

GASTRONOMIA-GASTRONOMÍA / SIDRA-SAGARDOA

Nola egiten zen “etxeko sagardoa” 1881an.

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

Sin comentarios

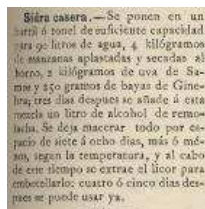


Iturria: Sagardoaren Lurraldeako Dokumentazio Zentroa.

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. Descubierto 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.



Iturria: Sagardoaren Lurraldeako Dokumentazio Zentroa.

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.

Iturria: Sagardoaren Lurraldea Boletina 31.zkia.

Egilea: 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

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

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
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



Sagardo dastaketa Oialumen uztailaren 5ean.



2013ko uztaila: Zapiain eta Zelaia sagardoak dasta daitezke Sagardoetxean.



Nola egiten zen “etxeko sagardoa” 1881an.



Astarbe, 450 urteko historia duen sagardotegia.

Enviar



Astarbe sagardotegiak berrikuntza bat aurkezten du bere 450. urteurrenean produktu berri bat merkaturatuaz: Byhur.

Comentarios recientes

Hsedfuloi en **Sagardogintzan oinarritutako herri kirol lehiaketa XII. Sagar Uztan.**

David en Saizar sagardotegia, aurrealde berria eta irudi modernoagoa.

Sagardoaren Lurraldea en “Baserri munduko memoria” sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.

Sagardoaren Lurraldea en Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.

Xabier en Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.