

DESTILACIÓN DE AGUARDIENTE

Pues lo sacaban de lo que quedaba ya, aquello lo prensaban, lo cocían y eso había unas calderas, que eso sí lo perseguían mucho. Le pegaban fuego a aquello y por mediación de un alambique salía de eso porque era una caldera que estaba tapada, y por mediación de un alambique iba cayendo aquello gota a gota por el fuego, al calor se hacía, y lo que salía, aquello ya era alcohol o aguardiente.