

INDHOLD

Fiskeribiolog Svend Aage Horsted: Rejeforekomsterne i Davis- strædet	129
Forfatteren Hans Lyng: Nûk – hvad der i vore dage huskes fra Godthåbs fortid . VI	145
Hans Jacobi: Alianaik	154
Hans Westermann: Genopbygningen af Det grønlandske Lands- bibliotek	157

Forsidebilledet:

Kaptajn Fjelde og styrmand Brinch følger udsætningen af rejjetrawlen
fra »Dana«. Foto: Sv. Aa. Horsted.

REDAKTØR:

Jørgen Felbo

Teglstrup pr. 4734 Allerslev. Telefon 03 784 Trudshøj 115

Redaktionskontor: Fru Inge Christensen, Baneledet 19, 2830 Virum. Telefon 84 58 94

De i artiklerne fremsatte synspunkter er forfatterens egne - og står i alle tilfælde på forfatterens eget ansvar
Redaktionelle synspunkter i tidsskriftet dækker ikke nødvendigvis i alle tilfælde Det grønlandske Selskabs synspunkter

Udgivet af:

DET GRØNLANDSKE SELSKAB

Kraemerhus, L. E. Bruunsvej 10, 2920 Charlottenlund

Telefon ØRdrup 5733, Giro 3476

ANNONCEARRANGEMENT: HARLANG OG TOKSVIG BLADFORLAG A/S

TRYK: GULLANDERS BOGTRYKKERI, SKJERN



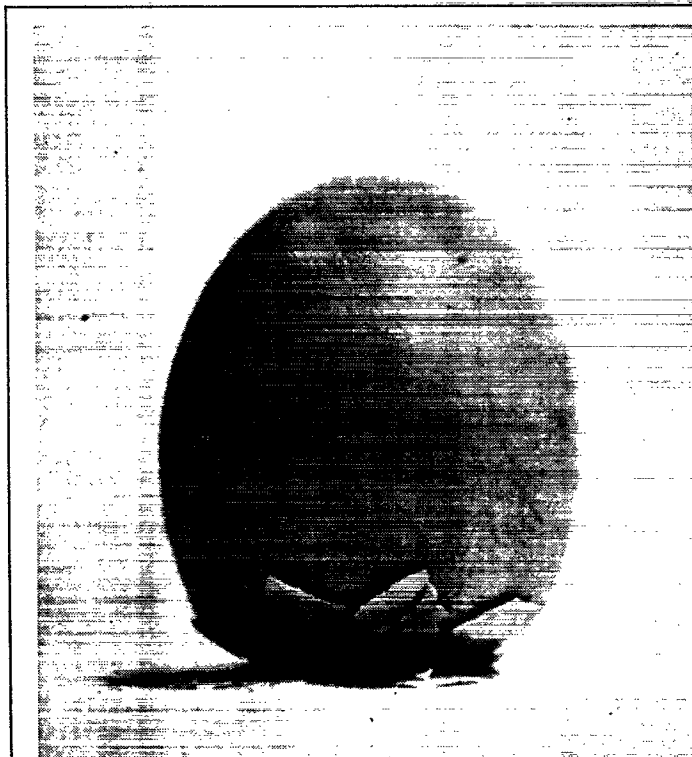
Marineret bederyg

Af $\frac{1}{2}$ bederyg ($1\frac{1}{2}$ -2 kg) kan der blive fin selskabsmad til 4-5 personer. Kødet marineres i eddikelage, kogt med laurbærblade, nelliker, løg, persille og citronskal. Smagen bliver særlig pikant, når kødet først gnides med salt, peber og 4-5 knuste enebær. Efter 2 døgn i den kolde lage steges kødet og serveres med f. eks. grøntsager, franske kartofler, ristede svampe, æblemos.

Grønlandsk lam er magert kød med en fin, krydret smag. Det kan købes i forskellige lynfrosne forbrugerpakninger, og der er således mange anvendelsesmuligheder både til hverdag og fest.

Opskriften er udarbejdet af husholdningslærerinde Caia Hansen, som er forfatter til »Kogebog for Grønland«.

DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL



Columbus-æg

Der er så mange varer i dag – til så mange priser – i så mange kvaliteter. Og man har tit dårlig tid til at klare indkøbene – og sammenligne de forskellige tilbud. Og selv om man nok har bedre råd, skal man da helst ha' mest muligt for pengene – men hvordan kan man være sikker på at få det? Der er brug for et Columbus-æg – en god idé.

Her er den! Gå i Brugsen! Hvorfor? Fordi Brugsen er Deres egen – den ejes af medlemmerne – og det er medlemmerne, der bestemmer. Derfor gi'r Brugsen mest for pengene – lige meget hvad De køber – og overskuddet er også Deres eget – dividenden! Det er sikkert – det er en god idé.



FÆLLESFORENINGEN FOR DANMARKS BRUGSFORENINGER