

Een cichorei perfin

(Door Jan van Riel; uit: Perfinpost nr. 127, november 2018)

FAGO : Ditta : F.A. Geiser &H. Oppliger te Varese

De brief is verstuurd op 12-12-1958, alleen de Lire10,00 zegel is van een perfin voorzien. De geadresseerde is Dr. Kurt Müller die een farmacie had te Rödelheim (zie afb. 1).



Afbeelding 1: brief met perfin FAGO

De perfin werd gebruikt van 1920 t/m 1958. Het is een meervoudige perfin. De perfin komt daardoor ook voor als OFAG, AGOF en GOFA omdat de zegel niet goed onder de perforator terecht kwam.

De zegels met FAGO perfin werden ook gebruikt door Airoldi Everardo (een vertegenwoordiger van FAGO te Gentilino). De FAGO fabriek werd gebouwd in 1909. De producten werden door heel Europa verkocht.

Het handelsmerk voor de cichoreikoffie werd gedeponeerd op 23 oktober 1925. De firma verkocht ook andere koffiesoorten (zie afb. 2).



Afbeelding 2: reclame voor FAGO-producten

Tijdens de 2^o wereldoorlog werd rond de fabriek zwaar gevochten tussen de 'Zwarte Brigade' en de partizanen, waarbij twee partizanen omkwamen. De fabriek raakte zwaar beschadigd en werd na de oorlog weer opgebouwd.

Cichorei (surrogaat koffie) wordt sinds de 19^e eeuw gemaakt van gemalen en gebrande wortels van de cichoreiplant, de wat bittere smaak lijkt op koffie.

In de Franse tijd rond 1800 werd deze cichoreikoffie, of in Nederland Peekkoffie genoemd, populair. (het oud Nederlandse woord Pee voor wortel).



Afbeelding 3: blik Peekkoffie



In Borne waren nog vier cichorei fabriekjes actief, waaronder die van Adam ten Cate. De eerste opende in 1820 en produceerde nog tot ca.1947. (zie ook afb. 4)

Afbeelding 4: de cichoreifabriek van A. ten Cate in Borne.

In Ossendrecht begon de firma Cornelis Mattheussens in 1850 met de aankoop, drogen en verhandelen van groene cichorei tot de Peekkoffie in blikjes (zie afb. 5). De verkoop hiervan stopte in 1968.



Afbeelding 5: Fabriek van Cornelis Mattheussens aan de burgemeester Voetenstraat in Ossendrecht



In tijden van oorlog of economische blokkades werd de "coffea arabica" peperduur en ging men over tot cichorei, zo ook in Nederland tijdens de bezettingsjaren 1940-1945. Toen werd het surrogaatkoffie genoemd.

De cichorei wordt nog steeds toegepast in b.v. muesli als voedingssupplement vanwege de karamelachtige smaak.

Jan van Riel