

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur**

Band (Jahr): **45 (1965-1966)**

Heft 8: **Staatsstruktur und Wirtschaftsordnung**

PDF erstellt am: **30.07.2024**

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.



Cichorie, die sanfte Schwester des Kaffees

Jedes Land hat seine eigenen Kaffeegewohnheiten und ein oder mehrere typische Kaffee-rezepte. 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 Wurzel der Cichorie bei.

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.

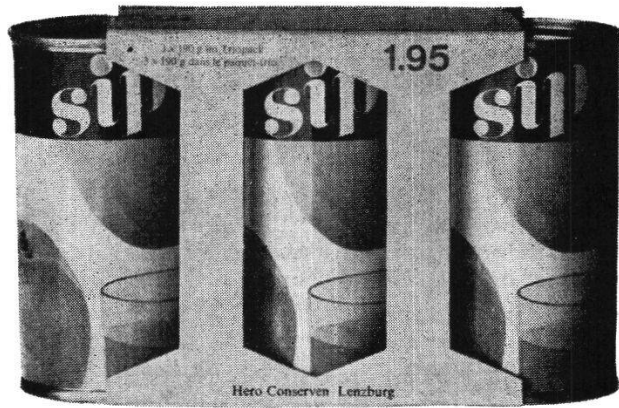
Besonders begehrt wurde Cichorienkaffee, als Napoleon Bonaparte den gesamten Handel mit England und seinen Kolonien sperrte. Der Besitz von Waren englischer Herkunft — dazu gehörte auch der Kaffee — wurde streng bestraft.

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 und runder zu machen und um die angriffige 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—8 cm Dicke und bis zu 40 cm Länge. Diese Wurzeln kommen bereits vorgedörnt 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



sip

das Nektar-Getränk aus
sonnenreifen Früchten,
ein neues Produkt der

Hero Conserve Lenzburg



**Choc-Orange, Choc-Amandes,
Giandujas und Gaufrettes**

Sprüngli

Confiserie am Paradeplatz Zürich Tel. 257922

Über das aktuelle Geschehen in der internationalen Politik berichtet die Zeitschrift der Deutschen Gesellschaft für Auswärtige Politik:

EUROPA-ARCHIV

Herausgegeben von Wilhelm Cornides

Die nunmehr in ihrem 20. Jahrgang erscheinende Zeitschrift für internationale Politik enthält neben Beiträgen und Berichten eine ausführliche Dokumentation, einen Literaturteil sowie eine Chronologie des Weltgeschehens.

Aus dem Inhalt der letzten Folgen:

John H. Hoagland, Jr. und John B. Teeple:	Regionale Stabilität und Waffenlieferungen: Das Beispiel des Nahen Ostens
Uwe Nerlich:	Die nuklearen Dilemmas der Bundesrepublik Deutschland
Paul Stehlin:	Die französische Verteidigungskonzeption in den sechziger Jahren
Karl Albrecht:	Planwirtschaftliche und marktwirtschaftliche Elemente in der EWG
Wladyslaw W. Kulski:	Die slawischen Völker und die deutsche Frage
Wolfgang Berner:	Nasser und die Kommunisten

Preis für das Jahresabonnement (24 Folgen einschließlich ausführlichem Sach- und Personenregister): DM 65.— zuzüglich Porto. Probehefte auf Wunsch kostenlos.

EUROPA-ARCHIV VERTRIEB

6 Frankfurt am Main, Große Eschenheimer Straße 16-18

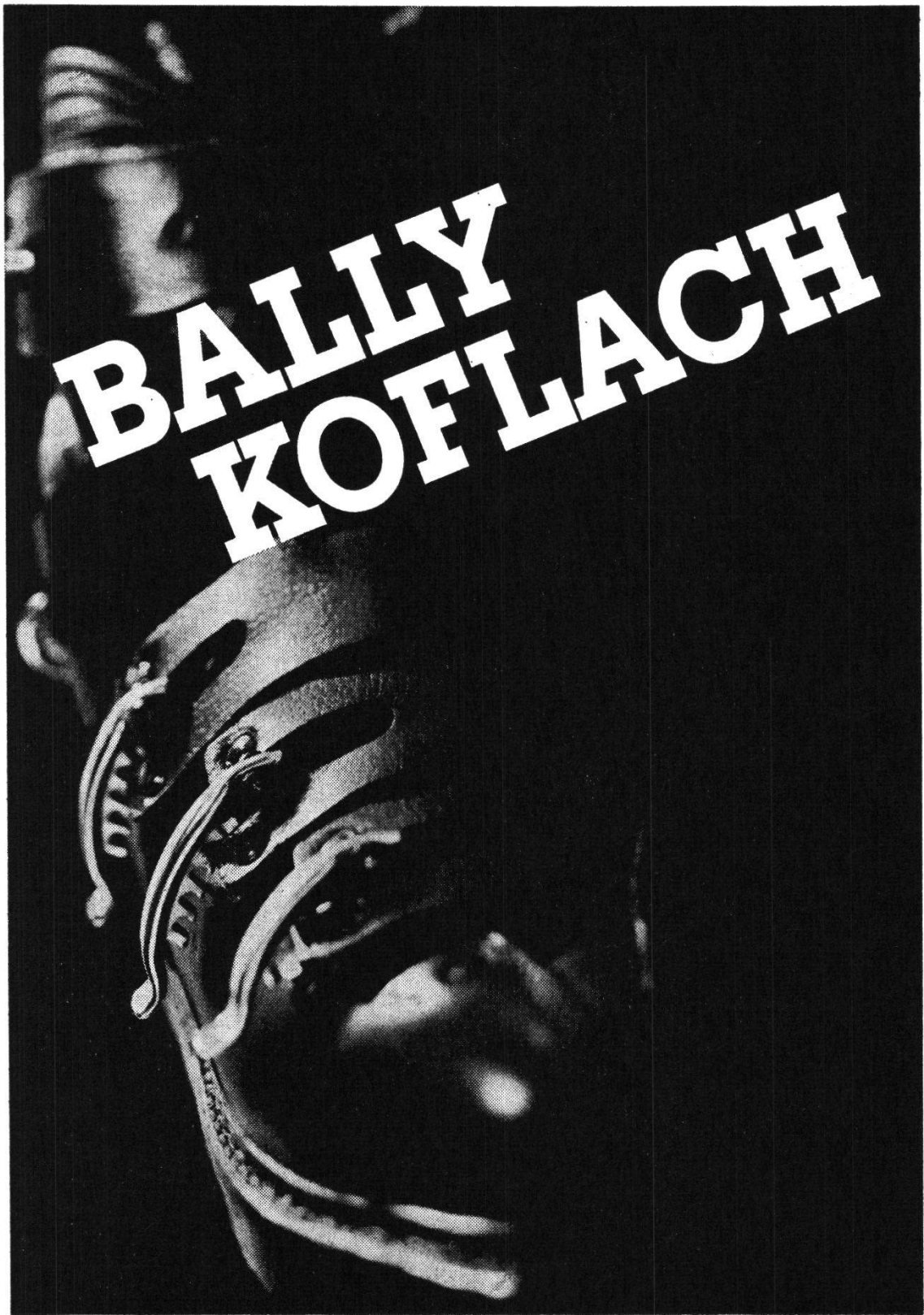
Haben Sie noch kein Postzahlungs-Sparheft von Leu?

- Einzahlung der Spargelder am nächsten Postschalter
- Bei Rückzügen bringt der Postbote das Geld ins Haus
- $3\frac{1}{4}$ % Zins
- Das Sparheft für alle, die keine Zeit haben, zum Bankschalter zu gehen

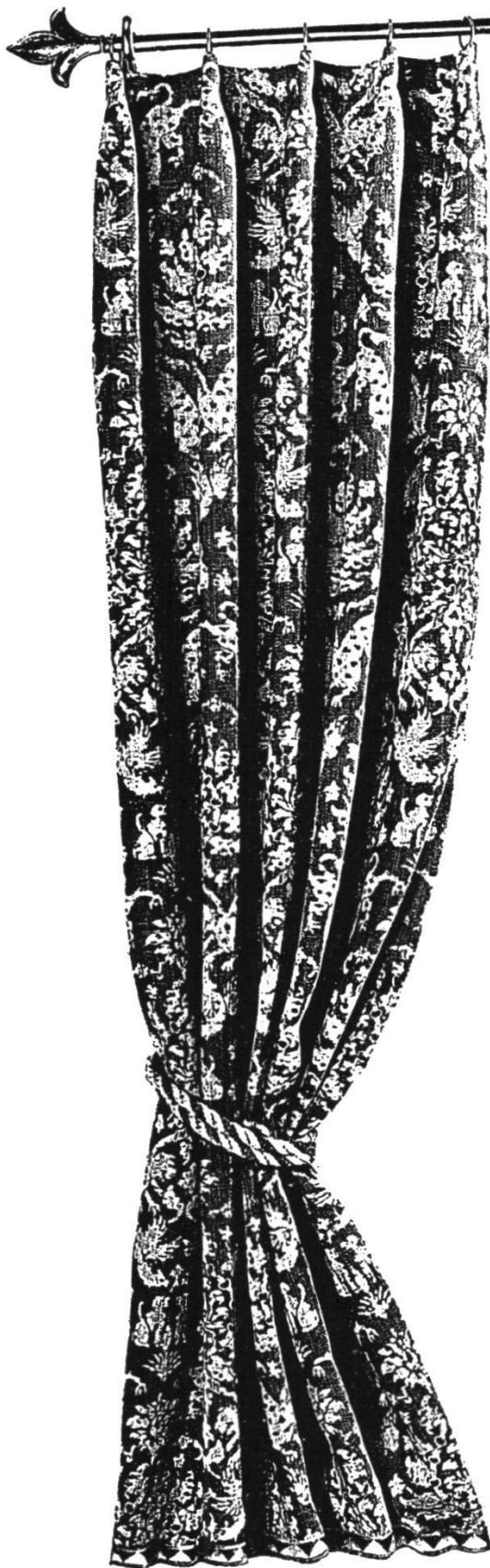
Gehen Sie noch heute mit einem grünen Einzahlungsschein zum nächsten Postschalter. — Vorne schreiben Sie: Bank Leu & Co. AG, Sparkasse, Zürich, Postcheckkonto 80 - 4474. Auf der Rückseite in Blockschrift: Name, Vorname, Geburtsjahr und genaue Postadresse (Ort, Straße und Hausnummer). — Als erste Spareinlage zahlen Sie mindestens Fr. 10.— ein. Alle weiteren Unterlagen werden Ihnen hernach von der Bank zugestellt. Bei der Bank Leu sind auch Prospekte über das Postzahlungs-Sparheft erhältlich.



BANK LEU & CO. AG. ZÜRICH
Bahnhofstr. 32 Tel. 051/23 26 60



**Der neue BALLY KOFLACH - Schnallenski Schuh
bandagiert Ihre Füße absolut druckfrei und gibt fantastischen
Halt!**



K+K

Beratung
Planung
Ausführung

Eine der reichsten Kollektionen von **Vorhangstoffen** finden Sie bei K + K. Jede gewünschte Qualität, jedes erträumte Dessin steht Ihnen zur Verfügung. Mit Geschmack und Geschick werden Vorhänge und Wandbespannung auf den Raum und die Möbel abgestimmt. K + K verwirklichen Ihre Wünsche mit handwerklicher Sorgfalt im neu ausgebauten «Haus des Handwerks» am Wolfbach !

KNUCHEL + KAHL
Werkstätten für Innenausbau

Rämistraße 17 8024 Zürich ☎ (051) 34 53 53

*Am wohlsten in reiner Schur-Wolle
in Schaffhauser Wolle*

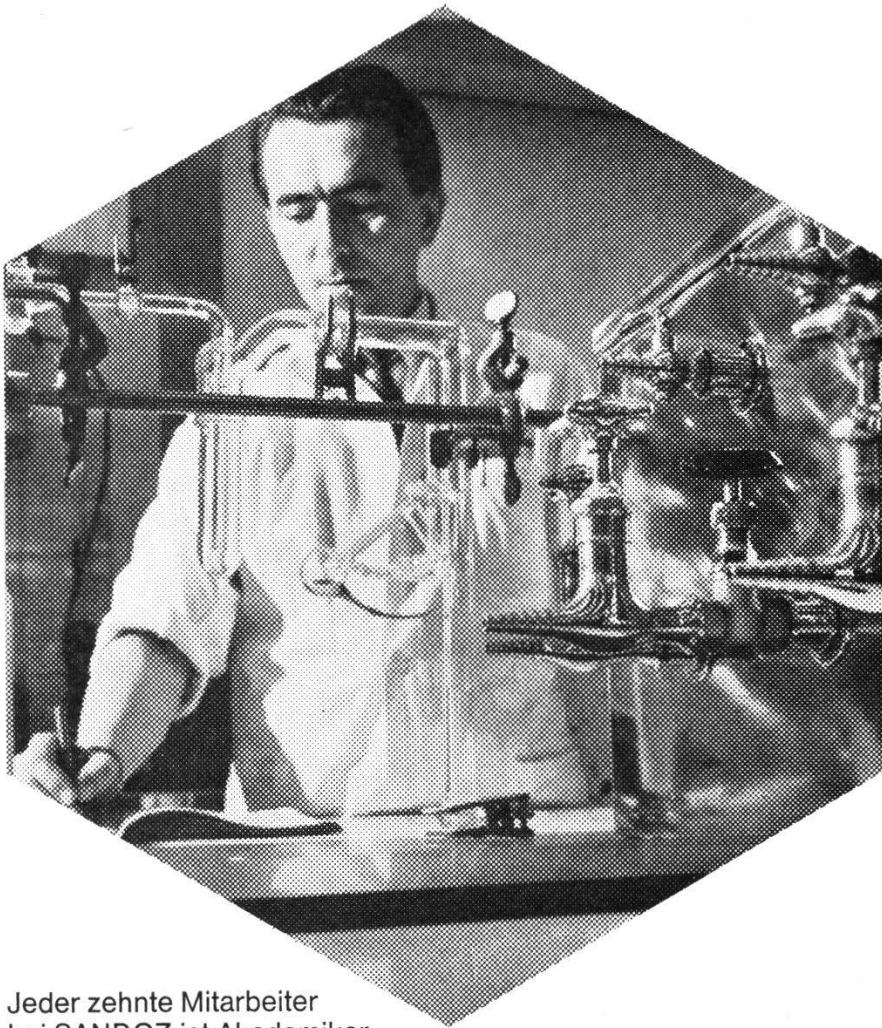


REINE SCHURWOLLE



SWISS QUALITY

SANDOZ



Jeder zehnte Mitarbeiter
bei SANDOZ ist Akademiker.
Das sind allein in Basel
550 Absolventen aller Fakultäten.
Denn SANDOZ Basel
ist nicht nur das Stammhaus
von über 40 Tochtergesellschaften,
sondern auch Verwaltungs-,
Planungs- und, vor allem, Forschungszentrum
des weltweiten SANDOZ-Konzerns.



Ohne intensive und grosszügig
dotierte Forschung
ist kein Fortschritt möglich.
Und Forschung braucht Nachwuchs.
Industrielle Chemie
ist angewandte Wissenschaft.
SANDOZ AG Basel
