

NORD-BORNHOLMS UGEBLAD

Udgivet af et Interessentskab.
Ansvarshavende: Otto Gornitzka.
Telefon 74.
Trykt i Allinge Bogtrykkeri.

Avertissementsprisen er pr. Petitline
for Inserater paa Forsiden 20 Øre
Almindelige Annønceer 1. Gang 12 Øre
efterfølgende Gange 6 Øre.

Nr. 257

Fredag den 30. August 1918

6te Aarg.

„Nord-Bornholms Ugeblad“
trykkes i et Antal af mindst 1600 Exempl.
og forsendes gennem Postvæsenet i Allinge.
Sandvig, Oisker, Røtsker, Rø og Klemensker.

„Nord-Bornholms Ugeblad“
har den største Udbredelse i Nordre Herred
bliver læst i ethvert Hjem og egner sig der-
for bedst til Avertering.

„Nord-Bornholms Ugeblad“
optager gerne Bekendtgørelser af enhver Art
saasom Køb, Salg, Foreningsmeddelelser,
Efter- eller Aflysninger, Auktioner etc.

„Nord-Bornholms Ugeblad“
udgaaar hver Fredag, kan bestilles paa alle
Postkontorer samt paa Bladets Kontor og
koster 1 Kr. halvårlig.

Folkevisens Aflæggere.

Af Christian Stub-Jørgensen.

Den danske Folkeviser er død. I Middelalderen var den Blomsten af den danske Poesi — saaledes synes det i det mindste for os. Måske har der existeret en Kunstpoesi dengang, det vil blive et uomklaret Spørgsmaal, da det er umuligt for os at vide, hvormange Manuskripter der er gaaet tabt. Tiden har været haard mod Middelalderens Litteratur. Den var udelukket fra Mangfoldiggørelse, da Bogtrykkerkunsten endnu ikke var opfundet, og Brande, Slid og Bortkastning har taget sin Del, vel det meste, af den Tids Litteratur.

Folkevisen har haft gunstigere Kaar. Den opbevaredes mundtlig. Sangene levede i Folket, de gik fra Mund til Mund, blev skrevet af i Visebøger — kort sagt: de mangfoldiggjorde sig selv. Derved lykkedes det dem at bestaa: I mange tildels daarlige Afskrifter, forfalskede ved Afskrivning, ved Fejlhukning og lignende er de blevet bevarede til vor Tid, hvor de er blevet samlede og trykt. De mange Afskrifter har i flere Tilfælde muliggjort en Revision, saa man er kommet saa nær til den oprindelige Form som muligt.

Grunden til Folkevisernes gunstige Skæbne er i første Række deres Folkelighed. Deres Bygning er enkel og de har en Handling. Dette gør at alle kan fatte dem. Og Versformen gør at de huskes. Det er jo lettere at lære Vers udenad end Prosa.

Men midt i deres Folkelighed er Folkeviserne dog god Kunst. De er i Besiddelse af Komposition og Karakteristik af Mennesker, der baade er dyb og original. Og deres Udtryk er nye og friske. De staar fuldt paa Højde med den latinske Kunstpoesi, af hvilke faa Rester er tilbage.

Omkring Aar 1500 uddøde den danske Folkeviser. „Ørnevisen“ om Kristian den Anden er den seneste Folkeviser vi har. Noget senere har vi den bornholmske „Printzeuskjolds-Vise“, der ikke hører til Folkeviserne, bl. a. af den Grund, at den ikke benyttedes til at danse efter. Og i

det 17de og 18de Aarhundrede opløstes den helt af Kunstpoesi. Adelige Damer havde ved endnu deres Visebøger, hvor de samlede de gamle Folkeviser, og i afsides Egne af Landet blev de endnu sunget (endnu benyttes Folkevisen i sin oprindelige Hensigt, d. v. s. som Dansemelodi, paa Færøerne), men nye Folkeviser opstaar ikke. Fra enkelte Forfatters Haand har vi Forsøg paa at forny den — saaledes skrev Præsten Jørgen Sorterup under den store Nordiske Krig nogle Sange om Frederik den Fjerdes Sejr, og i Slutningen af det 18de Aarhundrede har vi Johannes Ewalds Forsøg (f. Eks. Liden Gunver). Men disse Viser tilfredsstiller ikke den allerførste Fordring til Folkevisen: at Fortælleren skal være ukendt.

I vor Tid er Folkevisen tildels afløst af Døgnvisen. Det er den, der har det store Publikum, idetmindste i de større Byer.

Men paa Landet, især i øde Egne trives en ny, sentimental Afart af Folkevisen. Begivenheder der gør Indtryk — Mord f. Eks. — omdannes snart i Almuens Bevidsthed til Sagn. Og der opstaar Sange om det — Sange der i gyselige Detailer afmalte Ulykkens Vederstyggelighed og tildigter Motiver efter Almuens Smag — helst en Kærlighedshistorie. Og Sangene vinder Folkegunst — især fordi det jo er „Virkeligheden“, der ligger til Grund for dem.

Rørende Kærlighedshistorier — især saadanne, der ender uheldigt, yndes ogsaa. Der er Viser om Sømmænd, der rejser fra deres Elskede og omkommer ved Skibbrud — og saa vil Skæbnen til, at Liget skylles op paa Stranden, hvor den Elskede netop gaar og undrer sig over, hvorfor han ikke skriver I det hele taget synes det at være en Nydelse for de anonyme Forfattere at fraadse i Sorg og Ulykke. Og hvem kender ikke Visen om „Pigen paa Samsø“, der har Motiv fælles med Blichers Vise om „Den jenar-med Sældaat“, kun at Samsø-Soldaten mister et Ben. Visen om „Pigen fra Samsø“ er sikkert yngre end Blichers Digt, men der er ingen Tvivl om, at Blicher har sin Lué fra en Fortælling, han har fra Folkemunde — maaske fra en folkelig Vise.

En anden meget bekendt Vise er Visen om „Hjalmar og Hulda“. Denne Vise og „Pigen fra Samsø“ har faaet saadan en Udbredelse ogsaa i de lidt højere Lag (Bybefolkningen) at de staar paa Grænsen af Døgnviserne. Ifølge Form og Indhold hører de dog begge afgjort til den her omtalte Visegruppe.

„Hjalmar og Hulda“ er een forfærdelig Opdyngen af Romanstof. Visens Hovedmotiv minder lidt om Folkevisen „Ebbe Hammelsen“, men denne Visens personskildrende Kraft mangler i „Hjalmar og Hulda“, Udtrykkene er blevet banale og gængse — Forfatteren svælger i sentimentale Udmaalinger og Udgangen paa

Historien er lav Romanstil.

I det hele taget: formelt og kulturelt set staar disse Viser lavt. Ikke blot er Versformen daarlige — de middelalderlige Folkeviser staar i saa Henseende heller ikke højt — men Personskildringen er uægte, Handlingerne usandsynlige og Følelserne forfalskede. De bidrager til at vedligeholde en slet Smag hos Almuens og lægger let Hindringer i Vejen for ægte Følelsers Udfoldelse. De giver Smag for en Pragt, der kun er Simili — Personerne har Skinnethed, det ydre — de bor i Slotte, hvis Pragt er Fantasi — ren og skær Fantasi og taler i svulstige, banale Vendinger.

De er et Stykke forældet Kultus i vor Tids Oplysning. Kulturhistorisk set har de Interesse, men saalænge de lever gør de ingen Gavn og kan gøre Skade.

Af Æblets Saga.

Æblets Saga gaar tilbage til Menneskehedens Udspring, til Edens Have. Det hører til Skolebarnets første Lektier at lære Evas Syndefald at kende og de Frugter, der voksede paa Livets Træ i Paradisets Have. — Vort Paradisæble har dog nok intet med den bibelske Frugt at gøre. Adamsæblet derimod kaldes en sydlandsk Frugt, der sættes i Forbindelse med Frugten af det Træ, Adam lod sig friste til at spise af; og den Frugt, der hørte med til Løvsalsfestens Højtidelighed, skal nok henføres til disse Æbler. Adamsæblet paa Halsen vil Sagnet ogsaa have henvist til Menneskenes Børns Stamfaders Spisen af den forbudne Frugt. Da Herren kaldte paa Adam, efter at denne var faldet for Fristelsen, blev Adam saa forskrækket, at Kærnehuset af Æblet kom i den „forkerte“ Hals — og der sidder det endnu hos hans Efterkommere.

Men ikke blot paa de første Sider af den hellige Skrift mødes man med Æblet, ogsaa i vore tidligste Myter kommer det frem: i Yduns gyldne Æble, der skænker den evige Ungdom. Ydunsæblerne forekommer i den nordiske Gudetro længe før der er Tale om, at Æbletræet kendtes og slog Rod i de nordiske Lande.

Ogsaa i Historien findes Æblet. Her gaar det igen et Par Gange i den samme Skikkelse. Det fortælles om Palmatoke saa vel som om Wilhelm Tell, at han skød et Æble af sin Søns Hoved.

Æblet er endvidere Sindbillede paa Myndighed (Rigsæblet). Det gyldne Æble med Korset er ved Kroninger og Salvninger et af Herskermagtens sindbilledlige Tegn. Det holdes da af den Majestæt, der krones — eller selvs — i venstre Haand, medens den højre Haand omslutter Septret.

Stridens Æble og Tvistens Æble er vel et og det samme. Dette Ud-

tryk for det Emne, der er Genstand for Uenighed, stammer fra den græske Gudelære. Tvedragtens Gudinde Eris var den eneste blandt Guderne, som ikke var indbudt til Pelæus's Bryllup med Thetis. Hun kastede da ind mellem de forsamlede Bryllupsgæster et gyldent Æble, der havde til Paaskrift: „Til den skønneste“. Og dette Æble satte Splid mellem Hera, Athene og Afrodite.

Men kan Æblet rejse en Strid, kan det ogsaa knytte Baand mellem Mennesker. Æblet har i sin Tid været Lønskriftens Budbringer, og Æbler med hemmelige Tryllere tvang mangen Skøjnomfrus Sind.

Æblet er ogsaa gaaet ind i vore Ordsprog. Ofte maa man „bide i det sure Æble“, og ofte maa man sandede den Billedtale, at „Æblet falder ikke langt fra Stammen“, eller, at „Træet er aldrig saa godt, at Æblet jo kan blive ormstucket“. — „Er Æblet mod, er Faldet næst“. „Æblet hænger saa højt i Træ, saa nederlig monne det falder“. Og „i det rødeste Æble er Maddiken snarest“. — Hvad der er i Folkemunde: „Det véd hver Æblekone paa Torvet“.

Æblet er ret naturligt taget i Folketroens Tjeneste. Det er overtroisk knyttet til vore Højtider. Hvis det ikke blæser Juleaften, skal man ryste Æbletræerne. Det er ogsaa da godt at binde Halmbaand om dem og sige: „Nu klæder jeg Dig, men saa skal Du føde mig“. Til Jule- og Nytaarsspøgen hører det at skrælle Skallen: at et Æble og kaste den bag ud over sit Hoved, saa kan den unge Pige ved at give Agt paa, hvilket Bogstav, Figuren kommer til at ligne mest, saaledes som den ligger paa Gulvet, faa at vide med hvilket Bogstav hendes tilkommende Mands Navn begynder. Men for øvrigt, naar som helst man er saa heldig, naar man skræller et Æble, at Skrællen forbliver udeelt i eet Stykke, lover Folketroen Vedkommende, der skræller, intet mindre end en ny Kjøle. Det er ligeledes en gammel Folkeskik Paaskemorgen paa fastende Hjerter at spise et Æble — saa bliver man Feber kvit i det følgende Aar.

Med alt dette er Æbletræet dog ikke særlig gammelt hos os. Christian den Tredie paabød til Eks. hver Bonde, at han hvert Aar skulde plante mindst tre Ympet Abild-, Pære- eller andre gode Træer. Men Abildgaarden har jo siden da faaet en stor Udbredelse.

Æblemost hørte i sin Tid til den gamle Husflid i Bondens Hjem. Husfliden er nu overalt i Tilbagegang og Tilvirkningen af Most ligesaa, idet Frugten sælges og vandrere til Konserverfabrikker eller ak, — udføres til Udlandet!

I gamle Dage var særlig Fynboernes Æblemost berømt. Hvor der var en god Æblehave, der stødte man ogsaa Most. I store Kar knustes Frugten med en Trækølle og blev derpaa afpresset. Mosten var en udmærket Drik, naar den var

afgæret. Den lavedes i store Partier, 10—15 Tønder og mere deraf i Bøndergaardene. Den traadte i Stedet for Øl — den var billigere. Den brugtes baade som Drik og til „Øllebrød“ og anden Mad og navnlig til at „dyppe Grød i“. Den anvendtes altid uden Sukker, og den kunde lumsk „gaa til Hovedet“. Men det gamle Folkelærd var jo vant til at „døje Mosten“.

Enkelte gamle Bønderkoner forstod at koge søde Æbler til Sirup. At tørre Æbler til Vinterbrug havde de fleste stor Færdighed i. Æbler stegte paa Panden sammen med Flæsk er paa Landet fremdeles et yndet og forfriskende Paalæg paa Brød.

Paa Fyn har man et særegent Navn paa vilde Æbler, De kaldes Skovruder med Betoningen paa midterste Stavelse.

Næringsværdien af Æblefrugten er efter en Analyse ikke større, end at Tabellen stiller sig omtrent saaledes: Æggehvide 0,5, fri Syre 1,01, Cellulose 5,0, Kulhydrater 12,0, Salte 0,5, Vand 85,0. Men Æblet prises jo af alle, der forstaar sig paa det, som gavnligt for hele den legemlige Organisme. Ja, det har jo endog været fremført, at man ved Hjælp af Æblet kan lære „Kunsten at blive gammel“.

Christine Reimer.

Nybegyndere i Fjerkræavl.

Af

C. W. Rasmussen-Iglekjærgaard.
Konsulent

for Danmarks Fjerkræavlerforening.

—o—

III.

Overalt paa Landet, hvor Fjerkræavleren har en større eller mindre Stubmark, bør man saa vidt muligt efter endt Indhøstning sætte en Del af Fjerkræet, anbragt i transportable Huse, ud paa Stubmarken. Transportable Huse, hvis man da ikke allerede under tidligere Aar har anskaffet sig saadanne, laves meget let af store Pakkasser eller billige, tynde Brædder. Husene, der kan anbringes paa Jernhjul eller paa et Par Meder, flyttes lettest ved Forspænd af en Hest, — dog vil et Par Mand med største Lethed kunne flytte et ret stort Hus, om dette er anbragt paa Hjul.

I Huse for æglæggende Høns bør der være anbragt nogle Læggereder, ligesom de voksne Høns maa have Siddestænger at flyve op paa om Aftenen. Kyllingehusene demod behøver ingen Reder eller Siddestænger, idet Kyllingerne udmærket kan sidde paa selve Gulvet i den rene Strøelse. Husene bør rengøres mindst een Gang ugentlig. For at Fjerkræet kan holde sig fri for Utøj, maa disse have Adgang til et Støvbæd, enten i tør, løs Jord ude paa selve Stubmarken, eller ogsaa til et i en Kasse inde i Huset anbragt Støvbæd, lavet af Brændeske eller

ort Vejstov, hvori er blandet et Par Haandfulde Insektpulver af en eller anden Art.

Foder af nogen som helst Art behøver Fjerkræ, der er anbragt paa Stubmark, ikke, kun Vand gives i en automatisk Drikkebeholder et Par Gange daglig, ligesom Dyrene maa have Adgang til en Beholder, indeholdende Trækul og Strandskal-

ler. Overallt, hvor man kan overkomme det, og hvor der findes gode Stubmarker, bør man i denne og følgende Maaned se at faa indsamlet de flest mulige Aks til Brug til Fjerkræfoder, specielt Byg- og Hvedeaks, og efterhaanden som Rønnebærrene modner, bør man ligeledes plukke saa mange af disse, som man paa nogen Maade kan overkomme. Hønsene æder med størst Begærlighed de friske, røde, modne Rønnebær, ligesom disse ogsaa kan iblandes Hønsenes Blødfoder i tørret Tilstand. Rønnebærrene tørres, tyndt udbredt paa et Sold i Solen, hvorefter de efter endt Tørring opbevares, udbredt tyndt paa et tørt Loft. De kastes nu og da, for at de ikke skal tage Varme og brænde sammen og derigennem afsætte Skimmel.

Kartoffel- og Rodfrugtsnitter kan ligeledes tørres paa et Sold i Solen i denne og en Del af næste Maaned.

Har man ikke allerede i en af de foregaaende Maaned faaet indsamlet tilstrækkeligt med Hø til Brug i Hønsenes Blødfoder, indtil næste Foraar igen giver tilstrækkeligt af friskt, skørt Grønt, maa man nu, mens Tid er, se at faa indsamlet og tørret det mest mulige af Lucerne, Kløver, Plænegræs, Løvetand (Fandens Mælkebøtte), Syrer, Blade og Frø af Brændenælder og hvad andet, der maatte være, der i tørret Tilstand kunde egne sig til Fjerkræfoder. Efterhaanden som Tærskningen tager sin Begyndelse, bør man særlig paa de større Gaarde se, om ikke man kan erhverve sig noget Afrensning eller Ukrudtsfrø af en eller anden Art. En Smule Ukrudtsfrø, kogt og blandet i Hønsenes Blødfoder, kan i flere Tilfælde hjælpe til at fremme Æglægningen, og kan Ukrudtsfrøet købes til rimelige Priser, bør man sikre sig det størst mulige Kvantum; der skal nok blive god Brug for det i disse foderknappe Tider, hvor man er afskaaret fra Tilførsler udefra.

Sommer.

—o—

I Ly af dryssende Hyldebuske vi mødes dengang — aa kan du huske den hvide Støvregn, og Bladesuset, den Blumstersne, der laa spredt i Gruset — Guldsmede hasted forbi os, Inger, som Aéroplaner paa klare Vinger, og Blomster vilde forgæves skjule de blaa og gule smaa Sommerfugle.

— Og Lysthuskrogen med Vildvin-Flætet, hvor Straaler lo gennem Bladenettet Forundret saa vi paa Bordets Tavle smaa søre Lys-Orme hastigt kravle, Bladene vugged i Sommer vinden, — og Haaret ringled dig blidt om Kinden. Endnu jeg mærker, at Hjertet banker i glade Tanker bag Vildvinsranke.

Aa husker du disse lyse, lune og skumringsmættede Afrensning brune og bløde Farver — og Græsstraa-Vuggen — og sorte Snegle, som gled i Duggen — og Himlen over os, graa som Silke — Insekters Summen om Blomsterstilke, hvis Kroner har sig for Natten lukket og blidt og dugget til Hvile vugget —?

Aa Inger, nu er en Sommer inde — men dig jeg møder dog ingen-sinde.

Alene skal jeg se Lyset krybe som søre Orme — og Altnens dybe og brune Skygger — — og smaa Insekter, som endnu sværmer, som endnu smægler, skal brumme tyst mens Blaaoklokker ringer,

— en Lyd, som klinger vemodigt, Inger —!

Chr. Stub Jørgensen.

Sur og sød Frugt.

—o—

Fra gammel Tid har man med Rette vurderet Frugtsyrerne højt, og Frugtkure, særlig Druerkure, har spillet en stor Rolle ved Behandlingen af forskellige Sygdomme, navnlig Stofskiftelidelser. Det kan derfor have baade sin Interesse og sin Betydning — ikke mindst nu, da Frugterne fra de danske Haver i rigt Maal er ved at holde deres Indtog — at kende lidt til de enkelte Frugter, for at de, som har svage Maver, kan forstaa at vælge de Frugter, som de kan taale.

I „Sundhedsbladet“ gives her om nogle Oplysninger, idet der gøres opmærksom paa, at selv om kogt Frugt og tørret Frugt jo har en stor Værdi, kan dog intet staa ved Siden af frisk Frugt.

Naar der er Tale om at taale Frugt, gælder der især om at kende til

Syreholdigheden

og da især til Indholdet af Æblesyre. De Frugter, hvis Syre hovedsagelig er Citronsyre (Appelsiner og Citroner) eller Vinsyre (Druer), synes at taales bedre med et større Syreindhold end de Frugter (de fleste andre), hvis Syremængde hovedsagelig bestaar af Æblesyre.

Med Hensyn til Syreholdigheden kan man dele Frugterne i „søde Frugter“, der slet ingen eller saa godt som ingen Syre indeholder, i „neutrale Frugter“, der kun indeholder fra $\frac{1}{2}$ —1 pCt. Frugtsyre eller gennemsnitlig $\frac{3}{4}$ pCt. sammen med fra 5—15 pCt. Sukker. I Smagen synes disse Frugter heller ikke at være sure. Man kalder dem derfor „neutrale“. For det tredje de „syrlige Frugter“, der indeholder over 1 pCt. Syre og fra 5—7 pCt. Sukker, derpaa de „sure Frugter“, som indeholder indtil 2 pCt. Syre eller gennemsnitlig $\frac{1}{2}$ pCt. Syre med fra 4—8 pCt. Sukker, og endelig „de stærkt sure Frugter“, der indeholder fra $2\frac{1}{2}$ —6 pCt. Syre med frk $\frac{1}{3}$ —9 pCt. Sukker.

Naar der er Tale om

friske Frugter,

bliver Fordelingen for de forskellige Afdelinger i Hovedtrækkene saaledes:

Søde Frugter: Figen 21 pCt. Sukker, Bananer 16, Pærer 9 og søde Kirsebær 10—11 pCt. Her er Syreindholdet altsaa ganske ubetydeligt.

Neutrale Frugter: Blommer 8—9 pCt. Sukker, Blaabær og Brombær 5—6, Druer 15, Ferskener 8 og søde Æbler 8—9. Her er Syreindholdet fra $\frac{1}{2}$ —1 pCt.

Sure Frugter: Sure Æbler 7—8 pCt. Sukker, sure Kirsebær 9 (Syreindhold 1—2 pCt.), Hindbær, Stikkelsbær og Appelsiner med henholdsvis 4,8 og 5—6 pCt. Sukker og $1\frac{1}{2}$ pCt. Syre alle.

Stærkt sure Frugter: Ribs 6 pCt. Sukker, Tyltebær 2, Rønnebær 6—7, Solbær 9 og Citroner $\frac{1}{3}$ pCt. Syregraden ligger her for de fire førstnævnte Frugter fra $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ pCt., medens Citroner er oppe paa 5—6 pCt. Syre.

Naar der er Tale om Frugternes Surhedsgrad, skal man som nævnt tage Hensyn til, hvilke Frugtsyrer der hovedsagelig findes i dem, dels

ogsaa til Sukkermængden, idet man dog stadig husker paa, at man ikke kan neutralisere Syren ved Hjælp af Sukker, den kan kun virkelig neutraliseres ved Hjælp af Alkalier. Ofte taales endog den usødede syrlige Frugt bedre af svage Maver end den, som er sødet paa kunstig Vis.

Hvad det betyder, at Frugten er „moden“.

Det spiller imidlertid en overordentlig stor Rolle, om Frugten er mere eller mindre moden. Den fuldt udviklede Frugt indeholder i umoden Tilstand tre Gange saa meget Syre som i umoden Tilstand, og dernæst kun en ubetydelig Mængde Sukker. Man kan i Praksis regne, at den modne Frugt indeholder 8 Gange saa meget Sukker som den fuldstændig umodne. Endvidere er det godt at erindre, at selv efter at Frugterne er plukkede i moden Tilstand, indtræder der en Eftermodning, som finder Sted gennem længere Tids Opbevaring. Opbevarer man saaledes Vinteræbler i 6 Maaneder, gaar Syremængden ned til under Halvdelen, medens Sukkermængden stiger med 18 pCt.

Men for øvrigt staa i Almindelighed Syremængden og Sukkermængden i omvendt Forhold til hinanden. I meget søde Æbler kan saaledes Sukkermængden gaa op fra 12—15 pCt., medens Syremængden kan gaa ned til en Femtedel pCt. og stærkt nærme sig Pærernes ringe Syremængde.

En Undtagelse fra denne Regel danner Citroner, der med deres 5—6 pCt. Syre kun indeholder en Trediedel pCt. Sukker.

Naar det kommer an

paa at taale Frugten,

er det jo imidlertid ikke alene Frugtsyregraden, der skal lages Hensyn til, men det har særdeles meget at sige, hvilke andre Ting, man nyder samtidig. Den bedste Blanding for sure Frugter er søde Frugter. Dernæst taales de sure Frugter bedst sammen med Fødemidler, der indeholder Stivelse og Fedt, som Kornsorter og Nøddet. Mindre godt taales sure Frugter sammen med de Fødemidler, der hovedsagelig indeholder Æggehvite sammen med meget Træstof (Cellulose), som grove Grøntsager.

Gøgen.

—o—

Skulde man nævne nogen „Eventyrfugl“ blandt danske Fugle, maatte det vel blive Gøgen, hvem de færreste af os har set, da den holder sig meget skjult, men hvem de fleste af os har spurgt, snart om, hvor længe vi skulde leve, snart om, hvornaar vi skulde giftes o. s. v. Ogsaa paa andre Maader end den her nævnte er Gøgen Spaamaand, idet Kuk af Gøgen i Vest betyder eet, Kuk af Gøgen i Øst noget andet o. s. v.

Gøgen er en Trækfugl, som kun opholder sig hos os i et Par Sommermaaneder, men i den Tid gør den ogsaa Gavn — ikke for Føden, men ved Føden — idet den hovedsagelig lever af Insektlarver og er meget graadig. Paa anden Vis er Gøgen imidlertid en skadelig Fugl; den lægger nemlig som bekendt sine Æg i andres Rede, og skønt Gøgen ikke kan siges at henregnes til Smaafugle, lægger den dog meget smaa Æg og vælger da Smaafugle til Plejeforældre for dens Yngel. Resultatet heraf er, at Gøgeungen udklægges ganske lille, men vokser meget hurtigt og derved enten puffer de „ægte“ Børn ud af Reden, træder dem ihjel eller paa anden Maade tilintetgør dem.

Plejeforældrene slider troligt i det

for at kunne holde deres store Plejebarn med Føde, og enkelte heldige lagtagere har beskrevet, hvor pudsigt det er at se de smaa Fugle made Ungen der ofte er adskil- ligt større end de selv; heldigvis er der kun een Gøgeunge i hver Rede. Man har fundet Gøgeæg i 50—100 forskellige Fuglearter Rede, og beundringsværdigt er det at se, hvorledes der altid er tilvebragt saa lille Farve- og Størrelsesforskel som muligt mellem Gøgeæggets og Plejeforældrenes Æg; paa Zoologisk Museum i København ses dette Forhold af en særdeles interessant Samling Reder med Æg, hvoriblandt der i hver Rede er Gøgeæg, og i den zoologiske Have har en Privatsamler en Gang udstillet en lignende stor Samling, der viste det samme.

Da man vel vanskeligt kan tænke sig, at Gøgen inden Æglægningen selv kunde bestemme Størrelse og Farve paa Ægget, ligger det nær at antage een af følgende to Muligheder: Enten, at hver enkelt Gøg altid lægger ens Æg, saa at den fra den ene Gang til den anden ved, hvorledes dens Æg kommer til at se ud, saaledes at den altid i Forvejen kan have valgt en passende Rede til Æglægningen, eller, at Gøgen slet ikke lægger sit Æg i Reden, men f. Eks. lægger det paa Jorden og derefter paa en eller anden Maade f. Eks. ved at holde Ægget i Næbbet, transporterer Ægget hen til en Rede med Æg, der ligner Gøgeægget.

Ved den sidstnævnte Antagelse vilde man tillige have en Forklaring paa hvorfor Gøgeægget er saa lille, thi Gøgen, der selv er saa stor som en Due, vilde ikke kunne bære et Dueæg i Næbbet, men nok et ganske lille Æg; det vilde til at bære Ægget i Næbbet hjælpe Gøgen, at dens Næb er noget buet. Hvorledes Gøgen i Virkeligheden forholder sig, er ikke fuldt oplyst, og der kendes mange andre Theorier end ovennævnte, saaledes mener nogle, at en Gøg, der f. Eks. er opfostret af Rørsangere, som udvokset Fugl vil lægge Æg, der ligner Rørsangeræg, og anbringe dem i Rørsangereder og paa lignende Maade af Fluesnapperens Rede, hvis den er opfostret af Fluesnapper og saaledes fremdeles.

Foruden den her i Danmark kendte Gøgeart havet i Udlandet andre Gøgearter, der i Henseende til Æglægning m. m. opfører sig som vor Gøg.

Det antages af nogle, at Gøgene, inden de lægger Ægget i den fremmede Rede, æder eet af dennes Æg, og at Gøgen paa Æggene i Reden kan se om disse har været rugede i nogle Dage, og der saaledes er Risiko for, at der kan være ret store Unger, der kan knuse Gøgeægget inden det selv er udruget.

Begge Antagelser er sandsynlige, da Fugleopdrættene dels har set, at Fugle virkelig kan tælle deres Æg, og at Æg forandre deres Farveskær, naar de har været rugede i nogen Tid og indeholder Unge — en øvet Fugleopdrætter behøver ikke at „klare“ (holde op mod Lyset) Æggene hos hans rugende Fugle, da han selv uden dette kan se om de indeholder Unge eller ej.

Tilbage staaer Spørgsmaal om hvorfor Gøgene i det hele taget bærer sig unormalt ad overfor deres Alkom — er det af Dovenskab?

Svaret herpaa maa blive, at man gør den stakkels Gøg Uret; Sagen er, at Gøgen i anatomisk Henseende er ret væsentlig forskellig fra andre Fugle, idet navnlig dens Fordøjelsesorgerne er unormale og indtager en meget stor Plads i Bughulen, hvilket aliter medfører, at der gaar lang Tid mellem hvert Ægs

Lægning — man mener, at Gøgen i hver Yngleperiode lægger 4—6 Æg med ca. 1 Uges Mellemrum mellem hvert Æg. Er dette rigtigt forstaaer man, at Gøgen ikke kan ruger selv, thi vilde den give sig til at ruger efter det første Æg, vilde Reden til Slut indeholde friske Æg, halvt rugede Æg, smaa Unger og store Unger, og vilde Gøgen vente med at ruger, til alle Æg var lagt, vilde antagelig nogle af Æggene enten være ødt af andre Dyr eller ikke være tjenlige til Udrugging efter saa lang Tids Forløb. Gøgens unormale Fordøjelsesorger staaer i Forbindelse med det hos Fugle sjældne Forhold, at den til Føde foretrækker laadne og stærkt behærede Larver, der ellers skys af andre Fugle.

Fra Uge til Uge

Adjunkt Høyer

prædiker paa Søndag i Allinge og St. Ols Kirker, da Pastor Høyrup opholder sig paa „Bethesda“ som Patient. Gudstjenesten i Allinge K. er 10 $\frac{1}{4}$.

Sommøren er slut.

Skønt vi har det herligste Sommervej, fortæller Hr. Colberg os at Sommeren er forbi, Turisternes Antal bliver mindre og mindre, — og som en Slags Afslutning paa den gode Saison afholder han paa Søndag en stor Fest paa „Finnedalen“. Naar den er forbi kan vi gaa hjem og lægge i Kakkellovnen.

Røjseliv 1918.

En Københavner-Familie har været paa Feriebæseg i Nyborg og skriver:

„Vi kom velbeholdne hjem, men vi maatte være inde paa W C hele Vejen. Mutter sad paa Laaget, medens en Soldat, en Spejder og jeg selv stod op derinde under hele Tuen fra Korsør til København. — Det var just ikke hyggeligt.“

Men værre maa det have været for de mange uheldige, som ikke kunde komme til!

Vejen til Velstand

er ikke lige let at finde for alle. — De fleste lader Lykken raade og prøver enhver Chance for at naa det eftertragtede Maal: men Tiden

gaar

og Lykken svigter dem Gang paa Gang, for sluttelig kun at efterlade Skuffelser. — Andre søger ved ihærdigt Arbejde at erhverve sig Velstand, og ved forceret Slid naar enkelte ogsaa

gennem

Aarene saa vidt, at de kan henleve en nogenlunde sorgløs Alderdom. Kun de færreste aner, at Vejen til Velstand ikke naas gennem Slid og Slæb, naar de Værdier, der derved skabes, ikke bliver Genstand for Omsætning.

Nordbornholms Ugeblad

har den største Udbredelse her paa Nordlandet og egner sig derfor fortrinligt for Avertering om Køb, Salg eller Byttehandel. Billigste Annoncepris. Ring op Telefon 74, Allinge.

Gudstjenester og Møder.

Søndag den 1. September.

Allinge Kirke Kl. 10 $\frac{1}{4}$
Ols Kirke Kl. 2.
Adjunkt Høyer prædiker i begge Kirker. — Ingen Altergang.
Kl. 6 Fælles Samfundsmøde i Bethel i Olsker. Emne: Hindringer for vort Lønkammerliv.
Mandag Aften Kl. 8 Møde for K. F. U. K.
Tirsdag Kl. 7 $\frac{1}{2}$ Møde i K. F. U. M.
Onsdag Aften Kl. 8 Samfundsm.

Græs paa Rod
er til Salg paa Lyngholt i Klemensker.
Chr. Aaby Ipsen.

Al Jagt
og Brombærplukning paa min Grund er paa det strengeste forbudt.
Chr. Hansen,
Sjærringe, Rutsker.

Pige.
En flink Pige kan d. 1. Septem-ber faa en god Plads paa
Høiers Hotel.
Nysaltet

Torsk
haves altid paa Lager og anbefales til billigste Dagspris.
J. B. Larsen.

Til Leje.
Et stort møbleret Værelse samt et mindre do. er til Leje.
Dorthea Jørgensen,
Nørrgade.

Al Færdsel
samt Brænde-, Frugt- og Nøddeplukning paa Byggevej er forbudt.
H. P. Feldt.

4 Ugers Grise
er til Salg hos Avlsbruger
P. Pedersen.
Allinge.

Rene strikkede Uldklude
købes og betales med Maksimalpris 3 Kr. 25 Øre pr. kg.
Emil Krak,
Olsker pr. Allinge.

Norsk Spegesild.
Prima nyfanget norsk Sild, Størrelse som den bornholmske, hjemkommer om nogle Dage og tilbydes i 1/1, 1/4 og 1/8 Tønder til billigste Pris.
J. B. Larsen.

Brombær- og Nøddeplukning
paa min Grund forbydes.
Gartner N. Jacobsen,
Olsker.

Fluefangere,
nye — 25 Øre Stk.
J. B. Larsen.

God ung Malkeged
(Saanen) og et hosgaende 3-mdr.s Gimmerlam er til Salg paa
Hullegaard i Rutsker,
Telefon 5.

Pergament
i Ruller
til Ombinding af Sylteglas
anbefales.
J. B. Larsen.

Ung Pige
kan faa Plads til 1ste September hos Fru Andersen (Styrm. Hansens Hus).

Prima letsaltet
Klipfisk
85 Øre 1/2 kg
J. B. Larsen.

En Gedebuk
og en Ged med Lam er til Salg paa
Brogaard i Olsker.

Therica The
The-Erstating i Pakker a 50 Øre
anbefales
J. B. Larsen.

Sommerfest

paa
Hotel „Finnedalen“ d. 1. Sept. Kl. 4.

Af Programmet fremhæves:
Kl. 5 pr. Koncert og Biograf-Teater,
Der fremvises en meget spændende Film og Billeder fra Krigsskuepladsen (Bjærgkrigen i Rumænien). Kl. 7: Bal i Salen.
Afslutning Kl. 12.30. — Billetter til Forestillingen 75 Øre, Børn 50 Øre.

Paa Grund af Bevillingsvanskelighed

udsættes averterede Biograf-Forestilling
i Allinge indtil videre.

Islandske Vanter,

Strømper og Trøjer er paa Lager.
Nordlandets Handelshus.

Hasle! Telefon 66. Hasle! Til Konfirmationen

anbefales Salmebøger til billige Priser (Navn gratis). Kort og Telegrammer i stort Udvalg samt Pengebøger, Dametasker, Albums, Æskepost m. m., passende til Gaver.

Fotografering udføres gerne saavel ude som hjemme.

Charles Svendsen,

Hatte og Huer

i alle Faconer købes bedst i
Nordlandets Handelshus.



Heluldne strikkede Klude

samt Uld købes til Maksimalpriser i
Nordlandets Handelshus.

Extrafine Portvine

Madeiravine
Souternes
Rhinskvine
Rødvine
Fruktvine
anbefales fra

Allinge
Kolonial- & Produktforretning

By- og Herredsfuldmægtig
Johannes Kofoed, Hasle.

træffes paa Raadhuset i Allinge hver Mandag efter Kl. 10 Form. og i Klemensker Kro hver Fredag fra 2—5 Eftm.

Nye Sendinger af alle Størrelser

Søm og Spiger

Gibsrørvæv

anbefales.

Nordlandets Handelshus

Blodbudding

er en nærende og forholdsvis billig Spise. Faas i 2 kg Daaser hos

Allinge Kolonial- og Produktforretning.

Rom, Cognac,
Whisky,
Svensk Punsch
anbefaler
J. B. Larsen.



Allinge Kolonial- & Produktforretning.

Overretssagf. Bojesen-Kofoed

Sct. Mortensgade 17, Rønne, Telf. 22 (tidl. Fuldm. ved Byfogedkontoret i Hasle).

Kontordag i Allinge Mandag do. i Klemens (Kroen) Tirsdag Eft.

Bagepulver
Buddingpulver
Citronessents
Mandelessents
Mandler
Vaniljestænger
Vanilietabletter
Vanilleessents

faas hos

Allinge Kolonial & Produktfor

Demerarasukker Nr. 1

anbefales til Syltning.

J. B. Larsen.

Frugtsukker
er atter paa Lager.
J. B. Larsen.

Alle Sorter. Prima Kvalitet

**Syltesukker.
Krydderier**

anbefaler

Nordlandets Handelshus

Høstpærer og Blommer

købes i mindre Partier.

J. B. Larsen.

Leverpostej
Hakkebof
Kalvekarbonade
forloren Skildpadde
bairiske Polser
Gullasch
Boller i Selleri
Frikadeller
Medister med Kaal
Lobescoves
stegte Koldkager
Boilet Beef

faas hos

Allinge Kolonial-
Produktforretning

Honningglas

haves paa Lager.

Honning

købes.

J. B. Larsen.

De averterende

anmodes om at indlevere deres Annoncer inden Torsdag. Smaa Avertissementer kunne dog som Regel medtages indtil Torsdag Middag.

Frugtsukker

faas hos

Allinge Kolonial- &
Produktforretning.

Prima

Maskinolie

Cylinderolie

Konsistent Fedt

Vognsmørelse

anbefaler

Nordlandets Handelshus

Billige Blommer.

Et mindre Parti udsælges til 160 pr. kg hos

Allinge Kolonial- og
Produktforretning.

Hasle Bødkerforretning.

Aljetønder og Saltekar
samt al Slags Bødkerarbejde
haves paa Lager. Reparationer udføres.

C. Aakerlund,

Telefon Hasle 105.

Prima Flormel

Byggryn

Semulegryn

Macaronni

faas hos

Allinge
Kolonial- & Produktforretning.

Sædsække til Laans!

Sække udleveres kun til Fremsendelse af Sæd til vort Statslager, og maa ikke benyttes paa anden Maade. — Banefragt og eventuelle Reparationer af Sækkene bliver til Laantagerens Debet.

Nordlandets Handelshus

En Pige
søges til 1ste November paa
Møllegaard i Ra.

Advarsel.

Al Frugtplukning i min Have er strengt forbudt.

Caroline Jørgensen,
Solhøj, Olsker.

Udebliver Bladet

beder vi Læserne henvende sig paa Postkontoret, og Fejlen vil hurtigt blive rettet. I modsat Fald maa De henvende Dem til Bladets Kontor, og vi skal da sørge for, at De faa det tilsendt.

Cigarer, Cigaretter Tobak

anbefales fra

Allinge Kolonial- og Produktforretning

Syltepulver

er atter paa Lager.

J. B. Larsen.

Allehaande
Kanel
Kardemomme
Muskat
Nellikker
Peber

faas hos

Allinge Kolonial og Produktforretning.

Fine Havemøbler

altid paa Lager, billigt.

Klemensker Snedkerforretning

Telf. Kl. n 13, L. Pihl.

Prima

Taglak og Tagtjære

samt Tjærekooste anbefales fra

Allinge Kolonial- &
Produktforretning.

Søde Mandler og Nøddekærner

er hjemkommet og anbefales til billigste Pris.

J. B. Larsen.

Alle Foreningsmøder

og festlige Sammenkomster bekendtgøres fordelagtigt og billigst i Nord-Bornholms Ugeblad, der læses i alle Hjem. Mindstebetaling 50 Øre.

Ordet er frit!

Vi gør vore mange Læsere i By og paa Land opmærksom paa, at enhver kan faa optaget Artikler og Indlæg om Emner af almen Interesse i „Nord-Bornholms Ugeblad“.

Betingelsen er kun, at det skrevne er holdt i en sømmelig Form og indenfor rimelige Grænser, samt at Indsendere — til Underretning for Redaktionen — opgiver Navn og Adresse. Ligeledes modtager Redaktionen gerne Meddelelser om saadanne Ting og Forhold, som egner sig til Behandling i Bladets Spalter.

Dette gælder baade Byen og Landet, og det er en Selvfølge, at Redaktionen altid vil jagttage den strengeste Diskretion med Hensyn til sine Kilder.

Balataremme,

Rømsamlere,
Smørekander,
Remmefedt

samt

Smørelie og Cylinderolie

faas hos

Allinge Kolonial- og
Produktforretning.

Avispapir

a 25 Øre Pd. faas paa

Allinge Bogtrykkeri.

Lemon-Squash og Orangesaft

anbefales som en særdeles lækende og behagelig Sommerdrik.
Faas paa Halvflasker hos

Allinge Kolonial- & Produktforretning.

Til Hjemmebagning og Stegning er
Morsø Regulerings-Komfurer



Fint Jærn
og støbt som
Støbegods

Støbt i
og
og

de allerbedste. 5 Størrelser — højre og venstre.

Til disse kan anvendes al Slags Brændsel, og dette udnyttes fuldt ud ved Regulering ligesom ved Magasinovnene. Vi har en særlig kontant Pris paa disse og mener, at Priserne i Løbet af kort Tid bliver endnu højere. Vi tager gammelt Jærn og Støbegods til højeste Betaling.

Messing-Gelændere til Morsø Komfurer leveres.

Nordlandets Handelshus.

Sæd.

Gode rensede Varer modtages til Statslageret hos

Allinge Kolonial- og Produktforretning.

Til Syltning og Kogning sælger vi

Anker Heegaards emailerede Kogegryder.

Alle Størrelser fra 1 til 25 Liter; meget stærke og nemme at holde rene. Vi sælger disse til Fabrikens Priser.

Støbte Jærn-Murgryder, Fyrdøre, Store Riste.

Rensedøre, ildfaste Sten og ildfast Ler.

Nordlandets Handelshus.

Citronerstatning

anbefales som en glimrende Erstatning for rigtige Citroner, og faas paa hele og halve Flasker hos

Allinge Kolonial & Produktforretning

Cement.

Prima Portland Cement i Sække a 85 kg Netto.

- bornholmsk - i Tønder a 125 kg.

Nye og friske Varer sælges i

Nordlandets Handelshus.

Høst-Leer

Løbomme

Høstriver og Høforke
anbefales fra

Allinge Kolonial-
og Produktforretning.

**Chokolade og
Cacao**

faas hos

Allinge Kolonial-
og Produktforretning.

**Brødrene Anker
Jernstøberi & Maskinfabrik**

Telefon 2. Hasle Telefon 2.

Selvvandingsanlæg, Vand- & Aljepumper m. m.

Friskbrændte flammede Mursten Nr. 1

Ildfaste Mursten. Ildfast Ler.

Glasserede Lerrør. Prima Cembrør

sælges til laveste Priser tilkøbt her i Byen — og leveret paa nærmeste Jærnbanestation.

Nordlandets Handelshus.

Høst 1918.

Nu sankes det gyldne Korn i Hæs og Hestene slæber de fulde Læs, Kvæget gumler det søde Hø — Vi er alle Sæd: vi skal alle dø!

Mens Agrene toner af Leernes Røst gaar Manden med Leen ud til Høst og Hærene træder uden Stands den samme blodige Dødningsedans.

I disse fattige, magre Aar har Menneskets Høst kun fattige Laderne sluger alt Høstens Guld — men Krigens Lade bli'r aldrig fuld.

Vinter og Sommer, Høst og Vaar gaar Døden paa Krigens Ager og Axene segner med trætte Suk, falder til Ro i den blodige Dug.

Og Ageren magres Aar for Aar. Menneskemærken har fattige Kaar. Mange som segner faar aldrig sat — og vi er kun Græs: vi skal alle dø!

Chr. Stub Jørgensen.

Rønne-Allinge Jærnbånes Køreplan.

Søgnedage.

Rønne—Sandvig

Fra Rønne	9—	630
- Nyker	923	653
- Klemensker	943	713
- Rø	1003	733
- Tein	1021	751
- Allinge	1034	804
- Sandvig	1040	810

Sandvig—Rønne

Fra Sandvig	1140	840
- Allinge	1151	851
- Tein	1204	904
- Rø	1222	922
- Klemensker	1245	945
- Nyker	1—	10—
- Rønne	120	1020

Søn- og Helligdage.

Rønne—Sandvig

Fra Rønne	845	1235	450
- Nyker	904	1254	509
- Klemensker	921	111	526
- Rø	939	129	544
- Tein	954	144	556
- Allinge	1004	154	609
- Sandvig	1010	2=	615

Sandvig—Rønne

Fra Sandvig	1040	230	645
- Allinge	1048	238	653
- Tein	1058	248	703
- Rø	1114	304	719
- Klemensker	1133	323	738
- Nyker	1145	335	750
- Rønne	1205	355	810

Erindringsliste.

Toldkamret 8—12 Form., 2—5 Eftm.
Kæmmerkontoret 10—11 og 2—4.
Borgmesterkontoret 2—4 Eftm.
Laane- & Diskontobanken 2—4 Eftm.
Sparekassen 10—12 og 2—4.
Branddirektøren do.

Stempelkontoret i Sparekassen 10—12, 2—4.
Dampskibsexpeditionen, aaben ved Ski-benes Ankomst og Afgang Tirsdag og Fredag Eftm., Mandag og Torsdag Form.

Sognepræsten Tirsdag og Fredag 6—7.
Distriktslægen 8—9 og 2—3.
Postkontoret: Søgnedage 9—12 og 2—7
Søndag 12—2.

Telegrafstationen 8 Morgen til 7 Aften.
Søndag 12—2.

Statsanstalten for Livsforsikring ved Chr. Olsen, Messen. Kontortid 1—4 Em
Folkebogsamlingen paa Raadhuset:
Fredag 7—8.

Jærnbanest. er aaben for Gods 8-12, 2-7
Hjælpekassen: Formd., Bagern. P. Holm
Kasserer H. P. Kofod. Kontortid hver
Fredag fra 5—7.

Søger De en Pige, en Karl eller en Dreng, eller mangler De en Svend eller Lærling en Fodermester eller anden Medhjælp, bør De snarest avertere i Nord-Bornholms Ugeblad

der hver Fredag bringes direkte ind c. 1700 Hjem og læses af saa godt som hvert eneste Tyende. En Annonce her i Bladet vil derfor saa godt som altid bringe et tilfredsstillende Resultat.

De sidste Dage af August Maaned venter vi Tilførsel af

Gode skotske Dampkul

til Tærskningen. Vær saa god at gøre Bestillinger i

Nordlandets Handelshus.

Avertør i Nordbornholms Ugeblad!

Billigste Annoncepriser. — Største Udbredelse her paa Nordlandet.

Der er ikke gode Udsigter for Tilførsel af Kaligødning til Brug, før Vintersæden lægges. Hvis

Gødningskalk

kan erstatte, saa er endnu et Parti til Salg fra Skib som ventet. Pris 25 Kr. pr. 1000 Kilo fra Havnen.

Nordlandets Handelshus.

Kunsthonning i 1/2 og 4 1/2 kg Spande.
Kompot Frugter i 1/2 og 1/1 kg Ds.
Diverse Frugtsafter faas hos

Allinge Kolonial-
& Produktforretning.

Prima eng. Smedekul

sælges fra Lager til billigste Dagspris.

Nordlandets Handelshus.

Bestil Deres Tryksager i Allinge Bogtrykkeri

Regninger, Meddelelser, Fragtbreve, Brevpapir, Konvolutter.

Vi har Kontrakt med Ernæringsraadet

om at oplagre Sæd for Statens Regning og modtager gerne alle Sorter. Vi maa dog indtrængende henstille til vore Kunder, at Sæden afleveres i tør Tilstand — og velrenset; i modsat Fald ødelægges jo Kornet, og Svindet bliver meget stort — og kostbart.

Altsaa, fugtig, vaad og uren Sæd modtages ikke.

Husk at Leveringsnummer skal følge hver Sending, og først da kan vi betale for Sæden.

Nordlandets Handelshus.

Bornholms Spare- & Laanekasses

Afdeling i Allinge

Kontortid: 10—12 og 2—4

Modtager Indskud paa alm. Sparekassetilkaar til en Rente af 4 pCt. p. a., paa Folio til 2 pCt. p. a.

Stort Udvalg



Stort Udvalg

Carl Lunds bekendte blaa Emaljegods

til billigste Priser hos

Allinge Kolonial & Produktforretning

Underbeflædning

i Uld, Bomuld og Wacosan = sælges endnu til rimelige Priser i

Nordlandets Handelshus.

Stort Udvalg



Billigste Priser

Køkkenrekvisitter

faas hos

Allinge Kolonial- og Produktforretning.