

SMS almanakkinn

Tops!



Snøggir ruskinnsstívlar
eisini til innandurabruk.
Lættan gummisolla
og 70 mm finer hæl.
Liturin er svartur.
Stødd: 36-41

299!

DEMMUS

Svimju-
draktir
og bikini
í øllum
stöddum

÷
10%

FRÍÐKAN

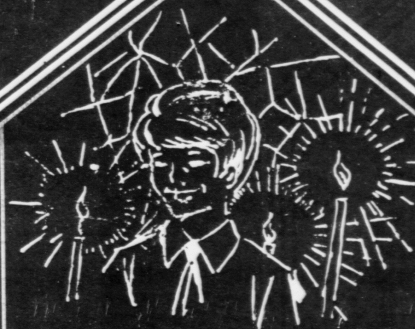
Tlf. 12701

Makker TILBOÐ

Tað hefur eydnast okkum
at fáa 200 stk. afturat
av okkara størstu blususucces:
sið crepe blusa. 6 ymiskir litir —
eisini hvítar

Prísur 69,-

í skotinum

Konfirmations-
serviøttar

Navn verður sett í

Bileggið nú!



BOKASÖLAN

Tlf. 1 52 83



Jakkar og buksur
í øllum stöddum
og fleiri litum
til dreingir og
menn

FEDGAR

Tlf. 11545



uppskriftin

**Saltsprongdur háryggur
við grønum eplasalati**

TIL 4 FÓLK:

1—1 1/2 kg av lættsaltaðari
háryggjasneið

1 kg. av kókaðum eplum

200 g av mayonnaisu

2 dl av ymer

salt

pipar

saftina av 1 sitrón

møguliga eitt sløð av morlaðum
hvíttleyki

1 tyssi av persillu (saksaðari)

1 tyssi av grønleyki (saksaðum)

1 tyssi av dild (saksaðum)

1. Kjøtið verður sett at kóka í
vatni, sum er so passaligt í nøgd,
at tað er so, at tað er undir.
Kókað verður við linum hita í

1 1/4—1 1/2 tíma. Kjøtið verður
standandi í soðnum í o.u. 1 kort-
er, verður síðan lagt uppúr.

2. Mayonnaisa og ymer verða
meykað og salt, pipar, sitrón-
saft, hvíttleykur og kryddurtir
koyrt í fyrri at fáa at smakka.
Eplini verða skorin í flisar og
vend varliga í hesum.

3. Tann saltsprongdi háryggur-
in verður skorin í flisar og settur
á borðið saman
við epla-
salatinum.



9 tery bestu

Epli, hollendsk 10 kg. 22⁹⁵Karat Kaffi 1/2 kg. 23⁹⁵Carno Rasp 350 gr. 2⁹⁵Toilettappír Glenn 4⁴⁵2 rl. 11⁹⁵Frottéhandklæði 50×90 131⁵⁰BERT MIKUDAGIN!
Høsnarungar 12 stk. á 1100 gr. BertFesk, fryst rogn fyrri 1/2 kg. 4⁹⁵Kotelettir 14⁹⁵5 stk. fyrri 1/2 kg. 9⁹⁵Heimægjørd sylta
fyrri 1/2 kg.

MIKLAGARÐUR