

3) Silos.

Silos, Getreidegruben oder Getreidekeller nennt man unterirdische, ausgemauerte oder aus dem Felsen gehauene Gruben zur jahrelangen Aufbewahrung von Getreide unter vollständigem Abschluss der atmosphärischen Luft; diese Conservierungsmethode, seit Jahrhunderten bekannt, trifft man auch heute noch in Griechenland, Süditalien, Frankreich und Spanien etc., ferner in einigen Gegenden Deutschlands.

143.
Einrichtung.

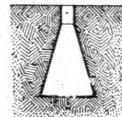
Die Silos gewähren bei absolut trockener Lage die Vortheile einer billigen Anlage und kostenlosen Aufbewahrung einer grossen Getreidemenge in verhältnissmässig kleinem Raume.

Die gegrabenen Silos sind in hohem Grade primitiv; die gemauerten bilden flaschenartige Behälter (Fig. 184 u. 185), auf deren gewölbter Decke sich ein ca. 1,8 m hoher, 1 bis 1,25 m weiter, lothrechter, die Einbringung des Getreides gestattender Cylinder befindet. Zur Abhaltung der Erdfeuchtigkeit führt man die aus hart gebrannten Mauersteinen in hydraulischem Kalkmörtel hergestellten Wände mit eingeschlossener Luftschicht (Fig. 186) aus und putzt die inneren Seiten derselben mit Cementmörtel oder überzieht die das Getreide umschliessenden Mauern, nach ihrer vollständigen Austrocknung, von aussen und innen mit Asphalt.

Fig. 184.

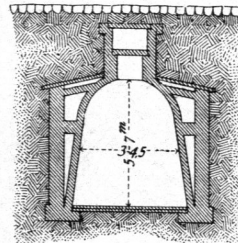


Fig. 185.



Die Einbringung des Getreides darf erst 4 bis 6 Monate nach der Fertigstellung der Behälter und deren vorheriger Austrocknung durch in letzteren angezündete Feuer vorgenommen werden.

Fig. 186.



Silos. — 1/300 n. Gr.

Vor dem Einschütten kann man das gerentete Getreide über eine auf 60 Grad C. erwärmte Eisenplatte laufen lassen, um die Eier des Kornwurmes zu tödten.

Auf das bis zum Halbe des Silos reichende Getreide bringt man eine Lage Stroh und auf dieses eine Erdschicht, oder man streut auf die Oberfläche des die Grube füllenden Getreides eine Schicht gebrannten Kalkes, dessen Erwärmung die obersten Körnerschichten zum Keimen bringt und der mit den entstandenen, aber bald verwelkten Blättchen eine wasserdichte Kruste bildet. Auf die Kalkmasse wird ein Deckstein gelegt, darauf Lehm in starker Schicht gebracht und fest gestampft; auf diese legt man einen Bohlendeckel und füllt dann den noch übrigen Theil des Halbes mit einer Kalksand-Pisémasse und dem Schlussstein aus, über welchen eine Sandschüttung und Steinpflasterung gebracht wird.

b) Größere Getreide-Magazine und -Handelspeicher.

Von Dr. EDUARD SCHMITT.

Nicht nur die Zwecke des landwirthschaftlichen Betriebes machen die Errichtung von Getreide-Magazinen erforderlich; vielmehr wurden von Alters her und werden auch noch gegenwärtig für eine nicht geringe Zahl von Bedürfnissen der Industrie, des öffentlichen Lebens etc. bald kleinere, bald grössere Gebäude nothwendig, in denen man die Cerealien aufzubewahren und sie dabei vor den Witterungs-, so wie anderen schädlichen Einflüssen zu schützen hat.

144.
Ver-
schiedenheit.