

ja noch viel weiter hinauf (besonders in Carolina) sehr häufig kultiviert wird. Seine ursprüngliche Heimat mag Ostindien und vielleicht China sein, wo er auch für heilig gehalten wird und seine Kultur der Mythie angehört, wie die der Gerste und des Weizens bei den Griechen. Man unterscheidet gewöhnlich zwei Hauptvarietäten desselben, von welchen die eine auf niederen Bergen (Bergreis), die andere in sumpfigen, überhaupt sehr feuchten Gegenden (Sumpfreis) gezogen wird. Der Bergreis, obgleich er weniger Ertrag gibt, ist besser und wird auch darum mehr geschätzt, weil er sich länger hält als der Sumpfreis. Daß der Reis erst dann genossen werden kann, wenn er durch Stampfen von seiner äußeren Schale befreit ist, da er gewöhnlich ganz gekocht und genossen und nicht gemahlen wird, ist hinlänglich bekannt. Da, wo seine Kultur zu Hause ist, und wo er das allgemeine Nahrungsmittel bildet, da ist auch die Benützung dieses Getreides zu Speisen unendlich vielfach; in Wasser abgekocht ist er das gewöhnliche tägliche Brot für Millionen Menschen der östlichen und südlichen Halbkugel. Wenn daher in jenen Gegenden, besonders in Indien und China, wo man sich so ganz der Kultur einer einzigen Art von Getreide überläßt, die Reisernte misrät, so ist Hungersnot und Tod die unausbleibliche Folge. Das aber ist gar nicht selten der Fall, da nicht nur zu wenig und zu viel Regen, sondern auch der Insektenfraß eine Mißernte veranlassen kann. Der Ertrag der Reisernte ist nach der Feuchtigkeit der verschiedenen Gegenden sehr verschieden: Bergreis gibt gewöhnlich in neu bestelltem Boden, nach Abbrennen der Waldungen zc., 60- bis 80fachen Ertrag; doch in gedüngten Gegenden, wo man alljährlich baut, muß man mit einer 40fachen Ernte zufrieden sein. Der Sumpfreis gibt dagegen 100- bis 120fachen, ja, z. B. auf den Philippinen, einen 400fachen Ertrag. Der Reis ist der Hauptbestandteil beim bekannten Pilav, einem Lieblingsgerichte aller Orientalen. Aber auch eine große Menge anderer Speisen verfertigt man aus Reismehl, sowie man auch starke spirituose Getränke — Arrak und den Wein der Chinesen, Samböschu genannt, daraus bereitet. Das Reisstroh wird theils zu feineren Flechtwerken, theils zu Besen verwendet, die sehr dauerhaft sind, damit sich diese Pflanze in allen Stücken als eine Segensgabe Gottes an den Menschen erweise.

## 12. Frühzeitiger Frühling.

Johann Wolfgang von Goethe. Sämtl. Werke. 1. Band. Stuttgart u. Tübingen, 1840.

- |  |  |
|--|--|
| <p>1. Lage der Wonne,<br/>Kommt ihr so bald?<br/>Schenkt mir die Sonne<br/>Dügel und Wald?</p> | <p>2. Reichlicher fließen<br/>Bächlein zumal.<br/>Sind es die Wiesen,<br/>Ist es das Thal?</p> |
|--|--|