

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1925)

Artikel: Der Reis
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988931>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

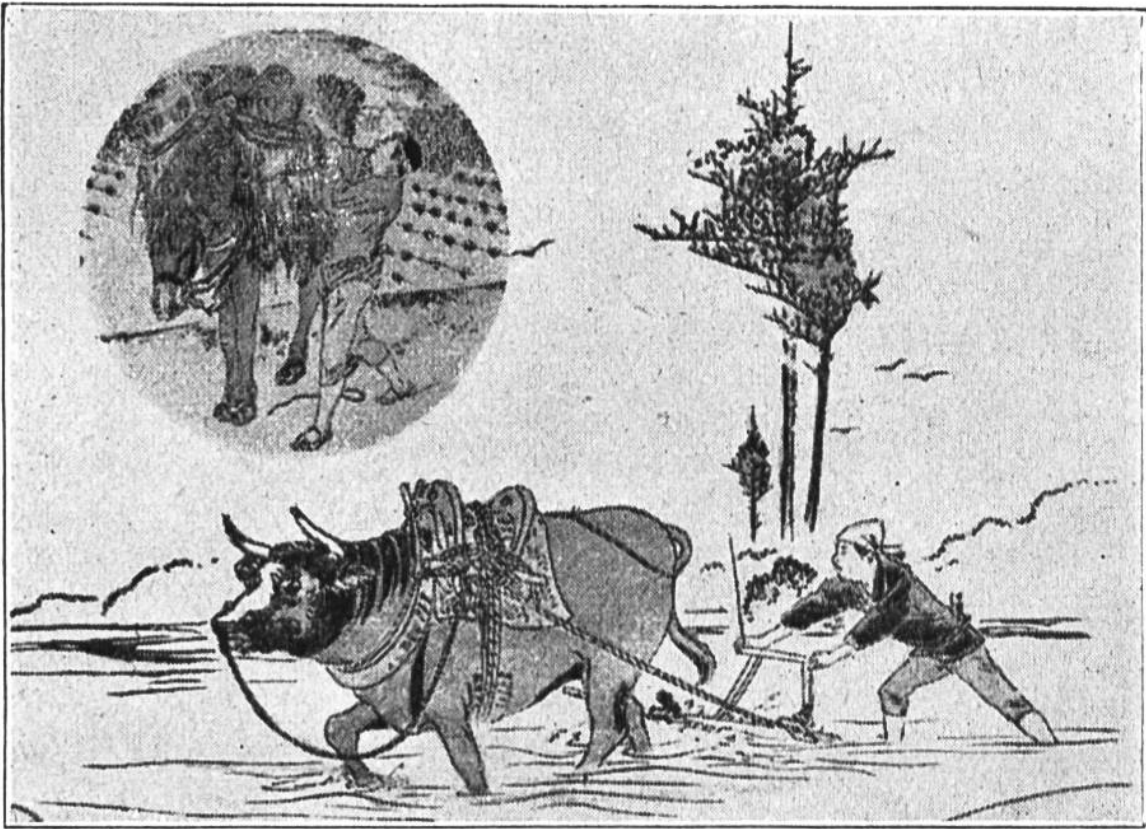
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 12.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Japaner beim Pflügen eines Reisfeldes. Oben links: Aufschnallen der geernteten Reishalme. Nach einer japanischen Zeichnung.

Der Reis.

Die Geschichte aller Völker ist eng verknüpft mit dem Gedeihen der Kulturpflanzen. Nur da wo ertragreicher Anbau derselben möglich war, konnten die Menschen sich zusammenschließen und in langsamer, gesicherter Entwicklung Staaten begründen.

Das Altertum kannte keinen Überfluß an Kulturgewächsen. Die damals angebauten Pflanzen wurden viel höher geschätzt als heutzutage, weil zu jener Zeit vielerorts das Leben eines Volkes vom Gedeihen einer einzigen Pflanze abhing. Wir sehen deshalb, daß die meisten alten Völker den Kulturgewächsen göttliche Verehrung zollten und ihre Auffindung und Einführung dem Wirken einer wohlgesinnten höhern Macht zuschrieben.

Was für uns der Weizen und die Kartoffel, das ist seit altersher der Reis für alle morgenländischen Völkerschaften. Chinesische Schriften aus dem Jahre 2700 v. Chr. erzählen, daß damals schon genaue Vorschriften über den Anbau von Reis bestanden. Der Kaiser selbst säte Reis an einem



Sür Mensch und Tier beschwerlich ist das
Arbeiten im überschwemmtten Reisfelde.



Rispe der Reispflanze.

bestimmten Tage des Jahres in feierlicher Weise aus. Es steht heute fest, daß die Reispflanze zu den ältesten Kulturgewächsen Chinas und des indisch-malaiischen Gebietes gehört. Zweifelhaft ist jedoch, ob Ostasien auch ihre Heimat darstellt; wildwachsender Reis ist in China nicht gefunden worden, in Ostindien und Zentralafrika trifft man ihn überall an. Der wildwachsende Reis soll an Wohlgeschmack den angebauten Reis noch übertreffen.

Ebenso alt wie in China ist ohne Zweifel die Reiskultur in Indien. Erwähnung findet die Pflanze

allerdings erst ums Jahr 1000 v. Chr. in einem Sanskrit-Text unter dem Namen „vrihi“. Davon sind alle heutigen europäischen Bezeichnungen abgeleitet.

Von Indien aus erfolgte die allmähliche Ausbreitung der wertvollen Kulturpflanze auf dem Land- und Seewege nach den westlichen Ländern. Durch die Eroberungszüge Alexanders des Großen nach Indien ist das Reiskorn in Europa bekannt geworden. Die Araber, welche nach Zerfall der griechisch-römischen Blütezeit Träger der Kultur wurden, übernahmen auch die Führung im Anbau des Reises. Das durch regelmäßige Überschwemmungen vorzüglich geeignete Niltal und später die fetten Marschgründe spanischer Flußtäler wurden von ihnen mit ihrem Lieblingskorn, dem Reis bebaut. Nach Eroberung der maurischen Herrschaftsgebiete gingen die wohlgepflegten Reisfelder in die Hände der Christen über. Im 16. Jahrhundert wurde die Reiskultur nach Italien verpflanzt. Schon vorher, im Jahre 1493, hatte Kolumbus das be-



Oft wird der Reis zuvor in Beete gesetzt und erst nachdem die Pflanze eine gewisse Größe erreicht hat in die Felder verpflanzt.

liebte Korn nach Amerika mitgeführt und gutgelungene Versuche zu seinem Anbau unternommen.

Der Reis, zu der Gattung der Gramineen gehörend, ist eine Sumpfpflanze von ungefähr 1 bis $1\frac{1}{2}$ m Höhe, in der äußern Form unserem Hafer nicht unähnlich. An ihrer einseitig überhängenden Rispe trägt die Pflanze bis 100 Körner in harten, papierartigen Hüllen. Die wichtigsten Reis erzeugenden Länder sind China, Hinter- und Vorderindien, Japan, die Philippinen, Ceylon und Madagaskar. Die Südstaaten der Union liefern ebenfalls große Mengen des geschätzten Kornes. In Mittel- und Südamerika, hauptsächlich in Brasilien, ist der Reiskbau ziemlich ausgedehnt; in Afrika wird er ebenfalls betrieben, in der Hauptsache in Ägypten, dann auch im mittleren Teile des Kontinentes. Europa erzeugt verhältnismäßig wenig Reis, da nur einzelne Länder die für seinen Anbau nötige Wärme und Feuchtigkeit aufweisen. Reiskultur haben Oberitalien, Spanien, Portugal, Ungarn und Griechenland.

Als Sumpfgewächs verlangt der Reis große Feuchtigkeit des Bodens. Die Pflanze liebt eine mittlere Sonnentemperatur von 20—23° und braucht zu ihrer Entwicklung 5—6 Monate. Der Ertrag der Reisfelder übersteigt bei weitem denjenigen unserer Getreidfelder, die Bestellung aber ist mit sehr mühseliger Arbeit verbunden. Nachdem der Boden durch Überschwemmung aufgeweicht worden ist, wird er gepflügt, nochmals unter Wasser gesetzt, bis er so durchweicht ist, daß der Pflug tief in den Schlamm versinkt. Nach erneuter Bearbeitung wird erst gesät, und sobald die jungen Halme etwa 10 cm hoch sind, wieder überschwemmt, so daß der untere Teil der Pflanze bis zur Reife anhaltend vom Wasser bespült bleibt. In China bilden die großen Zwillingsströme Hoangho und Jangtsekiang mit künstlichen Bewässerungsanlagen aus alter Zeit die notwendigen Bedingungen zum Anbau der Pflanze. In Indien ermöglichen die heiligen Ströme Ganges und Indu, in Ägypten der Nil, in Nordamerika der Mississippi, in Brasilien der Amazonas, in Italien der Po, in Spanien der Guadiana und Guadalquivir eine ausgedehnte Reiskultur. Durch die anhaltende Bewässerung und Versumpfung des Bodens entstehen leicht Sieber und andere Krankheiten; die Reiskultur darf deshalb in den meisten euro-



Reisernte auf der Insel Ceylon.

päischen Ländern nur in Entfernung mehrerer Stunden von einem bewohnten Orte betrieben werden.

Bei der Ernte werden die Rispen abgeschnitten und die Körner durch Dreschen, Walzen oder Austreten gewonnen. Der so erhaltene rohe Reis wird in europäischen Häfen enthülst. In neuerer Zeit sind auch in einigen Ausfuhrländern Reismühlen in Betrieb. Der geschälte Reis wird schließlich noch auf besonderen Maschinen poliert und vielfach auch mit einer Indigolösung gebläut, um ihm eine blendendweiße Farbe zu geben. Die beim Schälen abfallende Kleie wird als Reisfuttermehl in den Handel gebracht.

Von allen Getreidearten ist der Reis am ärmsten an eiweißartigen Stoffen, dagegen enthält er am meisten Stärkemehl. Da die Eiweißstoffe hauptsächlich in den äußern Schichten der Reiskörner abgelagert sind, so gehen sie beim Schälen zum größten Teil in die Kleie über. Es ist interessant festzustellen, daß die in Asien und auch in Australien und Südamerika so gefürchtete, sehr oft tödlich verlaufende Beri-Beri-Krankheit auf den Genuß von geschältem Reis zurückgeführt werden mußte. Bei Verwendung von nicht enthülstem, rohem Reis blieb die Krankheit aus. Die Schalen des Reises enthalten nämlich Vitamine, für unsern Körper unentbehrliche Substanzen, wie solche sich auch in frischen Früchten, Milch usw. vorfinden. Eine weniger bekannte Abart ist der Bergreis, der auf den Abhängen des Himalaja noch in einer Höhe von 1000 m gedeiht, und zwar auf trockenem Boden; ferner der Klebreis, dessen Körner beim Kochen eine fest zusammenhängende Masse bilden, und der hauptsächlich in Japan und China angebaut wird.

Der Reis spielt im Wirtschaftsleben der Völker eine ganz ungeheure Rolle. Keine andere Getreideart kommt ihm in dieser Beziehung gleich. Für mehr als 700 Millionen Menschen bildet er das Hauptnahrungsmittel. Ein Drittel der ganzen Menschheit betrachtet ihn als ihr „täglich Brot“. Millionen und Millionen genießen ihr Leben lang kein Fleisch; der Reis ist ihr fast ausschließliches Nahrungsmittel.

In China ist die fruchtbare Ebene des Jangtsekiang durch die Reiskultur zum Sitze der dichtesten Bevölkerung, dem Mittelpunkte der Schifffahrt, des Handels und Wandels



Wie der Reis in
Japan gedroschen
und gesiebt wird.

der ganzen Nation geworden. Sogar als Zahlungsmittel wird der Reis dort vielfach verwendet. Vor nicht langer Zeit noch erhielt die chinesische Armee ihre Bezahlung in Reis, und auch der Tribut an den Kaiser wurde in Reis entrichtet. Im fruchtbaren Süden der chinesischen Republik genügen schon einige Acker Land, um den Lebensunterhalt einer Familie zu sichern.

Japan führt neben seiner bedeutenden Eigenerzeugung noch Reis im Werte von vielen Millionen ein. Man berechnet den Verbrauch auf den Kopf seiner Bevölkerung mit 130—140 kg geschälten Reises im Jahr. In den Ländern Hinterindiens ist der Reisanbau so ausschließlich vorherrschend, daß andere Körnerfrüchte daneben sozusagen ganz verschwinden. Der Verbrauch ist dort noch einmal so stark wie in Japan und erreicht seinen Höhepunkt in Siam; dort sind die größten Reisesser der Welt zu Hause. Auch in Vorderindien hat die Reiskultur gewaltige Bedeutung, trotzdem dort schon andere Körnerfrüchte, wie Hirse und Weizen, in großen Mengen angebaut werden. Ungeheuer ist die Ausdehnung des mit Reis bebauten Landes; nicht weniger als 27 Millionen Hektaren, die mehr als 36 Millionen Tonnen Rohreis liefern, dienen dort der Reiskultur. Auf der Insel Java sind über 45 % des Kulturlandes mit der Reispflanze bebaut. Je weiter wir gegen Westen vordringen, um so mehr verschwindet die alles überragende Bedeutung des Reises. Wohl wird er als Nahrungsmittel sehr geschätzt, bildet aber nicht mehr die Grundlage für die Ernährung der ganzen Bevölkerung. Hingegen ist der Reis von neuem in vielen Gegenden Afrikas und in mehreren Staaten Nord-, Mittel- und Südamerikas von großer Wichtigkeit.

Die Verwertungsarten des Reises sind recht mannigfaltig. Im Orient hat sich hingegen die Zubereitung seit Jahrtausenden wenig oder gar nicht verändert. Die in kochendem Wasser erweichten Körner werden dort fast ohne alle Zutaten als sogenannter „Pilau“ genossen oder bilden mit Fischen, Geflügel und reichlich Gewürz vermischt als „Curry“ ein Lieblingsgericht in ganz Ostasien. Aus gemahlenem Reis werden in Indien die verschiedensten Speisen bereitet. Ebenso dient er (hauptsächlich der Klebreis) zur Herstellung vieler alkoholischer Getränke.



Der Reis wird in
Mühlen mit hand-
betrieb geschält
und gereinigt.

Unsere Zubereitungsarten des Reises sind bekannt. In der Industrie findet der Reis Verwendung als Zusatz zu Waschpulvern und als Stärkeersatz. Zur Herstellung des Bieres wird ebenfalls viel Reis benutzt. Die Abfälle beim Polieren des Reises (Schalenreste und zerbrochene Körner) dienen zum Füttern und Mästen des Viehs. Stengel und Stroh der Reispflanze werden zu Geflechten benutzt und lassen sich auch in der Papierfabrikation verwenden. Von den verschiedenen Handelsorten gilt der in den Südstaaten der Union angebaute Karolina-Reis als der vorzüglichste; sehr geschätzt ist auch der Java-Reis. Bengal- und Patna-Reis sind die beiden Hauptsorten Indiens. In der Einfuhr von Kolonialwaren nach der Schweiz kommt der Reis nach Zucker gleich an zweiter Stelle. Im Jahre 1921 wurden 151,486 Zentner im Werte von 8,305,000 Franken in unser Land eingeführt. Davon stammte der größte Teil aus Spanien und Italien, der Rest aus Süd- und Nordamerika (Karolina).



Chineser auf Reisen. Den Koffertransport hat dieser Mann, der gewohnt ist, sich auf eigene Kraft zu verlassen, in einfacher Weise gelöst.