Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **91 (1965)**

Heft 25

PDF erstellt am: **28.04.2024**

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://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, Kaffe 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 berüchtigten 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 Hypotheken, 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

**LEUKERBAD**

Wenn Leukerquell den Körper stählt,
Die Zahl der Jahre doppelt zählt
Benutze die Gelegenheit
Dann lebst Du eine Ewigkeit

6 Hotels mit 390 Betten

Auskunft erteilt:
**Hotel- und Bädergesellschaft**
**A. Willi-Jobin, Dir.**
Tel. 027 5 41 65

*St. Moritz*
SOMMERFERIEN im
**Crystal Hotel**
Alle Zimmer mit Bad und WC
Mai, Juni, Sept., Okt. ab Fr. 31.75
Juli, August ab Fr. 37.50
Direktion: Toni Cavelti
Telefon 082 / 3 46 81

**Zunfthaus zu Wirthen**
**Solothurn**
**Spezialitäten-Restaurant**
Truite à la crème «Château de Chillon»
Entrecôte Edith Piaf
Familie G. Derron-Gubser
Telefon (065) 2 23 22

**Hotel Meisser GUARDA**
(Engadin) 7549
Ruhe und Erholung abseits der Hauptstraße.
Bis 4. Juli und ab 29. August stark reduzierte Preise.
Familie Meisser
Telefon (084) 9 21 32