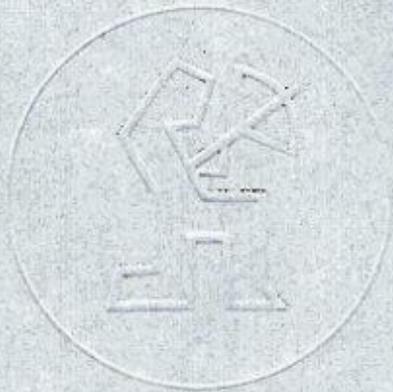




KEKS · LEBKUCHEN · DAUERBACKWAREN

*Anschütz*

KEK 2. FEBRUAR 1918



*Handwritten signature*

## „Mit Vergnügen“ . . .

Genau diese Antwort erhalten Sie, wenn Sie daheim zu geselliger Gelegenheit, im Fachgeschäft, im Foyer, im Hotel, Speisewagen oder Flugzeug nur eine Kleinigkeit der erlesenen „Anschütz-Feinbäckereien“ anbieten. Niemand schlägt sie aus, denn mit „Anschütz“ kommt jedem Kenner und Feinschmecker sofort der Gedanke eines Leckerbissens, einer Pâtisserie, die Stil und Aroma besitzt.

Tatsächlich, „Anschütz“-Feinbackwerk hat drei schöne Seiten aufzuweisen: Man reicht es gewissermaßen als hors d'oeuvre als après und so en passant zu Mokka, Tee, Punsch, Vermouth, Likör oder einem kleinen Wein. Und wie dieser weist „Anschütz“ ein feines, kultiviertes Bouquet und eine ansehnliche Tradition auf, weil jene appetitlichen Näsereien schon seit 1875 in gleichbleibend vorzüglicher Qualität hergestellt werden. Ja, „Anschütz“-Gebäck gehört einfach dazu:

Man verwendet es als wohlschmeckenden, gern empfangenen Gruß zu weihnachtlicher Zeit. Man bringt es „eben so“ mit als liebenswürdiges Geschenk, das weder unter Tannenbaum noch Mistelzweig fehlen darf. „Anschütz“ ist Attribut und Probe guten Geschmacks zugleich. Und darin dürften Geheimnis und Anreiz der aus fünfzig Sorten bestehenden, ausgewählten „Anschütz“-Kollektion liegen. Dazu gehören zum Beispiel die beliebten Sport- und Reisekeks, die Nürnberger und Basler Lebkuchen, Katharinchen, Pfefferkuchen und -nüsse, Printen und Speisekuchen, schließlich wohlschmeckendes Zuckerwerk (wie Fondants, Dragees, Plastiks, Winter- und Sommerkaramelbonbons).

Und alles – das versteht sich so für „Anschütz“ – in ansprechender, konservierender Verpackung, denn „Anschütz“ verzehrt man ja nicht nur in seinem Heimatort Zella-Mehlis, sondern in manchem fernen Lande, wo dieses Feinbackwerk Freude und Genuß bereitet.

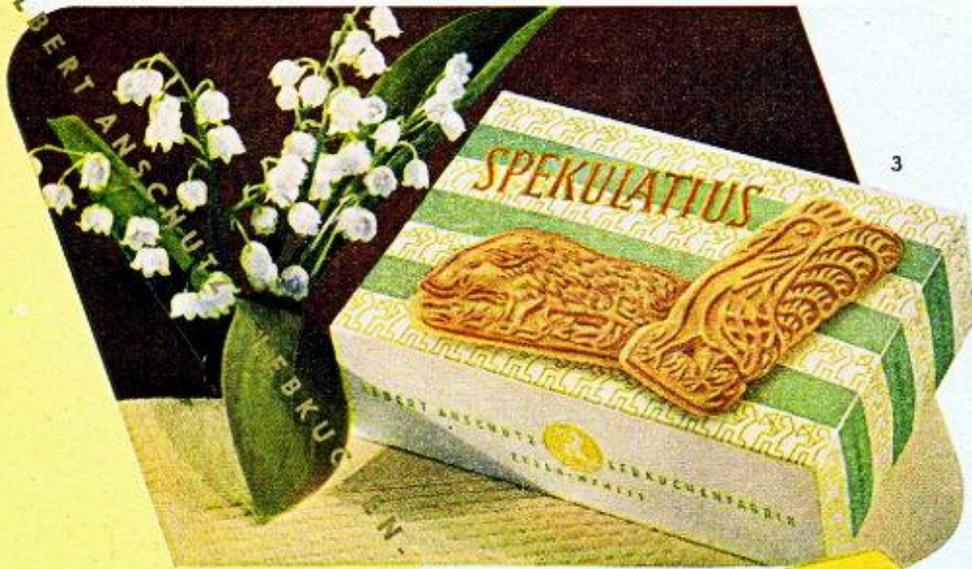




ALBERT ANSCHÜTZ, MERKUCHEN UND KASIMIR ZELLA-MEHLIS



ALBERT ANSCHÜTZ  
B. KUCHEN



3



1



2



ZELLA-MEHLIS

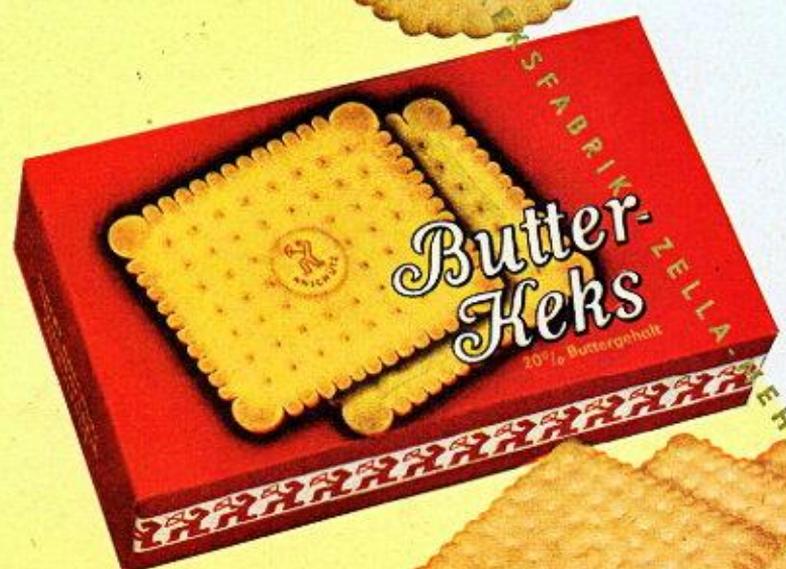




KUCHEN-BAU

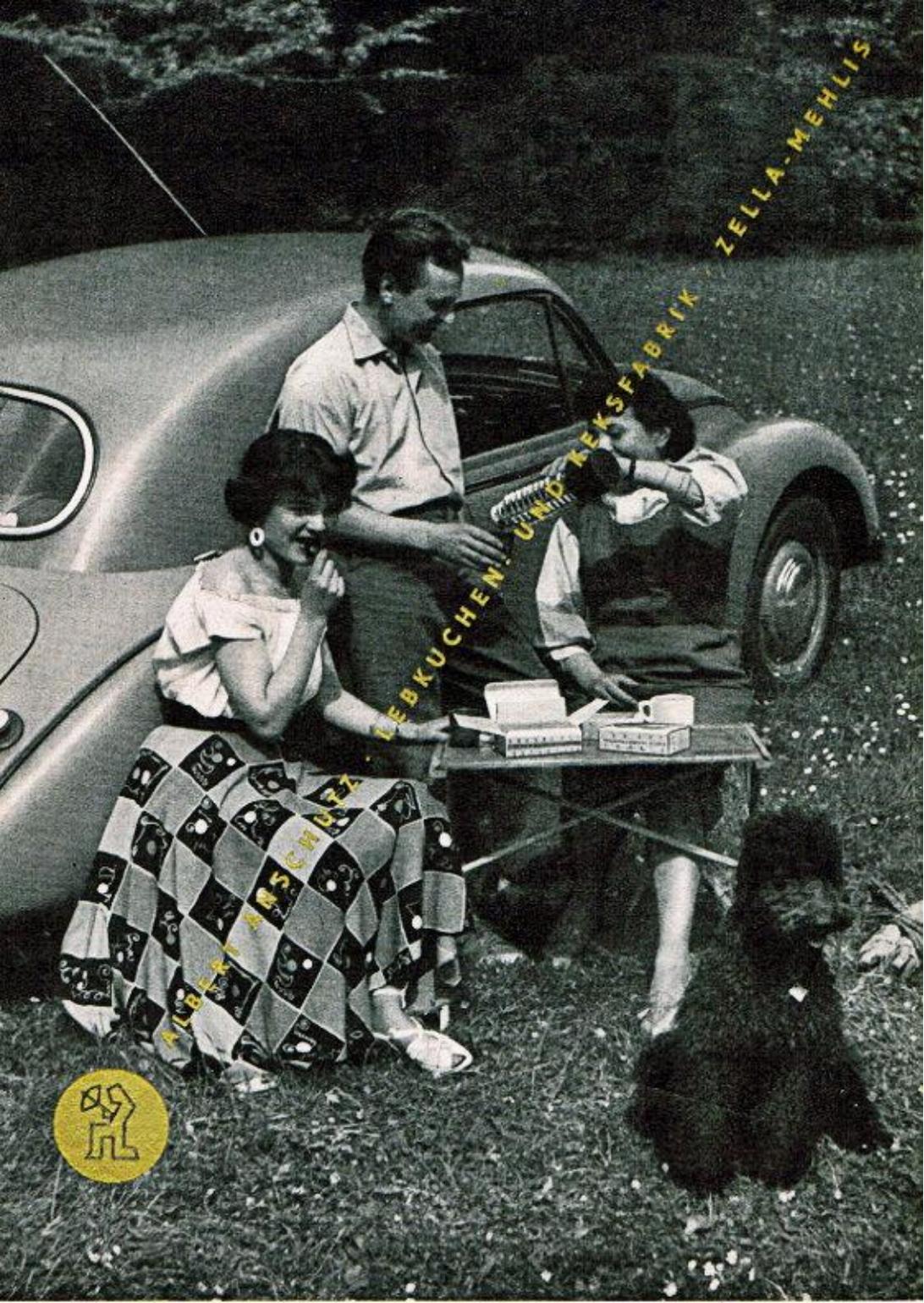


6



7





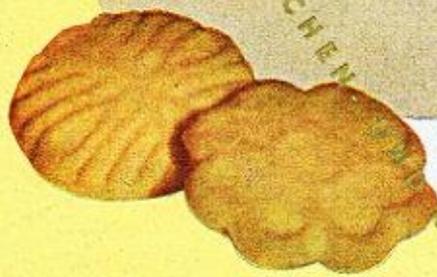
LEBKUCHEN- UND KEKSFABRIK ZELLA-MEHLIS



ALBERT ANSCHÜTZ



8



9



10



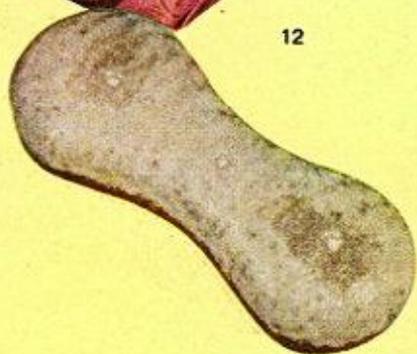
FABRIK FELLA-MEHLIS



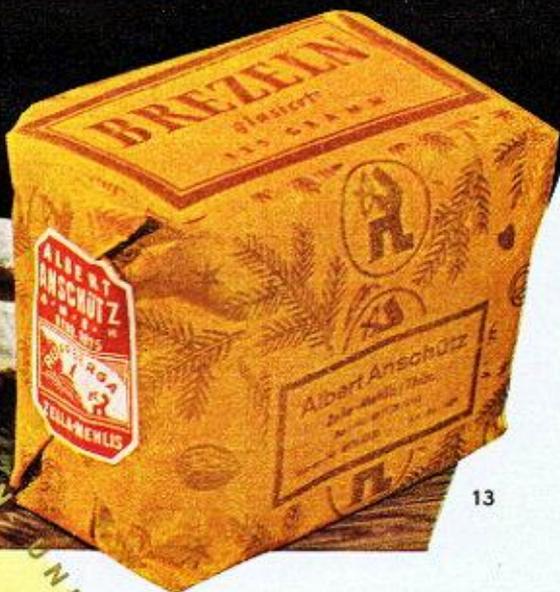
12



11



ALBERT ANSCHÜTZ

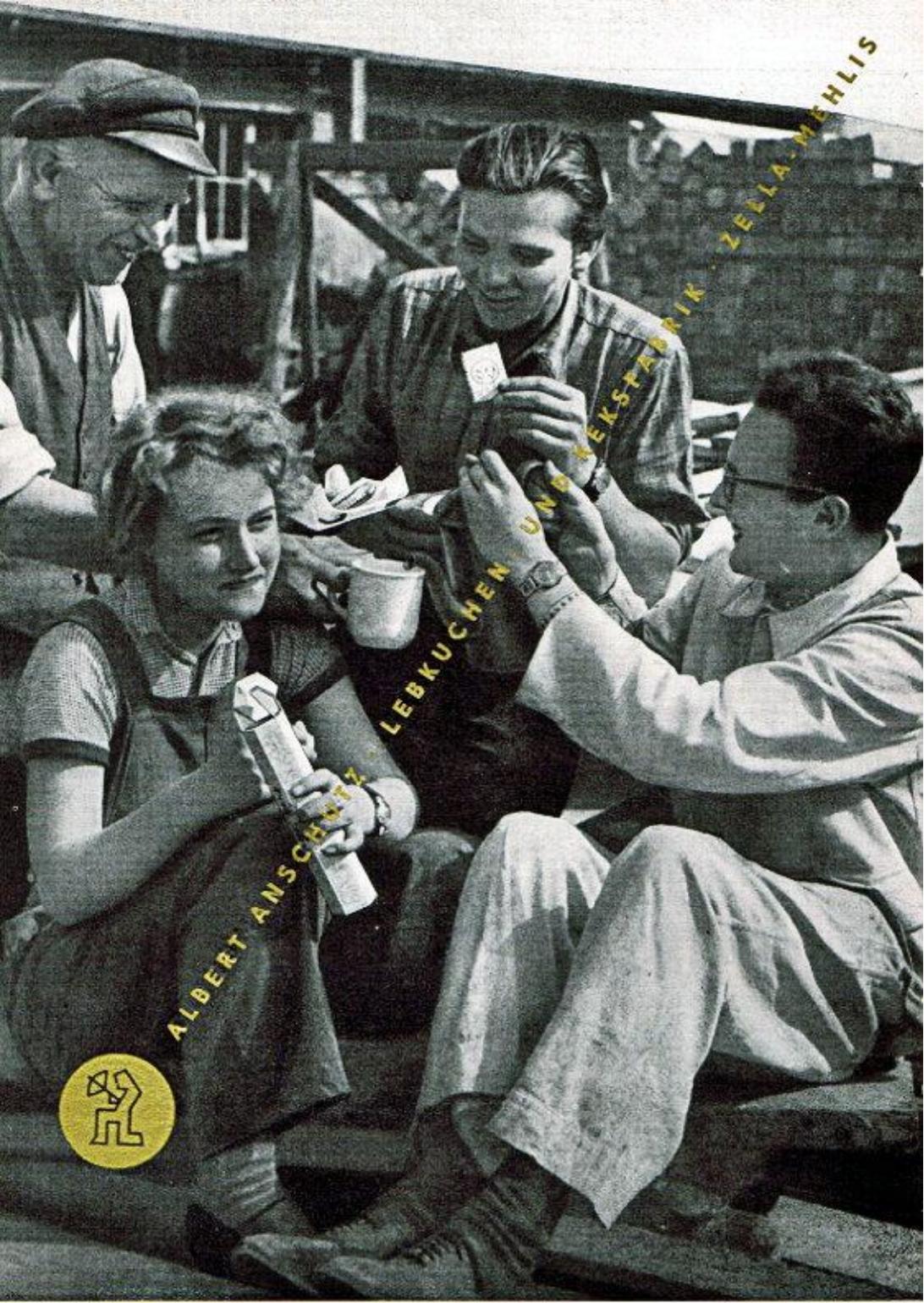


13



15

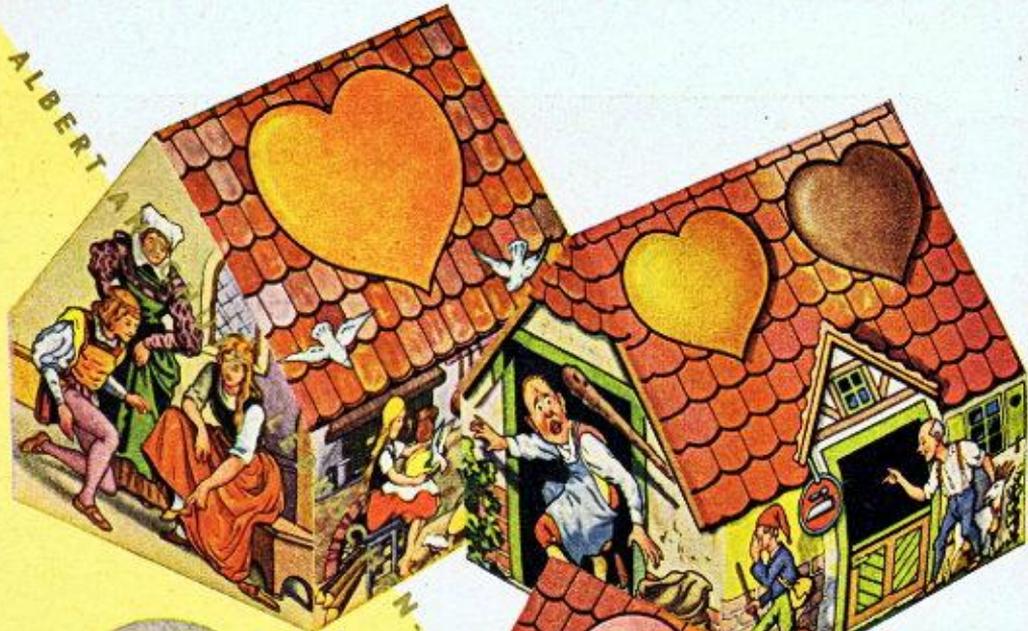




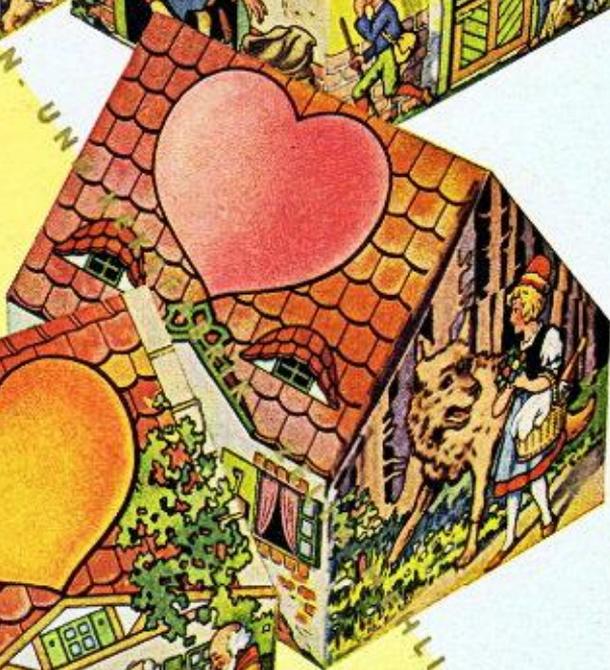
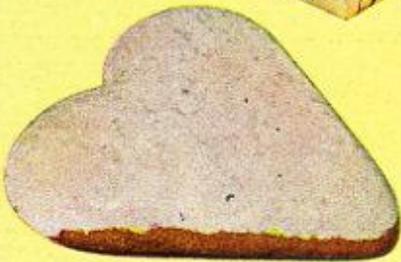
ALBERT ANSCHÜTZE  
LEBKUCHEN  
UNGBREKSPABRIK  
ZELLA-MEHLIS



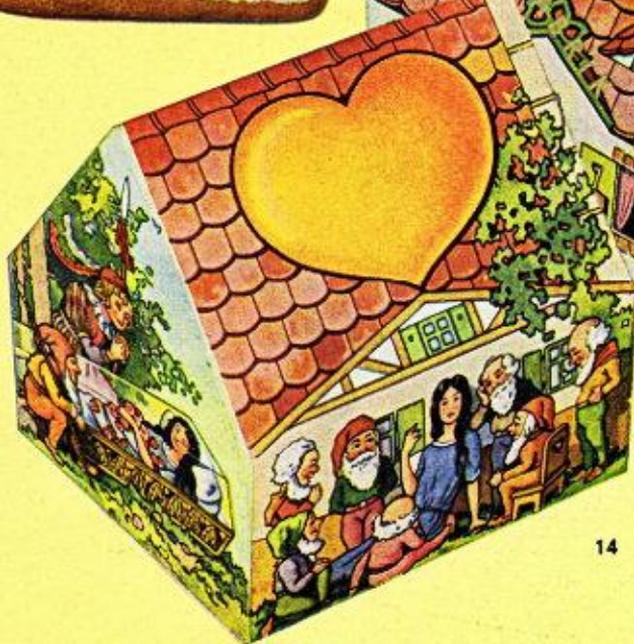
ALBERT



N. UN



ELIS





18



19



17





21



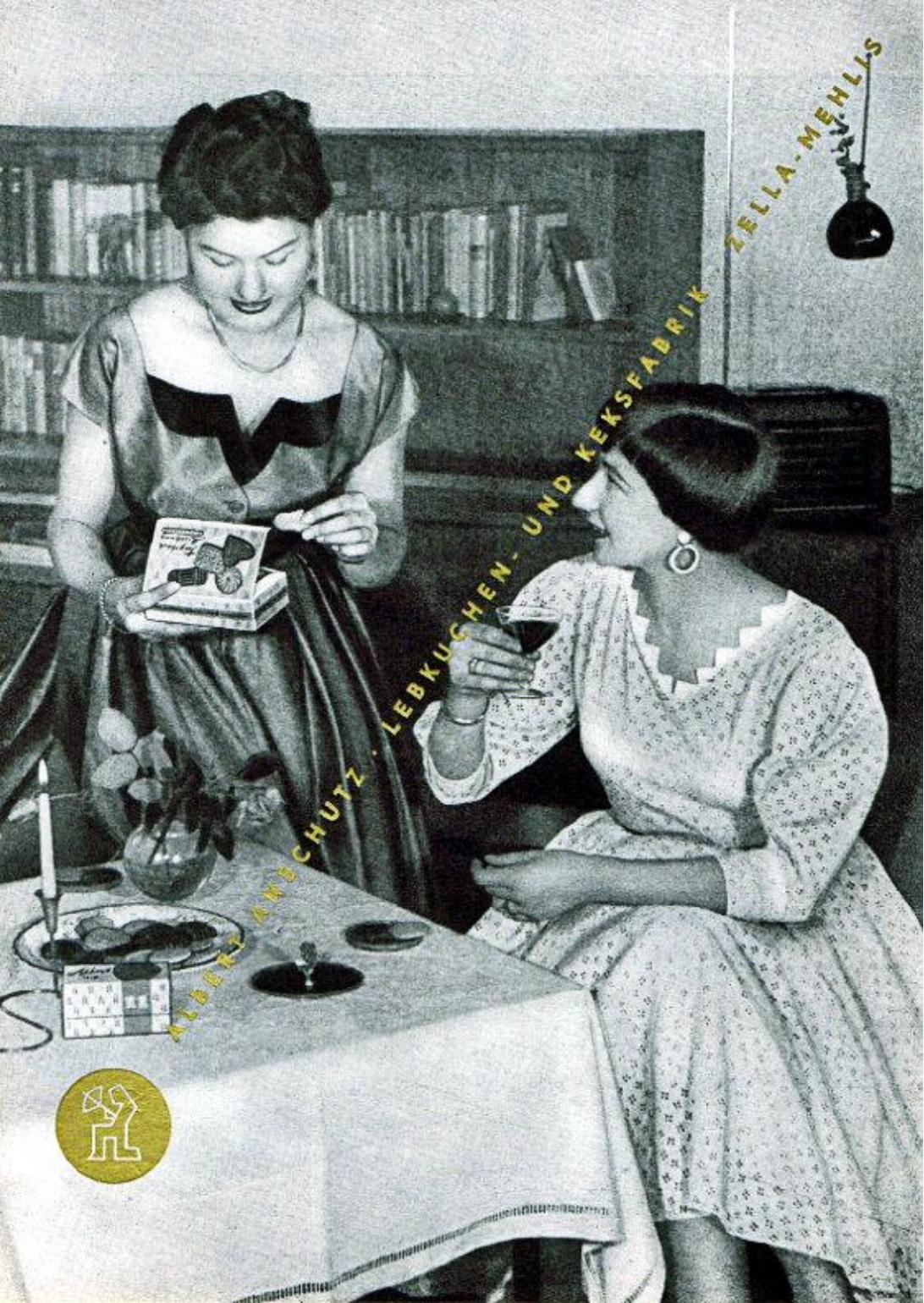
16



22



20



ZELLA-MEHLIS  
LEBKUCHEN- UND KEKSFABRIK  
KLEBERKÄSECHUTZ



ALB



23



25



24



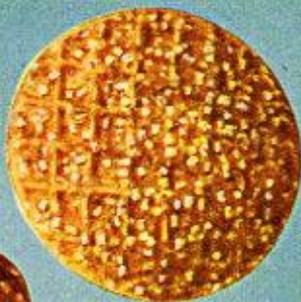


ALBERT  
KUCHEN  
FABRIK

28



30

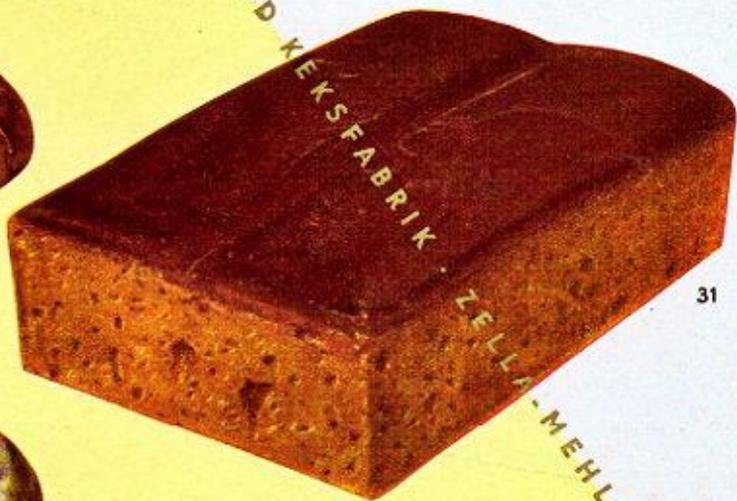


UND KEKS  
FABRIK  
ZELLA  
-MEHLIS

32



31



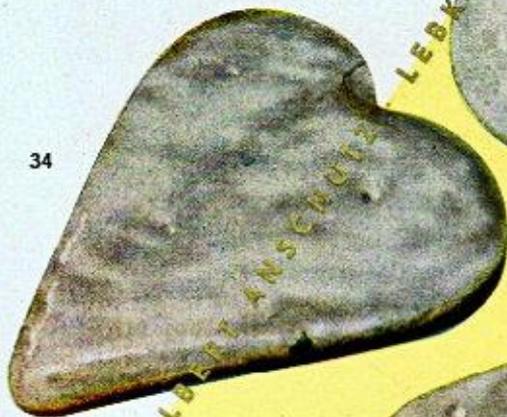
29



33



34



36



35



ALBERT ANSCHÜTZ

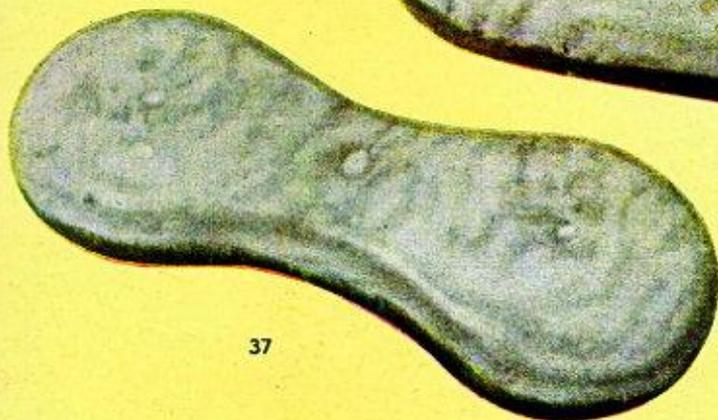
LEBKUCHEN UND KESFAHN  
ZELLA MEHLIS



33



34



37





ALBERT ZINSCHUTZ KEBKUCHEN-UNDBISCUITENFABRIK HELLA-MEMNIS



ALBERT ANSCHUTZ



38



40



41



39



BRÄUWERE UND KEKSFABRIK ZELLA-MEHLIS

42



43



44



45



ALBERT ANSCHUTZ

UND KEKSFABRIK ZELLA-MEHLIS

ALBERT ANSCHUTZ



42



43



46



48



47

LEBKUCHEN UND KEKSE

ZELLA-MEHLIS



„with Pleasure“ . . .

Precisely this answer you will get when at home for some social occasion, in the shop, the lounge, the hotel, the dining-car or in the airliner you offer a taste of choice „Anschütz“ biscuits. Nobody can resist them, for the mere mention of „Anschütz“ conveys to the minds of the connoisseur and gastronomer the thought of a titbit, a delicacy, which combines both character and aroma.

In fact, „Anschütz“ biscuits have three tasty sides to them: you sort of offer them as a start-off, or an after, or an inbetween to coffee, tea, punch, Vermouth, liqueur or a glass of wine. Like the wine, „Anschütz“ embody a select, cultivated bouquet, grown with long tradition, for these appetizing titbits have been made with the same unchanged excellent quality since 1875. Truly, „Anschütz“ are a simple must for:

a welcome, tasty greeting around Christmas time. One just happens to have brought some along, since neither under the Christmas tree nor the mistletoe this thoughtful gift should be absent „Anschütz“ are at once a compliment and proof of good taste. And therein might lie secret and temptation for the 50 different sorts that make up the „Anschütz“ assortment, including such as the popular biscuits for sport and travel, Nuremberg and Basle „Lebkuchen“, gingerbread and gingernuts, „Katharinen“ and „Printen“, which are Christmas fare, not forgetting tasty confectionery like fondants, dragees, jellies and caramells.

Everything – in true „Anschütz“ manner – enclosed in attractive, well-keeping packing, for „Anschütz“ are not only eaten in their hometown of Zella-Mehlis, but also in many distant countries, where these biscuits bring enjoyment and satisfaction.



### **Wichtiges über die Aufbewahrung der Anschütz-Lebkuchen**

Alle auf Oblaten gebackenen Lebkuchen müssen vor Wärme geschützt werden und sind an einem kühlen Ort unterzubringen. Es empfiehlt sich, diese Sorten erst kurz vor der Saison zu kaufen und unter keinen Umständen in geheizten Räumen zu lagern.

Die braunen und glasierten Lebkuchen müssen ebenfalls trocken gelagert werden und sind vor Luft und Feuchtigkeit zu schützen, da sie sonst das angenehme Knusprige verlieren und leicht weich werden. Die Pakete stellt man am besten auf die Kante.

Strenge Kälte ist für alle Lebkuchen gefährlich und schädlich. Oblaten-Lebkuchen, die auf dem Transporte von Frost befallen werden, gefrieren aus und büßen an Frische ein, während braune, Basler usw. Lebkuchen glashart werden, so daß leicht Bruch entsteht. Ich muß deshalb die Verantwortung für die Folgen einer derartigen Beschädigung ablehnen, empfehle aber, ausgefrorene Sendungen etwa einen Tag lang in mäßig geheizten Räumen unterzubringen, um sie gewissermaßen aufzutauen. Sie erhalten dann ihre vorherige Beschaffenheit wieder und sind, wie oben geschildert, weiter zu behandeln.

### **What you should know about storing Anschütz-Gingerbread**

All Gingerbread with a frosted-sugar base should be stored cool, away from all warmth. It is recommended buying this sort of Gingerbread shortly before the season commences and not to keep it in heated stores under any circumstances.

Likewise, the brown and the glazed Gingerbread should be stored in the cool and must be protected against humidity and moisture. Packets are best stored standing on base.

Severe cold is damaging and dangerous to Gingerbread. That, with a frosted-sugar base, which is exposed to the cold while on transport gets chilled and loses its freshness, while the brown and the glazed becomes very brittle and breaks easily. I therefore decline accepting responsibility for any such damage and advise you to keep a chilled consignment in a heated room for a day to defrost. They then regain their former freshness and should be treated further as was explained above.

