

INDHOLD

Harald Lindow: Nogle erindringer fra Grønland under krigen 1914-18	353
Ove Bak: Bygden Lichtenau i Sydgrønland	367
Erling Høegh: Grønland, minedrift, selvrespekt	374
Nekrolog	375
Meddelelser fra Det grønlandske Selskab	376

Abonnenter, der ønsker GRØNLAND indbundet ved selskabets foranstaltning,
bedes snarest efter årgangens afslutning indsende hefterne til

DET GRØNLANDSKE SELSKAB
L. E. Bruunsvej 10, 2920 Charlottenlund

REDAKTØR:

Jørgen Felbo

Teglstrup pr. 4784 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, 6900 SKJERN

Et forbrugerkrav!

Med et-årige forsikringer uden pristillæg stiller
MLU hundredetusinder af kunder
frit i forbrugsvalget, hvad enten det drejer
sig om auto-, villa-, husstands- eller
ulykkesforsikring.

Det er moderne forsikring til den rigtige pris



- en fordel for Dem 1-årige forsikringer



Nyd den fine rejesmag i
de håndpillede grønlandske
rejer, der egner sig så godt
til smørrebrød, til porti-
onsanretninger - eller helt
alene uden tilberedning til
ristet brød - og et glas øll



Giv Deres mad festpræg
med ICE-CAP rejer. For-
trinlige til f. eks. rejer i
mayonnaise - rejer i gratin
- rejer i sauce - tarteletter
med rejer - rejerand m. m.

En nem og meget velsmagende rejesalat

80-100 g mayonnaise - 1 ds. ICE-CAP rejer - 1 ds. asparges (250 g) -
100 g rå champignons - salt - peber - 1 knivspids karry - citronsaft.
Lagen sies fra asparges. Mayonnaisen smages til med citronsaft,
rejelagen og krydderier. Asparges, rå champignons i skiver og rejer
blandes i mayonnaisen. Spises med sprød flûte.

- og en »høj« rejemad

En skive frisk franskbrød smøres med »tand-smør« og dækkes med
GRØNLANDSKE REJER. Pynt med en citron-rytter og grønt.

DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL

Opskriften er udarbejdet i
samråd med husholdnings-
lærerinde Caia Hansen, som
er forfatter til »Køgebog
for Grønland«

