

Vom Lande. Salz und Pfeffer erfahren in den meisten Gasthäusern noch eine recht stiefmütterliche und abstoßende Behandlung. Da gibt es Gäste, die sich mit den Fingern Salz und Pfeffer verschaffen, dann solche, die ein Stück Semmel abbeißen und mit dem andern Stück in das offen daliegende Salz tauchen. Personen, die das Messer erst in den Mund führen und dann damit Salz und Pfeffer aus dem Behälter entnehmen u. s. w. Es wäre an der Zeit, daß Bestimmungen getroffen würden, wonach Salz und Pfeffer nur in verschlossenen Gefäßen (Streubehältern) in den Wirtschaften zur Verwendung kommen dürfen. Ein großer Unfug ist es auch, wenn Gäste bei der Auswahl einer Semmel ein halbes Duzend zuerst auf ihre Frische und Reife prüfen und sie wieder in den Korb zurücklegen. Ein anderer hat dann das zweifelhafteste Vergnügen, die oft von sehr unappetitlichen Händen zerdrückte Eßware verspeisen zu müssen, weil er von dieser Berührung meistens nichts ahnt.