

INDHOLD

Finn Lyngø: Mission og kirke i det yderste nord. Et forsøg på analyse og vurdering	65
J�rgen Felbo: Grønland igen på operationsbordet?	80
Dr. phil. Dan Laursen: Profiler af udenlandske videnskabsmænd i Grønland . IV . William Herbert Hobbs	83
Overlærer Holger Henriksen: Skole og kulturmøde i Grønland . II	85

Forsidebilledet:

Fra det moderne Godthåb

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:

J rgen Felbo

Teglstrup pr. 4734 Allerslev. Telefon 03 784 Trudsh j 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 BLADFORL G A/S

TRYK: GULLANDERS BOGTRYKKERI, SKJERN



Nyd den fine rejesmag i de håndpillede grønlandske rejer, der egner sig så godt til smørrebrød, 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 - rejerand m. m.

En nem og meget velsmagende rejesalat

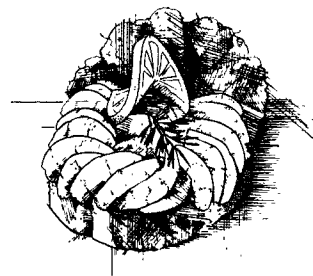
80-100 g mayonnaise - 1 ds. ICE-CAP rejer - 1 ds. asparges (250 g) - 100 g rå champignons - salt - peber - 1 knivspids karry - citronsaft. Lagen sies fra asparges. Mayonnaisen smages til med citronsaft, rejelagen og krydderier. Asparges, rå champignons i skiver og rejer blandes i mayonnaisen. Spises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



LEVERANDØR TIL DET  KGL. DANSKE HOF

FYENS KONSERVESFABRIK ^A_S

FYENS VIN KOMPAGNI ^A_S

TELEGRAMADRESSE: KONSERVES · TELEFON ODENSE 1470