



Deutschlands größte Kakaofabrik

welch unsere nach hygienischen und volkswirtschaftlichen Grundfäden hergestellten Fabrikate von laubverstandigen, sowie geschmacklich und wirtschaftlich streng und sorgsam prüfenden Frauen und Feinschmeckern aller Stände bedurzt werden und daher seit Jahren in größeren Mengen fabriziert werden müssen als irgend eine deutsche Marke, ja, als alle nach Deutschland eingeführten holländischen Kakaopulverfabriken insgesammt.

Auf dem ganzen Erdenrund

sind die Reichardt-Marken infolge ihrer in allen Kulturländern patentierten Verfahren in Qualität und infolge ihres Vertriebssystems in Preiswürdigkeit konkurrenzlos, denn sie werden in stets frischer, von fremden Dünsten unbeeinträchtigtster Beschaffenheit in eigenen Fabrikfilialen in einzelnen Paketen und Tafeln

zu Fabrikpreisen direkt an Konsumenten

verkauft und verandt. Millionenfältig haben Kakaotrinker und einmütig alle gründlichen wissenschaftlichen Forscher erkräft, daß die unübertrefflichen Reichardt-Kakao's um ein vielfaches feiner verarbeitet sind, als irgend ein Fabrikat anderer Ursprungs, den unvergleichlichen Kakaoeigengeschmack ohne Gewürzüberdeckung besitzen, am stärksten entfettet sind, keine Fettsäuren und keinen Bodensatz in der Tasse zeigen.

Alle diese Eigenschaften bestimmen den Reichardt-Kakao, wie die experimentell-biologischen Versuche in dem Pathologischen Institut der

Königlichen Universität, Berlin

erweisen, zu einem Genussmittel, das allein geeignet ist, die übermäßigen Kaffeegenuss zu befähigen. Denn nur Reichardt-Kakao vermochte bei diesen Versuchen den zur Verdauung notwendigen Magenstoff so stark abzusondern wie Kaffee, ohne daß er wie dieser nervenzerrüttend wirkt.*) Dadurch ist

Kaffee das teuerste Genussmittel

nicht nur das schlechteste, denn seine zehrende Nebenwirkung raubt dem Körper Energien, die durch andere Nahrung ersetzt werden müssen. Hingegen führt der ebenso stark verdaulichere Reichardt-Kakao dem Körper Nahrung, also Energien zu. Deshalb ist Reichardt-Kakao weit billiger als der ordinäre Kaffee, denn 1/2 Kilo dieses Fabrikates reicht zu 15 Liter Wasser, oder 30 Liter halb Milch halb Wasser, und kostet von der Reichardt-Marke „Armee“ nur 120 Pfennig, sodaß ein Liter Kakao mit Zucker schon für 10 Pfennig herzustellen ist. Reichardt-Kakao kann gefocht und wieder erwärmt werden, ohne die Geschmacksfeinheiten zu verlieren. Auch ist er als sommerliches Erfrischungsgetränk im kalten Zustande ein Balsam, dessen Vorgänge die aller bisher bekannten durstlöschenden Flüssigkeiten bei weitem übertreffen. — Reichardt-Kakao erhöht

die Bekömmlichkeit der Milch

und sollte deshalb, wie es bei sorgfältiger Kinderernährung schon lange geschieht, in geringen Mengen, etwa 10–15 Gramm auf 1 Liter Milch, selbst Kindern jugendlichen Alters zu jeder Tageszeit als einziges Getränk verabreicht werden. Nur muß dieses Getränk gefocht, und nicht nur die Milch bei der Bereitung, der bisherigen Unsitte gemäß, hinzugegossen werden, denn Milchfett und Kakaofett sind gegenständig und vereinigen sich nur bei Wärmungen in höheren Temperaturen. Zur Erzielung einer vollendeten Bekömmlichkeit ist aber die tünige Verbindung der Bestandteile unbedingt erforderlich.

Selbst die unteren Volksklassen

die gewöhnt sind, Kaffee in Mengen zu genießen, können bei der Ernährung große Erparnisse machen, wenn sie Reichardt-Kakao trinken, zumal bei den heutigen allgemein gestiegenen Lebensmittelpreisen. Der hohe, stickstoffreiche Eiweißgehalt des im Preise nicht erhöhten Reichardt-Kakao's muß angezählt der Senkung unserer Hauptnahrung, des Fleisches, von jedem rationell wirtschaftenden Konsumenten voll wahrgenommen werden.

Auch Reichardt-Schokoladen

sind durch die Reformierung ihrer Herstellung anderen Fabrikaten weit überlegen. Zu dieser Reform gehören nicht nur die verschiedenen als Fabrikgeheimnis bewahrten Verfahren, sondern auch die allgemeine Verwendung von Porzellan anstelle von Kunststein oder Granit in den Walz- bezw. Reibemaschinen. Denn besonders diese Gesteinsarten reizen sich im Mahlgang ab, und es gelangen auf diese Weise Spuren davon in die Schokolade, wodurch der edle Kakaogeschmack stark beeinträchtigt wird. Dieser Beigeschmack wird von feinen Zungen sehr mißlich empfunden. Reichardt-Schokoladen sind frei von solchen Gesteinsatomen und schmeden am natürlichsten, reinsten und delikatessten.

Bezugsbedingungen: Die Fabrik-Preise in unserer am Fuße verzeichneten Fabrik-Filialen sind: für Kakaopulver 120 bis 240 Pf. des Pfund, Schokoladen 80 Pf. bis 240 Pf. des Pfund. — Von 3 Mark an tragen wir das deutsche Paketporto. — Bei **Wahntüten** (mindestens 15 kg Inhalt) liefern wir francofrei Bestimmungsort, ohne Berechnung der Küsten und gewähren 10% Rabatt. In den Stadtbezirken unserer Filialen liefern wir bei Bezügen von 2 Mark ab frei Haus, in den Vororten von 3 Mark ab. Lieferung erfolgt nur gegen vorherige Kasse oder Nachnahme.

Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, Wandsbek-Hamburg.

Filialen in Halle a. S.: Untere Leipzigerstraße, Ecke Neue Promenade, ferner Große Ulrichstraße 4/5, neben dem Neuen Theater, Telephon 2357.

*) Auch bereits die Abklingen werden sich heute, obwohl sie nur der Kampf gegen den Alkohol unternimmt, zugleich gegen den Kaffee. Nach unserer vorigen Veröffentlichung hat man uns immer die, daß wir überaus eine gewisse Anzahl Alkoholiker, als in der Öffentlichkeit ausgenommen war, die Kaffee ebenfalls richtig einschätzen und sich wohl davon hüten, in den Besitz des übermäßigen Kaffeegenusses zu verfallen. Diese anerkannteste Tatsache spricht aufs neue für die Wichtigkeit unserer Behauptungen.