

**Zeitschrift:** Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender

**Herausgeber:** Pro Juventute

**Band:** - (1948)

**Artikel:** Bananen

**Autor:** A.B.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-987853>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.02.2026

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



Die Bananenpflanzungen auf den Kanarischen Inseln werden wiederholt umgebrochen und gedüngt. An den Stauden erkennt man Büschel unreifer Früchte.

## BANANEN.

Gleich nach Kriegsende ist sie wieder massenhaft auf unsren Wochenmärkten und in den Obstläden erschienen, die lang entbehrte, herrliche Frucht aus den Subtropen: die Banane. Eine werbetüchtige internationale Handelsorganisation hat es verstanden, der Banane den vor dem Kriege innegehabten Markt in kurzer Zeit wieder zurückzuerobern, ungeachtet der grossen, nicht restlos verkäuflichen Obsternten, die wir im eigenen Lande hatten. Wenn wir die Schweizerjugend auch nicht dazu verleiten möchten, der teuren Banane vor dem mindestens gleichwertigen Obst der Heimat den Vorzug zu geben, so mag es doch ganz anregend sein, einmal einen Abstecher nach den Ländern zu machen, wo diese schmackhafte Südfrucht wächst.

In den Tropen Asiens gibt es etwa 70–80 wildwachsende Bananenarten. Von dieser vielgestaltigen Pflanzengattung mit dem lateinischen Namen *Musa* ist nur eine einzige Art, die samenlose Obst-, Zucker- oder Essbanane, von der es aller-



Verheissungsvoller  
Fruchtstand in ei-  
nem frühen Wach-  
stumsstadium.

dings wiederum Sorten von verschiedener Feinheit gibt, roh geniessbar. Daneben gibt es auch stärkehaltige, mehlige Bananen, die man nur gekocht essen kann. Andere, ungeniessbare Bananenarten wiederum bringen oft armdicke, gurkenförmige Früchte hervor. Die wertvolle Obstbanane wurde im Laufe der Jahrtausende bis zur Samenlosigkeit fortgezüchtet und kann darum nur durch Schösslinge vermehrt werden. Obwohl es sich bei dieser Art um eine der ältesten Kulturpflanzen der Tropen handelt, eroberte sich die Banane den europäischen Markt doch erst so recht zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Geschäftstüchtige Unternehmer vermehrten die aus Indien stammende Essbanane in Afrika, den Kanarischen Inseln, Westindien, Kolumbien und Brasilien,



Pflegearbeiten in einer kanarischen Bananenpflanzung. Hier erkennt man die Bauart des Scheinstamms der Bananenstaude.

wo in den letzten Jahrzehnten ausgedehnte Pflanzungen entstanden. — Die 4–10 m hohen, baumartigen Stauden mit den zerschlissenen, 3–4 m langen Blättern erfordern ein heisses, feuchtes Tropenklima. Die in unreifem Zustand geernteten Bananenbüschel gelangen in besonderen Kühlenschiffen nach Europa, wo sie in den grösseren Städten in warmen, feuchten Räumen unter Zuhilfenahme eines den Reifeprozess beschleunigenden, unschädlichen Gases rasch in goldgelbe, zuckersüsse Früchte umgewandelt werden.

Die einladend gelben Schalen verdankt die Banane also nicht der Tropensonne, wie gelegentlich vermutet wird.

A. B.



Die unreif geerntete Bananentraube wird sorgfältig in einen blättergefüllten Sack gerollt.