

29/X. 1915

**O**bst- und Weinbau-Inspektor Schilling-Geisenheim a. Rh. schreibt uns:

Die Walnußernte fällt dieses Jahr fast überall sehr reich aus. Die Ernte hat bereits begonnen und die Nüsse sind sehr begehrt. Händler und Private zahlen je nach Größe 25 bis 30 M für den Zentner; in Friedenszeiten war der Durchschnittspreis für Nüsse frisch vom Baum 20 M. Die starke Nachfrage, sowie der hohe Preis werden bedingt durch die Knappheit an Speiseöl. Die Walnuß liefert ein sehr feines Speiseöl, welches in vielen Gegenden infolge des Mangels an Nußbäumen unbekannt ist. Im Rheingau ist Nußöl nichts Seltenes, in frühern Jahren konnte man solches öfters bei den Winzern kaufen. Vor mehreren Jahren kostete  $\frac{1}{2}$  Eiter (= 1 Schoppen) 1 M, in den letzten Jahren 1,50 M. Die Behandlung der Nüsse für die Ölbereitung ist folgende: Nach der Ernte wird die äußere grüne Schale entfernt und die Nüsse werden auf einem luftigen Speicher in dünner Lage zum Trocknen ausgebreitet. (Im Rheingau hat man besondere Nußspeicher, deren Böden aus Latten mit 1 cm Luftzwischenraum hergestellt sind.) Während dieser Zeit werden die Nüsse alle paar Tage mit einem Rechen oder Reiserbesen durcheinander gerührt (gewendet). Sind die Nüsse gut trocken,

was nach 6—8 Wochen der Fall ist, so werden sie gekernt, in luftigen Säcken nochmals nachgetrocknet und dann dem Ölmüller zum Ölschlagen gebracht. Rentabilitätsberechnung: Aus 1 Zentner frischer Nüsse erhält man durchschnittlich 66 Pfund trockene Nüsse, diese ergeben 24 Pfund trockene Kerne und diese letztern liefern  $6\frac{1}{2}$  Eiter Öl. Der Ölmüller bekommt für das Ölschlagen für jedes Pfund Kerne 5.3 und behält die Nußkuchen, welche ein wertvolles Viehfutter darstellen. Das Nußöl wird in großen Krügen oder großen Flaschen lose verkorkt stehend aufbewahrt; jedem Gefäß werden einige Körner Salz zugegeben. Nachdem sich das Öl geklärt hat, wird es auf Flaschen abgefüllt, die ebenfalls lose verkorkt und stehend aufbewahrt werden müssen.