

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Zitronenmelisse, ihre Kultur, Heilwirkung, Industrielle- und
Küchenverwertung

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Zitronenmelisse, ihre Kultur, Heilwirkung, Industrielle- und Küchenverwertung.

(Nachdruck verboten.)

Die Zitronenmelisse, Melisse (*Melissa officinalis*) wird noch lange nicht in ihrem Wert als Gewürzkräut geschätzt, wie sie es verdient. Sie ist zwar in Deutschland als Gewürzkräut schon länger gekannt, jedoch wird sie in einzelnen Gärten nur stiefmütterlich behandelt, weil man den Wert für den Handel nicht kennt. Die Pflanze ist beheimatet in Südeuropa, wo sie in großen Stauden wild wächst und hat als Arzneimittel auch Wert. Die Zitronenmelisse ist in Deutschland ausdauernd. Der angenehme, aromatische dem Zitronensaft ähnliche Geruch und das Aroma kann durch passende Kultur noch wesentlich erhöht werden. Die Staude bringt 50—60 cm. hohe Stengel mit runden terbig gefügten Blättern, die bei guter Kultur auch größer werden als diejenigen Blätter, welche in nahrungsarmen Boden wachsen. Man kann die Blätter und Stengel bei Stolik als Tee gekocht resp. gebrüht verwenden, wie denn aber auch der Saft und die Blätter als aromatische Umschläge bei Geschwulsten usw. Verwendung finden können. Ebenso soll man hieraus einen Brusttee erzielen, der bei Personen mit dicken Blut in den Adern und trägen Blutumlauf darauf wirkt, daß das Blut in den Adern dünnflüssiger wird, mithin besser pulsiert. Man nimmt zur Bereitung dieses Brusttee's die jungen Spitzen mit Blättern, welche nicht lange aufgebrüht ziehen brauchen. Außer diesem Arzneimittel sind die Blätter und Triebe für die Küche und manche Marmeladen, Mus und Speisenzubereitung sehr dienlich. Dazu kommt noch, daß die industrielle Verwertung die für Melisse zu Öl, zu Extrakt, Essig, Melissegewässer, Konditorwürze, Likör, Kräuterbutter, Maitrank, Gewürz-pulver in Mischung noch wenig oder gar nicht geschäftsmäßig ausgenutzt wird. Vor allen Dingen ist dazu aber die vermehrte Anpflanzung sehr notwendig, um genügend frische Melisse zu haben die dann auch sachgemäß getrocknet werden muß. Man kann die Zitronenmelisse aus Samen und Ableger resp. Staudenteilen fortpflanzen. Um den feinen Samen schnell zum Keimen zu bringen, sät man ihn in gute feine Gartenerde an einer geschützten Stelle im Garten aus. Die Hauptsache ist, daß das Saatbeet sehr fein geebnet ist, damit die Samenkeime nicht ersticken. Man sät im Mai breitwürfig nicht zu dick, drückt den Samen wenig an und deckt ihn nicht stark mit feiner Erde zu. Um Vögel abzuhalten, wird das Samenbeet mit Lannen oder Holzreiser bedeckt, bis die Keimwürzelchen erschienen sind. Je nach Bedarf begießt man das Samenbeet und wenn die Sämlinge herangewachsen sind, werden sie einzeln in 70 cm Abstand auf Beete, welche mit Stall- oder Kunstdünger gedüngt sind, gepflanzt. Herrscht nach dem Pflanzen trockenes Wetter, so müssen die Pflänzlinge bis zum Anwachsen jeden Abend

angegossen werden. Man kann auch für den kleinen Bedarf den Samen in kleine Samenschalen aus Ton dünn aussäen und nur den Samen in der feinen Garten- mit Kompost-erde eindrücken. Die Samenschale stellt man die ersten zwei Tage dunkel, nachher hell an der frischen Luft. Auf diese Art erhält man auch zum Auspflanzen auf Beete passende Pflanzen, welche bei guter Pflege sehr bald aromatische Stengel und Blätter treiben. Für 30 bis 50 Pfennig Samen erhält man schon eine große Anzahl Pflänzlinge, doch kann man auch vorgezogene Zitronenmelissepflanzen kaufen. Rechnet man auf jeden Quadratmeter 5 Pflanzen, so bedarf man für 10 Quadratmeter Beete 10X5 = 50 Pflanzen und für 100 Quadratmeter 100X5 = 500 Pflanzen. Für $\frac{1}{2}$ preussischen Morgen = 1250 Quadratmeter gebraucht man 5X1250 = 6250 Pflanzen. Dort wo die industrielle Verwertung der Blätter und des frischen und getrockneten Krautes für den Handel betrieben werden soll, ist es vorteilhafter herangewachsene junge Zitronenmelissepflanzen zu kaufen, weil man hiermit schneller zu größeren Qualitäten Rohstoffen kommt. Man sollte in diesem Fall die Unkosten für den Ankauf von herangewachsenen Pflanzen nicht scheuen, denn gerade in der nächsten und jetzigen Zeit kann die Zitronenmelisse auch als Ersatz für Zitronen ein gefragter Artikel für den Haushalt sein. Dort wo man nun beispielsweise $\frac{1}{4}$ Morgen anpflanzt, kann man schon nach 2 Jahren durch Teilen der Pflanzen $\frac{1}{2}$ Morgen anpflanzen und wo ein $\frac{1}{2}$ Morgen angepflanzt, kann in derselben Zwischenzeit 1 Morgen und mehr angepflanzt werden. So kann man, wenn man einmal im Besitz von einer echten Zitronenmelissepflanzung ist, Jahre lang selbst durch Teilung der alten Stauden die bestehende Pflanzung vermehren resp. verjüngen. Die Zitronenmelisse als Staude kann mehrere Jahre auf einer Stelle stehen, doch empfiehlt es sich die Pflanzung nicht zu alt werden zu lassen, weil hierdurch das Aroma und die Gewürzkraft vermindert und der Extrakt sowie Öle, Parfüme usw. in der Qualität einbüßen.

Im zweiten Jahr nach der Pflanzung kann die Zitronenmelisse drei mal geschnitten werden; weil sie stets schnell nachwächst. Im ersten Jahre der Pflanzung ist weniger zu schneiden, um so mehr ist dieses zu beachten, wenn erst spät in der Jahreszeit Samen ausgesät ist. Das Teilen der alten Pflanzen kann im Frühjahr geschehen und wenn dafür gesorgt wird, daß beim Trennen der Stauden an abgetrennten Teilen Erde an den Wurzeln bleibt, so kann das Verpflanzen noch im Mai geschehen. Dort wo man nur die industrielle Verwertung der frischen und getrockneten Zitronenmelisse betreiben will, kaufe man frische und getrocknete Zitronenmelissen. Oder man schließe mit Land besitzenden Gärtnern, Landwirten oder mit sonstigen Interessenten Verträge ab, welche die Melisse morgenweise anbauen zum Schnitt. Außer den Blättern und jungen Trieben haben für industrielle Zwecke auch die Samen einen Wert. Die chemische Zusammensetzung der Samen läßt sie auch zum Speiseöl schlagen und

zu Vermahlen als Pulver den besonderen Zwecken zuführen. Die Melisefamen können beispielsweise mit einer feinen Mühle gemahlen oder mit einer Walze nach dem vollständigen Trocknen zerquetscht und dann als Melisepulver oder Melisepaste in den Handel kommen. Dieses Melisepulver gibt dann für Kuchen, Mehlgebäck, Teigwarensuppen, Rhabarbermus und Rhabarbermarmelade eine gute Würze. Man kann diese Paste in kleinen Blechschächtelchen von 50 bis 150 Gramm Inhalt verkaufen. Die Blechschächteln sind zu diesem Zweck in gelber Farbe herzustellen und mit schwarzer Schrift: Zitronenmelisepaste zu versehen. Man kann auch jetzt im Frühjahr von Rhabarber Mus herstellen und dieses in Pastenform verarbeiten um es mit der Melissenpaste wohlgeschmeckend zu vermischen. Es soll eine mit Zitronenmelisse Geschmack versehene Rhabarberpaste werden, die entweder gleich zu verspeisen ist, oder nur mittels heißem Wasser speisefertig wird. Man muß durch Versuche feststellen, wie groß der Zusatz Melisse genommen werden kann, um ein wohlgeschmeckendes, haltbares und versandfähiges Produkt zu erzielen. Jedenfalls wird diese Rhabarbermelisepaste in grünem Papier verpackt oder in Blech- oder Holzboxen gefüllt, einen guten Absatz haben. Das Melisepulver welches aus dem trockenem Samen gewonnen wird, kann zum Würzen von Speisen aller Art anstatt Zitronen, welche jetzt rar sind in Verwendung kommen. Es wird in kleinen weißen Papiertüten mit gelber Aufschrift: Zitronenmelisepulver zum Würzen der Speisen versehen. Die Papiertüten werden dann je nach Gewicht des Inhalts um 10, 15, 20 oder 30 Pfennig verkauft. Um den Samen für diese Zwecke zu gewinnen läßt man im Frühsommer die Triebe zur Blüte und zur Samenbildung kommen. Sobald der Same reif ist, wird er abgeschnitten auf große Tücher an die Sonne zum Nachreifen gelegt und dann ausgerieben. Der ausgeriebene Samen wird an der Sonne nachgetrocknet und dann industriell zu den verschiedenen Zwecken auch zum Speiseöl- und Gewürzölherstellen verwendet. Gerade jetzt in der zitronen-knappen Zeit gibt die Melisse einen gewünschten Ersatz für Zitronenöl und Zitronengewürz. Da die Melisse schnell nachwächst, so kann man im Laufe des Sommers dreimal das frische Grün mit den Blättern schneiden um es frisch zu verarbeiten zu Melisewasser, ätherisches Öl, Melisefast, Extrakt usw. Das erste mal schneidet man im Mai vor der Blüte und fährt so im Sommer fort noch zweimal zu schneiden. Zum Trocknen der Melisse bündelt man die geschnittenen Stengel und Blätter in dünne Bündel, bindet lose einen Faden darum und hängt die Bündel an der Sonne oder besser in einem luftigen Schuppen auf bis sie trocken sind. In einem regnerischen Sommer kann man auch die geschnittene Melisse in einem sogenannten Allestrockner langsam trocknen, um das volle Aroma zu erhalten. Um die Trockenware vor Staub zu schützen bewahrt man sie in trockenen staubfreien Räumen auf oder gibt sie in Säcken oder schlägt sie bis zur Verarbeitung in große Tücher ein.

Bevor nun die weitere Pflege, Düngung und Verjüngung von alten Melisepflanzungen erläutert wird, will ich noch einzelne Verwertungen kurz anführen:

Melissebrusttee. Zu diesem Zweck sammelt man die kleinen und großen Blätter wie auch kleinen Triebspitzen und legt die gesammelten Blätter auf große Tücher an die Sonne zum Trocknen dünn auseinander. Die Tücher müssen abends 5 bis 6 Uhr unter Dach gebracht und morgens wieder an die Sonne gebracht werden. Obgleich auf diese Art auch große Mengen getrocknet werden können, kann man die Blätter auch in einer kleinen Gemüse- und Obstbörre mit geringer Wärme langsam trocknen. Die Blätter sollen beim

Trocknen möglichst wenig eintrocknen. Die schön duftenden Trockenblätter werden dann zum Verkauf in kleine Tüten gefüllt und je nach Gewichtsinhalt wird der Preis für ein Päckchen Melissebrusttee bestimmt.

Melisewasser. Dieses wird aus frischen recht saftigen Melissetrieben und Blättern mittels Destillation mit Wasserzugabe gewonnen. Das Kraut wird für diesen Zweck möglichst eingewaschen destilliert um den Saft gründlich aus dem Kraut zu saugen. Das praktischste Destillationsverfahren muß noch ausprobiert werden und ebenso welche Destillationsapparate hierfür am geeignetsten sind. Desgleichen ist der Wasserzusaß passend zu bemessen, um ein stark aromatisches Melissenwasser zu erhalten. Die Hauptsache ist, daß es sauber filtriert und das Melissenwasser klar ist. Um ihm die zitronengelbe Farbe zu geben wird das Handelsprodukt mit giftfreier Farbe leicht gefärbt und wird so in kleinen Flaschen in Handel gebracht.

Sellerie-suppe mit Melisse. Die aus zerschnittenem Sellerie, Lauch, Pfeffer, Petersilie, Salz, Mehl usw. hergestellte Suppe wird mit frischen Melisseblättern gewürzt, welche den Geschmack der Suppe wesentlich erhöhen. Der Zusatz wird je nach Geschmack bestimmt. Ebenso kann man zu Selleriesalat Melisse fein zerhacken und dieses Gehackte zwischen den Salat mischen. Der Selleriegeschmack vereinigt sich dann mit dem Zitronenmelissegeschmack zu einem feinem Gewürz, welches den Salat besonders beliebt macht.

Melisse mit eingemachten roten Rüben. Der Krieg hat das Einmachen der roten Rüben sehr vermehrt, um sie als Nahrung im Winter zu verwenden. Der rote Saft, sowie auch die roten Rübenscheiben erhalten einen Zitronenmelissegeschmack, wenn zu 5 Pfund roten Rüben 20 Gramm Melisseblätter mit Kraut zum Einmachen kommen. Zwischen Kartoffelsalat kann der Saft und die zerkleinerten roten Rüben sehr wohlgeschmeckend sein, weil der liebliche Melissegeschmack den Saft und den roten Rüben eingemipft ist.

Speisepilzsoße oder gekochte, geschmorte Pilze gleichviel ob der echte Champignon, Stocschwamm, Parosolpilz, Eierschwamm, Brätling, der echte Reizker, Semmelpilz, Stoppelpilz usw. in Frage kommt, lassen sich durch Zusatz von Melisseextrakt und Melisseblätter im Wohlgeschmack erhöhen. Wird die Pilzsoße oder das Gemüse von Pilzen passend mit dem Melissezusaß abgeschmeckt; so erhöht sich der Wohlgeschmack. Es paart sich dann die hohe Nährkraft der Pilze mit dem würzigen Geschmack der Melisse, sodaß auch hierdurch mehr Liebhaber für die Pilzspeisen herangezogen werden.

Melisseessig. Man rechnet zu 1 Pfund frisches Melissekraut 2 Liter kochendes Wasser und läßt dieses zugedeckt eine Nacht stehen und ziehen. Alsdann gibt man den Inhalt des Gefäßes in einen Topf und kocht ihn zugedeckt auf. Die auf diese Art ausgelaugte Melisse gibt einen aromatischen Gewürzeßig, der vorsichtig und sauber filtriert wird. Ist das erste Filtrieren mittels eines Siebes geschehen, so wird das Klären durch ein Papierfilter in die Wege geleitet. Der klare Melisseessig wird dann in Flaschen oder Krüge fest verkorkt aufbewahrt. Er kann aber auch einen guten Handelsartikel bilden. Dieses um so mehr, wenn Melisse, Esdragon und Basilikum zusammen als Kräutereßig für den Handel gewonnen wird. Der letzte Kräutereßig bildet dann aber wieder eine Verkaufsmarke für sich, der dem Melisseessig keine Konkurrenz macht. Wichtig ist aber auch noch für den Handel der Melisseextrakt, welcher um so aromatischer wird, je vollkommener derselbe mit passenden maschinellen Apparaten aus dem Melissekraut

gezogen ist. Hierbei ist zu beachten, daß aus einem Zentner Melissekraut nur ein kleiner Prozentsatz Extrakt gezogen wird, der dann aber auch alle aromatischen Substanzen in sich vereinigt. Jedenfalls aber bietet die Zitronenmelisse jetzt noch ein vorteilhaftes Gewürzkräuter für die Küche, wie auch für die Fabrikation von verschiedenen Handelswaren.



Tabakanbau für den eigenen Bedarf.

Der steigende Mangel an Rauchzeug hat viele Raucher, die dem neumodischen „Tabak“ aus dem Laube von Buchen, Kirschbäumen usw. keinen Geschmack abgewinnen können, auf den Gedanken gebracht, sich das begehrte echte Rauchmaterial durch eigenen Anbau zu verschaffen. Aber niemand weiß Rat, wie er die Sache anpacken soll. Doch wozu hat man seine Zeitung? Wir erhielten schon wiederholt Anfragen über die Anpflanzung von Tabak, über die Behandlung des Produktes und über die Frage der Besteuerung. Denn im Deutschen Reiche unterliegt nicht nur der aus dem Ausland eingeführte Tabak einer kräftigen Steuer, sondern auch der im Inlande angebaute muß bei der Zollbehörde angemeldet und versteuert werden.

Was den Anbau betrifft, so verlangt der Tabak guten, am besten gartenmäßig bearbeiteten Boden. Für die Düngung ist Stallmist am vorteilhaftesten. Beim Auspflanzen sind Abstände von 40 Zentimeter mit einer Reihenbreite von 50 bis 60 Zentimeter zu beachten. In der dritten Woche soll der Boden behackt werden, aber mit Vorsicht, damit eine Verletzung der nicht tief im Boden wurzelnden Pflanzen vermieden wird. Wenn die Pflanzen etwa 20 bis 25 Zentimeter hoch sind, werden sie geköpft, d. h. die Spitze der Pflanze wird so abgebrochen, daß 10—12 Blätter stehen bleiben. Die beginnende Reife der Blätter ist an den hellgrünen und später hellgelben Stellen zu erkennen. Die Blätter sollen an trockenen Tagen möglichst vormittags gebrochen werden. Man reißt sie dann auf lange Schnüre, aber möglichst so, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Diese Schnüre werden an einem trockenen, luftigen Orte aufgehängt, bis nicht nur die Blätter, sondern auch die Rippen vollständig ausgetrocknet sind.

Die getrockneten Blätter eignen sich aber noch lange nicht zum Rauchen. Der Tabak muß erst der Fermentation unterzogen werden. Diese Behandlung kann sachgemäß eigentlich nur in Fabriken geschehen; dort wird die notwendige Gärung im Tabak durch Beibringung eines gewissen Spaltpilzes hervorgerufen. Der Laie nimmt die Fermentation in der Weise vor, daß er die getrockneten Blätter anfeuchtet, glatt streicht, aufeinanderlegt, beschwert und in eine Kiste packt, die er verschlossen an einen trockenen, warmen Ort bringt. Diese Behandlung ist in Zwischenräumen von 3—4 Wochen zu wiederholen. Der Prozeß dauert einige Monate, gegen Ende Januar ist die notwendige Fermentation beendet.

Der Tabakanbau zu Nutzzwecken ist steuerpflichtig. Nur wenn der Tabak im Garten als Zierpflanze angebaut wird, sind bis zu 50 Pflanzen steuerfrei und brauchen nicht angemeldet zu werden.



Pflanzenmonatskalender.

Im Monat August vorkommende Pflanzen und Kräuter.

August: Zu Gemüse und Salat: Kohldistel, Knopfkraut, Lämmeralat.

Zu Kompott und Säften: Heidelbeeren, Himbeeren, Preiselbeeren.

Zu Gewürz: Kümmel, Knoblauchschederich, Meerrettig.

Zu Tee: Brennnessel, Dosten, Kamille, Minze, Schafgarbe.

Zu Arznei: Baldrian, Dosten, Sibisch, Faulbaum, Duflattich, Kamille, Rainfarn, Rose, Schafgarbe, Stiefmütterchen, Wehrmuth, Brennnessel (Faserstoff).

Zu Del: Kirschkern.

Pilze. — Renntierflechte.

Helfer- und Sammeldienst der Jugend.

August: Hilfeleistung bei der Getreide- und Obsterte, Aehrenlesen. Sammeln der Pilze und Wildbeeren. Sammeln der Brennnesseln für die Faserergewinnung. Sammeln von Teekräutern. Sammeln von Arzneipflanzen. Bekämpfung der Raupenplage. — Weinberg: Gypseln und die Gipfel aus den Weinbergen entfernen. Auslesen der von Sauerwürmern angeftochenen Beeren.

Vermischtes.

Heilpflanzen im August.

Bärlapp, Bilsenkraut, Brombeere, Bruchkraut, Eisenhut, Erdbeere, Fingerhut, Herbstzeitlose, Himbeere, Hohlzahn, Isl. Moos, Johannisfrucht, Kamille, Kornblume, Kümmel, Leinkraut, Malve, Mutterkorn, Quendel, Rainfarn, Schachtelhalm, Schafgarbe, Stechapfel, Steinklee, Stiefmütterchen, Tausendguldenkraut, Vogelknöterich, Wacholder, Wegerich, Wermut, Wollkraut.

Vogelbeeren und Hagebutten für Marmelade. Im Anschluß an die Belieferung der Marmeladenfabriken mit Fallobst durch die amtlichen Sammelstellen macht die Reichsstelle für Gemüse und Obst jetzt außerdem auf die Vogelbeeren, Holunderbeeren und Hagebutten zur Herstellung von Marmeladen aufmerksam. Sie ersucht die Sammelstellen, hinsichtlich dieser drei Fruchtarten die Sammelstätigkeit gleichfalls aufzunehmen und zu fördern. Die zu beliefernden Marmeladenfabriken werden von den Landes-, Provinzial- und Bezirks-Obststellen bekanntgegeben. Richtpreise für die drei erwähnten Fruchtarten werden von diesen Bezirksstellen gleichfalls noch veröffentlicht. — Es ist erfreulich, daß die Reichsobststelle jetzt auch der planmäßigen Sammlung von Ebereschbeeren, Fliederbeeren und Hagebutten ihr Augenmerk zuwendet. Auf dem Lande und auch von erfahrenen Hausfrauen in der Stadt wird aus diesen drei Früchten schon seit langen Zeiten ein schmackhaftes und bekömmliches Mus bereitet.

Lindenblütentee-Mischungen. Zu gleichen Teilen nimmt man Erdbeer- und Brombeerblätter sowie Lindenblütentee und bereitet wie gewöhnlich zu. — Außerdem eignen sich zur Mischung noch besonders Stiefmütterchen getrocknet; Spigwegerig, Waldmeister, Pfefferminze. (Letztere aber nur im Verhältnis von 5 Teilen Lindenblütentee zu 1 Teil Pfefferminz.) Durch Erproben der verschiedenen Mischungsarten und Aendern des Misch-Verhältnisses, kann man die dem persönlichen Geschmack am besten zusagende Mischung herausfinden. Mogula.

Brot aus unvermahlenem Getreide. Der Ernährungsausschuß des Reichstages hat neulich das Zellengefängnis in Moabit besucht, um sich die dort neu eingerichteten Anlagen näher anzusehen, in denen nach dem Grobischen Verfahren Teig für Brot hergestellt wird, der in ganz kurzer Zeit nicht aus Mehl, sondern aus dem unvermahlenen Getreide gewonnen wird und ein volles, sehr bekömmliches Brot liefert.

falls
man
grob
mehl
am