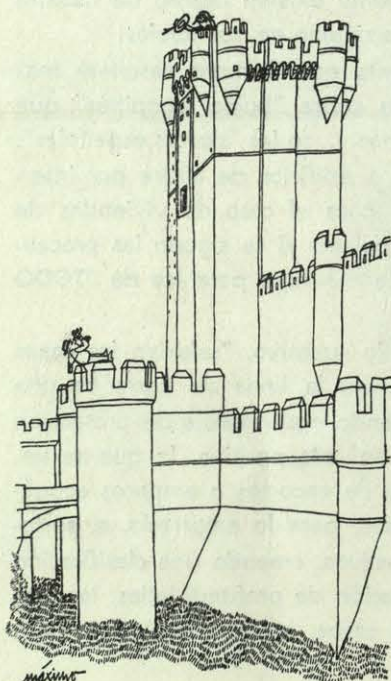


La Subsecretaría de Turismo ha editado, en distintos idiomas, un folleto titulado *España para usted*, dedicado a informar a los turistas que nos visitan sobre los particulares usos y costumbres que a los españoles nos son peculiares y que, indudablemente, les interesa conocer, al objeto de que su estancia en nuestro país les sea lo más agradable posible.

Este librito, dentro de su sencillez y falta de pretensión, constituye un fenomenal logro. El tamaño es acertado: cabe bien en un bolsillo. Los textos son perfectos: sin tontos énfasis patriotericos, pero llamando a las cosas por su nombre, se deja establecido cómo somos los españoles, qué cosas nos molestan, y, por tanto, deben evitar, cuáles nos agradan y así saber lo que pueden hacer para, si les interesa, hacerse los simpáticos. Con unos dibujos de Máximo, ciertamente estupendos y una composición tipográfica muy agradable.

Se ha tenido el acierto de ponerle un precio muy barato: diez pesetas, porque todo debe tener su precio.

Este folleto lo van a leer muchos millones de extranjeros y su indudable impacto va a constituir una propaganda más de nuestra Patria como importante centro mundial de turismo. Por el impacto que la difusión de este folleto está teniendo en el mundo nos ha parecido oportuno dejar constancia en esta Revista de una publicación tan seria, tan bien hecha y tan inteligente.



East Coast cuisine.

In Catalonia, you can sample one of the most interesting cuisines in all Spain. You won't regret calling for *escudella i carn d'olla*, a vegetable, meat and vermicelli stew, or *butifarra con judias* (pork sausage with beans), *habas estofadas* (stewed broad beans) or *perdices con coles* (partridge with Brussels sprouts). To drink, you can choose between Priorato, Alella or Villafranca.

Moving down towards Valencia, you enter into the land of *paella*; this great big dish of seafood in saffron-tinted rice is the most famous recipe of the whole Spanish Mediterranean coast, and one of this country's main tourist draws. The rice basin welcomes the most varied contributions from land, sea and air creatures. Also typical of the region are another rice dish *arroz a banda* and the *tortilla de habas* (broad bean omelette). Good wines of the area are Moscatel, Villena and Turia.

If you are taken with the happy idea of hopping over to the Balearic islands, you can enjoy the Majorcan specialties, *sopas mallorquinas*, the *sobrasadas* or pudding-type sausages, the exquisite *ensaimadas* (sophisticated buns), and moving up into the gourmet sphere, *perdices de Capellán*, the *tortilla de sardinas* or the *langosta a la ibicenca* (Ibiza-style lobster).



Castilian cuisine.

In Castile, there is no excuse for not sampling the typical and traditional dish of the region, the *cocido*, whose most famed variety is the *cocido a la madrileña* (chickpeas and blood sausage, ham, etc. stew). *Callos a la madrileña* (tripe) also commands many adherents in the capital.

In Segovia and Sepulveda, not to mention many another place round about, one eats excellent lamb and sucking pig (*tostones*)

