

Reis

Autor(en): **Kleiner, Helga**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **6 (1930)**

Heft 30

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-755890>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Die jungen Saatpflanzen werden in stark bewässerten Feldern eingesetzt



Der bewässerte Boden wird vor der Bepflanzung mit der Egge geebnet



Bild links:
Die Arbeiter in den sumpfigen Reisfeldern sind ständig von der Malaria bedroht

Untenstehendes Bild:
Bündeln der Reisgarben. Im Hintergrund mächtige Reisstroh-«Schöchli»

Reis

von HELGA KLEINER

ten Felder sichert das Gedeihen der kostbaren Feldfrucht, der die Landbevölkerung Asiens liebevollste Sorgfalt und unermüdlichen Fleiß widmet. Auf den sumpfigen Reisfeldern gedeiht leider auch die Mala-

ria, so daß alle Gegenden mit Reisbau von der Bevölkerung als ausgesprochene Fiebergenden gemieden werden.

Die Verwendbarkeit des Reiskornes ist eine sehr große. Der Reisschnaps wird in Asien weit mehr konsumiert, als der Getreidebranntwein in Europa. Der Europäer kennt von Reisgetränken hauptsächlich den Arrak, der aus Reis und Zucker destilliert wird. Der chinesische Samschu und der sehr ähnliche japanische Sake sind Nationalgetränke, die ein Mittelding zwischen Wein und Bier darstellen. Während man aus dem Reis Mehl und Stärke gewinnt, werden die Reistrückstände als Viehfutter und Düngemittel verwertet. Der Reisbau treibende Bauer deckt nicht nur seine Behausungen mit Reisstroh, er selbst schützt sich durch Mäntel und Schirme aus diesem Material gegen Sonne und Regen. Sandalen, Matten, Seile, Sättel und allerhand Kunstgegenstände werden aus Reisstroh gemacht. Schließlich spielt der Reis noch eine große Rolle in der Papierfabrikation.

Das Schicksal vieler hundert Millionen Menschen hängt von der Reisernte ab. Nicht nur den reisbauenden Völkern bedeutet die Ernte Leben oder Tod; auch weit hinaus in den Bereich des abendländischen Welt Handels brandet die gigantische Wirtschaftswelle: gute Reisernte bedeutet für die reisbauenden Länder Wohlstand, Kaufkraft und blühenden Importhandel; eine Mißernte hat unweigerlich Hungersnot und Stagnation des ganzen Wirtschaftslebens zur Folge. Daß inmitten des unendlichen Reichtums tropischer Nahrungsmittel gerade der Reis zu dieser dominierenden Stellung gelangen konnte, liegt wohl hauptsächlich daran, daß keine Speise so den Bedürfnissen der menschlichen Ernährung in den Tropen entspricht wie er. Bei gutem Geschmack und hohem Nährwert ist er doch leicht verdaulich und wenig erhitzen. Zu seinem Gedeihen benötigt der Reis vor allem Wärme und Feuchtigkeit. Daher gedeiht er nur in tropischen oder subtropischen Gegenden, die regelmäßige starke Regenfälle oder Flußüberschwemmungen haben. Auf den umgepflügten und stark bewässerten Feldern werden die jungen Pflanzen, die drei bis sechs Wochen auf Saatbeeten gezogen werden, eingesetzt. Nach dem Einpflanzen setzt man die Felder unter Wasser, bis sich das Korn zeigt. Dann beginnt die Trockenlegung der Felder und nach ungefähr zwei Wochen die Ernte. Auf Tennen werden die Garben getrocknet, auf primitive Weise ausgedroschen und dann die Körner in Säcken nach den großen Reishäfen gebracht. Ein kunstreiches Schwemm- und Kanalisations-system der oft terrassenförmig angeleg-

