

растение изисква влажна почва, която да се залива (пои) отъ врѣме на врѣме. Поенето влияе на качеството и количеството на жътвата.

Оризътъ втасва и е готовъ за жътва слѣдъ 4—6 мѣсеца отъ засѣването му.

Слѣдъ узрѣването на класа, оризътъ се жъне и върше или рчно, или съ животни. Зърното, получено отъ гумното (хармана), е съ жълта, червенокафяна или възчерна шесторжбеста люспа, подобно на ечемика. Тая люспа се олющва съ особни мѣлници, камънитѣ на които се намиратъ на извѣстно разстояние единъ отъ другъ. Обикновено при лющенето частъ отъ зърната се натрошаватъ, а друга частъ се обръща на дребенъ прахъ (брашно). Натрошенитѣ зърна се продаватъ като по-долнѣокачествена стока, а отъ праха добиватъ нишеста или го размѣсватъ съ обикновеното брашно. Послѣ олющването слѣдва излѣскването на оризенитѣ зърна, което се извършва въ особни цилиндри. При въртенто на послѣднитѣ зърната се излѣскватъ отъ взаимното си търкане.

Тѣй полученитѣ чисти оризени зърна сж доста гладки, иматъ бѣлъ или жълтеникавъ цвѣтъ и сж прозирни.

Добриятъ оризъ състои отъ цѣли зърна, има хубавъ бѣлъ, възжълтъ или червенъ цвѣтъ, което зависи отъ степенъта на олющването; той е прозиренъ, нѣма миризма и вкусъ, въ него нѣма прахъ и други примѣси; като се вари, той само набъбва, но не се разкашква.

За качеството на разнитѣ оризи, които се срѣщатъ въ търговията, сждятъ отъ мѣстопроизхода на ориза, отъ формата и голѣмината на неговото зърно, отъ цвѣта, прозирността и блѣсъка (копринениятъ или бисерниятъ блѣсъкъ е признакъ на най-доброкачественъ оризъ). Отъ обемното тегло на ориза не може да се сжди толкова сигурно за качеството на ориза, защото дребнозърнеститѣ сортове иматъ голѣмо обемно тегло, ала при еднакви други условия тѣ сж по-долнѣокачествени отъ едро-