Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **38 (1965)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

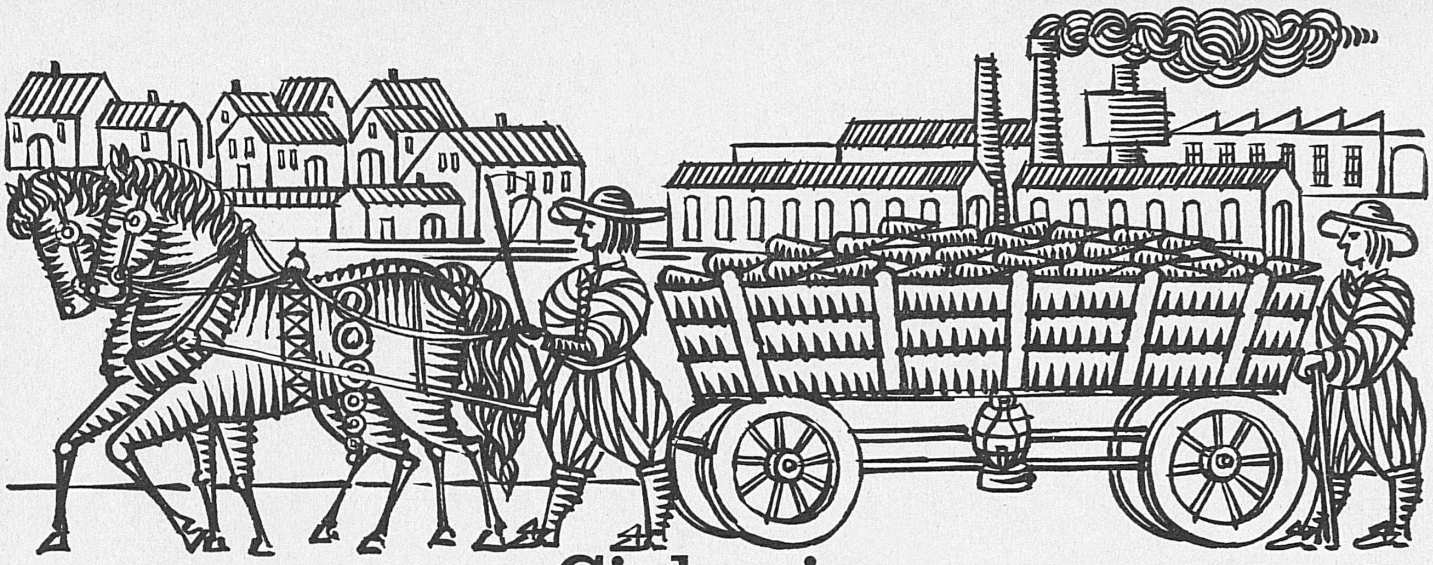
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



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 Hülsenfruchtwurzel, mit dem Pulver eines bestimmten Akazienstrauches, mit fein zerstossenen Kichererbsen, andernorts sogar 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 Ärzten 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 Wirkung des Koffeins zu mildern.

Zu Franck Aroma, dem beliebten Kaffeezusatz des Schweizers, werden nur die edelsten Cichorienqualitäten verwendet: spezielle Sorten mit Wurzeln von 5 bis 8 cm Dicke und bis zu 40 cm Länge. Diese Wurzeln kommen bereits vorgedörrt und geschnitten zur Thomi + Franck AG, wo sie erst einmal gründlich gereinigt werden. In riesigen automatischen Öfen 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 gelb-blauen Päckli abgefüllt und in die bereitstehenden Kartons und Kisten verpackt, um die Reise in den Laden anzutreten, um Ihren Kaffee zu verfeinern.

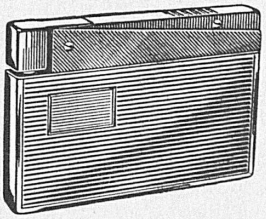
THOMI + FRANCK AG BASEL

Seit über 100 Jahren im Dienste der Tischkultur

Nie war Feuerspenden vorteilhafter

Das neue KW-classic-Feuerzeug mit Brenndispositiv · ohne Watte, ohne Docht · zündet länger als 2 Monate mit ein paar Fingerhütchen Feuerzeugbenzin. Seine klassisch-elegante Form und seine reine Flamme machen KW-classic zum Feuerzeug für Raucher, die mit Geschmack und Verstand zu wählen wissen.

Als Damen-, Herren- oder Tischmodell ab Fr. 22.— in guten Fachgeschäften.



Schenk' einem Raucher KW classic

Alleinvertrieb für die Schweiz: Lüscher & Co., Winterthur