

Bananer i hushållet.

Bananfrukten, särskilt den välkända Jamaica-bananen, så kallad för att beteckna en viss, härdigare art (*Musa Sapientum*) som ursprungligen odlats på Jamaica, har under de senare åren gjort stora framsteg i husmödrarnas ynnest. Den var tidigare kanske väl dyr för att komma i åtanke vid uppgörandet av veckans eller dagens menu, men från att år 1920, då de första bananerna började importeras efter kriget, ha betingat ett pris av kr. 4: — pr kg., är den nu nere i ett så pass hyggligt pris, att det behöver inte vara endast rikeman förunnat att se den på sitt bord. För inte länge sedan framhöll en av våra mera kända arbetaretidningar, att även i arbetarehemmen fattas bananen oftare än det är nödvändigt: »När det skall vara lite festligt t. ex. någon söndagsmiddag, när man har främ-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

relse det basta man kan ge barn och detta inte minst därför att det är så hygieniskt», gör den sig i själva verket till sakförare för en bra mycket vidsträckt användning därav än som motiveras av högtidliga tillfällen. Våra husmödrar, d. v. s. de som ha tid och tillfälle att göra jämförel-



1926

Bananer i hushållet.

Bananfrukten, särskilt den välkända Jamaica-bananen, så kallad för att beteckna en viss, härdigare art (*Musa Sapientum*) som ursprungligen odlats på Jamaica, har under de senare åren gjort stora framsteg i husmödrarnas ynnest. Den var tidigare kanske väl dyr för att komma i åtanke vid uppgörandet av veckans eller dagens menu, men från att år 1920, då de första bananerna började importeras efter kriget, ha betingat ett pris av kr. 4: — pr kg., är den nu nere i ett så pass hyggligt pris, att det behöver inte vara endast rikeman förunnat att se den på sitt bord. För inte länge sedan framhöll en av våra mera kända arbetaretidningar, att även i arbetarehemmen fattas bananen oftare än det är nödvändigt: »När det skall vara lite festligt t. ex. någon söndagsmiddag, när man har främande eller något i den vägen, bör man bra mycket hellre köpa några bananer än en tårta eller köpa något annat. Dessutom är ju bananer lättvindigt, de är alltid färdiga att äta».

När samma tidning erinrar om att denna frukt är »bland det nyttigaste man kan äta», och att den är »utan jämförelse det bästa man kan ge barn och detta inte minst därför att det är så hygieniskt», gör den sig i själva verket till sakförare för en bra mycket vidsträcktare användning därav än som motiveras av högtidliga tillfällen. Våra husmödrar, d. v. s. de som ha tid och tillfälle att göra jämförel-



1926

ser mellan olika födoämnens värde för hem och hushåll äro inte heller ett spår tveksamma om sin ståndpunkt härtill.

A.-B. Banan-Kompaniet som ensamt importerar Jamaica-bananer till Sverige lät redan år 1921 anordna en pristävlan om de bästa bananrecepten, och lät sedermera våra hushållsexperter såsom fru Thora Holm, fru Ida Högstedt m. fl. gallra, omarbета och utarbета nya recept som nu alla finnas samlade i en på Bonniers förlag utkommen receptbok som tillhandahålles gratis på framställning därom. På våren 1926 utsändes så i en oerhört stor upplaga en mindre, prydlig receptsamling som blivit mycket uppskattad, och varav visst ännu en liten del finns kvar. Härigenom blev bananens användbarhet inte bara i desserter utan även i huvudrätter klargjord för hela svenska folket som synes ha tillägnat sig lärdomarna.

På förfrågan hos mera representativa svenska husmödrar om deras åsikt om bananens värde för hushållet be-fanns samtliga vara ense om dess outhärlighet för detta och prisade denna frukt i synnerligen entusiastiska ordalag. Sålunda skriver fru Elisabeth Wærn-Bugge bl. a., att »de genom sin frihet från syra särdeles väl fördragas av personer som eljest icke kunna njuta av rå frukt, och att deras höga näringsvärde gör dem samtidigt till en lika värdefull som omtyckt spis särskilt för små barn och åldringar». Fru Martha Schumburg omtalar, att »sedan flere år äta min man och jag varje kväll en *väl mogen* banan. I vårt hushåll använda vi bananer till puddingar och efterrätter samt stekta till olika köträtter. Ingen frukt är så lättsmält och närande för en klen mage som *väl mogna* bananer». (Hon understryker, att de måste vara mogna, vilket är ett viktigt villkor för att göra bananen riktigt värdefull au naturel.) »I min barnkammare har bananen blivit outhärlig som bekvämt och närande mellanmål», säger fru Margaretha Topelius. Ett vägande vittnesmål till massor av andra i samma stil lämnas av fru landshövdingen Marianne Ekman, Mariestad, som skriver: »Bananens värde för oss husmödrar kan knappast överskattas.

Den är hygienisk, läskande och närande att förtära rå och lämpar sig utmärkt att tillreda på olika sätt, som icke bliva dyrbara».

Mera behöver ju knappast sägas. Det är av oomtvistlig betydelse att kunna peka på sådana förord för bananen ur husmödrarnas egna led. Banankonsumtionen är också alltså stadd i kraftig ökning, vilket bevisas av importsiffrorna. Under det att år 1920 infördes endast $\frac{1}{2}$ miljon kg. är importen nu uppe i $6\frac{1}{2}$ miljon kg. eller ungefär ett kg. per invånare och år, vilket emellertid är litet mot i England och Amerika, där fruktdietens betydelse för folkhälsan är mycket mera insedd än här. Men även hos oss är sanningen på marsch.



