

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1938)

Artikel: Die Banane
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988537>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

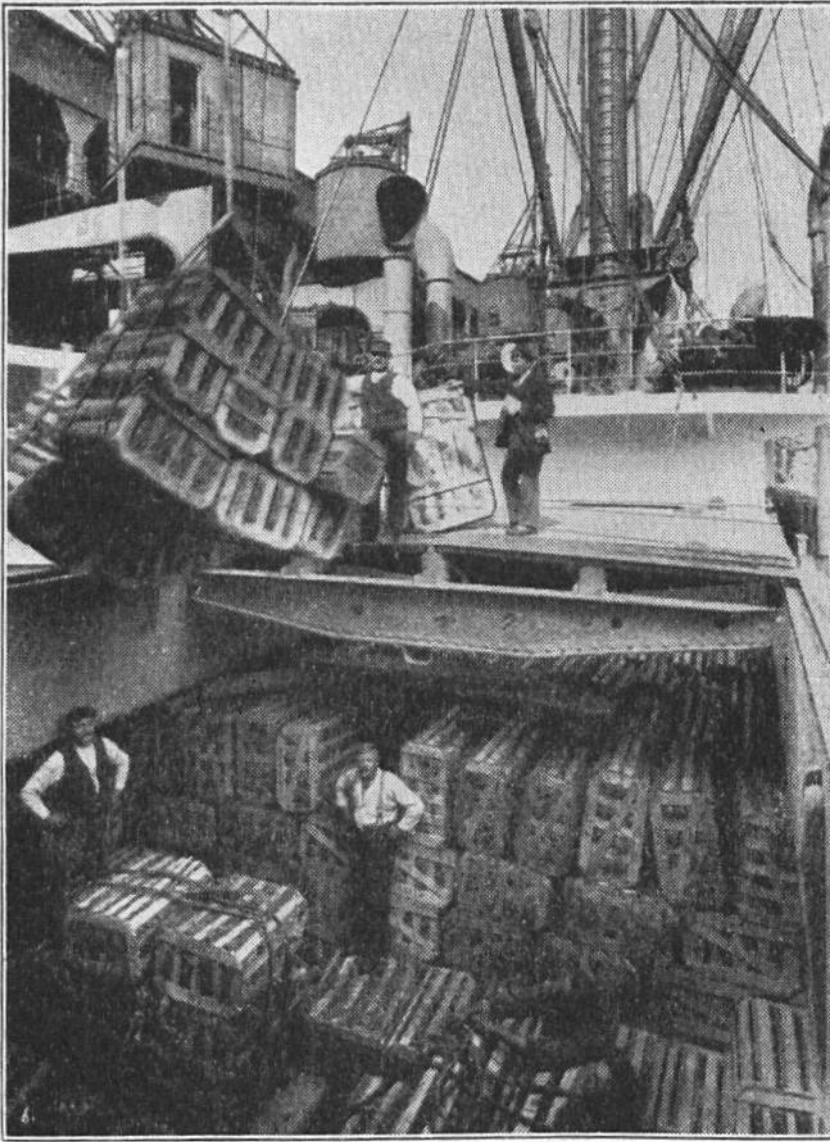


B a n a n e n e r n t e i n M i t t e l a m e r i k a . Im Hintergrund sieht man die grossblättrigen Bananenstauden, im Vordergrund werden die mächtigen Fruchtbüschel verladen.

DIE BANANE.

Die Bananenpflanze ist eine grosse, baumartige Staude, die das feuchtheisse, tropische Klima liebt. Sie erreicht eine Höhe von 4 bis 10 m; ihre Blätter werden 3 bis 4 m hoch und gegen einen halben Meter breit. Diese beträchtlichen Ausmasse weist eine Bananenstaude unter günstigen Bedingungen bereits drei Monate nach der Anpflanzung auf. Die Früchte wachsen büschelweise an langen Fruchtständen. Eine einzige Bananenstaude kann im Jahr bis zu 100 kg Früchte liefern und bedarf dabei fast keiner Pflege. Die Banane stammt ursprünglich aus Indien und dem südlichen Asien, ist aber im Laufe der Zeit auch ins tropische Afrika und Amerika gebracht worden und gedeiht dort ebenfalls vortrefflich. Für die einheimischen Bevölkerungen hat sie als Nahrungsmittel eine Bedeutung wie etwa bei uns die Kartoffel.

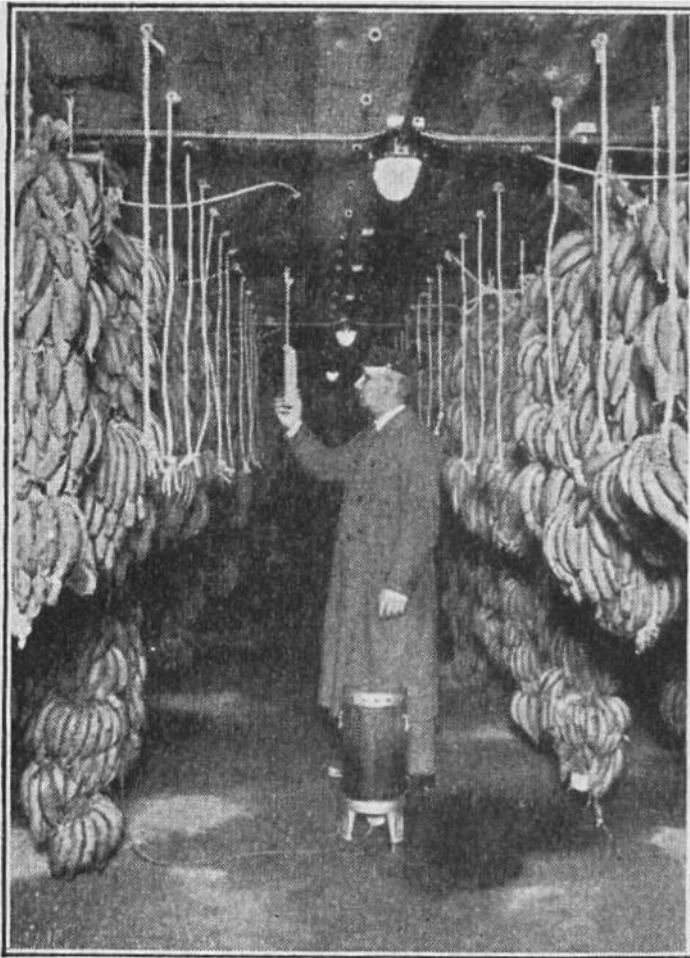
Man unterscheidet hauptsächlich stärkehaltige, mehlig Bananen, welche meist gekocht werden müssen, und Bananen



Die Bananen werden meist in besondern, mit Kühleinrichtung versehenen, grossen Überseedampfern transportiert. Riesige Mengen werden in den gewaltigen Schiffsbäuchen verstaут. Die Bananen kommen in unreifem Zustande zum Versand, damit sie unterwegs nicht faulen.

mit saftigem, süssem Fleisch. Die Früchte einiger Arten werden bis zu einem halben Meter lang und etwa armsdick. Im ganzen gibt es über 30 verschiedene Bananenarten. Die besseren Kultursorten haben infolge jahrtausendelanger Zucht keine Samen mehr.

Die Schweiz führt jährlich für einige Millionen Franken Bananen ein. Wir wollen nicht sagen, dass bei uns überhaupt keine Bananen gegessen werden sollten, aber es wäre unsere Pflicht, dafür zu sorgen, dass nicht unsere eigene Obsternte der Banane wegen auf dem Markte liegen bleibt. Das kann um so eher verlangt werden, als ein Kilogramm Äpfel genau



Der Reiferaum in einem riesigen europäischen Lagerhaus für Bananen. Hierhin werden, je nach Bedarf, die bald zum Verkauf gelangenden Bananen gebracht. Sie reifen da in tropischer Temperatur und Luftfeuchtigkeit bis zu dem gewünschten Grade.

den gleichen Nährwert hat wie ein Kilogramm Bananen, obwohl die Äpfel dreimal weniger kosten. Die Bananen, welche die tropischen Gebiete ausführen, werden in unreifem Zustande versandt, da die reifen Früchte nicht lange haltbar sind.

AN DER FISCHBÖRSE.

Noch vor achtzig Jahren hat man Fische meist vom Fischer selbst gekauft. Durch die modernen Verkehrsmittel und besonders durch das Kühlverfahren wurde ein bedeutender Fischhandel ermöglicht. Dank der Einführung der Dampfkraft auf den Fischerbooten und der wissenschaftlichen Erforschung des Lebens und der Gewohnheiten einzelner Fischarten, hat sich die Meerfischerei sowohl an den Küsten wie auf der Hochsee gewaltig entwickelt. Neben den dorschartigen Fischen wie dem Schellfisch, Kabeljau und Seehecht