

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 92 (1966)
Heft: 41

Rubrik: [Impressum]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 12.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Kaffee in der Schule der Weisheit

Vor etlichen hundert Jahren schon wußten Orientreisende von einer neuen Art von Gaststätten zu berichten, wo ein in Europa unbekannter, heißer Trank, Kaffee genannt, ausgeschenkt werde. Ein Trank, der lieblich dufte, köstlich schmecke, den Geist beflügle und die Gedanken klar mache. Da sich vor allem die Gelehrten und die Geistlichen in den Kaffeehäusern zum angeregten Meinungsaustausch trafen, nannte man diese Gaststätten «Schulen der Weisheit».

In Europa waren es vorerst natürlich die Adligen, dann aber auch die literarisch und wissenschaftlich Interessierten, die den Kaffee als das obligate Getränk bei ihren Zusammenkünften adoptierten. Und heute noch sind die ganz großen Kaffeetrinker oftmals die Dichter und die Forscher.

Die ersten Kaffeebohnen kamen im 17. Jahrhundert, als die großen Handelswege erschlossen waren, aus Afrika nach Europa. Damals war es auch, daß die Holländer, die kühnen Kolonialpolitiker, den Kaffeestrauch von Afrika über Mekka, Batavia, Surinam nach Ceylon, also in ihr eigenes Kolonialgebiet, verpflanzten und so den Kaffee im eigenen Reich kultivierten.

Die Zeremonien des Kaffee-Zubereitens wurden allerdings eher aus dem Orient übernommen. Besonders die türkische Art, bei der der Kaffee mehlfein gemahlen und mit dem Zucker zusammen zu einem sehr konzentrierten Trank gekocht wird, war bald weitherum bekannt.

In den großen Städten entstanden die Kaffeehäuser, Stammlokale von Studenten, von galanten Kreisen, aber auch von berühmten und berühmten Spielern.

Während die ausgewählten Kreise, die sich den damals noch sehr teuren Kaffee überhaupt leisten konnten, entzückt waren von dem wunderbar erregenden Getränk, entstand unter den Medizinern und Pseudo-Medizinern ein heftiges Pro und Contra. Die einen erkannten schon zu jener frühen Zeit die günstige Wirkung auf Stoffwechsel und Blutkreislauf, andere dagegen behaupteten, er mache unfruchtbar und gar geisteskrank. Das waren natürlich arge Hypothesen, die man dem fremdländischen Getränk zu Unrecht auflud, und viele Jahrzehnte wurde die Ausweitung des Kaffeekonsums dadurch gehemmt.

Wir Menschen von heute haben es besser, denn die Wissenschaft orientiert uns genau. Es ist uns bekannt, daß Koffein, der einst als schädlich bezeichnete Wirkstoff des Kaffees, in der Heilmittelindustrie große Bedeutung erlangt hat.

Heute wird Kaffee in den meisten Familien täglich genossen. Großen Aufschwung hat in den letzten Jahren der Sofortkaffee genommen, der, mit heißem Wasser angerührt, sofort trinkfertig ist. Das spart Zeit und Arbeit, und mit geringem Aufwand ist es möglich, sich jederzeit daheim und auch am Arbeitsplatz bei einer Tasse Inca Café zu entspannen. Und der Sofortkaffee ist genau so zuträglich wie der gewöhnliche Kaffee, wenn er mit der großen Sorgfalt behandelt wird, die Thomi + Franck bei der Herstellung von Inca Café, Inca koffeinfrei und Incarom walten läßt. Der Sofortkaffee entsteht bei der Thomi + Franck AG nach dem aromaschonenden, natürlichen Prinzip der Kaffeefilter-Zubereitung, das der Hausfrau ja wohl vertraut ist. Deshalb schmecken Inca Café und Incarom denn auch so fein!

THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

Gusti Berner's
«Dufour» Basel
 am Aeschenplatz
 • 20 Jahre - Scampi -
 Sonntags geschlossen!

HOTEL
Hecht
 APPENZELL
 A. KNÉCHTLE / TEL. (071) 87 10 25

Hotel Stadthof Bern
 Speichergasse 27
 zentral, ruhig, jeder
 Komfort, eigene Auto-
 einstellhalle,
 R. Homberger Rôtisserie française

Nebelspalter

Schweizerische humoristisch-satirische
 Wochenschrift

Inseraten-Annahme: Theo Walser-Heinz, Fachstraße 61, 8942 Oberrieden, Tel. (051) 92 15 66; Verkehrswerbung: Künzler-Bachmann AG, 9001 St. Gallen, Tel. (071) 22 85 88, SAVA-Mitglied; Nebelspalter-Verlag 9400 Rorschach, Tel. (071) 41 43 43; und sämtliche Annoncen-Expeditionen. - **Insertionspreise:** die sechsgespaltene Millimeter-Zeile im Inseratenteil 70 Rp., die viergespaltene Millimeter-Zeile im Textteil Fr. 2.80. Farbige Inserate und farbige Reklamen nach spezieller Vereinbarung; Schluß der Inseratenannahme 15 Tage vor Erscheinen. **Abonnementspreise:** Schweiz: 3 Monate Fr. 9.—, 6 Monate Fr. 16.50, 12 Monate Fr. 30.—; Ausland: 3 Monate Fr. 12.—; 6 Monate Fr. 22.—; 12 Monate Fr. 42.—. Postcheck St. Gallen 90-326. Abonnements nehmen alle Postbureaux, Buchhandlungen und der Verlag in Rorschach entgegen. Einzelnummer an allen Kiosken 80 Rp. Copyright by E. Löpfle-Benz, Rorschach. Der Nachdruck von Texten und Zeichnungen ist nur mit Zustimmung des Nebelspalter-Verlages gestattet.