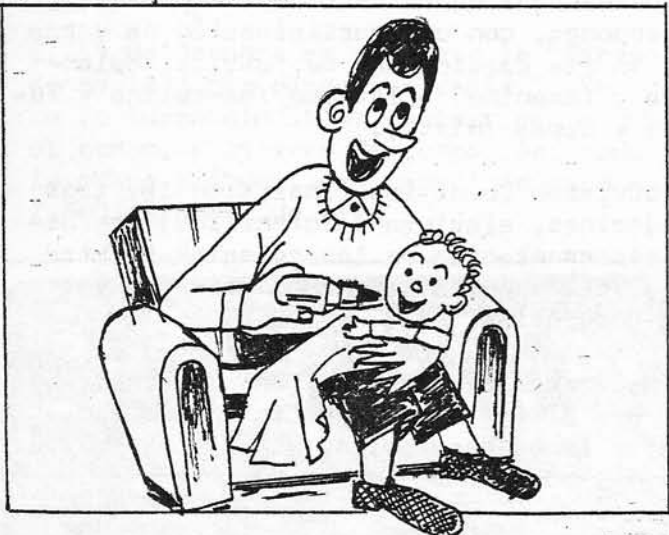


# ¿Sabías...?

- ... que la antigüedad de La Crucina data del siglo XVI y dicen que fué visitada por la Reina Isabel II ?
- ... que en el 1.959 se inauguró el servicio telefónico domiciliario ?
- ... que el 24 de Junio de 1.965, se inauguró la línea de trolebuses, sin resultado ?
- ... que el coste de esta línea fueron 19.756.000 pts. ?
- ... que el 7 de Julio de 1.972, hacia las ocho de la tarde, se bajó el último tren de carbón por la Vía Estrecha después de llevar 75 años funcionando ?
- ... **que el grupo minero de Santo Tomás se inauguró en el año 1.896 y terminó en 1.967?**
- ... que el 17 de Junio de 1.972, se inauguró el Monumento al Minero en La Colladiella, a 800 m. de altitud?
- ... que el grupo de San José se inauguró en 1.896 y se cerró en el 1968?

## El CHISTE del MES por/abi

-SAN FRANCISCO-



-Papá, ¿es verdad que será pronto la remodelación de S. Francisco?  
-¡Sí, hijo! para cuando tu te cases tendrás piso nuevo.

# GASTRONOMÍA



## ALMEJAS A LA MARINERA

### Ingredientes:

1½ Kilos de almejas, 1 vaso de vino blanco, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 1 limón. Una cucharada de pan molido. Perejil. Guindilla. Aceite. Sal.

### Preparación:

Se lavan las almejas, en agua fría, varias veces para quitarles toda la arena; después se ponen en una cazuela a fuego vivo con una taza de agua; a medida que se van abriendo se retiran con la ayuda de una cuchara, y se les quita la cáscara que tienen suelta; se van colocando en una cazuela, y se cuele el agua que sueltan, pasándolo por un paño. En un poco de aceite se fríe la cebolla y el ajo picados finamente, se agrega después el pan molido y perejil muy picado, se rehoga todo y se añade el agua de las almejas, el vino blanco, el zumo de limón y la guindilla; se le da un hervor y se vierte sobre las almejas, dejándolas cocer despacio durante un cuarto de hora; se sazonan de sal y se sirven inmediatamente.

La salsa debe quedar espesa; en caso contrario se le añade un poco más de pan molido, y en caso contrario se adelgaza con un poco de agua caliente.

Se debe a la ingestión de bebidas alcohólicas o a la de cantidades excesivas de bebidas de poca concentración alcohólica, tales como la cerveza, la sidra, etc... Existen dos tipos de embriaguez: la leve y la grave. La primera medida que se debe tomar, en caso de gravedad, es tratar de provocar el vómito metiéndole los dedos en la garganta, y si no está inconsciente, darle a beber agua caliente con bicarbonato sódico. Al paciente se le mantendrá acostado con la cabeza ligeramente levantada y siempre vuelta hacia un lado para evitar que el vómito pueda introducirse en las vías respiratorias. Se le puede asimismo, dar a oler amoníaco ó sales. Si se presentan síntomas de asfixia, se le practicará la respiración artificial y, en todo caso, se llamará al médico con toda urgencia.



La EMBRIAGUEZ