

Oeufs	3	“	30	“
Gibier bouilli	3	“	00	“
Morue	3	“	30	“
Maquereau	4	“	00	“
Pommes	2	“	30	“
Noix	4	“	00	“
Oranges	2	“	45	“
Prunes	3	“	40	“

Dans les pays de production, les bananes se mangent généralement cuites. Il y a différents modes de préparation. On les fait cuir soit dans l'eau, soit au four, ou sur la cendre avec leur pelure. On les fait aussi rôtir sur le gril. Ainsi préparées, elles sont, paraît-il, meilleures au goût, plus nourrissantes et plus faciles de digestion. On conseille de les faire cuire avant qu'elles aient atteint leur complet état de maturité.

* *
*

Voilà pour le côté pratique, économique de la question; ce qui n'est pas indifférent dans un temps où le comestible se fait de plus en plus rare. La banane offre aussi un côté médical qui n'est pas moins intéressant.

En raison de sa digestibilité et de sa valeur nutritive, une diète à base de banane est un adjuvant précieux au cours de certaines maladies, notamment les maladies des rognons — de gravité moyenne — et la fièvre typhoïde. Le Dr W. C. Ussery, de Kentucky, affirme que, “ au cours de la fièvre typhoïde, il n'a donné à ses malades que des bananes pour toute nourriture, et cela avec les plus heureux résultats. Sans doute, ajoute-t-il, cette diète n'a pas changé le cours de la maladie, mais elle a empêché la déperdi-