



KUCHARSKÝ PŘEHLED

IMRVÉRE

☞ *Všeobecný oznamovateľ* ☞
k pobavení i poučení

Ctění hosté, zde si račte vybrati:

<i>nápojový lístek</i>	<i>str. 2</i>
<i>jídelní lístek</i>	<i>str. 3 – 5</i>
<i>bowling</i>	<i>str. 6</i>
<i>pokouřeničko</i>	<i>str. 7</i>

RESTAURACE

Dozvědět se též můžete:

<i>čím se živí různí národové</i>	<i>str. 3</i>
<i>zásady správné výživy</i>	<i>str. 4</i>
<i>z historie hry bowlingové</i>	<i>str. 6</i>
<i>zásady užívání dýmky vodní</i>	<i>str. 7</i>
<i>a jiné užitečnosti...</i>	



PROVOZNÍ DOBA:
denně 11.00 – 24.00

**OBJEDNÁVKY
A REZERVACE:**
tel.: 558 675 777
www.imrvere.com
imrvere@imrvere.com



...CTĚNÍ HOSTÉ, JSME TU PRO VÁS STÁLE, PORÁD, IMRVÉRE...



NÁPOJOVÝ LÍSTEK

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Studené nápoje

Coca Cola	0,2 l ... 22 Kč
Coca Cola light	0,2 l ... 22 Kč
Sprite	0,2 l ... 22 Kč
Kinley tonic (dle výběru)	0,25 l ... 22 Kč
Kinley zázvorová limonáda	0,25 l ... 22 Kč
Fanta (dle výběru)	0,33 l ... 22 Kč

Minerální vody

BonAqua perlivá	0,25 l ... 16 Kč
BonAqua jemně perlivá	0,25 l ... 16 Kč
BonAqua neperlivá	0,25 l ... 16 Kč

Značkové džusy

Cappy * dle denní nabídky	0,25 l ... 22 Kč
---------------------------	------------------

Ledové čaje

Nestea citron	0,25 l ... 22 Kč
Nestea broskev	0,25 l ... 22 Kč
Nestea zelený čaj	0,25 l ... 22 Kč

Energetický nápoj

Burn	0,25 l ... 35 Kč
Nescafe Xpress	
Bílé	0,25 l ... 35 Kč

Teplé nápoje

Káva Picollo	25 Kč
Espresso	25 Kč
Espresso bez kofeinu	25 Kč
Capuccino	25 Kč
Espresso macchiato	25 Kč
Caffé latte	25 Kč
Vídeňská káva	30 Kč
Horká čokoláda	35 Kč
Šlehačka	5 Kč
Smetánka	3 Kč
Čaj dle výběru	15 Kč

* možno i s citronem



ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Alkoholické nápoje 0,04 l

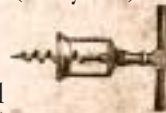
Cherry griotte	25 Kč
Barbero mandlové	30 Kč
Rum	20 Kč
Fernet (citrus)	25 Kč
Stará myslivecká	25 Kč
Becherovka	30 Kč
Vodka Finlandia/Smirnoff/Absolut	39 Kč
Napoleon	30 Kč
Gin Beefeater	39 Kč
Slivovice	35 Kč
Puschkin	30 Kč
Bailey's	49 Kč
Malibu	39 Kč
Metaxa****	49 Kč
Metaxa*****	69 Kč
Jägermeister/Bacardi/ Grant's/Johnie Walker/ Gin Beam/Four Roses/ Ballantine's/Tullamore/ Jameson	49 Kč
Jack Daniels	69 Kč
Tequila Sierra	49 Kč
Chivas Regal	99 Kč

Aperitivy

Garrone	0,1 l (dle výběru)	30 Kč
Cinzano	0,1 l (dle výběru)	45 Kč
Martini	0,1 l (dle výběru)	45 Kč
Campari bitter	0,05 l (dle výběru)	50 Kč

Víno

Červené	0,2 l	24 Kč
Bílé	0,2 l	22 Kč
Červené	0,7 l (dle výběru)	140 Kč
Bílé	0,7 l (dle výběru)	130 Kč
příplatek u svařeného vína		5 Kč



Sekty

Bohemia demi – sec	0,7 l	210 Kč
Bohemia Brut	0,7 l	210 Kč

Pivo

Radegast čepovaný 12%	20 Kč
Kozel černý čepovaný	18 Kč
Birel 0,33 l	16 Kč



Ušetříte,
budete-li mít
Leinbrockův
kávový mlýnek.

Nejmenší, nejryhlejší mléti
a proto největší vy-
užitkování kávy.
Největší továrna na kávové
mlýnky v Československu
ručí za nejlepší jakost zboží.

☞	Jen malá dávka	☞
☞	vysokoveselské cikorky	☞
☞	„BÜVOVKY“	☞
☞	postačí k zlepšení chuti, vůně a barvy kávy!	☞

STUDENÉ PŘEDKRMY

- 100 g **Mozzarella** proložená čerstvými rajčaty a bazalkou, toast . **43 Kč**
 150 g **Krabí koktejl**, toast **60 Kč**
 60 g **Marinovaný hermelín „Imrvere“**, chléb **35 Kč**

TEPLÉ PŘEDKRMY

- 150 g **Topinka s pikantním kuřecím masem** (maso 70 g) . . . **58 Kč**
 150 g **Husí játra** podávaná na toastech
 s omáčkou z lesních plodů **65 Kč**
 130 g **Šišky z bramborového těsta, mladá brokolička,**
 jemná bazalková omáčka **48 Kč**

POLÉVKY

- 0,33 l **Rajská polévka s tofu a smetanovou spirálkou** **22 Kč**
 0,33 l **Zelná polévka** se zakysanou smetanou v chlebové kůrce . . **45 Kč**
 0,33 l **Česneková polévka s krutónky** **28 Kč**
 0,33 l **Hovězí vývar** se šunkovými knedlíčky **25 Kč**

SPECIALITY

- 100 g **Kachní prso** ovoněné medem a rozmarýnem
 s kuličkou z kuřecího masa obalenou ve špenátu,
 pohanková placka, bramborové pyré **138 Kč**
 180 g **Grilovaný losos** plněný růžovým zázvorem,
 doplněný o bábovičku z kari couscous,
 a jemnou smetanovou omáčkou **150 Kč**
 80 / **Plátky vepřové panenky** ovoněné kouřovou solí,
 100 g **doplněné o kuřecí prsíčko** pečené na másle,
 s placičkami z bylinkového těsta, proložených cuketou
 a cherry rajčátky na jemném houbovém glacé **143 Kč**
 300 g **Kuřecí fondue** (pro dvě osoby – hosté si připravují maso sami u stolu)
 300 g kuřecí maso, 5 druhů omáček **250 Kč**
 300 g **Fondue DUO** (pro dvě osoby – hosté si připravují maso sami u stolu)
 150 g vepřová panenka, 150 g hovězí svíčková, 5 druhů omáček . . **360 Kč**

HOTOVÉ POKRMY

- 130 g **Vepřo – knedlo – zelo** **75 Kč**
 130 g **Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem** **85 Kč**
 130 g **Formanský guláš** v chlebovém hrnci **98 Kč**

Čím se živí různí národové

Starí Čechové říkali: „Pověz mi, co jíš a já ti řeknu, kdo jsi!“ Toto lidové přísloví, chová v sobě dobré a moudré jádro. Je skutečností, že hodnota i úprava krmí se řídí podle kulturní vyspělosti tobo kterého národa. Čím primitivnější kultura, tím jednodušší pokrm. Čím vyspělejší a zámožnější národ, tím úpravnější a hodnotnější, ba lze říci i rafinovanější jest jeho tabule.

Přiblížme tedy blíže, jací labužníci obývají část Evropy. Všimneme si pouze základních pokrmů národních.

V Čechách se jí maso, drůbež, moučníky, brách, čočka, brambory, kaše, zelí. Pije se pivo, víno, kořalka a káva. Slováci velmi milují moučníky.

Poláci mívají bojný výběr. Požívají maso, knedlíky kyselé polévky, koláče, brách, jablečnou kaši, brambory, sýr, žinčici, ovesný chléb. Pijí kořalku.

Skandinávci pijí ssedlé mléko (jako rosol) s cukrem a zázvorem. Požívá se maso hovězí a skopové, bojně ryb, slaniny, máslo, sýra, bílého chleba. Pije se pivo.

Velkorusové si potpří na zakyslou polévku boršč, kaše, moučníky (pirogy), houby, málo hovězího a skopového masa, hodně ryb. Pije se vodka a pivo. Pochoutkou jsou jabody a okurky s medem.

Řekové se živí chlebem, sledi, sardinkami, kozím sýrem, melouny, zadělávanými olivami a cibulí, u pobřeží rybami. Masí se olejem, pije se víno. Oblíbeným jídlem je pilav a makarony. Sladkosti připravují se z medu, fiků, broznů, ořechů, datlí. Pije se rosolka, káva, čaj s medem.

Rumuni (venov) se živí chlebem, koláči, ovčím sýrem, jakýmsi druhem pudíngu z kukuričné mouky. Maso, ryby a pochoutkový perník jedí zámožnější.

Cikáni jedí vše. Živí se křečky, veverkami a drůbeží. Pekou placky, pijí kořalku.

Tyroláci jedí rádi knedlíky, zelí, povidla, uzeniny, nudle, koblihy s medem, mákem a bruskami. Hodně masí. Pijí mléko a kávu.

*převzato z Kuchařského přehledu
únor-březen 1933*



SANDRIK
ALPAKA & STRIBRO

PRAHA - PŘÍKOPY-
TEL-228-27 + 3032

Stříbrné příbory - kuchyňské nářadí.
K dostání ve všech odborných závodech.

ALLOIS HYNEK V PRAZE

Patent č. 113341

Nejlepší péra

pro školní i životní písmo běžnému, zvláště pak na písmo stojaté i ke psaní písmem gotickým a okrouhlým písmem francouzským jsou péra Jiráskova s příslušnými držádky, jimž nevyrovná se dovedl žádná soustava doplnění ani jiná.

ALLOIS HYNEK V PRAZE,
v Cizetě ulici č. 11 n. za chrámem sv. *

Zásady správné výživy

A.

1. jísti volně
2. dobře žvýkati
3. mírné množství
4. nepříliš horké
5. to, co chutná
6. pouze když jest hlad
7. v klidu, nespíchat
8. ve správné poloze,
ne ve stoje

B.

1. požívati stravu
smíšenou
2. každý den něco jiného
3. ne příliš mnoho masa
4. hodně ovoce a zeleniny
5. hodně mléčných jídel
6. nejméně jednou týdně
jídla vaječná
7. alespoň jednou týdně
rybu
8. málo octa
a ostrého koření

*převzato z Kuchařského přehledu
únor-březen 1933*



*„Vaření a alchymie
tébož drubu učení je.“*



HLAVNÍ CHODY

200 g	Pstruh na grilu s bylinkovým máslem	95 Kč
200 g	Hovězí steak v pařížském pepři na lůžku s jarní zeleninkou, hub a cuket	250 Kč
200 g	Medailonky z vepřové panenky doplněné o grilovanou hlívu ústřičnou a cherry rajčátka	115 Kč
150 g	Kuřecí váleček s mozaikou z dýňových semínek, mrkve, slaniny, brokolice a omáčkou ze sýru s modrou plísní	98 Kč

SMAŽENÁ KLASIKA

100 g	Smažený sýr, zeleninová přízdoba	60 Kč
150 g	Brokolice v sezamu, zeleninová přízdoba	60 Kč
100 g	Smažený kuřecí řízek v sezamu, zeleninová přízdoba	80 Kč

SLADKÉ POKRMY

200 g	Zapékané sladké široké nudle, sypané skořicí a cukrem	60 Kč
2 ks	Palačinky s ovocnou směsí, šlehačkou a čokoládovým topingem	60 Kč
2 ks	Palačinky plněné tvarohovým puré ovoněné amarettem doplněné ovocem	65 Kč
150 g	Čerstvé kousky ovoce s vanilkovým fondánem	40 Kč
200 g	Bramborové šišky s mákem přelované máslem	49 Kč

SALÁTY

200 g	Šopský salát	48 Kč
200 g	Řecký salát	55 Kč
200 g	Kuřecí salát s čínským zelím, dressing, toast	80 Kč
150 g	Salát „Zaziky“ (okurek, bílý jogurt, česnek, kopr)	49 Kč



**Jen prvotřídní
výrobky**

Pravé francouzské kuchařské nože různých druhů, špalety,
vidličky, sečky v největším výběru má na skladě

V. Brázda,

PRAHA I., Karlova čis. 30.

Několik kapek dodá každé polévce,
omáčce a zelenině jemně,
nevtíravě, masové chuti.



JÍDELNÍ LÍSTEK

KRAJOVÉ SPECIALITY

230 g	Kachní čtvrtka servírovaná na červeném zelí s bramborovým knedlíkem	120 Kč
200 g	Fazole po Bretaňsku v chlebovém hrnci	85 Kč
350 g	Halušky se zelím, restovanou cibulkou a čerstvou slaninou	60 Kč
350 g	Brynzové halušky	65 Kč
100 g	Grilovaná vepřová žebra podávaná na dřevěném prkně (dle váhy)	14 Kč
100 g	Grilované vepřové koleno podávané na dřevěném prkně (bez kosti, dle váhy) ..	16 Kč
100 g	Originálně servírované vepřové kolínko pečené na černém pivu (s kostí, dle váhy)	16 Kč
5 ks	Grilovaná kuřecí křídélka podávaná na dřevěném prkně	65 Kč

DESERTY

1 ks	Čokoládová bábovička se zmrzlinou	30 Kč
2 ks	Piškotová roláda	40 Kč
60 g	Medovník	35 Kč

PŘÍLOHY K JÍDLŮM

180 g	Kořeněné bramborové chipsy	35 Kč
150 g	Americké brambory	30 Kč
2 ks	Bramborové placičky	20 Kč
150 g	Smažené krokety	22 Kč
150 g	Smažené hranolky	20 Kč
200 g	Bramborová kaše	16 Kč
4 ks	Houskový knedlík	12 Kč
5 ks	Bramborový knedlík	12 Kč
50 g	Tatarská omáčka	10 Kč
50 g	Pikantní omáčka	12 Kč
50 g	Dressing (dle nabídky)	12 Kč
50 g	Kečup	8 Kč
80 g	Chléb	8 Kč
20 g	Šlehačka	12 Kč
200 g	Zeleninový talíř	20 Kč

Dra. OETKERA
ilustrovaná receptní knížka
obsahuje asi 130 prvotřídních předpisů se
34 rybovými. Ve všech závodech k dostání
za nižší cenu, Kč 9,50, je-li rozložena,
primo u dra. A. Oetkera v Brně.



Můj patent!

Na vaření
pečení
smažení



Nemězně lrválý!
Lehce sřavítelný!

VITELLO
margarin delikatesní
jako
nejjemnější
máslo čajové.
MARGA
pokrmové tuky a margariny, společnost s r.o.
STŘEKOV

Na jemné náplně
jest nejlepší



Výborné zbytky

páněských a šatových látek, prádla pro
ženské a mužské, tříkové košile a spodky,
punčochy a ponožky, zástěrky, jakož ve-
škeré střížné zboží dodává za původní
tovární ceny (10)

Adolf Zucker v Plzni
8 26.

BOWLING

Z historie hry bowlingové

Hra tato má dlouhou a bobatou historií a je jedním z nejoblíbenějších sportů na světě. Britský antropolog Sir Flinders Petrie, objevil v roce 1930 sbírku předmětů v dětské brobce v Egyptě, jež se mu jevila, jako počátky primitivního bowlingu. Byla-li tato domněnka správná, pak vedou první stopy bowlingu až do dob 3200 let před Kristem. Dlužno však říci, že větší pozornosti se bowlingu dostává až v Anglii, v roce 1366, kdy král Eduard III. údajně svůj zájem z lukostřelby na tento sport přesunul.

Do Ameriky bowling přivezli bezpochyby angličtí, holadští a němečtí osadníci. První ustálený americký bowling byl pravděpodobně bowling trávníkový v prostorách New York's Battery area (vojenské baterie). Obyvatelé New Yorku toto místo nazývají „Parcela bowlingového trávníku“.

Hra měla v Americe své vzestupy, ale prožila si i své období úpadku. Považte, že Connecticutský zákon v r. 1841 bowling zakázal, neboť se jako nebezpečný hazard zdál...

Pro probrávající častou výmluvou bylo „špatná údržba“ venkovních bowlingových dráh. Proto se ušlechtilí průmysloví magnáti rozhodli instalovat bowlingové dráhy do krytých budov, i když ze začátku vyhradně pro své vlastní potěšení. Celá událost však zvýšila popularitu hry.

K velkému rozvoji technologie bowlingové došlo na konci 19. století. Koule se nejprve vyráběly z velmi tvrdého dřeva, ale v r. 1905 byla uvedena první opravdová bowlingová koule „Evertrue“ a poté Mineralite ball, jež lákala tajemným složením. Po řádné organizaci a odsouhlasení všech norem, získal bowling na popularitě. Pan Gottfried Schmidt přišel s patentem na automatický zvedáč kuželek, jeho přístroje však vyžadovaly velkou pozornost. Mechanikové museli udržovat bowlingové zařízení několik hodin denně...

Dnes bowling hraje 100 milionů lidí z více než 90 zemí světa. Hra bowlingová má zajímavou tradici a dobré vyhlídky, aby vešla v podvědomí ještě více lidí po celém světě.

CENY BOWLINGU



11.00 – 14.00	170 Kč
14.00 – 18.00	200 Kč
18.00 – 24.00	250 Kč
Po zavírací době cena za 1 hodinu bowlingu	350 Kč

RYCHLÉ OBĚRSTVENÍ KE HŘE

Tortily/Tortilly

- 300 g Plněná ledovým salátem s francouzským dresingem a grilovanými kuřecími prsíčky 75 Kč
- 300 g Plněná ledovým salátem s pikantním rajčatovým dresingem a s plátky grilované vepřové panenky .. 90 Kč
- 300 g Plněná salátem, rajčaty, plátky grilované cukety a grilovaných kuřecích prs s dresingem tisíce ostrovů 80 Kč
- 300 g Plněná salátem, grilovanou hlívou ústřičnou a plátky grilované vepřové panenky s tomatovým dresingem 95 Kč
- 300 g Plněná salátem, grilovanou krkovicí, plátky eidamu a hermelínu s jemným česnekovým dresingem 90 Kč
- 300 g Plněná salátem, rajčaty, salátovou okurkou, paprikami, jemným jogurtovým dresingem, plátky tvrdého sýru a hermelínu 60 Kč



Polarin

POUŽÍVEJTE POLARIN
100% pokrmy tuk
na smažení a pečení.
Zkusíte – vše se doří
lépe.

»Standard«
PRVNÍ BRNĚNSKÁ PARNÍ TOVÁRNA NA SPECIALNÍ MÝDLA
VYHOTOVILAS BRNO VIDEŠSKÁ 95

Standard

Nejlepší prací
mýdlo!

Již Brněnské dráslo-olivové mýdlo
používá již každá hospodyně!

Zaludčení
Kosmetika Křehký št.
Lány, Praha-Panenský
trhoviště 1917.

ORIENTÁLNÍ MENU

ŠÍŠA – VODNÍ DÝMKA

Ponořte se do tajemného orientu ukrytého v chuti a vůni vodní dýmky

DÝMKA VODNÍ neboli „ŠÍŠA“ – magické to zařízení, pomocí něhož lze kouřit tabák silný, omamně vonný v rozličných příchutích naložený

Jedna porce tabáku stojí toliko 90 Kč



Jednotlivé tabáky jest možno míchat dle vašich chuťových nuancí.

V depozitu jest nabídka jemných ovoněných tabáků slovně egyptské firmy:

NAKHLA TOBACCO

jablko jahoda vanilka banán lékořice višň meloun máta mango tropic kokos meruňka



**ČAJE
K VODNÍ DÝMCE**



Doporučujeme podávat tyto prvotřídní tradiční sypané čaje, které znamenitou chuť šíšy podpoří. **O čerstvost a způsob přípravy čajů** se stará a ručí všem známá Dobrá čajovna © ve Frýdku-Místku

ČAJ TOUAREGŮ – okouzlující a chuti lahodící slazený zelený čaj s pravou marockou mátou „Nana“

konvička 0,4 l 38 Kč

VZPOMÍNKA NA SULTÁNA – černý čaj s kardamonem, originální receptura súdánského sultána. Pikantní chuť tohoto orientálního koření ve spojení se silným čajem a cukrem dává posilující nápoj, jemně euforizující.

konvička 0,4 l 45 Kč

ORIENTÁLNÍ CHUŤOVKA K ČAJI

1 ks **Sultánova pita**
(Arabský chléb, sýr, olivy, orientální koření) **39 Kč**

1 ks **Aladinův mls** (Arabský chléb, skořicové máslo) **29 Kč**

ETIKETA užívání dýmky vodní v tempu poklidném nikoli chvatném

Dýmka vodní má již tradici několikasetletou. Její užívání jest někdy podrženo těmito rituálům a pravidlům nepsaným...

1. O ublík cigaretu si nezapalujte, jest to považováno za nezdvořilost.
2. Dýmka na zem patří, na stůl ji pokládáti nedoporučuje se též kvůli stabilitě.
3. Náustek v pravé ruce držte. Levá ruka v zemích cizokrajných za nečistou považována jest.
4. Po dokouření hadice zřídka kdy dál se podává, ale na stůl se odloží. Pokud však hadici přece jen dál chcete podati, pak pravou rukou a náustkem otočeným směrem k sobě držte ji.
5. U dýmek se šlauchy dvěma či více, současně ze všech nikdy netabějte! Ba právě naopak! Pokud zrovna na řadě nejste, náustek prstem ucpěte, ať k nadměrnému ředění kouře vzduchem nedochází.
6. Kouříte-li cigarety, talířek vodní dýmky jako popelník nikdy nepoužívejte!
7. V čajovnách, kavárnách a restauracích, kde dýmky se kouří, rozruch kolem sebe zbytečně nezpůsobujte, anžto atmosféru pokojnou to narušuje.

Prohláze Vámi čaje, ale i dýmku zachytivš, nepovinně navštívte Dobrou čajovnu © ve Frýdku-Místku, pod frýdečským zámkem sálka, kde čaje z celého světa, čajovnu keramiku, orientální jídla a samozřejmě příjemné posezení ve šlyšné zařízením interiéru naléznete.



DOBŘÁ ČAJOVNA

Hluboká 64, Frýdek-Místek
tel.: 558 630 453
www.hledanimi.cz • hledani@mcnet.cz

*„Dlouhodobé používání čaje
dodává člověku sílu a dobrou mysl.“*

Renomovaný velkoobchod s čajem

(založen r. 1871)

JOSEF KLEIN, Karlova, Královská třída, „Červená brána“ č. 38-4. **U MIKADA**
Filialka v Praze, Pšikopy č. 7.

rabízi čaje: Souchong, ruský karavání, Pecco a císařské směsi

pánům obchodníkům v nejlepší jakosti za ceny ve velkém na 4 měs. lhůtu.

Zvláštnost: směsi ruských čajů v elegantním obalu (jako psaní) k drobnému prodeji po 3 a 12 a 20 kr. s velkou provizí.

Uplatění cenovky za potlačení obzoru v tisku. 1913

BALÍČKOVÉ ČAJE »S ČÍŇANEM«

importní firmy

J. ČELEDÁ V OPAVĚ

jsou
osvědčená
výborná



Vyžádejte si vzorkovanou nabídku balených i volných, jakéh i orig. bednových čajů!

Několik kapek

odedařna osvědčeného

MAGGI^{HO}
koření



dostačí
k okamžitému,
překvapujícímu
zesílení
a nabytí
dobré chuti
slabých polévek
a pokrmů.

Při nákupu dbejte jména
„MAGGI“
na žlutě-červených nálepkách.

Jindřichova domácí fontána tryskající
tlakem vzduchu. Vkusný doplněk po-
kojového interiéru.



UPÍR

jest název krásného, postaveného románu
slavného belgického naturalisty Camille
Lemmoniera, v němž mistřinným perem vy-
kreslil nám život velké dělnické kolonie,
obluštějí v ní obrovských hutí, v jejichž re-
dém plívají těžkých pocitů a v mohutném
třasku sociálního zápasu zaslechnete plí-
živý sykot bezusudné vůle mladé, seřezané
lesy vůle dělníků...

Přel. J. Marek S obálkou K. Šimánka.
Brož. K 250. Váz. K 450.

Na skladě v každém knihkupectví aneb v
**NAKLADATELSTVÍ
JOS. R. VILÍMKA V PRAZE,**
Spálená ul. 13, Vítězů I., Schotterring 1.

**KDYŽ JSEM BYLA
MUŽEM.**

Přel. Jos. Marek S obál. J. Kočího.
Tato kniha Lemmoniera proslavila. Již
námět sám: originálně promyšlený boj
mladé krásavice proti choutkám mužů
— živě zaujal; nádherný sloh belgic-
kého naturalisty je druhou podmanivou
předností knihy.
Brož. K 250. Váz. K 350.

Drink
TWININGS
Said in packets
3/8, 2/6,
2/0, 1/6,
1/6.

World Famous
TEAS.

Grand prix international d'Exposition de Paris 1900.

KWIZDŮV FLUID
znímka had.

Dělní osvědčení
Kwizdův fluid je nejlepší a
nejúčinnější prostředek k
vyloučení všech škodlivých
částeček z ovocných šťáv,
šťáv z ovoce a z ovocných
šťáv. Kwizdův fluid je
nejlepší a nejúčinnější
prostředek k vyloučení
všech škodlivých částeček
z ovocných šťáv, šťáv z
ovoce a z ovocných šťáv.
Cena 1 litru K 250.
Cena 1/2 litru K 125.
Kwizdův fluid je
nejlepší a nejúčinnější
prostředek k vyloučení
všech škodlivých částeček
z ovocných šťáv, šťáv z
ovoce a z ovocných šťáv.

Kwizdův fluid je nejlepší a
nejúčinnější prostředek k
vyloučení všech škodlivých
částeček z ovocných šťáv,
šťáv z ovoce a z ovocných
šťáv. Kwizdův fluid je
nejlepší a nejúčinnější
prostředek k vyloučení
všech škodlivých částeček
z ovocných šťáv, šťáv z
ovoce a z ovocných šťáv.

Fr. Jan Kwizda,
KORNEUBURG U VÍDNĚ.

Kalibův
stolový sporák

s pečlivě konstruovaným
smaltovaným železným tělesem
a s pečlivě konstruovaným
smaltovaným železným tělesem

VÍTEZI
po 60letém vývoji
kvalitou i úsporou.

JAN KALIBA A SYN
továrna, vrtárna, skladiště atd.
PRAHA-PANKRÁČ
TELEFONY 515-63, 515-78.

Dobry kuchar
žáda a používá jen

„VINOCET“ nejlepší ocet
vůbec

z I. Pražské ovocné octárny
v Praze VII., Jeronýmova 1023.

Telefon 320-23

ALL OVER THE WORLD