



„Eine schwere Entwertung des Korns“ nannte Justus von Liebig die Abkehr von der Jahrtausende lang bewährten Form der Mülerei, bei der das volle Korn vermahlen wurde.

Seit etwa der Mitte des vorigen Jahrhunderts wird in den Mülereien ein Verfahren angewendet, das die von der Wissenschaft als verhängnisvoll bezeichnete Abkehr von der in Jahrtausenden bewährten Form der Brotbereitung zur Folge hatte.

Während das Korn bis dahin voll vermahlen worden war, wurde es von nun ab „aufgeteilt“. Das heißt, es wurde zunächst gespitzt und geschält, damit wurden der Keimling und der Hauptteil der Fruchtschale entfernt. Mit Hilfe umständlicher Arbeitsgänge wurde schließlich auch der Rest der Randschichten vom „feinen“ Mehl getrennt. Dies alles geschah, um die Lagerfähigkeit des Mehls zu sichern.

Im Keimling und in den Randschichten befinden sich aber gerade die wertvollsten, für den Aufbau des Organismus unentbehrlichen Bestandteile des Getreidekorns: die hochwertigen Eiweißstoffe, Vitamin B₁, wichtig für die Steuerung und Regelung des Leistungsstoffwechsels, sowie Vitamin E, das Vitamin der Fruchtbarkeit; ferner Zellulose und Pektane, das sind Stoffe, die eine ausgezeichnete Wirkung auf eine gesunde Darmfunktion ausüben; schließlich drei Viertel

der Mineralstoffe des Korns. Die „Aufreihung“ des Korns beruht also unser Brot all der Stoffe, die von der Allmutter Natur für die Nahrung und die Gesundheit des Menschen geschaffen und bestimmt sind.

In den Ersten Deutschen Knäckebrotwerken in Burg bei Magdeburg wird auf Grund dieser Erkenntnisse — mit den modernsten Einrichtungen, aber „nach Urväter Art“ — das volle Korn vermahlen. Eine Lagerung des Mehls erbringt sich, weil es sofort, in frischem Zustand, verbacken wird. Dadurch und durch die Anwendung eines besonderen, selbstentwickelten Verfahrens werden die Vitamine, Lipide, Geschmacksstoffe und Fermente unverändert erhalten.

Deshalb hat sich KNÄCKE, das erste deutsche Vollkornflachbrot, einen so großen Kreis begeisterter Freunde und überzeugter Anhänger gewinnen können: KNÄCKE ist gesund und bekömmlich, es besitzt einen glänzenden Einfluß auf unser Wohlbefinden und wird auch von Menschen mit empfindlichem Magen hervorragend vertragen. KNÄCKE sättigt, ohne zu überfüllen. Und vor allem: es schmeckt delikats!



„aus erstem Getreide und Korn“

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



Im schwedischen Bauernhaus wird seit Jahrhunderten das „Brottes Urform“, das „Knäckebrot“, in flachen trocknen „Fladen“ hergestellt und monatelang aufbewahrt.



Von allen Kulturvölkern der Erde haben erstensweise die Schweden die weitaus besten Zähne und kräftigsten Gebisse. Dem Internationalen Zahnärztekongress blieb es vorbehalten, im Jahre 1912 auf seiner Tagung in Stockholm die Weltöffentlichkeit mit dieser Tatsache bekannt zu machen und gleichzeitig das „Rätsel Lösung“ zu liefern: die Schweden haben deshalb um soviel bessere Zähne und kräftigere Gebisse als alle andern Kulturvölker der Erde, weil sich bei ihnen durch die Jahrhunderte hindurch „des Brotes Urform“, das Knäckebrot, als die gewohnte tägliche Brotnahrung erhalten hat.

Dank der stermühsamen Pionierarbeit der Ersten Deutschen Knäckebrotwerke Dr. Wilhelm Kraft in Burg bei Magdeburg und ihrer von fast anderthalb Jahrzehnten durchgeführten planmäßigen Aufklärung hat „des Brotes Urform“ auch in Deutschland eine von Jahr zu Jahr steigende Anzahl treuer und überzeugter Anhänger gewonnen. Dabei wurden die von dem Begründer der Ersten Deutschen Knäckebrotwerke in Schweden gesammelten

Erfahrungen nicht nur verwertet, sondern zum Segen beider Länder, ja, des Knäckebrotgedankens überhaupt mit allen Mitteln der Wissenschaft und der Technik bedehrend entwickelt. Heute sind die Ersten Deutschen Knäckebrotwerke, die Alleinhersteller von KNÄCKE, die weitaus größte Knäckebrotfabrik der Welt.

KNÄCKE, das erste und am weitesten verbreitete, der gesamten Öffentlichkeit bekannte deutsche Vollkornflachbrot, besitzt neben seinen zahlreichen, wissenschaftlich anerkannten Vorzügen zwei für die gesamte deutsche Volksgesundheit besonders wertvolle Eigenschaften:

KNÄCKE, zartknusprig, hart und trocken, porös und mürbe — also auch für ein weniger kräftiges Gebiß leicht kaubar! — erzielt zu gründlichem Kaum und bewirkt dadurch eine gute Durchblutung des Zahnfleisches.

KNÄCKE veranlaßt eine starke Speichelsekretion, regt auch die übrigen Verdauungsdrüsen an und befeuchtet auf diese Weise die Verdauung. Und zu alledem schmeckt KNÄCKE delikats!



„aus erstem Getreide und Korn“

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