

LA HISTORIA MAS GRANDE JAMAS CONTADA, de George Stevens ■

Basada en los libros del Antiguo y Nuevo Testamento, con emocionada grandeza, nos cuenta este realizador la vida de Jesús de Nazaret respetuosamente novelada.

George Stevens, al contar esta historia lo hace mirando el relato o biografía, bajo un prisma humano, sin embarullarse en asuntos divinos que muchas veces pueden dar lugar a falsas interpretaciones. Aquí la vida de Jesús nos parece más la biografía de un profeta con sus defectos y virtudes cual tal es un ser humano, y como tal, está sujeto al error, a la duda e incluso a la tentación del pecado. La ambientación es fabulosa y esmerada la interpretación de los protagonistas encabezados por Max Von Sidom, tan conocido por sus interpretaciones en las películas de Ingmar Bergman, y que en esta historia es intérprete del personaje central, Jesús de Nazaret.

Para ellas...

COCINA

CARACOLES

Los caracoles se tienen que lavar muchas veces con agua y vinagre, hasta quitarles toda la baba; cuando estén limpios se hierven con sal.

En una cazuela se pone aceite, bastante cebolla bien picada; cuando esté dorada se echan los caracoles sin caldo, dándoles vueltas para que tomen el gusto de la cebolla, se machacan unos ajos con un poco de galleta molida y la pimienta que uno quiera, aunque los caracoles necesitan estar fuertes de ésta especie; con el caldo en que se han hervido los caracoles, se deslie la picada se echa en la cazuela y se deja hervir un rato antes de servir.

BELLEZA

Haga parecer más fina una nariz ancha; con una sombra de color marrón aplicada a los lados. Si quiere que parezca más corta aplique la sombra en la punta de ella.

Si sus rodillas son gruesas; disimulelas con unos trozos de sombra marrón claro a cada lado del hueso.

Los tobillos; parecerán también más finos con una sombra extendida a los lados del hueso, por delante y detrás.

Brazos, muslos y pantorrillas; parecerán más delgados cuando están morenos. Utilice un bronceador cuando el moreno vaya desapareciendo.

- M.^a del Tura -

Clasificación final del V Gran Premio Olot de Truc

1er premio. "Bar Antón", de San Jaime de Llierca, que se adjudica el Trofeo cedido por el "Fomento de Pesca Deportiva".

2.º premio. "Bar Xena", de Olot, que se adjudica el Trofeo cedido por el Sr. José Freixas.

3er. premio. "Bar Ventolá", de La Caña, que se adjudica el Trofeo de la "Penya Benèfica Truc i Truc".

4.º premio. "Bar ca la Vasca", que se adjudica el Trofeo cedido por el Sr. Salvio Rodá.

5.º premio. "Bar Brugués", de Olot, que se adjudica el Trofeo cedido por el "Club Natación Olot".

6.º premio. "Hostal Les Tries", de Olot, que se adjudica el Trofeo cedido por el Sr. Emilio Juliá.

7.º premio. "Bar Falguera", de Sant Joan les Fonts, que se adjudica el Trofeo cedido por "Unión Pajari".

8.º premio. "Hostal Santa Magdalena", de Olot, que se adjudica el Trofeo cedido por "Pepsi-Cola".

9.º premio. "Sanck Bar Joan", de Olot, que se adjudica el Trofeo cedido por "Club Ciclista Olot".

10 premio. Penya "Ele Lletissos", de Sant Esteve de Bas, que se adjudica el Trofeo cedido por "Pepsi-Cola".

BILLAR

Se terminaron las fases de clasificación a la modalidad a la banda, quedando clasificados los siguientes jugadores:

Categoría 2.ª local: Hernández, Guillamet, Granados y Ruíz Navarro.

Categoría 1.ª local: Aguilar, Viñolas, Fontseca, Corcoy, Lemans y Homs.

Estos finalistas jugarán todos contra todos, en su respectiva categoría, también a la banda, y la clasificación será por puntos.

Oportunamente daremos cuenta de la clasificación final.

FABRICA DE CURTIDOS Precisa PERSONAL NO ESPECIALIZADO

Razón: HIJO DE J. CASACUBERTA - Avda. Gerona, 14

"ABCLO, P.A." - Dolcería Olotina - Nos interesan MUCHACHAS de 16 a 30 años, para trabajo fácil de Confitaría-Pastelería.

Legalmente aseguradas - Presentarse en:
c. Lorenzana, 17 - bajos - Laborables de 7 a 8 h tarde

galeries d'art «les voltes» - olot

exposició

danésjordi

olis

del 20 de juny al 3 de juliol del 1970
inauguració el dia 20, a les 7'30

Listas de Boda Cristalería ROSAU Listas de Boda