

INDHOLD

George Nellemann: Rensdyrjagten i Vestgrønland . Jagtmetoder i fortid og nutid	289
Jørn Würtz: En kæmners grønlandske egne og hændelser	309

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 ORdrup 5733, Giro 3476

ANNONCEARRANGEMENT: HARLANG OG TOKSVIG BLADFORLAG A/S

TRYK: GULLANDERS BOGTRYKKERI, 6900 SKJERN



AKTIESELSKABET
DANISCO

8, Kristianiagade, 2100 København Ø

Eksportør af Aktieselskabet DE DANSKE SPRITFABRIKKER's produkter



Hellefisker har sæson netop nu!

Røgerierne har nu travlt med at ryge den fine, lyse grønlandske hellefisk, så den dufter og smager! Anvendes kold, skåret i tynde skiver til smørrebrød eller lette forretter med f. eks. røræg, stuvet spinat og hakkede æg. Prøv til røget hellefisk en »sauce verte«, som man i Frankrig bruger til kold fisk. Det er en lind mayonnaise, smagt til med lidt sennep og mange forskellige slags finthakkede krydderurter.

DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL