

gen. Die Weine wärmerer Gegenden zeichnen sich wegen ihres bedeutenden Alkoholgehaltes durch ihr größeres Feuer vor denen gemäßigerer Klimate aus. Manche Palmen geben übrigens auch einen zur Weinbereitung tauglichen Saft, besonders die Kokospalme, die Wein- oder Fächerpalme Arabiens und Ostindiens, die Zuckerpalme auf den hinterindischen Inseln. Weinartige Getränke erhält man durch Gährung verschiedener anderer süßer Pflanzensäfte. Darunter ist namentlich der in Südwestdeutschland gewonnene Cider oder Apfelwein der bekannteste.

Zugänglicher als der Wein ist für Unbemitteltere das Bier. Namentlich ist Mittel- und ein großer Theil Süddeutschlands recht eigentlich ein Bierland, insofern es eine große Menge dieses Getränkes herstellt, aber auch sehr viel selbst verbraucht. Von den bekannten Zuthaten des Bieres, Malz und Hopfen, wird der letztere namentlich in Böhmen und noch mehr in Baiern von besonderer Güte gebaut. Die weiblichen Blüthenköpfchen dieser windenden Pflanze enthalten einen würzigen Bitterstoff, welcher dem Absud des geschroteten Malzes (Maische) beigemischt wird, um dem Biere einen kräftigeren Geschmack und eine größere Haltbarkeit zu geben. Der Bierproduction Deutschlands steht diejenige Englands ebenbürtig zur Seite. Auch in Schweden und Norwegen verdrängen, wie mehrfach andernwärts, Bierbrauereien in ziemlich bemerkbarer Weise den jedenfalls gefährlicheren Genuß des Branntweins. — Nach Wein und Bier folgen nun zwei nicht minder verbreitete Getränke, welche uns das Pflanzenreich bietet, der Kaffee und der Thee. Man könnte mit ziemlicher Genauigkeit die Karte Europa's in zwei Abtheilungen zeichnen und die einzelnen Länder nach dem Kaffee oder nach dem Thee benennen. Die Engländer, daher auch die Nordamerikaner, ferner die Bewohner der nordischen Staaten und Norddeutschlands könnten Theeisten, die übrigen Kaffeeisten benannt werden, je nach dem bei ihnen vorherrschenden Genuße des einen oder andern dieser Getränke. Beide wirken anregend auf die Nerven; in zu starkem Grade genossen aber abspannend. Sie verlangsamten beide die Verdauung und heben dadurch das Gefühl von Überfüllung nach