

Merc.

99. sz.

KÁVÉ UJSÁG

MEGJELENIK HAVONKÉNT
EGYSZER.

SZERKESZTI ÉS KIADJA:

GRÓF VAY SÁNDOR.

INGYEN PÉLDÁNY.

□□

Előszó és körlevél.

Gróf Vay Sándortól.



Fiumében kávébehozatali céget alapítottam.

Ezen elhatározásra különböző okok készítettek, de ezek között utolsó helyen áll az én anyagi érdekem. A mi kevésekre az én szerény életmódomnak szüksége volt, megvolt mindig és meglesz ezentúl is, mert e vállalkozásom — melynek vezetésére kiváló magyar szakértőket alkalmaztam — *eddig kifejtett irodalmi működésemben nem igen fog akadályozni.*

A cél melyet szolgállok első sorban: a példaadás, azon művelt magyar polgártársaim részére, a kik még ma is legegykednek attól, hogy a nagykereskedői pályára lépjenek, és a kikre a jövődöbéli önállóvámterületés Magyarországnak égető szüksége van.

De más okok is voltak, melyek arra ösztönöztek, hogy e vállalatot megalapítsam. Én az utóbbi években minden szabad időmet Fiumében töltöttem. Itt ismerkedtem meg a különböző kereskedői körökkel és Fiumében tanultam meg azt, hogy egyes emberek mily nagy szolgálatot tehetnek nemcsak

a kikötővárosnak, hanem a hazának is, ha megtelepülnek és kereskedelmet üznek.

Mert minden kiló áru, melyet egy fiumei behozatali cég küld Magyarországra: az igazi magyar kereskedelem haszna marad és a mi behozatali kereskedelmünket gyarapítja!

Tudni kell ugyanis a fogyasztó közönségnek, hogy az országban elfogyasztott kávék és teák $\frac{9}{10}$ részét a trieszti és a *bécsi* közvetítő kereskedelem szállítja a mi kereskedőinknek, s így a magyar közönség tudtán és akaratan kívül sok *millióval* hizlalja a *bécsi* és *trieszti behozatali kereskedelmet!*

A trieszti kávékereskedők magyar pénzen gazdagodtak meg és a bécsi tea kereskedők palotáikat Magyarországnak szerzett pénzen építették.

Pedig nekünk is van néhány előkelő, minden külföldi céggel versenyképes kávébehozatali cégünk Fiumében, a kiktől azonban a fogyasztó közönség alig vesz tudomást és ez oka annak, hogy e néhány magyar cég behozatala meg sem közelíti azt a mennyiséget, melyet egyedül csak a *bécsi* piac helyez el Magyarországnak.

Ily viszonyok közepette azt hiszem, hogy a magyar kereskedelemnek is szolgálatot teszek az által, ha nevemmel és óriási ismeretségem révén, ha nem is sokat, de a magyar közönségnek legalább egy kis részét nyerem meg azon célból, hogy szükségletüket Fiuméből szerezzék be.

Vállalatom rendelkezik mindazon erők felett, melylyel a czélt nemcsak szolgáltni, hanem hirnevet is lehet szerezni. Összeköttetésem révén módonban áll beszerezni mindannak legjavát, a mit a tropikus égalkak e cikkekben termelnek és mert a termelőhelyen vásárolok, áraim — az áruk minőségéhez viszonyítva — versenyen kívül állók.

Szinmagyar vállalkozásomhoz nem kérem senki szubvenczióját, hanem *kérem a magyar fogyasztó közönség bizalmát és támogatását.*

És a mikor vállalkozásomat a t. fogyasztó közönség figyelmébe ajánlom, bizton remélem, hogy évek során eredményeket érek el és ha nem is alkothatok valami világra szólót, de megnyugvásomra fog szolgálni a tudat, hogy a jövődöbéli nagy magyar behozatali kereskedelem épületébe én is ragasztottam néhány tégladarabot.

Mese a kávéról.

Irta: Garády Viktor.

Nagyon kevesen tudják, amikor a gőzölgő, illatos kávé a boldog semmivé váló óráiban szürcsölgetik, hogy ezt a ritka élvezetet voltaképpen egy ifju arab szerelmi bánatának köszönhetik.

Dsem - Aladin - Abu - Abdallah - Mohamed - Ben - Said. Ilyen czifra, hosszú neve volt az ifjunak, aki, miután hűtlenné lett hozzá a szép Zulejka, neki adta magát a búsulásnak és világgá ment. Áthajózott Afrika kies partjaira és ott egy rengeteg erdő közepette végre megállapodott. Bebarangolta előbb a hegyeket, völgyeket, erdőket, mezőket, váltig ezt sóhajtván: — Zulejka! Zulejka! És az ifju, aki az ő fájdalmai közepette soha egy könnycseppet sem hullatott, keserves sirásra fakadt valahányszor szép Zulejkája jutott eszébe.

Azután kissé lecsendesülve, czéltalanul bolyongott a sűrű erdőben. Ment, mendegélt a százados fák között, a magasra nőtt fűszálak, a himes virágok között, míg végre egy barlang nyílása elé került.

Ekkor gondolta, hogy ez a barlang lesz az ő lakása. És megvonta magát a barlangban, mint a kerti csiga téli hajlékában. Száraz levelekből, puha mohából csinált magának ágyat. Ebben a barlangban akarta végigbusulni hátralevő napjait, távol az emberek, örökkévaló egyedüliségben, a szép Zulejkáról álmodozva.

Valahányszor az ébredő nap sugára beosont az ablak nyílásán, kiment a barlang elé, egy sziklaküire ült és keresztbe vetett kézzel, szemét az égre csüggesztve egyre csak ezt suttogetta:

Ébredj, ébredj, szerelmem! Ébredj és dalolj! A felkelő nap, mint valami nagy piros virág most bontogatja ragyogó kelyhét a pálma ligetben, ahol fülemile fészkel és harmatgyöngy csillog az illatos rózsákon. Ébredj, ébredj szerelmem!

És ezt suttogetta másnap, ezt suttogetta minden nap. És ekkor szerelmének ragyogó álmoképei elvonultak lelki szemei előtt. Ezekben gyönyörködött az ifju valahányszor lepihent a lombok hús árnyékában és a madarak énekét hallgatta, valahányszor éjjel a

holdas égre tüzte álmélkodó, sóvár tekintetét és a reszkető fényű csillagokat számlálgatta.

Azonban senkisémet hallotta, senkisémet válaszolt. Köröskörül síri csönd borult az erdőre. Nem hallatszott sem a szellő suttogetása, sem a levél zörrenése, sem a patak csörgedező hangja. Semmi, semmi.

Egy nap aztán felkerekedett és ment, mendegélt a sűrű rengeteg mélyébe. Tikasztó volt a nyár heve és a szomjuság kinjai egyszer csak erőt vettek rajta. De sehol egy forrás, sehol egy csöpp víz, amely enyhülést hozott volna sanyargatott testére.

Fáradtan, kimerülten dőlt egy fa árnyékába azzal az eltökélt szándékkal, hogy visszamegy barlangjához, az ő szerelméről álmodozni.

Végzetlen keserűségében, amint egykedvűen maga elé bámult, egy fényes levelű cserjét pillantott meg a közelben. Szép piros bogycsok ékeskedtek rajta.

Gondolta, hogy a bogycsok eloltja szomjuságát s néhányat leszakított a cserjéről. A bogycsok azonban nagyon keserű és fanyar volt az ize. Ekkor nagy szomorúságában

Csevegés a kávéról.

Melyik a legjobb kávé? — A kávékereskedelem jövője. — A fogyasztó érdeke és a nemzeti kereskedelem.

Még néhány évtizeddel ezelőtt a kávé csak a gazdagok asztalán található fényűzési cikk volt. Ma már nem az többé. Mint minden oly cikk, melynek használhatóságát az emberiség éppen a nagy fogyasztás által ismerte el, úgy a kávé is aránylag rövid idő alatt nélkülözhetetlenné vált minden háztartásban.

És mégis: míg más, korántsem ennyire elterjedt élelmi cikkről kötetes ismertetéseket irtak, addig a kávé alig ismeri néhány ember alaposan. Legkevésbé ismeri azonban a fogyasztó közönség, illetőleg a vásárló háziasszony, aki a kávé is a külsejéről akarja megismerni, mint az almát, vagy egyéb gyümölcsöt. És mert a háziasszonyok tényleg azt hiszik, hogy ismerik a kávé, rákényszerítik a kereskedőt is arra, hogy szép külsejű, de kétes minőségű kávékat áruljon drága pénzért.

Megmagyarázom e paradoxonnak tetsző, de igaz kijelentést: több mint 4000 fajta kávé van, melyek külsőre tojásszerűen hasonlítanak egymáshoz, de minőség tekintetében tényleg különböznek. Minden kávétermő ország, sőt az országok egyes termelő kerületeinek kávéterméke más-más ízű. A jelenkor legfinomabb kávéi Indiában és a körülötte fekvő szigeteken teremnek. Az indiai és Jáva fajok egyesítik magukban mindazon pompás tulajdonságokat, melyek a kávé ily kedveltté tették, míg pl. az amerikai kávéfajok — nagyon kevés kivétellel — tökéletlenek és többé-kevésbé kellemetlen ízűek. Az indiai kávék illatosak, erősek és jól elkészítve rendkívül kellemes az ízük. Az amerikai kávék pedig majdnem mind savanykásak, pedig külsejük sokkal szebb, mint az indiai kávék nagyobb része. És csakis ebben a körülményben lehet annak okát keresni, hogy a fogyasztó állandóan panaszkodik, hogy képtelen jó ízű kávéhoz jutni. *Pedig a legszebb és legnagyobb szemű kávé vásárolja drága áráért!* Mert minden háziasszony szép színű és nagy szemű

kávé keres és a közvetítő, kiskereskedő kénytelen ilyen külsejű kávé beszerezni, különben képtelen áruján tovább adni. Egyedül a fogyasztó közönség hibás abban, hogy a kávékereskedelem ma oda fejlődött, hogy a behozatali czégek tekintet nélkül a minőségre, csakis szép és szemes kávékat igyekeznek beszerezni, mert a közvetítő kis kereskedő is csak ilyent vásárol tőlük.

E viszás helyzet csak az utóbbi években kezd némileg változni. Oly czégek keletkeztek, akik az eddigi szokásokkal ellentétben csakis fajkávékat importálnak — tekintet nélkül a kávék szépségére — és e czégek napról napra nagyobb tért hódítanak. A közönség eleinte bizalmatlan volt a szintelen apró szemű kávék iránt, de a fogyasztás közben észrevették, hogy az igénytelen kinézésű kávéban pompás minőség rejlik és a fogyasztóknak ez a része már nem kér nagy szemű zöld kávé, hanem csak jó kávé. És kap is.

S amikor a kávékereskedelem helyes irányba kezd terelődni, féltő, hogy avatatlan kezekben az eddigi eredmények elvesznek, mert e kereskedelemnek legfontosabb feltétele az, hogy a termelő helyeken szakértők vásároljanak. Ezt pedig, szemben a kiskereskedőkkel, kik teljesen ki vannak szolgáltatva a trieszti nagykereskedők furfangjának és visszaéléseinek — csak fiúmei behozatali czégek tehetik, mert ezek kizárólag csak kávévásárlással, illetve eladással foglalkozván, hosszas tanulmányaik és gyakorlatuk révén tényleg szakértők, vagy pedig, mint a jelen esetben is, kávévásárlás czéljából elismert szakértőt tarthatnak.

A kávékereskedelemnek az igazi és helyes utra való irányítását Magyarországon néhány fiúmei cég végezte sikerrel. Eleinte a vidéki kiskereskedők kígyót-békát kiáltottak e vállalatokra — de hiába. A jó és tudatos munka keresztül gázolt a konkurrenzia szidalmazásain és a közel jövőben a kávékereskedelem terén csak azok az üzletek fognak dominálni, melyek kizárólag e cikkel foglalkoznak és bevásárlásaikat oly emberekkel végeztetik, akik e téren szaktekintélyek. A kis közvetítő kereskedelem le fog mondani arról, hogy kávé is

ismét felkerekedett és elballagott az ő barlangjához.

Utközben szép kék tollu madarat pillantott meg egy fán. A madár szárnya alá rejtett fejjel szendergett a nagy hőségben. Az ifju fogta parittyáját és célba vette a madarat. Nagyon suhintott vele és a szép kék madár ott hevert a lába előtt.

Megörült neki az ifju és a mikor barlangjához ért, tüzet rakott és megsütötte a madarat. Falatozás közben észébe jutott neki a fényes levelű cserje. A zsebébe nyult és megtalálta benne azt a néhány piros bogyót, amit az erdőben szedett az imént. Ekkor fogta a bogyókat s nagy boszuságában a tűzre dobta őket.

Mekkorát bámult azonban, amikor azon vette magát észre, hogy a tűzről kellemes illat szállt feléje. Az illat lekötötte figyelmét. Keresgélni kezdett az égő parazsak között.

Néhány elszenesedett, fekete színű szemmen akadott meg tekintete. Mohón kapott utánuk s csodálkozva nézte, hogy mivé lettek a fényes levelű cserje piros bogyói. Nagy

kíváncsiságában meg is izlette őket. Az ízük is olyan kellemes volt, mint az illatuk.

A mikor lepihent, sehogysem birt elaludni. Ugy rémlett neki, mintha a piros bogyó megbabonázta volna. Ekkor észébe jutott, hogy az ő szép hazájában is terem fényes levelű cserje. Ezrivel látta ott azokat a szép piros bogyókat, amelyeknek oly kellemes az illatuk s még kellemesebb az ízük. S amint kemény ágán nyugtalanul hánykolódott, egy gondolat villant meg agyában. Visszavándorol hazájába s elmondja ott az embereknek, hogy micsoda bűvös erő rejlik a fényes levelű cserje piros bogyóiban.

Vissza is vándorolt az ifju és kis idő múlva nagy karavánok szállították a piros bogyó magvait a világ minden tájára.

Dsem-Aladin-Abu-Abdallah-Mohamed-Ben-Said csakhamar dúsgazdag emberré lett és nem gondolt többé — Zulejkára.



áruljon, hanem átengedi a teret az egyedüli speciális kávékereskedőknek, akik a fogyasztó közönség körében máris óriási vevőkörre tettek szert.

A magyar gyarmatáru kereskedelem szempontjából ez a néhány uttörő kereskedő nagy szolgálatokat tett, mert ma Fiumén keresztül ötször annyi gyarmatáru érkezik, mint néhány évvel ezelőtt, amikor még e czégek Fiumében nem léteztek. Hamburgot és Altonát ma már ugyszólván teljesen kiszorították s most még hátra vannak az *osztrák czégek, akiknek már e cikkben Magyarországban semmi jogosultságuk nincs, mert már sok hazai cég olcsóbbért kínálja sokkal jobb minőségű kávéit, mint szomszédaink.*

Ma már egyedül a fogyasztó közönség támogatásán mulik, hogy az e téren megkezdett munkát tökéletesithesse az itteni kereskedelem. És ha a közönség belátja azt, hogy *nemcsak a nemzeti kereskedelem szempontjából helyes az, hogy belföldi behozatali czégeket támogasson, hanem ha azt is tekintetbe veszi, hogy e czégek révén módjában áll előnyös árakban megbízható jó minőségű árukra is szert tenni: hát még a saját jól felfogott érdekében is jót és hasznosat cselekszik.*

«Támogassuk a fiúmei behozatali kereskedelmet!»

B. I.

Amerikai ötletek.

Megvalósult agrárszeme.

(R) Amerikának minden valamire való ötletét a jó öreg Európának kell megfizetni. Ezuttal a szerény Braziliának támadt egy fényes eszméje, melynek révén milliókat sajtolnak ki elszegényedett ültetvényeseik részére Európától.

Közismert dolog, hogy az utóbbi években a kávéárak a tultermelés miatt erősen visszamentek, minek következtében nemcsak a kávé-kultúra, hanem az ültetvényes helyzete is válságos lett.

Az elmúlt években a brazilaiak csak úgy tudtak magasabb árakat kapni árujukért, hogy naponta valami riasztó hírt kábeleztek Európának, minek következtében az árak némileg felmentek, csak azért, hogy néhány nap múlva — amikor a hiób-hireket más oldalról megczáfolták — ismét visszamenjenek. A brazilai leleményesség — kedvezőtlen hírek szerzésében — mintha kifogyhatatlan lett volna éveken keresztül, mert minden napra jutott kis fagy, erős szárazság, nagy földrengés, általános és részletes sztrájk, felhőszakadás és filloxera, melyeknek az európai naiv tőzsdék mindannyiszor felültek.

Végre is a tőzsdék megunták a gyakori felsülést és a brazilai hírekre még az esetben sem reagáltak, ha igaz híreket is küldtek. És odaát kénytelen-kelletlen kezdték belátni, hogy az európaiaknak már nem lehet többet hazudni és hamis hírekkel áremelkedést előidézni, hát valami pozitív dolgot kerestek, melynek révén termésüket drága árakban sózzák a kávéra éhes világ nyakába.

E célra egy «kávévalorizáció» című geniális tervet eszeltek ki, mely lényegben a következő: a kávé árát az állam fogja

megállapítani és pedig zsákonként (e pillanatban 60 frkos árákról beszélnek) és ha a termelő a csekély kereslet végett képtelen volna az állam által megállapított árban kávéját eladni, akkor az állam veszi át a termést az ültetvényestől ily árban és az árut e célra épített óriási raktáraiban fogja elhelyezni.

Ezt a tervezetet a hét folyamán — amint kábelezik — a braziliai és riói senatus törvényre emelte és mert a törvényt a két köztársaság elnökei is aláírták, tehát a híres terv, melytől az ottani agráriusok mindent várnak — megvalósult. Az e célra szükséges milliókat egy angol és egy német bankcsoport előlegezte a két államnak.

E törvény hatása az európai piacon máris érezhető, mert az első hirre az árak 7—8 frankkal emelkedtek. A későbbi esélyek kiszámíthatatlanok. Nézetem szerint e törvény következményei bennünket csak az esetben fognak érinteni, ha Braziliában kevés kávé terem. Nagy termés esetén a braziliai állam képtelen lesz a sok felesleges kávéát átvenni, de ha át is veszi, végre mégis csak kénytelen lesz azon túladni, ezt pedig csak úgy teheti, ha olcsó árért adja, különben nem. Egyelőre a braziliai állam boldogulni fog e tervvel, mert az ideai termés nem oly nagy, hogy a felesleget fel ne vehesse, de ha a jövő évi termés is hasonló nagy lesz, úgy ez az egész utópikus terv egyetlen nap alatt össze fog omlani, mert a braziliai állam

pénztára sem feneketlen, új kölcsönt ily célra pedig alig kap esztendőnként, mert ezt a kölcsönt is csak nagy viszontagságok közepette volt képes megszerezni.

Ha a braziliaiak nem lennének képesek e tervüket minden vonalon végrehajtani és ami a leglényegesebb, állandósítani, úgy a kávéfőzsdéket a terv összeomlása napján oly katasztrófa fogja érni, melyhez fogható eddig még nem volt.

Egyelőre minden jel arra vall, hogy az ősszel a kávé-árak roppantul emelkedni fognak.

A tea elkészítése.

Lehetőleg faj-teát kell vásárolni, melynek illata van. Az olcsóbb tea-fajok egyikének sincs aromája.

Az edénynek, melyben a teát főzzük, kőből, vagy porcellánból kell lenni, mert az ércből készült edények gyorsan elősegítik a tanin-képződést, ez pedig a tea minőségének ártalmára van.

Használat előtt az edényt forró vízzel kell kiöblögetni.

Egy csésze teához 1 kávéskanál tea elegendő.

Az erősen forró vizet kell a teára önteni (és nem megfordítva) és csak oly vizet használjunk, mely még csak egyszer forrott fel. A teát 2—3 percnél tovább nem szabad állni hagyni s ezen idő eltelte után nyomban ki kell önteni.

Ha a teát tejjel óhajtjuk élvezni, akkor előbb a tejet kell a csészébe önteni s csak azután a teát.

Monda a kávéról.

A kávéról szóló monda szerint a kávébab hatását egyiptomi barátok fedezték fel a harmadik században, amikor is az üldözések elől Abessziniába menekültek. A kávé hatását fölfedezték a barátok, de a kávé még sokáig nem használták mint italt, hanem megsütve ették. A kávé főzése sok idő múlva jött divatba és meglehetősen lassan terjedt el. Elterjedéséhez azonban sokban hozzájárult az izlam tilalma a bor élvezete iránt és a följegyzések szerint a mohamed vallásuak nagy élvezettel itták a zamatos, főzött kávéát. A följegyzések szerint a főzött kávé a XV. század közepén Aden városában itták először, míg Kairóban csak a XVI. század elején tudott meghonosodni. Itt azonban sok nehézséggel kellett megküzdenie s 1511-ben a Mekkában összeült konkláve határozottan kárhóztatta és úgy a testre, mint a lélekre kártékony hatásnak mondotta. Erre a Kairóban levő összes kávéüzleteket lerombolták, a kávéházakat felgyújtották, tulajdonosaikat pedig a kávé edényekkel és csészékkal dobálták meg. I. Szelim szultán azonban újra megengedte a kávé élvezetét és azt a két perzsa orvost, akik azt merték állítani, hogy a kávé csakugyan káros hatással van a szervezetre, felakasztatta. Ekkor a kávé rohamos hatással terjedt el mindenfelé s csakhamar kedves itala lett úgy a Kelet, mint a Nyugat népeinek.

GRÓF VAY SÁNDOR

kávé és tea behozatali vállalatának ÁRLAPJA.

Tea árak.

Teáim a következő csomagolásban kaphatók: 1/4, 1/2 és 1 kgr.-os pléhdobozokban, 1—25 kilóig szép eredeti kínai faládákban. Egyedül teát — kávé nélkül — csak az esetben küldhetek, ha legkevesebb 1 kgr. rendeltem. A teákat is elvámolva és bérmentve, teljesen költségmentesen szállítom:

1/4 kilónál kevesebb teát nem küldhetek.

	1/2 kilo
	kor. fill.
1. Congo-tea, vöröses, goromba levelű tea. Jáva szigetén terem, minősége erős, de kevésbé illatos	2 60
2. Souchong II. Jávai termés. Nagy levelű, szintén vöröses tea, jobb mint a Congo	3 —
3. Souchong I. Kínai termés. Egyike a legizletesebb teáknak, valamivel kisebb a Jáva-Souchongnál	7 —
5. Mandarin, Apró, selyemfényű, rendkívül illatos tea, kínai termés, felöntése sárgás, ize kitünő	8 50
6. Ning-Chow, A kínai teák közül a legfinomabb. Valamivel nagyobb a mandarin teánál, felöntése aransárga, illatos és erős, ize tökéletes	11 —
7. Kin-Tuck, a Ning-Chowál nagyobb levelű, illatos, rendkívül kellemes ízű tea. Felöntése vöröses színű	9 —
8. Orosz-Karaván, orosz tea. Színe szürkés, felöntése aransárga, az összes orosz teák között a legfinomabb	12 —
9. Moskow-tea, orosz tea, olcsósága dacára is nagyon finom minőség. A nagy Oroszországban majdnem minden vendéglőben ezt a teát használják	5 50
10. Ceylon-tea, Ceylon sziget termése. Leveli kemények, szurósak. Rendkívül erős és nagyon illatos, tulerősen főzve ize kissé fanyar	8 —
11. Narancs-Pekoe, Ceylon-tea. Különösen keverékekhez alkalmas, rendkívüli illatos, de kissé fás ízű	9 —

1/4 kilónál kevesebb teát nem küldhetek.

	1/2 kilo
	kor. fill.
12. Hóvirág-tea, fehér, selymes, hosszuszárú tea. A teák virágja. Illata erős, ize rendkívül enyhe és kellemes	14 —
Tea-különlegességek.	
13. Mooandakote-tea, Ceylon-termék. Fekete, közép-levelű tea. Rendkívül illatos és erős. Felöntése borszinű. Egyike a legkitünőbb teáknak	11 —
14. Pabboján-tea, Chinai termék. Apró, aransárga színű, selymes levelek, valamennyi teák között a legillatosabb. Felöntése aransárga, erős és nagyon finom	12 —
Tea-keverékek.	
15. Orosz karaván-keverék-tea, 4 orosz és 2 Ceylon-faj keveréke. E tea minőségét hozzáértő teagourmandok megítélésére bízom	12 —
16. Pabboján-keverék, 4 chinai és 4 Ceylonfaj tea keveréke. E keverékekben a két teatermelő hely által produkált 8 létező legfinomabb tea-faj foglaltatik. Jobb e keveréknél nem létezik	14 —
17. Császár-keverék, 5 különböző faj keveréke. Rendkívül izletes és illatos. Valódi családi tea	8 —

GRÓF VAY SÁNDOR

KÁVÉ ÉS TEA BEHOZATALI VÁLLALATÁNAK

ÁRLAPJA.

Kávé árak.

5 kilós postacsomagokban vám- és költségmentesen.

Rendelésnél kérem a számot és az árakat is kiírni.

	1 kgr.	
	kor.	fill.
1. Kuba-kávé, legfinomabb, valódi Pyraldi-Kuba, nagy-szemű. Minősége közismert kitünő	3	60
2. Kuba-kávé, középszemű, azonos jó minőségű az elsővel, de valamivel kisebb	3	30
3. Kuba-kávé, kis szemű, nagyon finom kis szemű	2	90
4. Ceylon-kávé, Ceylon terméke. Sulyos, egyenetlen szemű kávé. Színe kékes-szürke, rendkívül erős kávé	3	50
5. Ceylon-kávé, a 4. számuval azonos minőség, csak kisebb	3	20
6. Menadó-Jáva, valódi Patjoh-Jáva. Izletes és erős. Miután e kávé nagyon könnyű, óvatosan kell pörkölni	3	40
7. Menado, szu-rágott, valódi Menadó. 1901-iki termés. Egyes szemekben apró lyukacsok vannak. Elsőrendű minőség, sárga fajokban ez a legfinomabb	3	80
8. Arany-Jáva, valódi Arany-Jáva, jávai termék. Szép világos-sárga és nagyszemű kávé. Egyedül főzve is jó, de a 10. számú Mysore-mocccával vegyítve kitünő	3	30
9. Arab-Mocca, Arabia terméke. Apró, igénytelen kinézésű kávé. Minősége — különösen feketekávé keverékekhez — nélkülözhetetlen. Óvatosan pörköltendő	3	60
10. Mocca-Mysore, Coorg-Mysore termék. Apró, sulyos szemű kávé. Minősége pompás, kitünően pörköltedik, nagyon ajánlom	3	20
11. Kék-Jáva, jávai termék. Egyike a legszebb formájú kávéknak. Minősége kitünő, illatos és gyönyörűen pörköltedik	3	30
12. Nyugat-indiai, azonos minőségű a Kék-Jávával, de valamivel kisebb, szintén kitünően pörköltedik	3	—
13. Guatemala-kávé, amerikai termék. Gömbölyű, sulyos szemek, erős, de nem illatos, mint az indiai fajok. Kiadós és jó pörkölt	3	20
14. Domingo, terem: St.-Domingóban. Fehéres, nagyszemű, nagyon izletes faj-kávé. Szépen és nagyra pörköltedik, fehér kávéknak különösen alkalmas	2	60
15. Santos-Prime, braziliai termék. Az összes Santos fajok között a legjobb. Tiszta ízű, kissé savanykás, de erős és csak fehér kávéknak ajánlható	2	40
16. Gyöngy, Kuba faj, azonos minőség az elsőrendű Kubával	3	80
17. Gyöngy, Kék-Jáva faj, azonos minőség a Kék-Jávával	3	40
18. Gyöngy, Molió-Ardjóból, létező legfinomabb	3	90

Kávé-különlegességek.

Az alább felsorolt 6 faj kávénál *jobbak a világtermésben már nem léteznek!* Minden illat és erő, mely a kávé oly kedvelté tette, e fajokban kifejezésre jut. Akik kedvelői a valóban jó kávéknak, azoknak különös figyelmükbe ajánlom e kávékat, *mint a létező legjobbakat!*

	1 kgr.	
	kor.	fill.
19. Padang-kávé, kelet-indiai termék. Széles, lapos kávé, halavány, de nemes színű, gyönyörűen pörköltedik. Rendkívül illatos és finom	4	—
20. Molió-Ardjó, Hátsó-Indiában terem. E kávé nevét az ültetvényről kapta, kiválósága világ-hírű, pompásan pörköltedik és a kávé minden jeles tulajdonságát egyesíti magában	3	90
21. Sissir-kávé. Miután Soerabaja distriktben terem, sokan így is nevezik, különben az egész termés a hollandi állam ültetvényein terem és e kávékat az állam nyilvános árlejtés után a legtöbbet ígérőnek adja el. Külsője nem a legszebb, de egyike a világtermés legfinomabb kávéjainak	3	50
22. Karangan-kávé, Hátsó-Indiában terem. — Nemesen fekete kávéknak alkalmas	3	40
23. Coorg-kávé, jávai termék. Erős, kitünő minőség, különösen Angliában és nálunk kedvelik. Hazánkban »Kuba« néven kerül forgalomba	3	30
24. Malabar, Malabar szigeten terem. — Sárga, nagyszemű, szép, nemes fajú kávé. Rendkívül illatos és erős	3	40

Kávé-keverékek.

25. Padang-keverék

a következő fajokból áll:

2 kg. Padang-kávé

1½ » Malabar-kávé

1½ » Mysore-Mocca

5 kg. ára 18.50 korona.

26. „D'Artagnan“

keverék.

E keverék a képzelhető és általában létező legfinomabb 3 kávéfajból áll. Íze, illata ideálisan finom!

5 kg. ára . . . 19 korona.

E két keveréknél jobb kávékat már nem ajánlhatok, mert jobbak nem léteznek!

Az 5 kilós postacsomagok szállítási feltételei.

Jelen árlapomban feltüntetett árakat elvámolva és bérmentve, minden egyéb költség nélkül szállítom az ország bármely állomására. 5 kilós postaküldeményeket csakis **utánvétellel**, vagy a pénz előzetes beküldése ellenében szállítom. Ez alól kivételt senkivel szemben sem tehetek. Egy 5 kilós postacsomag több kávéfajból is összeállítható és a tea szintén a kávéhoz csomagolható. Teából — kávé nélkül, külön postán szállítva — a legkevesebb mennyiség, melyet szállíthatok 1 kgr. Ennél kevesebb mennyiséget (pl. ¼, kilót) már csak a kávéhoz csomagolva szállíthatok. Küldeményeim valódiságáért, azok jó minőségéért, teljes felelősséget vállalok. Utközben történt károkért nem szavatolok.

Nagybani árusítás.

Viszontelárusítóknak, akik kávé eredeti 60—75 kilós zsákok és 80—160 kilós hordókban vásárolják, külön mintázott ajánlattal szolgálók. A fizetési feltételek megállapodás szerint.

Kedvezmények.

Legkevesebb 30—50 kiló kávé utánvételes rendelésénél — a 14. és 15. sz. kávékat kivéve — kilónként 20 fillér engedményt adok mindenkinek, míg a 14., 15. sz. kávéknál csak 10 fillér az engedmény. — Miután az ily rendeléseket nem postán, hanem vasuton küldöm, kérem a rendelésben a vasutállomást pontosan megjelölni.