

tos, frente á las tres ventanas, y desde cada uno de los cuales se pueden llenar dos conos, para lo cual, aneja á la estrujadora centrífuga, hay una pequeña noria que vierte lo estrujado á unos canales que desembocan, según conviene, ya en una desraspadora colocada sobre una sencilla galería que sostienen los conos, ya directamente en los conos.

Colocada al exterior, frente y muy cerca del piñón opuesto al de la puerta grande de madera y de hierro, está la prensa de gran diámetro y de presión continua, la cual se obtiene merced á ocho potentes resortes. Para el servicio de la prensa hay una pequeña puerta en el muro, y un lagarillo que por un grifo vierte dentro del local y sobre los toneles el zumo de presión.

La estrujadora centrífuga y una bomba de trasiego que hay en el interior, las mueve una pequeña máquina de vapor destinada al riego de la huerta de la finca.

La instalación, al aire libre, de la centrífuga y de la prensa, se ha hecho para economizar unos doscientos metros cuadrados de edificio, lo que bien vale la pena. La maquinaria se resguarda durante el invierno con fuertes lonas.

El material de bodega no es numeroso, pero es selecto. Fuelles bordeleses, rellenadoras y embudos automáticos, azufradoras, entre las que nos llamó la atención la mechadora de conos, encorchadora, capsuladora, etc., y un filtro de celulosa muy original, sencillo y práctico.

El piperío es de roble de Trieste y de 680 litros de cabida (bocoyes del país), volumen económico y bueno para el cuidado de los vinos de Utiel. Se rellena con mucha frecuencia hasta bañar los tapones, que son de cristal con bordes esmerilados.

El vino de *La Noria* es muy tinto,



D. DIÓSCORO TEÓFILO PUEBLA,
ACADÉMICO DE NÚMERO DE LA DE BELLAS ARTES,
DIRECTOR DE LA ESCUELA ESPECIAL DE PINTURA, ESCULTURA Y GRABADO.

(De fotografía de M. Huerta.)

franco de gusto, de 11,50 grados de alcohol, buena acidez, vivo color rojo, límpido y de cuerpo; buenas condiciones todas para el objeto á que lo destina su propietario Sr. Ylario, que lo vende para los *coupages*, en lo cual no hay caldos que aventajen á los de Utiel.

Esta bodega la montó el ingeniero agrónomo Sr. Janini, que, dedicado desde hace años á esta especialidad, ha sido el primero en sustituir las estrujadoras de cilindros por las centrífugas, que ha perfeccionado.

G.

INSTITUTO FRENOPÁTICO

DE LAS CORTS DE SARRIÀ

(CERCANÍAS DE BARCELONA).

El tranvía de vapor, que se toma en la plaza de Cataluña, nos deja á pocos pasos de aquel afamado establecimiento (pág. 76). Ya antes de visitarle se experimenta una emoción consoladora al contemplar el parque y los jardines en que se destacan las magníficas proporciones de lo edificado.

Los infelices que son conducidos allí para que recobren la luz de la inteligencia, desde luego pueden vigorizar su espíritu enfermo con la pureza del ambiente y los efluvios vitales del campo y de la montaña. Y tanto debe influir en ellos la belleza del panorama que les rodea, como lo apacible del sitio, bastante apartado de la población.

Este Instituto Frenopático fué fundado en 1863 por los doctores D. Tomás Dolsa y D. Pablo Llorach. Consta de varios cuerpos, destinados á servicios distintos: el edificio principal mide 120 metros de longitud, y tiene planta baja y un piso. La religión y la ciencia fraternizan allí admirablemen-



LA MERIENDA,
CUADRO DE CLARK.