

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Bittere Gurken

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

### Bittere Gurken.

Die Gurken sind in den Monaten Juli, August und September eine sehr beliebte und begehrte Speise. Leider wird der Genuß oft durch einen bitteren Beigeschmack vergällt, der besonders bei den späteren Sorten auftritt. Diesem üblen Beigeschmack kann leicht abgeholfen werden. Das Bittere befindet sich nämlich am Stiel der Gurken. Man schneide daher bei solchen Gurken ein nicht zu kleines Stück ab und schäle von der Spitze aus nach dem Stiel. Dieser bittere Beigeschmack kommt hauptsächlich daher, daß die Gurken im Garten, wie man sagt, „bloß“ liegen und dauernd von der Sonne beschienen werden. Es braucht daher im Garten nur dafür gesorgt zu werden, daß die Früchte von den Blättern beschattet werden. Auch ein regelmäßiges Begießen der Pflanzen wirkt gegen das Bitterwerden der Gurken.

### Maße und Gewichte

1 gehäufter	Kaffeelöffel	Zucker	wiegt etwa	10 g
1 gestrichener	Eßlöffel	„	„	15 g
1 gehäufter	Eßlöffel	„	„	20 g
1 gestrichener	Eßlöffel	Salz	„	10 g
1 gestrichener	Eßlöffel	Mehl	„	10 g
1 gehäufter	Eßlöffel	„	„	15 g
1 gestrichener	Eßlöffel	Grieß	„	10 g
1 gehäufter	Eßlöffel	„	„	20 g
1 gehäufter	Eßlöffel	Haferflocken	„	20 g
1 gehäufter	Eßlöffel	Hafergrütze	„	20 g
1 leicht gehäufter	Kaffeelöffel	Hirschhornsalz	„	6 g
1 gestrichener	Eßlöffel	„	„	10 g

(Hirschhornsalz verwendet man im Verhältnis 1 g auf je 100 g Mehl.)