

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 163 (1884)

Artikel: Was ist Cichorien?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-373881>

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: 04.04.2025

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

mit ihren hübschen Damen, und nur hie und da tauchten kleine Gruppen deutschschweizerischer Schützen auf und auch etwa ein Pärchen, das im richtigen „Züri- oder Aargauer-Dütsch“ der Bewunderung der paradiesischen Gegend, der prachtvollen Bauten, des tollen südlischen Treibens der Marktschreier Ausdruck gab. Auf den Plätzen, in den Straßen und Kaffeehäusern muthete uns Manches ganz eigenartig an, es war ein Leben und Treiben in südlischer Farbe, wie wir es gar noch nicht gesehen. Daß auch die Schaubuden, Krämerstände, Menagerien und Caroussel, Kunstreiter und Wahrsagerinnen, Riesen- und andere Damen auf allen Seiten lockten, versteht sich. Die schlechtesten Geschäfte mögen wohl die sogenannten Wahrsagerinnen gemacht haben, in deren Geheimnisse wir nüchterne Deutsche gar nicht einzudringen Lust hatten. Für den deutschen Appetit und d. d. Durst war bestens gesorgt. Bier und Wein in Hülle und Fülle gut und billig und die riesige Festküche und die hundert Kellnerinnen waren auch dem blödesten Magen gewachsen. — Der Festbesuch blieb weit hinter den Erwartungen der Feststadt zurück. Es wirkten da verschiedene Umstände mit. Einmal die trotz Gotthardbahn doch sehr große Entfernung mit den entsprechenden Kosten, sodann wohl auch die Landesausstellung in Zürich, die so viel Zuzug sah. An beide Orte aber zu reisen, war denn doch manchem Geldbeutel zu rund. Möge das schöne Fest wenigstens eine gute Frucht gezeitigt haben: die bleibende Versöhnung der einander gegenüberstehenden Parteien. Wir sagen bleibende; denn während des Festes selbst konnte man kaum eine Partei entdecken. Die politischen Mißklänge waren verstummt; eine Harmonie besaßte Alle. Und so hoffen wir, daß über das Weichbild von Lugano hinaus das eidgenössische Schützenfest dem ganzen Kanton zum Segen gereichen möge. Mit diesem Herzenswunsch nehmen wir Abschied von den wackern Tessinern. — Wir wollen noch nachtragen, daß im Stand selbst wacker gearbeitet wurde, wo in den letzten Tagen des Schießens unter den Schützen große Aufregung herrschte, weil ein Amerikaner und ein Tyroler den Schweizern mit ihren Erfolgen das Leben arg sauer machten. Schließlich wurde doch noch Rud. Ellmer von St. Gallen unter allgemeinem Jubel Schützenkönig. Auch die Appenzeller, die unter Führung

des Herrn Reg.-Rath Sturzenegger erschienen waren, haben sehr gut geschossen und sich schöne Preise in Lugano geholt. Eine interessante, wichtige Neuerung brachte dieses Schützenfest. Es ist in Lugano auch bei Nacht bei elektrischem Lichte geschossen worden. Alle Ehre den Männern, welche unser Volk mit den wichtigsten Errungenschaften der Wissenschaft so schnell bekannt machen.

Was ist Cichorien?

Die Wissenschaft zieht jetzt alle bekannten Stoffe in den Bereich ihrer Untersuchungen und führt zu immer neuen Entdeckungen. So schlägt man neuerdings vor, die Cichorie, in Folge ihres ungewöhnlich großen Gehaltes an Stärke- und Zuckerstoffen, zur Spiritusfabrikation zu benutzen, sowie da sich gleichzeitig ein feinschmeckender Bitterstoff darin findet, welcher in Lösung die Magennerven anregen soll, Bier daraus zu brauen. Es ist dies jedenfalls neu und läßt uns die Cichorie in einem ganz andern Lichte wie bisher erscheinen. Bisher wurde sie nur benutzt, um als Zusatz zum Kaffee solchem einen volleren Geschmack zu verleihen, ihn auch billiger zu machen und wenngleich allerdings Millionen von Centnern jährlich davon verbraucht wurden, so hat man sich um die chemische Zusammensetzung der Cichorie bezüglich der Fabrikate daraus wenig gekümmert. Der Leiter der Nahrungsmitteluntersuchungen für das Polizeipräsidium in Berlin, Dr. C. Bischoff, hat sich jedoch letzteres auch angelegen sein lassen und gibt folgende Analyse von den sogenannten Anker-Cichorien der Firma Dommerich & Cie. in Buckau-Magdeburg:

Feuchtigkeit	9.43 %
Wasser löslicher Extractivstoffe	66.64 %
Wasser unlöslicher Substanz	23.93 %
	100.00 %

darunter Mineralstoffe 4.77, Stickstoffsubstanz 4.93, Fett 1 %.

Die Waare wird als ein trockenes, lichtbraunes Pulver geschildert und Dr. B. bezeichnet den Geruch als angenehm und den Geschmack als aromatisch bitter, meint jedoch, daß gerade diese Waare sehr rein wäre und reich an Extractgehalt. Es scheint also, daß wir dem Cichorien, wenn er gut ist, einen gewissen Nährwerth nicht absprechen dürfen, ihn vielmehr als ein billiges und unschädliches Genußmittel ansehen müssen, von dem abzuwarten bleibt, ob er demnächst im Gewande von Spiritus oder Bier auftreten wird.