

Aguardiente y malvasía, mézclalos, María: Es una buena receta para preparar un cóctel de bebidas alcohólicas.

“Las preparaciones compuestas con el aguardiente o el espíritu del vino, el agua, el azúcar y los perfumes extraídos por la destilación de ciertas sustancias aromáticas• Estas preparaciones sigue diciendo el Dr. Le Beuf, “están destinadas a satisfacer el gusto y el olfato, así que a excitar dulcemente las funciones del estómago”

"El uso de las bebidas alcohólicas como medicamento" <https://eprints.ucm.es/id/eprint/4002/1/T22245.pdf>

malvasía: (De Malvasía, forma romance de Monembasía, ciudad del Peloponeso): 1. f. Uva muy dulce y fragante, producida por una variedad de vid procedente de los alrededores de la ciudad que le dio el nombre.

María o "El alambique baño de María": La ventaja del alambique baño maría radica en la calidad del destilado. En la destilación con este alambique, el fuego no toca el fondo interior del alambique por lo que la calidad del destilado es superior. En el alambique de baño maría no es necesario aplicar ninguna masilla para conseguir la estanqueidad del alambique durante la destilación. Esta estanqueidad se consigue llenando de agua un canalillo que rodea el alambique y depositando encima la tapa.

"El perfecto licorista o arte de destilar"

https://mediatecadecastajon.files.wordpress.com/2013/01/el_perfecto_licorista_o_arte_de_destilar.pdf