

temperatur, der Zeit der Lagerung, der Feuchtigkeit und von anderen qualitativen Merkmalen abhängig.

43. Für alle Getreidearten und für die Hülsenfrüchte darf die Höhe der Schüttung folgende Grenzen nicht überschreiten:

- a) Bei einem Feuchtigkeitsgehalt, der als trocken bezeichnet werden kann, d. h. bis 14%, und einem Schwarzbesatz, der als reiner Zustand bezeichnet werden kann, d. h. bis 1%, darf die Höhe der Schüttung 2 m nicht übersteigen.
- b) Bei einem Feuchtigkeitsgehalt „mittlere Trockenheit“ von 14 bis 15,5%, für Hafer von 14 bis 16 %, und einem Schwarzbesatz „mittlere Reinheit“ von 1 bis 2% darf die Höhe der Schüttung 1,5 m nicht übersteigen.
- c) Bei einem Feuchtigkeitsgehalt „feucht“ von 15,5 bis 17%, bei Hafer von 16 bis 18%, darf die Höhe der Schüttung 1,25 m nicht übersteigen.
- d) Bei einem Feuchtigkeitsgehalt „feucht“ über 17%, bei Hafer über 18%, darf die Höhe der Schüttung 1 m nicht übersteigen.

44. Die Schüttung von Ölsaaten darf folgende Höhe nicht übersteigen:

- a) Bei einem Feuchtigkeitsgehalt „trocken“ bis zu 10%, bei Öllein bis 10% und bei Mohn bis 8%, darf die Schütthöhe 60 cm nicht übersteigen.
- b) Bei einem Feuchtigkeitsgehalt „mittlere Trockenheit“ von 10 bis 13%, bei Öllein 10 bis 14% und bei Mohn 8 bis 10%, darf die Schütthöhe 40 cm nicht übersteigen.
- c) Bei einem Feuchtigkeitsgehalt „feucht“ von 13 bis 14%, für Öllein von 14 bis 15%, für Mohn von 10 bis 11%, darf die Schütthöhe 25 cm nicht übersteigen.

45. Nasse und feuchte Ölsaaten müssen unverzüglich getrocknet werden.

Beaufsichtigung zwecks Erhaltung der Qualität von Getreide, Speisehülsenfrüchten und Ölsaaten

46. Zur Erhaltung und Verbesserung der Qualität des in die Speicher aufgenommenen Getreides, der Hülsenfrüchte und der Ölsaaten ist es notwendig, vom Augenblick der Einlagerung an eine systematische Kontrolle bezüglich folgender Hauptmerkmale auszuüben:

- a) Temperatur der Erzeugnisse und der sie umgebenden Luft,
- b) Feuchtigkeit,
- c) Geruch,
- d) Farbe,
- e) Schwarzbesatz,
- f) Befall mit Lagerschädlingen.

47. Die Temperatur der Erzeugnisse in den Speichern ist mit Hilfe von Thermostangen festzustellen, die in die Getreidemasse eingesteckt werden.

48. Zur Kontrolle des Temperaturzustandes der gesamten Masse der Erzeugnisse werden die Getreide-/Ölsaatenflächen in mehrere Felder von

je etwa 100 qm für Getreide und Hülsenfrüchte und 25 qm für Ölsaaten eingeteilt.

In jedes dieser Felder werden in Schachbrettordnung oder nach Diagonalen Thermostangen in verschiedene Tiefen der Getreide-, Hülsenfrüchte- und der Ölsaatenschüttung (obere, mittlere und untere Schicht) eingeführt und nach jeder Beobachtung zeitweise im Rahmen eines jeden einzelnen Feldes umgestellt. Die Zahl der Thermostangen hängt von der Höhe der Schüttung der Erzeugnisse ab. Bei einer Schütthöhe des Getreides und der Hülsenfrüchte von 1,5 m sind für je 100 qm nicht weniger als 3 Thermostangen in der oberen, der mittleren und der unteren Schicht notwendig; bei einer Schütthöhe von über 1,5 m ist die Zahl der Thermostangen zu erhöhen.

Bei einer Schütthöhe von Ölsaaten bis 40 cm sind auf je 15 qm mindestens 3 Thermostangen, in der oberen, der mittleren und der unteren Schicht, zu verwenden. Bei einer Schütthöhe von Ölsaaten über 40 cm ist die Zahl der Thermostangen zu erhöhen.

49. Zur Entnahme von Proben der lagernden Erzeugnisse muß jede Erfassungsstelle über eine genügende Anzahl von Sack- und Lagersonden (Probetechern) verfügen.

50. Muster zur Untersuchung der Erzeugnisse in den Speichern sind aus den drei Höhen (der oberen, der mittleren und der unteren Schicht), für Getreide und Hülsenfrüchte von jedem 100-qm-Feld, bei Ölsaaten von jedem 25-qm-Feld, zu entnehmen. Bei gesackter Lagerung werden die Proben an drei Stellen des Sackes, oben, in der Mitte und unten, entnommen, und zwar:

bei bis zu 10 Säcken.....	von jedem Sack,
» » » 25 „.....	„ 3. Sack,
» »)I 50 „.....	„ 4. Sack,
» »)J 100 „.....	„ 5. Sack,
4 J > » 150 „.....	„ 7. Sack,
» » > 4 3Q0 und mehr Säcken „	„ 10. Sack,

unabhängig von der Größe des Postens.

51. Bei nachfolgenden Prüfungen sind sämtliche Posten der lagernden Erzeugnisse durch Sinnenprüfung hinsichtlich der Qualität (Geruch, Farbe) zu untersuchen, während die übrigen Merkmale (Hektolitergewicht, Feuchtigkeit, Beimischungen, Befall mit Speicherschädlingen) unter Berücksichtigung der Jahreszeit, des Zustandes der Erzeugnisse und ihrer Masse bei der Lagerung mindestens einmal im Monat zu bestimmen sind.

52. Die Temperatur der frisch geernteten Erzeugnisse ist während des ersten Lagerungsmonats täglich festzustellen. Während der Herbstmonate ist die Temperatur der Erzeugnisse mindestens zweimal wöchentlich festzustellen. Während der Wintermonate ist bei einer Temperatur der Erzeugnisse über 0° C zweimal wöchentlich, bei 0° C und darunter mindestens zweimal monatlich zu kontrollieren.

53. Mit Beginn der Erwärmung im Frühjahr ist die Temperatur der Erzeugnisse einmal wöchentlich zu kontrollieren. Zu beobachten sind die Temperaturhöhe und die Ursachen der Temperatur-