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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 38 (1965)

Heft: 11

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

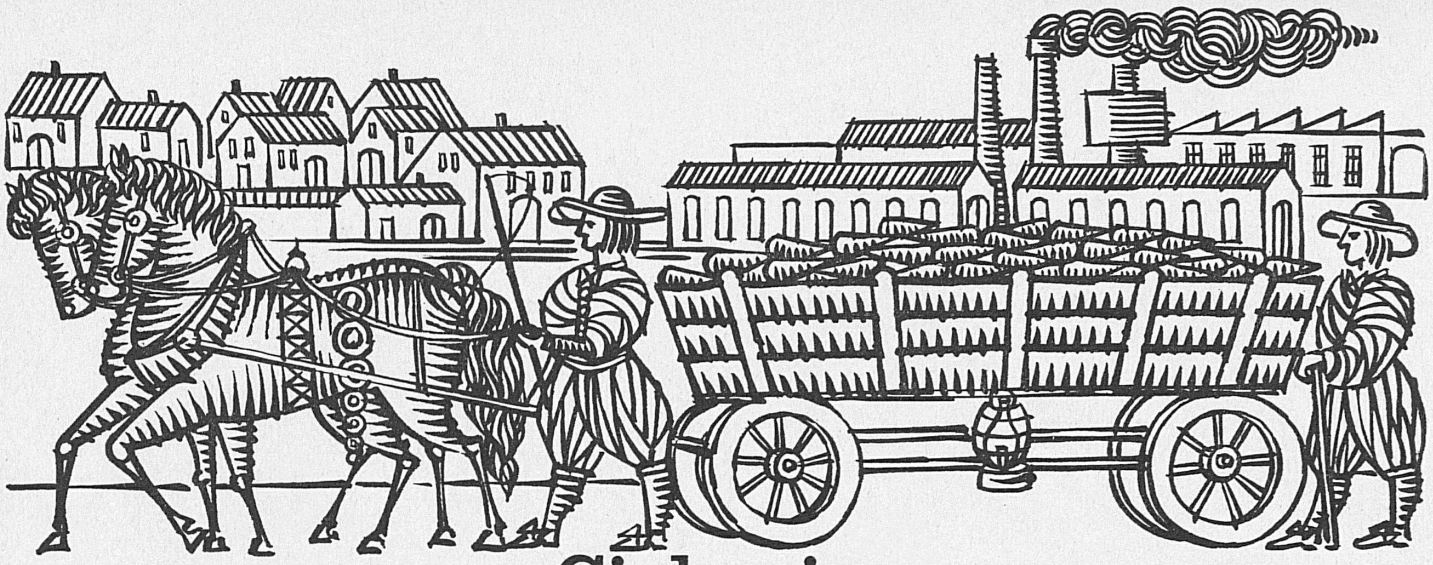
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.12.2025

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 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.

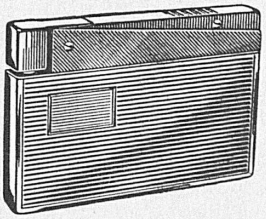
THOMI + FRANCK AG BASEL

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