías-Sagardotegiak  
Turismoa-Turismo

## Post Recientes



Degustación de sidra en Oialume el 5 de julio.



Julio 2013: Sidras de Zapiain y Zelaia para degustar en Sagardoetxea.



Como se elaboraba una "sidra casera" en 1881.



Astarbe, una sidrería con 450 años de historia.

Enviar



Astarbe sagardotegia innova en su 450 aniversario lanzando al mercado un nuevo producto: BYHUR.

### Comentarios recientes

Hsedfuloi en **Deporte rural del mundo de la sidra en XII Sagar Uzta.**

david en **Sidrería Saizar, nueva fachada e imagen más moderna. Sagardoaren Lurralde** en "Memoria del mundo rural" a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Sagardoaren Lurralde en **Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.**

Xabier en **Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.**

### Links



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGARDUN

El territorio de la sidra  
Qué hacer  
Comer en sidrería  
Qué visitar  
El museo  
Blog  
Quiénes somos

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575

[info@sagardoarenlurralde.com](mailto:info@sagardoarenlurralde.com)  
[www.sagardoarenlurralde.com](http://www.sagardoarenlurralde.com)  
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)

EUSKADI

TURISMO  
GIPUZKOA  
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA  
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE