

**Zeitschrift:** Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur  
**Band:** 63 (1983)  
**Heft:** 11

## 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:** 05.10.2024

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

# Création La Paz.



Extra Mild Panatellas von La Paz in 10er-Blechdosen zu Fr. 8. 50 Nur im guten Fachhandel.

Es ist schon ein besonderes Vergnügen, kostbare Cigarren von vollendeter Form zu geniessen. Denn nichts geht über die Freuden von Auge und Gaumen.

Die «Geschmacks-Designer» von La Paz haben sich dieses uralten Gesetzes erinnert. Aus nur erstklassigen Tabaken haben sie eine ausgewogene Mélange komponiert, sie mit einem Umblatt von gleichmässiger Glimmfähigkeit und einem besonders makellosen Deckblatt zur Abrundung des aromatisch-milden Geschmacks umhüllt.

Und so die Extra Mild Panatellas mit künstlerischer Perfektion kreiert. Ohne Kunstgriffe. Und rein wie die Natur.

Die Cigarrenmacher von La Paz sind eben ihrer Zeit immer ein Stück voraus. Echte Connaisseurs wissen das. Seit 1813.



**Cigarros Autenticos.**

Importeur: Säuberli AG, 4002 Basel

**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 den 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 Wiener Kaffee



nicht, oder den türkischen oder den italienischen Espresso? Beim gefriergetrockneten 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 Kaffee-Aroma beibehalten und entfaltet sich bei der Zubereitung wieder voll.

INCAROM hingegen zieht man für guten Milchkaffee vor, denn er enthält nicht nur Bohnenkaffee, sondern auch

schon Franck Aroma. Der Richtige also für das Frühstück oder einen feinen Café complet zum z'Nacht. Neuerdings gibt es INCAROM auch koffeinfrei.

Alle löslichen Kaffeearten von Thomy + Franck sind grosszügig mit Silvanpunkten dotiert.