

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur**

Band (Jahr): **58 (1978)**

Heft 11

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

THOMY

INFORMATION

Der herrliche Trank aus dem Morgenlande

Die Kaffeepflanze wird rund um die Welt angebaut und gedeiht am besten in tropischen Gegenden mit regelmässigen Regen- und Trockenzeiten. Sie ist ein strauchartiger Baum, der herrlich weisse Blüten und rote, kirschenähnliche Früchte trägt, deren Herz zwei Samen birgt: die Kaffeebohnen.

Schon lange bevor der Kaffee in Europa bekannt war, trafen sich im Orient Gelehrte und Geistliche bei einem anregenden Trank in Kaffeehäusern, die wohl deshalb «Schulen der Weisheit» genannt wurden. Ob heute das Kaffeetrinken noch viel zur Weisheit beiträgt, bleibe dahingestellt! Jedenfalls ist es als tagtägliche Aufmunterung nicht mehr wegzudenken.

Vieler Art ist das Zeremoniell der Kaffeezubereitung, je nach Land und Brauch. Wer kennt den berühmten

Wienerkaffee nicht, oder den Türkischen oder den italienischen Espresso? Bei INCA CAFE braucht man sich

jedoch um die Zubereitungsart den Kopf nicht zu zerbrechen. Ein bisschen heisses Wasser – und schon steht ein duftender Kaffee auf dem Tisch. Das eben ist das Geheimnis des reinen Extraktes: Durch das Entziehen jeglicher Flüssigkeit wird das eigentliche Aroma der edelsten Kaffeesorten sozusagen «gespeichert» und entfaltet sich bei der Zubereitung wieder voll.

Für den Café crème oder den schwarzen zieht man INCA CAFE vor. Hingegen ist INCA-ROM für das Morgenessen, oder einen feinen Café complet

zum z'Nacht, genau der Richtige. Er enthält nämlich schon den ausgewogenen Anteil Franck Aroma für einen herrlichen Milchkaffe.

