

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 91 (1965)  
**Heft:** 24

## 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:** 17.03.2025

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



## 2700 Millionen Kilo Kaffee, um die ganze Welt zu erfreuen!

So viel der köstlichen braunen Bohnen braucht es heute, um den Jahresbedarf an Kaffee der ganzen Welt zu decken! Eine riesige Industrie ist mit dem Kaffeegenuss verbunden, eine Industrie, die bedeutende Länder wie Brasilien, Bolivien usw. im wirtschaftlichen Gleichgewicht hält.

Heute wird fast auf der ganzen Welt Kaffee getrunken. Jede Gegend, ja fast jede Familie hat dabei ihre eigenen kleinen Gewohnheiten, ihre Vorliebe für eine Kaffeemischung, eine Zubereitungsart. Denn Kaffee kann – weit mehr als andere Pflanzenprodukte – enorme Aromounterschiede haben.

Diese Unterschiede sind kaum durch die Art der Pflanze bedingt. Denn der große Teil des Kaffees wird vom arabischen Kaffeebäumchen (*coffea arabica*) gewonnen, dessen Heimat man, wie schon der Name sagt, in Arabien vermutete, bis die Botaniker vor kurzem den Ursprung des *coffea arabica* in Aethiopien, dem heutigen Abessinien, nachwiesen.

Das Aroma des Kaffees wird «geformt» vom Boden und vom Klima, von der Pflege, von der Behandlung der gepflückten Früchte und nicht zuletzt vom Rösten.

Kaffee wächst nur in den Tropen, denn er braucht Sonne und Feuchtigkeit. In der Blütezeit, die nur wenige Tage dauert, sind die Kaffeebäumchen und -stauden übertoll mit weißen, jasmintähnlichen Blüten, die wundervoll duften. Neun Monate braucht die Kaffeefrucht, um sich zu bilden: wie eine Kirsche in Form und Grösse, dunkelrot, wenn sie reif ist, und in ihrem Innern behütet sie zwei Samen, die Kaffeebohnen.

Die Kaffeefrüchte werden von Hand gepflückt, die Samen geschält, gewaschen und getrocknet.

Dann kommt der Kaffee zu uns, und je nach Land und der Plantage, wo er gewachsen ist, schmeckt er anders. Wenn deshalb eine Kaffeemischung immer gleich sein soll, über Jahre, das heißt über viele Ernten hinaus, so ist ständiges Kontrollieren und Aendern des Mischverhältnisses nötig.

Für die Thomi + Franck AG wird eine solch besonders edle Kaffeemischung immer wieder neu zusammengestellt. Denn das Aroma von Inca Café, Inca koffeinfrei und Incarom muß immer gleich köstlich sein. Es wurde in langer Arbeit ermittelt und auf den verwöhnten Geschmack der Schweizerin, des Schweizer abgestimmt.

Diese spezielle Kaffeemischung wird bei der Thomi + Franck AG täglich frisch geröstet und gemahlen, und in riesigen Behältern entsteht nach dem vertrauten Filter-Verfahren ein höchst konzentrierter Kaffee-Aufguss. Nur das Allerbeste wird aus dem Kaffeepulver herausgelöst. Dieser extra starke Kaffee wird in einem hohen Turm versprüht, und durch heiße Luft wird das Wasser entzogen.

So schonend gewinnt man bei der Thomi + Franck AG die vortrefflichen Inca-Cafés, ohne chemische Zusätze, auf ganz natürlichem Weg. Hermetisch, also aromaschützend verschlossen, kommen der köstliche Inca Café, der sanfte Inca koffeinfrei und Incarom (mit dem feinen Franck Aroma abgerundet) zu Ihnen, um Ihnen Zeit zu sparen, um Ihnen zu jeder Tageszeit zu einem entspannenden Täßchen Kaffee zu verhelfen.

## THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur



### Hotel VALSANA

Eigene Tennisplätze und  
geheiztes Schwimmbad

Tel. 081 / 32151 E. Fringer

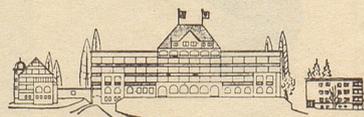


Für herrliche  
Sommerferien

### WALDHOTEL

Eigener großer Waldpark.  
Das Haus der Ruhe.

Tel. 081 / 31351 W. Huber



## 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 Inseratenteile 70 Rp., die viergespaltene Millimeter-Zeile im Textteile 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. Löpfe-Benz, Rorschach.

Der Nachdruck von Texten und Zeichnungen ist nur mit Zustimmung des Nebelspalter-Verlages gestattet.