

**Zeitschrift:** Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur  
**Herausgeber:** Gesellschaft Schweizer Monatshefte  
**Band:** 60 (1980)  
**Heft:** 9

## Werbung

### 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:** 15.03.2025

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

**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 Kaffe Zubereitung, 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 Milchkaffee.





# TIP TOP TAPIS

Teppichknüpfen für erfüllte Freizeit

Mit den herrlichen TIP TOP TAPIS, den Teppichen von SCHAFFHAUSER WOLLE mit den wunderbaren Dessins und Farben, gestalten Sie im Handumdrehen Ihren persönlichen Heimschmuck, auf den Sie lange Jahre stolz sein können.

Sehen Sie sich unsere Kollektionen TIP TOP TAPIS und SCHAFFHAUSER WOLLE in Ihrem Wollfachgeschäft an. Dort wird man Sie gerne beraten und Ihnen bei der Auswahl behilflich sein.



## Schaffhauser Wolle

