

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Der Reiß

[urn:nbn:de:bsz:31-263280](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263280)

Düngung. Sobald er überall in Blüthe steht, fängt man an, ihn wie Klee zu mähen und dem Vieh vorzuwerfen. Er giebt ein kräftiges und gedeihliches Futter für das Rindvieh, und saugt den Acker gar nicht aus, sondern düngt ihn vielmehr, und erstickt das Unkraut. In England pflügt man ihn in völliger Blüthe unter, und düngt auf diese Weise das Feld damit. — Aus den Blüthen ziehen die Bienen reichlichen Honig.

Die Körner werden zu verschiedenem Gebrauche angewendet. Man mäset Vieh damit. Das Federvieh gedeihet insonderheit gut darnach. Sie geben auch Del und Bier. Mit andern Malze vermischt kann ein vortrefflicher Branntwein davon gebrannt werden, der eine bläuliche Farbe bekommt. Aus dem reinen Mehl läßt sich Brod und anderes Backwerk bereiten. In unsern Gegenden benugt man den Buchweizen am meisten zu Grütze, die unter dem Namen *Heidegrütze* sehr häufig umhergetragen und verkauft wird. Man macht davon verschiedene Sorten. Von den gröbern giebt ein Scheffel Samen etwa 10 Mäßen. Die sehr feine Grütze, die man auch *Gries* nennt, und die eine sehr wohlschmeckende Speise giebt (zumal mit Milch gekocht), wird auch aus Buchweizen bereitet. Man erhält von dieser Sorte aber nur Eine Maße aus dem Scheffel, das übrige giebt gröbere Grütze.

Im Lüneburgischen, in der Mark und andern sandigen Gegenden Deutschlands wird die Kultur des Buchweizens eifrig betrieben.

D e r R e i s .

(*Oryza sativa.*)

Daß der Reis (Reis) zu den Gräsern gehört, lehrt der erste Anblick. Diese höchst wohlthätige Getreideart, die in vielen Ländern ein eben so großes Bedürfniß ist, wie bey uns der Roggen, treibt einen rohrartigen, 3 bis 4 Fuß hohen Stängel von der Dicke einer Gänsespuhle. Die Blätter sind fast unsern Zwiebeln oder Porreblättern gleich. Die Aehre hat anfangs einige Aehnlichkeit mit der Gerstenaehre, breitet sich aber nach und nach immer weiter aus, und bildet, wenn sie ihre Vollkommenheit erlangt hat, einen schönen Büschel, an welchem die Blüthen hervorkommen. Von diesen hat jede ihren besondern zweispelzigen Kelch und eine zweispelzige Blumenkrone, deren äußere fünfeckige Spelze begrannt ist. Sie enthalten 6 Staubgefäße und 1 Fruchtknoten, der mit 2 Nectarblättchen umgeben ist. Der Same ist auf beyden Seiten gestreift und in der Blume eingeschlossen. Die Pflanze gehört in die 6te Klasse des Systems (Hexandria, Sechsmännige).

Das ursprüngliche Vaterland des Reises ist unbekannt. Linnæe nimmt Aethiopia dafür an. Freylich ist wohl der wärmere Theil des Erdbodens die eigenthümliche Heimath. Indes kann die Pflanze auch ursprünglich in Asien, z. B. in China oder Ostindien, zu Hause gehören. Jetzt hat sich dieselbe über den ganzen Erdboden verbreitet, und wird in allen Erdtheilen da gebauet, wo es nur Boden und Klima erlauben. In Europa geräth der Reis in Portugall, Spanien und Sicilien am besten.

In Indien unterscheidet man zwey Hauptsorten: den Sumpfreis und den Bergreis. Ersterer ist der gewöhnlichste. Er führt seinen Namen von dem Standorte. Die Felder, auf welchen er gebauet wird, müssen tief liegen. Am besten schicken sich dazu morastige Gegenden, die sogar selbst unter Wasser stehen. Man richtet sie so ein, daß das Wasser abgelassen werden kann. Der Boden wird sodann gerade gewalzt, und durch gezogene Dämme in mehrere Stücke oder Reviere getheilt. Die Dämme dienen dazu, das Wasser nach Belieben ab- und zuzulassen. Auf einem von diesen Reviere wird nun Reis ziemlich dick gesät, und Wasser darüber gelassen. Haben die jungen Pflanzen einen 5 oder 6 Zoll hohen Halm getrieben, so verpflanzt man sie auf ein oder mehrere andere Reviere, einen halben Fuß weit von einander, reihenweise, und läßt einen Fuß hoch Wasser darüber. Wenn die Aehren sich zu zeigen anfangen, muß sogleich das Wasser abgelassen werden. Gegen die Zeit der Reife stellen sich ungeheure Schaaren von Vögeln ein, welche den Reis wegfressen. Zur Verschreckung derselben setzt man rings um das Reisfeld eine hinlängliche Anzahl Klappermühlen.

In einigen Gegenden verpflanzt man den Reis gar nicht, sondern läßt ihn auf dem Plage reif werden, wohin er gesät wurde. Im vierten Monat nach dem Säen erfolgt die Aernthe. Die Aehren werden mit Messern abgeschnitten, und wenn sie trocken genug sind, ausgedroschen. Dies geschieht nicht, wie bey uns, sondern man breitet den Reis auf Matten an der Erde aus, und läßt ihn entweder durch Ochsen, die im Kreise darüber hingetrieben werden, oder durch Sklaven austreten. Letztere müssen es mit bloßen Füßen thun, und daher spritzt oft das Blut aus denselben hervor. Durch dieses Austreten wird aber der Reis noch nicht in der Gestalt erhalten, wie wir ihn kaufen, sondern er hat noch seine Hülsen. Von diesen wird er durch eigene Mühlen befreyt, in welchen der untere Stein mit Kork belegt ist. Wenn er von der Mühle kommt, hat er die Farbe und Gestalt des bey uns käuflichen. Er hält sich in diesem Zustande nur Ein Jahr, und taugt nicht zum Verfahren in fremde Erdtheile. Denn er erhitzt sich leicht, kommt in Gährung, und verdirbt, oder wird von kleinen Insekten zerfressen. Um ihn gegen diese Uebel zu verwahren, und ihm zu laugen Reisen die gehörige Dauer zu verschaffen, dörrt man ihn entweder bey Ofenhitze, oder in der brennenden Sonnengluth jener Gegenden. Je sorgfältiger man dabey verfährt, desto besser und länger hält sich der Reis.

Der Bergreiß verlangt gerade den entgegengesetzten Boden. Trockne Ebenen oder Anhöhen, die nur durch Regen bisweilen befeuchtet werden, sind zu seinem Anbau nothwendig. Er erfordert weiter keine Mühe, und giebt weit schönere, weißere und härtere Körner, die überdies einen lieblichen Geschmack haben, als der Sumpfreiß. Dessen ungeachtet wird er nicht häufig angebauet, und dies hauptsächlich aus dem Grunde, weil er lange nicht so ergiebig ist, als der Sumpfreiß, der oft über das dreysigste Korn an Ausbeute liefert. Man düngt zu dem Bergreiß die Felder gemeinlich mit Asche. Auf Sumatra, das zum Theil dick mit Waldung bedeckt ist, hauet man die Bäume auf den Anhöhen um, verbrennt sie zu Kohlen und Asche, und düngt mit letzterer die Reisfelder. Dieser auf Bergen gewonnene Reis kommt seiner Seltenheit wegen, und weil er theuer ist, fast gar nicht in den Handel.

In den eigentlichen Reisländern kennt der Mensch fast keine andere Nahrung, als diese Getreideart. Er wird theils zu Brod gebacken, theils in Wasser gekocht gegessen. Vornehmere wissen ihn zu mannichfaltigen Gerichten zuzubereiten. Auch in Europa ist er so gemein, daß selbst der wohlhabendere Landmann ihn verspeiset. Es wird auch jährlich eine unbeschreibliche Menge aus andern Theilen der Erde, vorzüglich aus Asien und Amerika, nach Europa versührt. Thunberg sagt, daß der japanische Reis allen andern an Weiße, Fettigkeit und Weiche übertriffe. Die Körner sind kleiner, als von andern Sorten. Er ist aber sehr theuer, und kommt selten nach Europa. In Deutschland wird meistens Reis aus Carolina verbraucht. Der aus der Levante ist noch schlechter, als der europäische. Zu dem besten europäischen soll der mailändische gehören. Es wird übrigens in dem südlichen Europa eine ansehnliche Menge gewonnen. In Deutschland ist der Gewinn freylich weniger beträchtlich, doch nicht ohne Vortheil. Am meisten wird der Reis im Marggrafthum Mähren gebauet. Man hat aber auch im Sächsischen und Lüneburgischen Versuche gemacht, ihn im April ausgesäet, und im August geerntet. Er hat sich auch vervielfältiget, wenn der Boden gut gedüngt war; allein es ist ihm dennoch das Klima zuwider. Vielleicht thäte man besser, Versuche mit dem Bergreiß zu machen, der wahrscheinlich das deutsche Klima besser vertragen würde.

Das starke Getränk, der Kak oder Arak, wird bekanntermaßen aus Reis, Zuckerrohr oder Palmensaft bereitet. Der meiste kommt aus Goa und Batavia. In Europa braucht man ihn vornämlich zum Punsche.

Man verfertigt auch Reismehl. Die feinste Sorte, welche Reisblume heißt, wird auf folgende Art bereitet: man wäscht geschroteneu Reis erst in siedendem, dann in kaltem Wasser, trocknet ihn sodann, und zerlöset ihn endlich in Mörsern zu sehr feinem Pulver. In Nürnberg wird auch Reismehl bereitet und versendet.

In China verfertigt man allerley Gefäße aus einer Masse, welche dem Reisse ähnellet, und auch Reissein heißt; dergleichen Gefäße kommen über Rußland nach Europa. Man glaubte lange, daß Reis die Bestandtheile dazu liefere; allein chemische Untersuchungen haben die Vermuthung nicht bestätigt.

