

Le paddy, ou riz en épis, provenant des récoltes, subit d'abord un nettoyage ou vannage, destiné à séparer les grains de la paille, de la terre et de la poussière; puis un criblage qui sépare les petites graines. Le riz passe ensuite sous des meules dont l'action est calculée de façon à user la paille de l'enveloppe, c'est-à-dire à décortiquer le grain sans que la forme de celui-ci soit atteinte. Il subit ensuite l'action d'un ventilateur, puis passe sous des pilons qui le frappent de façon à frotter énergiquement les grains les uns contre les autres sans cependant les écraser.

Le grain sain résiste seul à ce frottement; le grain avarié est brisé par le choc. Après le pilonnage, le riz passe aux nettoyeuses, où un système de brosses en le frottant contre de la tôle piquée finit de détruire le reste de l'épiderme du grain qui a résisté aux opérations précédentes.

Le décorticage est alors terminé, mais le riz subit encore le polissage destiné à lui donner son aspect brillant si estimé.

Pour cela, il est amené dans un appareil formé d'un trou de cône en tôle métallique dans lequel tourne avec une vitesse considérable un tambour conique en bois recouvert d'une peau de daim.

Il ne reste plus ensuite qu'à le passer au trieur, afin de séparer les grains brisés de ceux qui sont restés entiers, avant de l'ensacher et de le livrer au commerce.

Dans certaines usines, où les riz à décortiquer proviennent de contrées favorables à la production d'un grain exempt d'avaries inhérentes à certains climats, au lieu de l'action énergique des pilons, on se contente de faire subir aux grains un froissage, au moyen de cardes formées de deux plateaux en bois garnis de dents, dont le supérieur est doué d'un mouvement qui froisse fortement le riz lors de son passage entre les dents.

Le riz ne subit pas toujours le décorticage avant d'être expédié des pays de production. Lorsqu'il a encore son enveloppe il porte le nom de riz paille, celui de riz blanc lorsqu'il en est entièrement débarrassé, enfin celui de riz cargo lorsqu'il est incomplètement décortiqué.

L'importance du riz, assez secondaire dans les pays d'Europe où la culture du froment fort répandue permet, grâce à la teneur de cette plante en gluten qui la rend facilement fermentable, l'usage de la panification, est au contraire considé-

rable dans tous les pays où le blé ne peut être, ou n'est pas cultivé.

Dans les trois quarts de l'Asie et une grande partie du reste du Monde, le riz forme la base de l'alimentation humaine. Pour les classes pauvres de nombreuses populations asiatiques, il forme même la seule alimentation.

Aussi n'est-il pas étonnant qu'il ait une grande part dans les préoccupations des peuples colonisateurs et que le régime douanier relatif à cette plante ait donné lieu, au sein du Parlement français entre autres, à des controverses énergiques et fait préconiser des mesures législatives nombreuses et diverses.

La valeur alimentaire du riz a été très contestée, à la fois par les savants qui prétendent expliquer toutes les propriétés des corps par le rapport des éléments qui les constituent, et qui n'ont foi qu'aux résultats de leurs analyses, et par des physiologistes, peut-être un peu superficiels, prenant comme base de leur démonstration, le peu de vigueur physique et morale de certains des peuples qui consomment exclusivement cette plante.

Le but de cet ouvrage ne nous permet pas d'émettre sur ce sujet, très important en réalité, des suppositions personnelles. Nous nous contenterons de dire qu'il est peu probable que la consommation même exclusive du riz puisse suffire à produire les résultats envisagés, d'autant plus que certaines populations de la Chine, extrêmement robustes, font du riz la base de leur alimentation, au moins au même titre que l'est le pain dans nos contrées.

Quoi qu'il en soit, on peut considérer comme prouvé, qu'à volume ou poids égal, la valeur alimentaire du riz est bien inférieure à celle du froment, et que si les Orientaux consommaient leur riz de la même façon qu'on le prépare généralement en France, la capacité de leur estomac ne serait pas assez grande pour leur permettre d'ingérer en quantité suffisante les matières nutritives contenues dans le riz.

Cette graine, prédisposée sans doute à cela par son genre de culture, possède une très grande affinité pour l'eau et si on la fait cuire dans une certaine quantité de liquide, elle s'en imprègne jusqu'à augmenter considérablement de volume. Le riz préparé de cette façon est donc formé d'une quantité beaucoup plus grande d'eau que de substance alimentaire.

Pour obvier à cet inconvénient, les Orientaux ont pris l'habitude de faire cuire le riz non à l'eau, mais

à la vapeur, ne lui fournissant ainsi que la quantité d'humidité nécessaire pour qu'il soit parfaitement digestible. Ils l'emploient aussi à la préparation d'un met très recherché: le *pilau*, composé de riz et de volaille, assaisonné de sel et de safran et arrosé, durant la cuisson, avec du beurre fondu et roussi.

Le riz n'est employé alimentaires en France que d'une façon accessoire, soit en potages, en plats ou en entremets sucrés. Sa facile digestion le fait recommander aux malades; on en prépare sous le nom d'eau de riz des boissons adoucissantes. Il est fort employé contre les inflammations intestinales qu'il calme non comme resserrant, mais comme adoucissant.

Enfin, il peut fournir des cataplasmes préférables à ceux de farine de lin, parce qu'ils séchent et aigrissent plus lentement.

Le riz sert encore à la préparation de l'amidon, lequel réduit en poudre impalpable et parfumé fournit la poudre de riz.

On prépare à l'aide du riz une pâte employée en Chine à la fabrication de divers ustensiles et qui prend en séchant une très grande consistance.

Par la distillation du riz, saccharifié au moyen de divers procédés, on obtient plusieurs sortes d'eaux-de-vie très consommées en Extrême-Orient.

Le *samsai* des Chinois, le *sakki* des Japonais et le *dequet* des nègres proviennent de cette distillation. Ces spiritueux ont généralement une odeur fétide due à ce que la distillation est poussée trop loin et que les mauvais goûts, nombreux avec les procédés de saccharification employés, se trouvent mêlés à l'eau-de-vie normale.

Le *rac* ou *arac* des Javanais est obtenu par la distillation du riz avec du sucre et de la noix de coco.

Le riz est le plus considérable produit commercial du monde. Sa consommation est beaucoup plus grande que celle du blé; mais le commerce auquel il donne lieu s'opère surtout entre les peuples de l'Extrême Orient et des grandes îles océaniques, chez lesquels il forme la base de la nourriture.

Les riz importés en Europe et débités par le commerce de l'épicerie, proviennent principalement de l'Inde, par Rangoon; de Java, de Sumatra, de Singapoor, de l'Indochine et du Japon. Ils ont d'autant plus de valeur, qu'ils ont une belle forme allongée, qu'ils sont d'une blancheur semi transparente, et