

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 91 (1965)
Heft: 45

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>



Cichorie, die sanfte Schwester des Kaffees

Jedes Land hat seine eigenen Kaffeegewohnheiten und ein oder mehrere typische Kaffeerezepte. Durch verschiedene Röstverfahren, durch aromatische Beigaben wird dem persönlichen Geschmack Genüge getan. Sogar im Orient, wo man viel und starken Kaffee trinkt, wird das Aroma durch Zusätze abgerundet oder gewürzt: mit dem gerösteten Pulver einer Hülsenfrucht-Wurzel, mit dem Pulver eines bestimmten Akazien-Strauches, mit fein zerstoßenen Kichererbsen, andernorts gar mit Zimt, Gewürznelken oder Vanille.

In der Schweiz und in andern europäischen Ländern fügen wir dem Kaffee die geröstete, aromatische Wurzel der Cichorie bei.

Die Cichorie war schon im Altertum und im Mittelalter bekannt, damals allerdings nur den Aerzten und den weisen Frauen, die Krankheiten zu heilen verstanden. Man verwertete die Blätter und bereits auch schon die Wurzeln der Cichorie, um das Blut zu verbessern, um Magen-, Leber- und Gallenleiden zu lindern.

Im 17. Jahrhundert kam der Kaffee über die niederländischen Kolonien nach Europa. Bohnenkaffee war damals so sündhaft teuer, daß nur exklusive Kreise ihn sich leisten konnten.

Als deshalb 1690 der kaffeeähnliche Geschmack der gerösteten Cichorienwurzel entdeckt wurde, war dies wie ein Geschenk des Himmels. Denn Cichorienkaffee schmeckt fein, ist gesund und erfrischt, wenn er auch nicht so stark anregt wie der koffeinhaltige

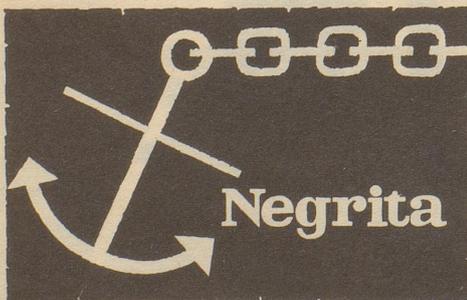
Bohnenkaffee. Und vor allem war Cichorienkaffee für breite Kreise erschwinglich. Besonders begehrt wurde Cichorienkaffee, als Napoleon Bonaparte den gesamten Handel mit England und seinen Kolonien sperrte. Der Besitz von Waren englischer Herkunft – dazu gehörte auch der Kaffee – wurde streng bestraft.

Später dann, als der Kaffee mit der Zeit volkstümlicher und billiger wurde, nahm die Cichorie immer mehr den Platz ein, den sie heute hat: als Ergänzung des Bohnenkaffees, um das Aroma voller zu machen und um die angriffige Wirkung des Koffeins zu mildern.

Zu Franck Aroma, dem beliebten Kaffe Zusatz des Schweizers, werden nur die edelsten Cichorienqualitäten verwendet: spezielle Sorten mit Wurzeln von 5–8 cm Dicke und bis zu 40 cm Länge. Diese Wurzeln kommen bereits vorgedrörrt und geschnitten zur Thomi + Franck AG, wo sie erst einmal gründlich gereinigt werden. In riesigen automatischen Oefen werden die sauberen Cichorienschnitze dann nach dem Thomi + Franck-Verfahren geröstet. Nachher wird das Röstprodukt automatisch weiterbefördert und in verschiedenen Mühlen gleichzeitig zerkleinert. Das braune, duftende Cichorienpulver wird nun – wiederum automatisch – in die bekannten gelbblauen Päckli abgefüllt und in die bereitstehenden Kartons und Kisten verpackt, um die Reise in den Laden anzutreten, um Ihren Kaffee zu verfeinern.

THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur



Generalagent: JEAN HAECKY IMPORT, Basel



gegen Schmerzen

Siniphen

Gegen Schmerzen
Contre les douleurs

Erhältlich in Apotheken und Drogerien
Fabr. Pharma-Singer, Niederurnen