

campana), vetro verde (altra campana), vetro marrone (altra campana). INOLTRE, per esempio a Würzburg, è permesso smaltire il vetro nelle apposite campane solo nei giorni feriali dalle 9 alle 19, perché il rumore che provocano le bottiglie cadendo nelle campane è fastidioso!!! (vedere le campane di riciclaggio del vetro nei pressi della Residenz).

Le stoviglie usa e getta in plastica non sono più legalmente commercializzate e di questo dobbiamo tenere conto, non sapendo come e dove poterle smaltire, e valutando che l'abbandono di rifiuti, occhio alle numerosissime e ben celate telecamere, comporta sanzioni pecuniarie SALATISSIME. (già nella nostra città una simile manifestazione d'inciviltà è punita con multe che oltrepassano i 2.200 Euro); e poi, perché confermare la nomea di "maccaroni"? Lo stesso vale per i mozziconi di sigari e sigarette e chewing gum (Kaugummi). Gli oggetti metallici vanno depositati nei bidoni con la scritta "Eisen - Blech", carta e cartone nei bidoni con la scritta Papier - Karton. Dove smaltire quindi?

Chiedere quanto segue! Ist hir in der nehe ain müllabladepplatz? Danche = Ist hier in der Nähe ein.

Müllabladepplatz? Danke = c'è qui nelle vicinanze un deposito immondizie? Grazie. Riceverete senz'altro collaborazione.

A proposito di birra e di lattine, la Germania è la patria della birra, che nelle vere e serie birrerie (Brauerei pron. Brauerai) viene servita alla temperatura di 7-8 °C, con un colletto di circa tre cm al bordo del boccale e spillata in più riprese: una vera bavarese necessita di circa 7 minuti per la spillatura, ma non sarà difficile scorgere in qualche birreria un cartello - massima con la dicitura: l'ultima botte della birra da 7 minuti è stata vuotata molti molti anni or sono. Ma qual è il contenuto di un boccale di birra? La "piccola" è da mezzo litro, il Mass (una misura) è un boccale da un litro mentre lo Sifl (stivale) da un litro e tre quarti è ormai in disuso per il rischio di ferimenti, trattandosi di un oggetto voluminoso e particolarmente fragile.

È difficile trovare birre che non piacciono in Germania, ma assolutamente da assaggiare è la SCHLENKERLA: la birra affumicata, prodotta e spillata solo a Bamberg.

Per quanto decantati dai tedeschi, i vini locali salvo pochissime eccezioni non sono apprezzati dai palati degli italiani ma soprattutto sono molto cari ovunque, dal ristorante alle cantine.

Dei liquidi abbiamo descritto, vogliamo passare a descrivere i cibi solidi?

È controproducente in Germania frequentare ristoranti italiani, moltissimi, e per il costo e per la



qualità sulla quale i nostri palati avrebbero certo motivo di lai per anni. Ci sono giunte voci su di una specialità Italiana: *spageti* al limone, non si tratta di refuso tipografico, ma anche di risi pisi (risi e bisi) o di lasania (lasagne) ma il cuoco era tunisino... mentre invece si deve riconoscere che la recente crisi economica ha prodotto un effetto positivo sui prezzi delle pietanze nei ristoranti "normali" e nelle birrerie: in centro a Bamberg abbiamo pranzato con quattro piatti del giorno, portata unica abbondante, comprendente un ottimo arrosto, un grosso gnocco gelatinoso di patata, del cappuccio insalata al costo di 8,50 Euro cadauno e con l'aggiunta di quattro birre affu-