



Volles Korn vermahlen und verwerten — das bedeutet für unsere Nahrungsfreiheit ein Mehr von etwa 170.000 Tonnen Eiweiß und 400.000 Tonnen Kohlehydraten sowie 400.000 Tonnen Fett!



Wir könnten so glücklich sein, wenn wir gesünder leben wollten, daß heißt vor allem: vernünftig essen!



Warum der bevorzugte Verbrauch von Vollkornbrot einen so überragenden Einfluß auf unsere Nahrungsfreiheit ausübt — das hat der deutsche Ernährungsforscher Dr. Wilhelm Kraft schon vor Jahren dargelegt. Nach seinen Berechnungen — die auf den inzwischen überholten Zahlen von 1935 fußen — würde die volle Ausmahlung und Auswertung des Brotkorns für unsere Ernährungsbilanz einen Gewinn von etwa 170.000 Tonnen Eiweiß, 400.000 Tonnen Kohlehydraten sowie 400.000 Tonnen Fett bedeuten! Aber nicht nur aus Gründen der Nahrungsfreiheit, erst recht im Interesse unserer Volksgesundheit wird heute von Ärzten und Wissenschaftlern, vor allem der Reichsgesundheitsführung, der Verbrauch von Vollkornbrot gefördert und gefördert. Vollkornbrot gibt uns nämlich die hochwertigen Eiweißstoffe des Keimlings und der Randschichten des vollen Korns, die für den Aufbau des Organismus unentbehrlich sind; es besitzt von allen Brotarten den höchsten Gehalt von Vitamin B₁ und ist die einzige praktische ständige Quelle von Vitamin E, dem Vitamin der Fruchtbarkeit; außerdem liefert es uns 2 1/2% Zellulose und 3—4% Pektine — das sind Stoffe, die eine

ausgezeichnete Wirkung auf eine gesunde Darmfunktion haben.

Eine besonders beliebte und begehrte Form von Vollkornbrot ist KNÄCKE das erste deutsche Vollkornflachbrot, „die Urform allen Brotes“. Gerade die flache Form von KNÄCKE ist die Grundlage für seinen chemisch wie physikalisch gleichermaßen idealen Zustand, denn diese sichert die größte Porosität, Leichtigkeit, knusprige Härte, die denkbar beste Erschließung der Nährstoffe, gute Bekömmlichkeit und Ausnutzung bei hervorragender Entwicklung der Geschmacksstoffe. Dank diesen Eigenschaften schmeckt KNÄCKE nicht nur delikat, sondern wird selbst von Menschen mit empfindlichen Verdauungsorganen gut vertragen und verwertet. In knapp 14 Jahren hat KNÄCKE sich Millionen von Freunden gewonnen. Sein Erfolg ist der Sieg der Idee von Dr. Wilhelm Kraft, der die „Urform allen Brotes“ wieder zu Ehren bringen will. Was das für unsere Gesundheit bedeutet, wird uns offenbar, wenn wir nur daran denken, daß unsere Vorfahren soviel gesünder waren, daß sie vor allem bessere Zähne und kräftigere Gebisse besaßen als wir!

KRAFTS KNÄCKE

Brot aus erhittem Getreide und Korn

Auf die R-Abschnitte der Reichsbrotkarte erhalten Sie alle 3 Sorten KNÄCKE: das hefegebackene, schönknusprige, für Kinder besonders geeignete KNÄCKE H, das hefegebackene, mit Kümmel gewürzte KNÄCKE K und selbst das feine, helle, zartknusprige delikate KNÄCKE D, das ideale Frühstücksgedäck.

Das Brot unserer Väter ist völlig trocken, fisch und rind gewesen. Diese „Urform allen Brotes“ war aus dem Gebrauch und dem Bewußtsein der Völker des europäischen Festlandes lange Zeit verschwunden. Nur im hohen Norden, in Schweden vor allem, hatte sich das Vollkornflachbrot als tägliche Brotnahrung erhalten und in den letzten Jahrzehnten zu hoher Vollkommenheit entwickelt. Dem deutschen Ernährungsforscher Dr. Kraft gebührt das Verdienst, das „Knäckebrot“ neu entdeckt und seine besonderen Vorzüge erkannt zu haben. Er war es auch, der dem Vollkornflachbrot in Deutschland den Weg gebahnt und die Bezeichnung „Knäckebrot“ in den deutschen Sprachschatz eingefügt hat. KNÄCKE, das Erzeugnis der von Dr. Wilhelm Kraft errichteten Ersten Deutschen Knäckebrotwerke in Burg bei Magdeburg, ist halbtrocken; sein Wassergehalt beträgt nur rund 7% gegenüber rund 45% bei Feinbrot und 30% bei gutem Vollkornbrot. KNÄCKE ist aber keinesfalls hart, sondern durch eine feine Porosität mürbe, knusprig, leicht und angenehm zu kauen. Sein Geschmack ist ein gesteigerter, würziger, typischer Broteschmack; er wird allgemein als ausgesprochen delikat empfunden.

Die Vorzüge von KNÄCKE für unsere Gesundheit sind deshalb außerordentlich, weil es einen auffallend günstigen Einfluß auf die Funktion und damit auf die Kräftigung des Gebisses und der Mundspeicheldrüsen ausübt; der Kauwiderstand steigt, die Selbstreinigung des Gebisses bewirkt in der Folge verminderte Entwicklung der Karies, der Ursache zahlreicher Erkrankungen.

Nach langem Streit der Meinungen hat sich auch die Wissenschaft eindeutig zu der Erkenntnis durchgerungen, daß die Hauptursache des heute weit verbreiteten Gebirversfalls in der „Kaufanhalt“ zu suchen ist. Die Menschen müssen wieder kauen lernen. Das lernen sie nicht allein durch Belehrung und Ernährung, sondern nur durch langsame, gewissenmäßige „automatische“ Gewöhnung. Durch KNÄCKE, das erste deutsche Vollkornflachbrot, das den Zähnen wieder Arbeit gibt, lernen sie es auf angenehme Weise.

Wenn unsere Kinder, die KNÄCKE so gern mögen, wieder gesunde Zähne haben werden, dann wird das nicht zuletzt das Verdienst von Dr. Wilhelm Kraft sein, der uns den Weg zum Vollkornflachbrot gewiesen hat.

KNÄCKE

KRAFTS KNÄCKEBROT

Der Schrittmarken des Vollkornbrot-Gedankens

Auf die R-Abschnitte der Reichsbrotkarte erhalten Sie alle 3 Sorten KNÄCKE: das hefegebackene, schönknusprige, für Kinder besonders geeignete KNÄCKE H, das hefegebackene, mit Kümmel gewürzte KNÄCKE K und selbst das feine, helle, zartknusprige delikate KNÄCKE D, das ideale Frühstücksgedäck.