

Internet: https://peter-hug.ch/21_0632

Main

mehr den sichersten Pflanzen, von welcher am wenigsten Feinde bekannt sind; sie verträgt selbst Spätfröste, aber nicht dauernde Nässe. Man erntet bei Samenzucht 3-4 kg Ztr. Samen und Futter, von Wurzeln 180-320 Ztr. nebst 20-40 Ztr. Blätter. Der Samen kostet: echte Braunschweiger, schlesischer halblanger und Riesen-Zichorie, cylinderförmig, bis 280 Mk., Brüsseler Witloof 300 Mk., langer Magdeburger nur 200 Mk.;

40 Ztr. frische Wurzeln geben 10-14 Ztr. getrocknete, zum Preise von 14-36 Mk.;

die getrockneten Wurzeln geben 75% geröstete Ware in zwei Sorten:Pulver?, als beste, zu 36-40 Mk. und Korn? zum Preise von 30-36 Mk. für 1 kg Ztr. Von 100 kg getrockneten Wurzeln gibt es 75 kg geröstete Ware und von dieser 28 kg Pulver?, 17½ kg feines, 17½ kg mittleres und 7 kg grobes Korn?, zusammen 70 kg, also bis 5 kg Verlust.

Der Anbau erfordert viel Arbeit und Kosten. Man berechnet diese bis zu 500 und 600 Mk., den Erlös aber zu 800, bis selbst an 1000 Mk. -

Statistisches. Die Verwendung der Z. als Kaffeesurrogat ist hauptsächlich zur Zeit der Kontinentalsperre aufgekommen; früher war die Fabrikation Geheimnis der Holländer, jetzt findet sie in Deutschland und Frankreich in großen Fabriken statt. Das gesamte deutsche Erzeugnis war 1879 auf 9600 ha zusammen 1754281 m. Ztr. Wurzeln, 1880 zusammen auf 11078 ha 2393600 m. Ztr. frisch, 407500 Ztr. gedörrt (über die Hälfte in der Provinz Sachsen); die Mehrausfuhr war 154016 Ztr., der Verbrauch also 253489 Ztr., der Preis für frische Wurzeln 2,8-3,2 Mk. pro 100 kg. Man rechnet 150 Darren, davon 100 in der Provinz Sachsen, und für ganz Europa 451 Fabriken. In Holland rechnet man für zehnjährigen Durchschnitt als Mitteltrug 870000 Gulden, Minimum 321000, Maximum 1396000 Gulden, pro 1000 kg, frisch 10 Gulden, jetzt ungefähr 1600-1700 ha und 32-40 Mill. kg Ertrag. Österreich diesseits erbaut Z. auf etwa 3000 ha. Deutschlands Hauptausfuhr geht nach Rußland, Schweden und Dänemark; die Hauptfabriken sind in Halberstadt, Braunschweig und Magdeburg. Die Stadt Berlin verbraucht allein bis 250000 kg. Von andern Ländern fehlen genaue Angaben. In Frankreich ist der Verbrauch 7 Mill. kg. Das Handelsfabrikat wird in großartiger Weise, trotz des geringen Wertes, gefälscht. Das, was als Z. zum Gebrauch verkauft wird, ist

Zichorienkaffee (deutscher Kaffee, frz. café de chicorée, chicorée en grains, mignonnette, engl. chicory powder, succory powder); dieses allbekannte Kaffeesurrogat besteht aus den gerösteten Wurzeln von Cichorium Intybus (L.); die Wurzeln werden in Scheiben oder kleine viereckige Stückchen zerschnitten und hierauf im Darrofen getrocknet. Das Rösten geschieht entweder für sich oder mit Zusatz von 1-2% Fett in großen, den Kaffeetrommeln ähnlichen Blechcylindern.

Die geröstete Wurzel muß sofort, bevor sie durch Anziehen von Feuchtigkeit zähe geworden ist, gemahlen werden; das Pulver wird dann in Fässer oder in die bekannten kleinen cylinderförmigen Papierpackete verpackt. Diese Packete legt man in feuchte Räume, damit sie Feuchtigkeit anziehen; der Inhalt bildet dann eine dunkelbraunschwarze, zähe, bröcklige, zuweilen auch schmierige Masse. Dieselbe gibt an kochendes Wasser ca. 13-15% lösliche Bestandteile ab; der gewöhnlich etwas trübe Auszug besitzt eine sehr dunkelbraune Farbe und einen bitterlich-süßen Geschmack.

Man benutzt dieses Präparat sowohl für sich allein, als auch als Zusatz zu Kaffee zur Herstellung eines Getränkes, das allerdings mit dem Kaffee weiter nichts als die braune Farbe gemein hat. Vor andern Kaffeesurrogaten hat jedoch der Z. den Vorzug, daß er das Aroma und zum Theil auch den Geschmack selbst kleiner Mengen von echtem Kaffee weniger verändert, als dies z. B. bei Rüben, Eicheln etc. der Fall ist. Trotz seines niedrigen Preises findet man dieses Kaffeesurrogat nicht selten verfälscht, teils mit andern gerösteten Wurzeln, wie z. B. Mohren, Zuckerrüben, Löwenzahnwurzel, teils mit erdigen braunen Substanzen; ja sogar Zumischungen von Torf und Braunkohle sollen vorgekommen sein.

Zichorienwurzel gibt nicht mehr als 4½-5½% Asche beim Verbrennen, echter Z. 6-7%. Die Fabrikation von Z. kam zu Anfang dieses Jahrhunderts auf, als die Kaffeepreise auf eine bedeutende Höhe gestiegen waren; die ersten derartigen Fabriken entstanden in Braunschweig und Hannover; bald folgten solche in Magdeburg, Bremen, Berlin, Lahr, Erfurt und andern deutschen Städten. Auch in England hat sich diese Fabrikation eingebürgert. Deutschland exportiert auch einen großen Teil seines Fabrikates; Nordamerika importiert jährlich circa 3½ Millionen amerikanische Pfunde. - Zoll: Frische und gedarrte Z. zollfrei; gebrannte oder gemahlene, auch mit einem Zusatz von Mohrrüben, Zuckerrüben, Birnenmehl und ähnlichen Pflanzenteilen, jedoch mit Ausschluß der Feigen, gem. Tarif Nr. 25 p 2. Mit andern Zusätzen, z. B. von gebranntem Getreide Nr. 25 m 1.

Ziegel. Diesen Namen führen die einfachsten Thonwaren; man unterscheidet der Form nach Ziegelsteine (Mauersteine, Backsteine) und Dachziegel. Die beste und eigentliche Ziegelerde ist der häufig vorkommende Lehm, weil er schon von Natur diejenige Mischung hat, die ihn zu Ziegelwaren tauglich macht. Er ist ein Thon, der durch Gehalt an Sand, Eisenoxyd und zuweilen auch etwas Kalk mager ist, d. h. nicht die schlüpfrige, zähe und bildsame Beschaffenheit hat wie die reinem Thone, die sog. fetten.

Internet: https://peter-hug.ch/21_0632

Allerdings kommen auch Lehmsorten vor, die ziemlich fett sind; man setzt dann Sand zu, um das Verziehen der Steine beim Brennen zu verhüten. Den gegrabenen Lehm läßt man gern eine Zeit lang, am besten einen Winter hindurch, im Freien liegen, wodurch er bildsamer wird. Bei dem altherkömmlichen Betriebe wird der Lehm eingesumpft, durch Treten mit den Füßen geknetet, und dann auf bekannte Weise mit der Hand zu Ziegeln geformt; diese werden lufttrocken gemacht und dann gebrannt. Bei dem Treten werden zugleich Steine, Kalknieren u. dgl. gefunden und beseitigt. Neben dieser Hand- und Fußarbeit, welche immer die besten

Quelle: **Merck's Warenlexikon, 1884**; Autorenkollektiv, Verlag von G. A. Gloeckner, Leipzig, Dritte Auflage, 1884;Seite 632; Warenbeschreibung im Internet seit 2005; Text geprüft am 6.11.2008; publiziert von Peter Hug; Abruf am 27.1.2022 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/21_0633?Typ=PDF

Ende eLexikon.