

ment, sur la surface du globe, une des espèces de riz, dénommé riz commun ou riz cultivé. Cette espèce, composée de plantes annuelles, atteignant une élévation de 80c à 1 m. 30, se divise en un certain nombre de variétés qui forment deux groupes, distingués surtout par leur mode de culture : 1o les variétés qui doivent rester immergées dans l'eau pendant toute la période de leur végétation ; 2o les variétés auxquelles un arrosage plus ou moins fréquent ou les eaux pluviales même, si elles sont suffisamment abondantes, peuvent suffire. Ces dernières variétés sont communément désignées sous le nom de riz de montagne.

Le riz est généralement regardé comme originaire de l'Inde. Sa culture est extrêmement répandue dans l'Inde, l'Indo-Chine, la Chine, plusieurs îles de l'Océan Indien, particulièrement Java, le Japon, l'Amérique du Nord, l'Italie et l'Espagne. On a également tenté de l'introduire dans le delta du Rhône.

La culture du riz est, en effet, ordinairement faite dans des champs facilement inondables, qu'on maintient recouverts d'une couche d'eau assez épaisse pour que la plante soit toujours immergée en partie sans en être jamais entièrement recouverte. Cette culture permet d'utiliser les terrains marécageux, mais elle a l'inconvénient de dégager les miasmes paludéens et d'être ainsi une cause d'insalubrité.

Les terrains destinés à cette culture portent le nom de rizières. Ils sont disposés de façon à être immergés et à retenir l'eau dont on les recouvre. Quoique les méthodes de culture varient d'un pays à l'autre, celle qui est la plus accréditée parmi les populations asiatiques, consiste à mettre les grains destinés aux semis à tremper pendant plusieurs jours, afin d'en hâter la germination.

La terre, très arrosée au point de former une boue semi-liquide, est légèrement retournée à la charrue et les mottes en sont soigneusement brisées à l'aide d'une claie ou d'une herse. Lorsque le sol est bien uni, débarrassé des pierres et des mauvaises herbes et possède le degré d'humidité suffisant, on opère avec les grains trempés le semis, généralement dans une partie du champ seulement. Au bout de vingt-quatre heures la germination est déjà commencée et les premières feuilles apparaissent à la surface du sol. On arrose alors les plants avec de l'eau de chaux pour détruire les insectes, puis on éclaircit le semis en enle-

vant avec soin les pieds surabondants, que l'on repique aussitôt en quinconce dans la partie du champ inoccupée jusque-là.

Dès que les jeunes pousses s'élèvent du sol, la rizière est progressivement immergée, de façon que le niveau de l'eau s'élève avec la tige des plantes, sans jamais les recouvrir entièrement. C'est pour obtenir ce résultat que les rizières sont entourées de tous côtés de levées de terre, véritables digues en miniature, qui en font de véritables bassins et donnent aux pays, où cette culture est en honneur, leur aspect particulier comparable à celui qu'auraient des salines gigantesques. Suivant que les rizières sont situées au dessous ou au dessus du niveau des canaux ou cours d'eau qui les alimentent, il suffit de simples vanes pour les immerger, ou on doit recourir à des procédés d'élévation des eaux qui, généralement grossiers et consistants parfois dans le simple emploi de seaux alternativement remplis et vidés au moyen d'une sorte de balancier oscillant sur un long piquet, rendent cette culture fatigante.

Une opération plus pénible encore, qu'entraîne la culture du riz consiste dans l'arrachement des mauvaises herbes, effectuée par les cultivateurs qui, pour cela, restent constamment enfoncés dans l'eau et la vase jusqu'aux genoux et respirent les vapeurs qui s'en dégagent.

Dans la Caroline, dont la production en riz a été longtemps si estimée que le nom de cette contrée sert encore souvent à désigner les espèces de choix, même ayant une autre provenance, la culture, toute différente, est basée sur des submersions intermittentes.

Les rizières y sont, au moment des semailles, divisées en rigoles espacées de 50 centimètres environ, dans lesquelles le grain est déposé à la main. Aussitôt ensemencée la terre est, pendant 4 ou 5 jours, recouverte de quelques centimètres d'eau que l'on fait écouler ensuite. Puis, lorsque les jeunes pousses ont atteint 10 centimètres de hauteur, c'est-à-dire au bout d'un mois environ, on inonde à nouveau les champs, pendant une quinzaine de jours, ce qui détruit en grande partie les mauvaises herbes tout en favorisant la végétation du riz. La terre est à nouveau découverte ensuite, pendant deux mois, au cours desquels on donne des binages répétés. L'eau est alors ramenée une dernière fois jusqu'à la récolte.

Ce procédé de culture inondant et desséchant alternativement les plan-

tations, détermine le dégagement excessifs de miasmes paludéens, amenant une telle insalubrité que les nègres qui y étaient exclusivement employés autrefois étaient plus que décimés chaque année. Il est facile de comprendre que des hommes libres soient plus soucieux de s'exposer volontairement à une culture aussi dangereuse, aussi l'abolition de l'esclavage aux Etats-Unis a-t-il porté un coup mortel à la culture du riz dans la Caroline.

Dans les contrées méridionales de l'Europe, où cette graminée est cultivée, les rizières sont généralement inondées d'une façon tellement continue que la récolte même se affectue parfois au milieu de l'eau dans laquelle les moissonneurs sont constamment enfoncés jusqu'aux genoux.

Les variétés connues sous la domination du riz sec ou riz de montagne, sont originaires de la Cochinchine et leur culture est, depuis un temps immémorial, répandue dans les montagnes de l'Inde, de la Chine, du Japon et de quelques îles de l'Océan Indien.

Dans toutes ces contrées, la température élevée jointe à l'humidité à peu près constante due aux pluies abondantes du printemps et de l'été qui y règne, suffisent à assurer la maturation complète de la plante ; tandis que les arrosages artificiels sont nécessaires dans les contrées possédant un climat plus sec, telles que l'Espagne, l'Italie et quelques régions du nord de l'Afrique et des Etats-Unis d'Amérique, où ces variétés ont été acclimatées.

La culture de ces variétés de riz, qui permet d'employer des terrains non inondables et ne trouble pas l'état sanitaire du pays a, par contre, le désavantage important de donner des récoltes beaucoup moins abondantes. Elle fournit cependant un chaume estimé comme fourrage. Avant d'être livré à la consommation par le commerce, le riz doit subir une préparation ayant pour but de le débarrasser de son enveloppe et qui s'appelle le décortilage.

Dans de nombreuses contrées asiatiques, le riz destiné à la consommation indigène subit encore en grande partie cette préparation par des moyens rudimentaires, analogues à ceux qu'emploient les cultivateurs européens pour le blé, mais beaucoup plus pénibles, le riz étant étroitement enserré par les glumelles ou balles qui l'enveloppent.

Mais des moyens mécaniques sont depuis longtemps employés par les industriels européens qui obtiennent ainsi des résultats beaucoup plus satisfaisants.