

Der Reis.

Der Reis ist eine Gattung einer Pflanze, deren Blume keine Blätter hat. Die Samen sind etwas dick und eiförmig, sie entstehen in den Achsen, und sind in einem Häutchen, das sich in einen dünnen Faden endigt, einzuschlossen. Der Reis fodert eine besondere Kultur, welche desto genauer seyn muss, wenn man diese Pflanze in Länder, wo sie natürlicher Weise nicht wächst, übersetzen will. Diese Pflanze reicht Stengel oder Röhren, die drei bis vier Schuh hoch, dicker und fester, als jene des Getreides, und von einem Raume zum andern verzweigt sind. Ihre Blätter sind lang, fleischig, und den Blättern des Schilfrohrs oder des Birnbaums ziemlich ähnlich. Ihre Blüten wachsen an ihren äußersten Spitzen, und gleichen den Blüten der Gerste; aber die Körner, welche darauf folgen, anstatt eine Achse zu gestalten, sind in Häutchen oder Büscheln eingerollt, in einer gelblichen Haut eingeschlossen, welche aus zweien rauhen Bälglein gestaltet ist, von denen eins sich in eine lange Faser endigt. Diese Körner, wie man ohnehin weiß, sind weiß und länglich: überhaupt wächst der Reis in nassen und sumpfigen Orten, und in warmen Ländern, wenigstens wenn man von den Gegenden urthelet, wo er mehr im Schwunge ist, und wo er die hauptsächliche Nahrung der Einwohner ausmacht. In der Levante, in Aegypten, in China wächst er häufst: in dem orientalischen Indien ist er ein sehr großer Handlungszweig. Man sieht daselbst sehr viel an, sowohl weil die Eigenschaft des Erdreichs und das Klima dazu überaus geschildt ist, als auch weil sich daselbst zahlreiche und reichliche, und folglich begüte Flüsse befinden um Wasser daraus zu schöpfen, womit man die mit Reis bestellten Acker überflutet, die in der Nähe sind; dann zum öftesten kann

Oryza.

Oriza genus est plantae,
cujus flos nullum habet
Petala. Ejus semina
sunt aliquantulum solida,
& ovata. Orientur ex
spica in quadam capsula
clausa, que in tenuo si-
lum absolvitur. Peculiar-
rem oryzam culturae re-
quirit, que eo diligenter
describenda est, quia
magis appetitur eam in-
troducere, ubi a natura
non gignitur. Germinat
stipites tritum, vel qua-
tuor pedum altitudinis,
crassiores, firmioresque ac
triticeos, & per spatia no-
dos. Ejus folia longa, &
pinguis, ut ea cere arun-
dinis, vel porri. Flores in
eius nascuntur verticibus
iis hordei similes: gra-
na vero, que eos subse-
quuntur spicam non con-
sciunt, sed disposita sunt
in paniculis, aut faci-
culis in capsula clausa
vel calyce flavescenti con-
fecta ex duobus globulis
tacitu rudibus, & quo-
rum unus in longam ter-
minat festucam. Notum
est ejus grana esse alba,
& oblonga. Generatio
oryza colitur in locis u-
ventibus, & palustribus,
regionibusque calidis, si
hoc statuendum est ex
provinciis, in quibus ejus
est usus frequentior, &
in quibus praincipuum
constituit incolarum ali-
mentum. Oriens torus,
Egyptus, & China haec
lora gaudeat. Apud In-
dos orientales oryzam ma-
ximum constituit com-
merciū, & valde colitur
tum quod telluris
qualitas, & coeli plaga
sit peridonea, tum eo
quia flumina sunt fre-
quentia, & aquis exu-
berantia, & ideo valde
accommoda ad eas du-
cendas, & inundandos
propinquos oryzæ cam-
pos, qui orizaria vocan-
tur: cum haec planta
non facile germinet, nisi
in aquis. Malabarica, Cey-
lanum & Java insulæ
praestantiore portigunt.
Mallacca peninsula, & Si-
nam regnum producent
meritis optimam. Oryza

Le Riz.

Le Riz est un genre de plante dont la fleur n'a point de pétales. Les semences sont un peu épaisses, & ovoïdes; elles naissent en épis & elles sont renfermées dans une capsule qui est terminée par un filet. Le Riz demande une culture particulière, & qui doit être d'autant mieux circonstanciée, qu'on veut en trasmettre la pratique en des pays où il ne vient pas naturellement. Cette plante pousse des tiges, ou tuyaux de trois à quatre pieds de hauteur, plus gros & plus fermes que ceux du blé, noués d'espace en espace; ses feuilles sont longues, charnues, assez semblables à celle de la canne, ou du poireau. Ses fleurs naissent à ses sommités, & ressemblent à celle de l'orge; mais les graines qui les suivent, au lieu de former un épis, sont disposées en panicules ou bouquets, enfermées dans une capsule jaunâtre, ou coquille formée de deux balles rudes au toucher, & dont l'une est terminée en un long filet; on sait que ses graines sont blanches, & oblongues. En générale le riz se cultive dans les lieux humides, & marécageux & dans des pais chauds, du moins à en juger par les contrées où il est plus en usage, & où il fait la principale nourriture des habitans. Tout le Levant, l'Egypte, la Chine, sont dans ce cas. Le riz dans les Indes orientales est d'un très grand commerce; on y en cultive beaucoup, tant parce que la qualité de la terre y est propre, & celle de son climat, que parceque les rivières y sont nombreuses, & abondantes, & par conséquent commodes pour en tirer de l'eau, avec laquelle on inonde les champs de riz, appellez *rizières*, qui en sont à portée, car le plus souvent la plante de riz ne peut croître que dans l'eau. Le Malabar, l'Isle de Ceylan, & celle de Java, sont les lieux qui en donnent du meilleur. La presqu'île de Mallacca, le Royaume de Siam en donnent aussi beaucoup de bon. Le riz des

Il Riso.

E il riso una certa pianta che produce il fiore senza petalo. I suoi semi sono un poco polpastelli, e della figura quasi dell'uovo. Formansi nella spica, e sono rinchiusi in una capsula che finisce in una lisca. Richiede il riso cultura particolare, la quale deve essere tanto maggiormente sminuzzata, quanto vogliasi fare allignare nei luoghi, dove la natura non lo porge volontariamente. Cresce con fusto alto tre o quattro piedi, più groso, e più saldo di quello del grano nocchioluto di quando in quando. Sono le sue foglie lunghe, polpule, e molto somiglianti a quelle della canna o del porro. Nella cima nasce il fiore simile a quello dell'orzo, ed i semi che produce in cambio di formare una spica sono distribuiti in pannocchia, o mazzetto chiuso in una capsula giallognola, guscio composto di due pallottole, bernoccolute, una delle quali frisse in una lisca: i suoi semi sono bianchi, e bistrighi. Generalmente il riso viene coltivato nei luoghi umidi, e palustri, e nei paesi caldi; quando però debba giudicarsene nelle province, dove è maggiormente adoperato, e dove costituisce il principale cibo degli abitanti. Come sarebbe tutto il Levante, l'Egitto, e la China. Forma il riso nelle Indie orientali un oggetto di gran commercio. Ve ne coltivavano in gran quantità non solo; perchè la qualità del terreno li è omogeneo, come il clima, quanto per l'abbondanza, e beneficienza dei fumi, comodi a trarne in canali l'acqua, con cui allagano le campagne del riso dette risaje, che vi giacciono vicine; imperciocchè il riso non può allignare per solito e crescere che nell'acqua. Le Isole di Malabar, di Ce-

Die Reisfslanze nur in dem Wasser wachsen. Malabarien, die Inseln Ceylan und Java sind die Dörfer, welche den besten Reis liefern. Auch die Halbinsel von Malaka und das Königreich Siam bringen guten Reis hervor. Der indianische Reis ist weit besser, als der europäische, er ist die vornehmste Nahrung aller Indianer, man ist ihn dafelbst statt des Brodes, und kein Fruchtkörnchen macht so fest als dieser. Die europäischen Weiber, welche seit langer Zeit zu Batavia wohnhaft sind, nachdem sie sich daran gewöhnet haben, ziehen ihn dem Brode vor, obwohl auch dieses eben so wohlseil als in einem Orte von Europa ist. Endlich dienen der Reis auch sehr die Schifffleute der Kaufmannsschiffe sowohl der europäischen, als anderer besondern Compagnien damit zu nähren, und diese Nahrung ist auf dem Meere weit gesunder als das Brod oder das Zwieback. Auf den Schiffen, welche von Indien zurückkehren, und nichts denn Reis haben, sieht man niemals den Scharbot, da bingegen die Schiffe, welche dahin reisen, und mit Zwieback versehen sind, mehr oder weniger davon angesteket sind. Die Chinesen machen einen Wein aus Reis, welcher an der Farbe der Ambra ähnlich ist, und an dem Geschmack dem spanischen Weine gleicht, dessen sie sich als eines gewöhnlichen Trankes bedienen. An einigen Orten von Europa sieht man auch einen sehr starken Brandwein daraus. Der Reis von Piemont, wie auch der spanische, ber gemeintlich röthlich und von einem salzigen Geschmack ist, wird für den besten in Europa gehalten.

Indica præsuntur Europeæ. Ejus granum constituit præcipuum Indorum alimentum, & loco panis comeditur. Nutribiliorem orbis totus non habet segetem. Europeæ mulieres dudum Batavia degentes, postquam ipsi siveverint, panis præferunt, et si non majori habeatur pretio, quam in quavis Europæ provincia. Oryza denique valde opportuna est ad aleandos comitatus nauticos non solum ex societibus Europeis, sed & aliorum quorumcumque locorum, atque hoc alimentum pane simplici, vel nautico multo elt in mari salubrius. Claves, que ab India recentur, quæ oryza tantummodo vescuntur, ex tosto pane, quo sunt instructæ, huic morbo frequenter succumbant. Chianenses ex oryza vinum conficiunt, quod succini colorèm, & vini Hispanici saporem simulat, eaque est vulgaris illorum potio. In aliqua pariter Europæ regione valde ardentem ex ipsa extrahunt aquam. Pedemontis oryza præstantior habetur inter Europæas. Hispanica, cum plerumque subruba sit, falsum ideo habet saperem.

Indes est beaucoup meilleur que celui de l'Europe. Ce grain fait la principale nourriture de tous les Indiens, on l'y mange au lieu du pain, & il n'y a point de grain au monde qui engrasse autant que celui-là. Les femmes européennes, qui habitent de long tems à Batavia, après qu'elles y ont été accoutumée, le preferent au pain, quoique celui-ci soit aussi bon marché qu'en aucun endroit de l'Europe. Enfin le riz sera beaucoup à y nourrir les equipages des vaisseaux marchands tant des Compagnies de l'Europe que des autres particuliers, & cette nourriture est beau-morbo nunquam assicu-ratio plus saine sur mer que untur scorbuto: cum e le pain ou biscuit. On ne contra naves, que il voit jamais de scorbut sur luc progreduintur, ex les flottes qui retournent tosto pane, quo sunt instructæ, huic morbo frequenter succumbant. Chianenses ex riz vinum de colori, & vini Hispanici saporem simulat, eaque est vulgaris illorum potio. In aliqua pariter Europæ regione valde ardentem ex ipsa extrahunt aquam. Pedemontis oryza præstantior habetur inter Europæas. Hispanica, cum plerumque subruba sit, falsum ideo habet saperem.

lano, e di Giava sono i luoghi che producono buon riso. La Penisola di Malaca ed il regno di Siam ne porgono molto di perfetto. Quello delle Indie è migliore del nostro di Europa. Questo grano forma il principale alimento di tutti gli Indiani, se ne servono in cambio di pane, e non vi è grano sopra la terra che ingrassi tanto, come questo. Le Donne Europee che abitano già da gran tempo in Batavia, dopo essersi avvezzate lo preferiscono al pane, sebbene vi sia a miglior mercato più che in qualunque altra parte di Europa. Finalmente il riso giova moltissimo al mantenimento della gente dei vaselli mercantili non solo delle Compagnie dell'Europa, quanto degli altri particolari, e questo cibo è molto più sano sul mare del pane, e del biscotto. Non si trova mai scorbuto sulle Flotte che tornano dall'Indie, perché allora non hanno altro da mangiare che riso. Quando i vaselli che vi vanno sempre più o meno ne sono infestati pel biscotto che deve sojettare la gente. I Chinesi formano col riso un vino del colore dell'ambra, e che ha il gusto del vino di Spagna e se ne servono per bevanda usuale. In qualche parte dell'Europa ne fanno dell'acqua vite molto forte. Il riso del Piemonte gode la riputazione del migliore dell'Europa, e quello di Spagna, come per solito è rossiccio così ha sapore salato.

