

zeigten Anzeigenfolgen der bekann-  
ten Knäcke Brotwerke, deren erste in  
der illustrierten Presse erschien und  
für das große Publikum bestimmt war,  
während die zweite Folge nur in der  
Feinkostpresse zur Veröffentlichung  
gelangte, um hier durch verkaufs-  
fördernde Hinweise mancherlei Art

mütvoll-besinnlichen und nachdenk-  
lichen Ton abgestimmt, der den Be-  
schauer in eine wohltuende Atmo-  
sphäre der Ruhe und des Friedens  
versetzt, während demgegenüber  
wieder die naturalistische Form-  
gebung der zweiten Serie einen aus-  
gesprochen aktiven Zug verleiht.



Brot deckt 30% unseres gesamten Kalorienbedarfs und 23% unseres Eiweiß-  
verbrauches. Deshalb muß es den höchsten physiologischen Ansprüchen genügen.



Vollkornbrot erfordert wegen der schweren Erschließbar-  
keit der Kleie eine wasserreiche und zeitlich verhältnismäßig  
lange Teigführung. Vollkornbrot muß zugleich auch wirklich  
ausgebacken werden, »durch und durch«, ohne Überhitzung  
und doch schnell, damit das für unseren Stoffwechsel so  
wichtige Vitamin B<sub>1</sub> nicht geschädigt wird. Diese beiden  
Notwendigkeiten führen von selbst zu einer fachen dünnen  
Form des Vollkornbrottes, zum Vollkornflachbrot, der  
»Uform allen Brotes«.

KNÄCKE, das erste deutsche Vollkornflachbrot, wird  
auf Grund dieser Erkenntnisse — mit den modernsten Ein-  
richtungen, aber nach »Urväter Art« — nach gründlichem  
Rühren des mit sehr viel Wasser angesetzten Teiges, bei  
mäßiger Temperatur kurz und rasch gebacken. Und zwar in  
genau regulierbaren Spezialöfen. Sein Wassergehalt beträgt  
nur 7% gegenüber 37—45% bei Feinbrot und Vollkorn-  
laibbrot. Infolge der aufgeschlossenen Beschaffenheit der  
Schalenstücken besitzt KNÄCKE ein besonders hohes  
Wasserbindungsvermögen, ist also auch für den emp-  
findlichen Magen gut bekömmlich. KNÄCKE, zart-

knusprig, hart und trocken, porös und nürbe, ist auch für  
weniger kräftige Gebisse leicht kaubar, zugleich erzielt es  
zu gründlichem Kauen und bewirkt dadurch eine gute  
Durchblutung der Zahnhäutchen. KNÄCKE verursacht  
eine starke Speichelsekretion und regt auch die übrigen  
Verdauungsdrüsen an; das Ergebnis ist Schutz vor Zah-  
fäule, Belebung der Verdauung und bessere Ausnutzung  
der Nahrung. KNÄCKE bietet einen besonders hohen  
Nährwert, denn es sichert eine weitgehende Schonung der  
hochwertigen Eiweißbestandteile, Vitamine und Mineral-  
stoffe. Schließlich ist KNÄCKE — warm und trocken  
aufbewahrt — sehr lange haltbar. Und vor allem: es  
schmeckt delikat!

Brot deckt etwa 30% unseres gesamten Kalorienbedarfs  
und 23% unseres Eiweißverbrauches; deshalb muß es  
den höchsten physiologischen Ansprüchen genügen.  
KNÄCKE wird diesen Ansprüchen in geradezu idealer  
Weise gerecht. Deshalb hat KNÄCKE, das erste  
deutsche Vollkornflachbrot, in allen Teilen Großdeut-  
schlands so viele überzeugte und treue Anhänger gefunden.



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

eine aufklärend-werbende Wirkung  
zu entfalten. Diesen unterschied-  
lichen Aktionsgebieten und Zielset-  
zungen entsprechend haben denn  
auch diese beiden Folgen ihre ganz  
spezielle graphische Gestaltung er-  
fahren: die Federzeichnungen der  
ersten Serie sind thematisch wie gra-  
phisch auf einen ausgesprochen ge-

Beide Folgen wurden von dem Gra-  
phiker Fritz R. Weber gestaltet, der  
damit eine Probe seines vielseitigen  
Könnens ablegt und der auch, von  
seinem früheren Wirken für den Film  
abgesehen, auf den allerverschie-  
densten Werbegebieten wie bei-  
spielsweise der Buchwerbung eine  
erfahrungsreiche Praxis besitzt. Dr. E. H.