

## Zitronenmelissen-Sirup

*In meinem Garten wächst viel Zitronenmelisse. Wie kann ich damit Sirup machen?*

*Dora Sigrist-Neukomm, Räfz*

---

**Für 5 Liter: 75 g Zitronenmelissen-Blätter, 4 l Wasser, 4 kg Zucker, 50 g Zitronensäure (aus der Drogerie)**

---

Die Blätter waschen, in eine grosse Steingutschüssel geben und mit 4 Liter kochendem Wasser übergiessen. Vollständig erkalten lassen und Melissenblätter herausnehmen. Zucker zum Sud geben und aufkochen. Dann Zitronensäure beigeben und den Sirup in sterilisierte, heisse Flaschen füllen und sofort verschliessen.

*Gabriela Stammbach*

---

Richten Sie Ihre Fragen zu Küche und Ernährung schriftlich, mit dem genauen Absender und Ihrer Telefonnummer, an: *Redaktion CoopZeitung, Kochbriefkasten, Postfach 2550, 4002 Basel*. Sie können auch anrufen: *Coop-Line, Tel. 156 46 00, Code 2601 (86 Rp./Min.)*

---