

INDHOLDSFORTEGNELSE

Alfred Rosenkrantz: Bjørnefælden ved Nûgssuaq og nordboernes eysunes i geologisk belysning	377
Torben W. Langer: Grønlands sommerfuglefauna og dens tidligste udforskning	385
Mads Lidegaard: Grønlandske portrætter: Frederik Bertelsen (1750-1828)	399
Op fra havets bund	407
Meddelelser fra Det grønlandske Selskab	408

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. Allerslev. Telefon 03 784 Trudshøj 115

Redaktionskontor: Fru Inge Christensen, Baneledet 19, 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

Kraemer Hus, L. E. Bruunsvej 10, Charlottenlund

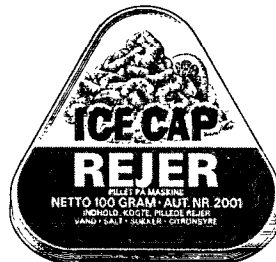
Telefon ORdrup 5733, Giro 3476

ANNONCEARRANGEMENT: HARLANG OG TOKSVIG BLADFORLAG A/S

TRYK: GULLANDERS BOGTRYKKERI, SKJERN



Nyd den fine rejesmag i de håndpillede grønlandske rejer, der egner sig så godt til smørbrød, til portionsanretninger - eller helt alene uden tilberedning til ristet brød - og et glas øl!



Giv Deres mad festpræg med ICE-CAP rejer. Fortrinlige til f. eks. rejer i mayonnaise - rejer i gratin - rejer i sauce - tarteletter med rejer - rejemand m. m.

En nem og meget velsmagende rejesalat

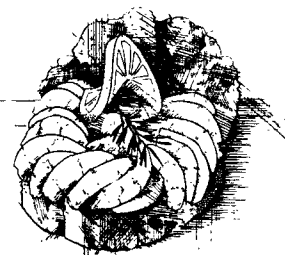
80-100 g mayonnaise - 1 ds. ICE-CAP rejer - 1 ds. asparges (250 g) - 100 g rå champignons - salt - peber - 1 knivspids karry - citronsaft. Lagen sies fra asparges. Mayonnaisen smages til med citronsaft, rejelagen og krydderier. Asparges, rå champignons i skiver og rejer blandes i mayonnaisen. Spises 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 husholdningslærerinde Caia Hansen, som er forfatter til »Køgebog for Grønland«



LEVERANDØR TIL DET  KGL. DANSKE HOF

FYENS KONSERVESFABRIK ^A_S

FYENS VIN KOMPAGNI ^A_S

TELEGRAMADRESSE: KONSERVES - TELEFON ODENSE 1470