

bereit finden werden, während der Ausstellung in Wien Vorträge zu halten; dieselben werden gebeten, sich gleichfalls mit dem Comité in Verbindung zu setzen.

Mit gesinnungstreuem Grusse

Das Ausstellungs-Comité
der vegetarischen Abteilung

Franz Kanitsár
z. Z. Obmann des Wien. Veg.-Ver.
Dr. phil. Ludwig Scharf.
Leopold Heller.

Oscar Pleuser jr.
Schriftführer.
Arnold Grünberger.
Richard Stiasny.

Franz Neusser.

Zuschriften und Geldsendungen wolle man adressieren an *das Ausstellungs-Comité der vegetarischen Abteilung: z. Händen d. H. Oscar Pleuser jr. Wien I. Wallnerstr. 7.*

Ferner hat sich zur Entgegennahme von *Geldbeiträgen* für die Ausstellung und zur weiteren Übermittlung der „*Deutsche Vegetarier-Bund*“, pr. Adr. seines Schatzmeisters Herrn Theodor Seiferth, Leipzig, *Baierschestr. 99*, freundlichst bereit erklärt.

~~~~~  
**DOCUVEG**

**Haus und Küche.**

**Die Hagebutte.** — Schon beginnt der Herbst aus seinem Farbenkasten all seine leuchtenden Tinten und Töne hervorzusuchen, um Wald und Flur damit zu schmücken, ehe der gestrenge Herr Winter bei uns einzieht. An den Hecken der wilden Rose färbt sich die Hagebutte scharlachrot und lockt uns zum Pflücken und zum Verwenden in unserer Küche! — Gerade in unserer naturgemäßen Küche können wir sie vielfach verwenden und möchte ich durch diese Zeilen meine lieben Gesinnungsgenossen und -genossinnen, welche sie noch nicht recht kennen, auf sie aufmerksam machen. Man nimmt sie in getrocknetem Zustande zu Suppen und Tunken, kocht sie zu Marmelade ein, die dann auf Schrotbrot gestrichen vorzüglich schmeckt. Die großen Früchte, eingekocht und zum Belegen, von Apfelmus, Torten u. s. w. verwendet, geben diesen ein reizendes Aussehen. Die getrockneten Kernchen geben einen Thee, welcher keine Aufregung hervorruft.

In manchen Gegenden wachsen Unmengen von Hagebutten und achtlos gehen die Bewohner an diesem Segen der Natur vorüber, ohne ihn zu benutzen. — In der Nähe vom Bade Oeynhausen in Westfalen z. B., wo lebende Hecken nach niedersächsischer Art die Bauernhöfe umgeben, findet man den wilden Rosenstrauch stark vertreten und könnten dort Hagebutten scheffelweis eingeheimst werden. — „Das Putzen der niedlichen, roten Dinger ist aber eine Danaidenarbeit“, werden mir die lieben Hansfrauen sagen! Allerdings ist dies Geschäft etwas mühsam, doch wozu haben wir Vegetarier die Ausdauer und Zähigkeit? Versucht's nur einmal, abends im trauten Familienkreise jedem Familiengliede sein Quantum Hagebutten zum Putzen zuzuteilen; unter fröhlichem Geplauder wird die Arbeit gethan werden, zur Freude der Hausfrau.

Berta Wachsmann, Suderode a./Harz.

**Ein neues Schrotbrot.** — Die höchst einseitige Verwertung des Weizens zum Schrotbrot war mir längst aufgefallen. Ich beschloß, Versuche anzustellen, um alle irgendwie erreichbaren Körner- und Hülsenfrüchte zur Herstellung eines schmackhaften Schrotbrotes zu verwerten. Das Ergebnis ist dies, daß die Bevorzugung des Weizens, wie mir scheint, auf einem bloßen Vorurteil beruht, welches einer dem andern gedankenlos nachspricht. Ein bei weitem schmackhafteres Schrotbrot erziele ich durch Vermischung des gleichen Quantums von Weizen, Roggen und Mais, welche Getreide-