

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 15 (1925)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Reiskultur in Japan  
**Autor:** E.M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-636154>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.07.2025

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



Köpfen der Reishalme.

## Reiskultur in Japan.

Wie die Statistik nachweist, ist das wichtigste Nahrungsmittel keineswegs das Brot, auch nicht etwa der Mais oder die Kartoffel, sondern vielmehr der Reis. Diese zur Familie der Gramineen zählende Nährfrucht, die schon seit den ältesten Zeiten im materiellen Leben der Völker eine hervorragende gespielt hat, bildet nämlich gegenwärtig für die größere Hälfte der ganzen Erdbewohnerschaft den fast ausschließlichen oder doch vorwaltenden Nährstoff. In den beiden am dichtesten bevölkerten Ländern der Erde, in China und in Indien, besteht die Volksnahrung beinahe nur aus Reis. Auch im „Lande der aufgehenden Sonne“, in Japan, darf der Reis bei keiner Mahlzeit fehlen; er ersetzt den intelligenten und rührigen Bewohnern des ostasiatischen Inselreiches Brot und Kartoffeln und bildet selbst bei den Wohlhabenden der wohlhabenden Leute die sogen. *pièce de resistance*, während er für die Armen gewöhnlich das einzige Nahrungsmittel ist.

Es ist wahrscheinlich, daß der Reis zwei ursprüngliche Kulturmittelpunkte gehabt hat: China und Indien, von denen aus die weitere Verbreitung vor sich gegangen ist. Aus dem Reich der Mitte gelangte er wie nach Innerasien auch nach Japan und Korea. Wirtschaftlich betrachtet, ist Japan in erster Linie Ackerland und als solches für den Weltmarkt von Wichtigkeit. Da, wie schon gesagt, die Bevölkerung sich vorwiegend von Reis ernährt, so war die Ausfuhr dieser Nährfrucht früher trotz der nicht unbedeutenden Ernten nur als mäßig zu bezeichnen; sie hat sich in neuerer Zeit aber sehr stark vermehrt. Zuweilen hört man klagen, daß der japanische Reis in der Qualität abgenommen habe. Die früher vorgeschriebene Entrichtung der Steuern in Reis ist ohne Frage von wesentlichem Einfluß auf seine Beschaffenheit gewesen, weil nur gute Frucht in Zahlung genommen wurde; es mag wohl sein, daß das Wegfallen dieses obrigkeitlichen Zwanges hie und da schädigend in jener Richtung gewirkt hat. Im allgemeinen aber ist der japanische *Hiatusho* oder

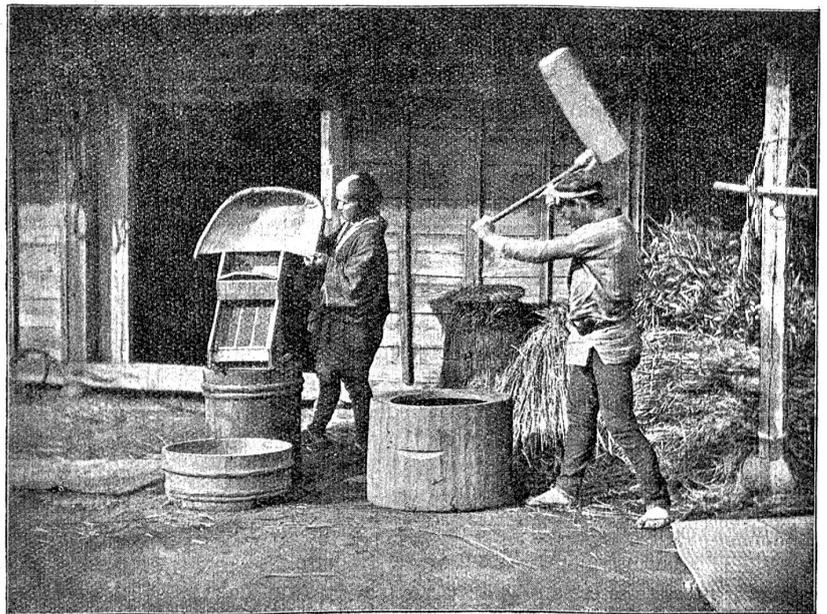
Bauer sorgsam und fleißig, und wie vor Jahrhunderten, so hängt auch heute noch seine Wirtschaft in erster Linie vom Reiskbau ab, der den größten Teil seiner Bodenfläche und seine Hauptarbeit in Anspruch nimmt. Unsere Illustrationen nach photographischen Aufnahmen, die an Ort und Stelle gemacht worden sind, führen dem Leser die wichtigsten Momente der japanischen Reiskultur vor Augen.

Von dem gesamten Kulturboden Japans kommen mindestens 25 Prozent auf die Reisfelder; man erzeugt darauf jährlich gegen 4 Millionen Tonnen Reis, von denen drei Viertel im Inlande verbraucht werden. Man kann danach einen durchschnittlichen Konsum von 74 Kilogramm Reis pro Kopf und Jahr berechnen, gegen nicht ganz 3 Kilogramm in Deutschland.

Die im Frühjahr auf den Monsunwechsel folgende Regenperiode bildet auch in Japan, wie in ganz Süd- und Ostasien, die natürliche Grundlage für den Reiskbau; da diese Regen jedoch durchaus nicht immer und überall mit voller Regelmäßigkeit in genügender Stärke eintreten, so hat man

seit den ältesten Zeiten für künstliche Bewässerungsanlagen gesorgt. Auf diese Weise ist es möglich, auf demselben Felde zwei Ernten im Jahre zu erzielen, wie denn überhaupt die Kultur des Bodens im Reiche des Mikado eine ungemein intensive ist. Das bei dem Reiskbau gewöhnlich angewendete Bewässerungssystem zerlegt die betreffende Fläche in terrassenförmige Abteilungen, die durch Erddämme voneinander getrennt werden. Jeder von diesen Scheidedämmen enthält mehrere Durchstiche für den Zu- und Abfluß des Wassers, das mit schwachem Strome das Feld bis zu einer gewissen Höhe überfließt, um dann zum nächsten Grundstück abzufließen. In wasserarmen Gegenden hat man Sammelbecken, die vielfach auch zur Fischzucht benutzt werden.

Auf den sorgsam vorbereiteten Saatbeeten zieht der Reiskbauer nun zunächst die jungen Pflanzen, die dicht nebeneinander stehen. Wenn sie etwa 20 Zentimeter hoch sind, was meist nach 35 Tagen der Fall zu sein pflegt, so werden diese jungen Reisstecklinge ausgezogen und auf die eigentlichen, vorher entsprechend gereinigten und gleichfalls be-

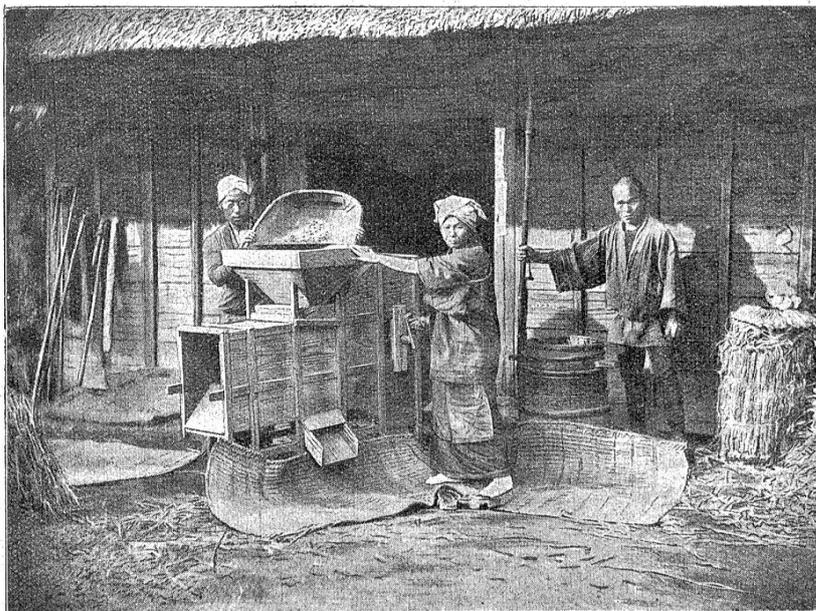


Dreschen von Reis.

wässerten Felder in Gruppen von 4 bis 6 Stedlingen mit bestimmten Abständen eingepflanzt. Während sie dort wachsen, müssen die Felder von Zeit zu Zeit wiederum vom Unkraut befreit und bewässert, je nach Bedarf auch gedüngt werden. Diese Arbeit ist fortzusetzen, bis die Halme gelb zu werden beginnen. Sind sie völlig reif, so reißt man sie aus der Erde und „küpft“ sie gleich auf dem Felde mittels hechelartiger Werkzeuge; das Stroh findet vielseitige Verwendung, vorzugsweise zur Korb- und Mattenflechterei und zur Papierbereitung.

Jeder Reishalm trägt oben eine Rispe mit 30 bis 100kantigen Samentörnern, die mit den Blütenspelzen innig verwachsen und von zwei Hüllen umgeben sind; die innere ist eine helle, feine Haut, die äußere eine gelbliche, kräftige Schale. Die Rispen werden mit hölzernen Flegeln von hammerartiger Gestalt in ganz origineller Weise gedroschen, und die Körner dann in Schwingen, die man hin und her schwenkt, oder unter Zuhilfenahme großer Fächer von den Spelzen befreit.

Das Schälen der Körner, das ist die Befreitung der Hüllen, erfolgt in noch recht primitiven Hammerwerten, die durch Treten mit den Füßen bewegt werden; nachdem die Körner dann noch in einer Art Bürstenmaschine poliert wurden, werden sie in Säcke von Reisstroh verpackt. Auch verschiedene wohlschmeckende alkoholische Getränke werden in Japan aus Reis — wie in Indien und auf Java der Arrak — erzeugt; so vor allem das Reishier, das dort Saki, in China Samschu heißt und in ganz Südostasien mit Vorliebe getrunken wird. E. M.



Polieren des Reises.

zenden, schönen Frauen, die mit heiß lauernden Augen aus dem tiefen Schwarz der Masken blickten. Aus einer verborgenen Nische drang in straffen Rhythmen, schmelzenden Melodien und zerhackten modernen Tanzweisen Musik und löste jede Starrheit in Bewegung und Leben auf. Ein Wunsch war all den närrischen und phantastischen Gestalten eigen:

„Einmal nicht ich sein, sondern ein Du, ein Du über oder unter mir!“

Dieser gleiche Wunsch hatte auch Agathe auf den Maskenball getrieben. Sie hatte sich in ein Feuerkittenskostüm gesteckt, um einmal zu sein wie ein Mädchen, die auf der Straße Agathes ernst verchlorenes Gesicht mit überlegenem, seiner Sieghaftigkeit bewußtem Lächeln streiften. Nur einmal wollte sie den Ring sprengen, der aus Stolz geschmiedet, ihre verborgene Leidenschaftlichkeit unpreßte. Aber der Ring war so stark, daß Agathe sich wie Schutz suchend in den Schatten einer Säule lehnte, mit brennenden Augen in das harte Gewoge der Masken blickte und doch wie eine ungeübte Schwimmerin nicht wagte, sich in diesen farbigen Strudel zu stürzen und ihre Maskenfreiheit auszunützen.

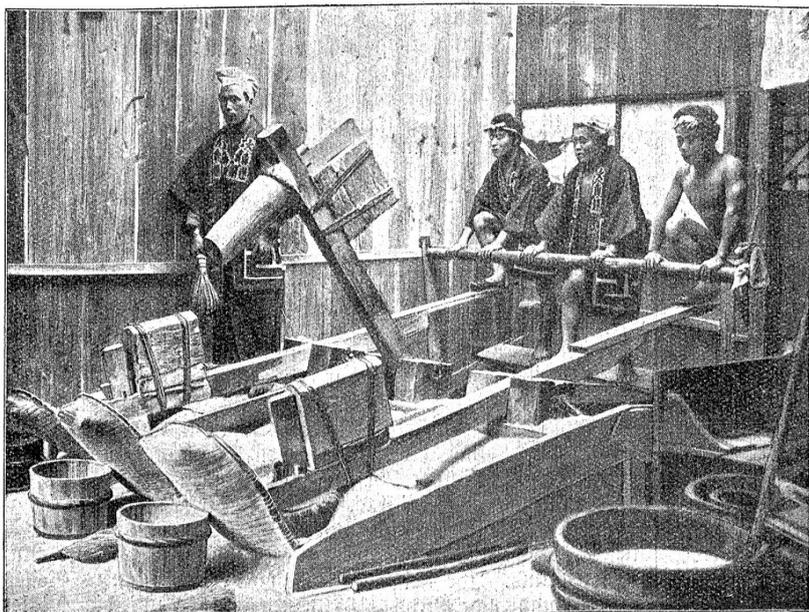
Da streifte heißer Atem ihr Gesicht: „Schöne Feuerkittie, warum tanzest du nicht? Komm doch!“ Und unter leisem Widerstreben ließ sie sich von einem Narren mit klingenden Schellen ins Gewühl ziehen. Agathe tanzte nun mit verhaltenen Bewegungen, doch ihre Schritte fügten sich den Schritten ihres Partners, als ob sie schon oft im gleichen Tanze sich mit ihm gedreht hätte. Wer mochte er sein?

Seine Hände waren schmal und lang, mit blauen Adern und die Augen paßten in ihrem flugen Forchen wenig zu dem Narrengewand, paßten so wenig zu dem Kleid, als die eine der an Kappe und Gewand genähten Schellen mit ihrem dunkeln Ton mit dem frechen Gebimmel der andern harmonierte. Agathe mußte immer auf diese einsame Schelle horchen. Sie schien ihr mehr von dem Wesen ihres Narren zu verraten als seine Flüsterworte:

## Masken.

Von Hanna Seb, Wasen i. E.

Rote, künstliche Rosen schlängeln sich um weiße Säulen. In grünumrankten Nischen ducken sich lodend purpurne Lämpchen wie verbotene Paradiesesfrüchte. Von der Mitte der Decke langte ein riesiger Kronleuchter mit schimmernden Rosenguirlandenarmen nach der betörenden Pracht der tan-



Schälen von Reis.