

## Discs

### Darreres novetats

#### Singles

*Boney M* un nou disc, que com els anteriors d'aquest conjunt espera assolir un gran èxit, és «discotequero» mogut i de bon ritme, aquestes properes revetlles marcarà el pas.

*Eruption* surt al mercat una altra cançó, molt ràpida, «Bitllet d'anada», serà èxit aviat, s'escolta a les millors discoteques.

*Dan Martinoce* amb la cançó «Repetició» també moguda i bona per omplir una festa.

*Manfred Mann i Earth Band* amb el títol «You angel you» segueix la línia de les seves produccions, mogut amb molt de ritme.

*Peadres et Herb* «Shake your Groove thing» una altra obra de les que manen avui a les discoteques.

*John Mayall* un parell de cançons en aquest single de les del seu nou LP, segueix en el seu marcat estil.

*Richard Clayderman* una mostra en aquest 17 cm. del seu recent LP, versions a les que ja ens té acostumats, molt agradable de sentir i també dona ocasió de ballar a un ritme assossegat.

#### L. P.

*Exits de J. Iglesias* un recull de les seves millors obres, pràcticament és una repetició, versió castellana, del seu disc a l'OLIMPIA de París, però no directament sinó fet a l'estudi.

*Bob Marley* «Catch a Fire» aquest és el títol del nou àlbum que segueix la línia de la seva producció, es cataloga també dins el regal.

*John Mayall* novament un long play amb la seva música jazz and blues el títol «Bottom finx» primera cançó, dona nom a l'àlbum.

*Super-Max* rock alemany, dur, disc bo, no pot faltar en una bona col·lecció de rock.

*Abba* nou àlbum d'aquest conjunt que porta inclosa la cançó èxit «Chiquitita» en les dues versions, castellana i anglesa, les restants també estan a l'altura, el títol del LP és Voulez-Vous.

*Richard Clayderman* es el tercer LP que produeix d'arranjaments per a piano de diferents obres prou conegudes pel seu èxit. No pot faltar, per acabar, una sessió moguda. Espera com els anteriors tenir bona acollida.

C.

## GLOSES

### Amistats desconegudes

Aquells que encara gaudim del gust d'anar a peu cap al nostre treball de cada dia, seguint sempre la mateixa ruta, fem coneixença amb les persones que, si bé es troben en el mateix cas, transiten en direcció contrària. Vol dir que gairebé sempre ens encreuem en el mateix indret.

El fet que tan sovint renovem el nostre encontre, ha originat la naixença d'una mútua simpàtia entre nosaltres. Amb algun d'ells hem acabat per iniciar un lleuger somriure amistós. En d'altres, fins i tot hem decidit saludar-nos obertament. Ja n'hi ha que tanmateix passen distrets, segurament absorbits pels seus pensaments de cara a la feina que els espera.

Ho sabem de cada dia. Primer trobem dos administratius, carregats amb sengles carteres que tenen l'aspecte de pesar, curulles de documents. Aquests dos fan cara d'emportar-se treball a casa quan acaben la jornada, sospitem nosaltres. Els segueixen més tard un altre que sempre va com un esperitat, potser perquè té espatllat el despertador. Més enllà ens encreuem amb una polida noieta que porta «La Vanguardia» a la mà, encàrrec, a ben segur del seu patró que deu voler saber si la Borsa encara baixa. D'altres n'hi ha que passen pel nostre costat cada matí amb tots els quals hem fet aquesta muda coneixença.

Cap al tard del vespre, pels volts de les vuit, coincidim sempre amb una velleta que no sabem com catalogar. No podem sospitar que vingui de cap feina a toc d'esquella, donada la seva madura edat. És una dona modestament vestida amb vestits foscos i sabates negres. La seva cara revela intel·ligència i el seu mirar és eixerit i tendre; camina decidida com si no tingués tants anys com aparenta.

Ens hem ficat al cap que ens deu conèixer, ja que no s'oblida de saludar-nos obertament. Qui deu ser aquesta figureta de caminar lleuger que ha despertat la nostra simpatia?

Esperem trobar-la cada vespre, però vam passar una mesada sense veure-la. Trobàvem a faltar, ben cert, la seva habitual salutació; però l'altre dia —no en fa pas gaires— ens vam tornar a creuar, ella sempre amb el seu pas lleuger i una simpàtica expressió en la seva mirada.

Ens va semblar que el seu «bona nit» de cada dia ressonava aquella vesprada més afectuós. El cert és que, en reveure-la, vam sentir l'alegria d'haver retrobat l'estrany encís d'una amistat desconeguda.

XIXU

## Cuina

### Guatlles rostides

Com que les guatlles que es mengen avui dia són sempre de mentida, pel que fa a la seva procedència (vull dir que quasi mai no són de caça), aquesta manera de preparar-les que us proposo, us pot interessar tant per la rapidesa com pel resultat en quant a sabor.

Preneu sis guatlles i una vegada netes, amaniu-les amb sal, pebre, oli, llimona, un raget de conyac i un brot de farigola; deixeu-les en aquesta macera-

ció almenys un dia. Escorreu-les bé i feu-les rostir amb mantega, uns cent grams. Procureu que el foc sigui suau, a fi que la mantega no es cremi. Si teniu una cassola de terra, és l'atuell més adequat. Una vegada rostides, traieu-les de la cassola i feu «desglaçar» aquesta, amb una copeta de bon conyac. Afegiu-hi després una tassa de brou i el suc de la maceració i deixeu-ho reduir durant deu minuts. Talleu un tros de foie gras a daus i una tòfona a làmines fines. Ajunteu-ho a la salsa. Fregiu a part unes llesques de pa anglès amb mantega; col·loqueu-hi al damunt les guatlles i cobriu-ho amb la salsa.

M. P. T.

Foto *Battle*  
Revelat de color fet per KODAK