Expériences de moulin

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne**

Band (Jahr): **14 (1773)**

Heft 2

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-382742

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

EXPÉRIENCES DE MOULIN.

Je donne ici le résultat de plusieurs expériences faites en divers lieux, par ordre souverain, & avec toutes les précautions requises.

Les expériences N°. 1 à 6 ont été faites aux moulins de Berne en 1770, en présence de quelques seigneurs préposés à ce sujet.

La page 232 présente la premiére opération du moulin, qui consiste à dépouiller l'épautre de son enveloppe, pour avoir le grain net. L'autre page présente l'opération de la mouture proprement dite, qui consiste à menuiser le grain, pour le réduire en farine.

Les expériences N°. 7 & 8 ont été faites à Fraubronnen en 1770, l'expérience N°. 9 à Laupen.

10 & 11 à Berne en 1771, avec du froment étranger.

Ces expériences sont par livres de Berne, & par lods.

La livre est de 17 onces poids de marc, & se divise en 32 lods.

Page 234 sont des expériences faites à Berne en 1771, en présence de trois membres de l'état, sur des graines de toute espèce. Avant de commencer l'opération, on a ôté la meule, nettoyé le moulin, & répété la même opération à chaque changement de grain.

Ces expériences sont par livres, & par lods.

Page 235 sont des expériences faites en 1770, par ordre souverain, à la Rippe balliage de Bonmont, sur des graines de toute espèce.

Ces expériences sont par livres de 18 onces.

	Epautre en boure.			Produits.							
	Mesur.	Poids.		Boure.		Poussiére & déchet.		Grain net.			
		lb.		lb.		lb.		Mesures.		lb.	
1	24	249.	$8\frac{1}{2}$	58.	$25\frac{1}{2}$	16.	8	$9\frac{9}{16}$		174.	7
2	12	124.	23	31.	26	6.	18	$4\frac{10}{16}$		86.	11
3	12	125.		32.	6	4.	11	$4\frac{11}{16}$		88.	15
4	24	273.	6	66.	31	10.	4	$10\frac{7}{12}$		196.	3
5	..	.....		.....		.....		.....		.....	
6	..	.....		.....		.....		.....		.....	
7	24	279.	5	68.	$23\frac{1}{4}$	13.	$25\frac{1}{4}$	$10\frac{1}{2}$		196.	$20\frac{1}{2}$
8	..	.....		.....		.....		.....		.....	
9	12	136.	24	31.	24	6.	4	$5\frac{1}{4}$		98.	28
10	De froment étranger										
11	Du même froment, humecté de 8 lb. d'eau										

Epautre mondée.						Produits.					
Mesur.	Poids.		Eau pr. moudre		Total.		Farine.		Son.		Déchet.	
	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods
5	95.	18		$26\frac{1}{2}$	96.	5	86.	$12\frac{1}{2}$	8.	$14\frac{1}{2}$	1.	10
5	94.	18		18	95.	4	84.	31	8.	$19\frac{1}{2}$	1.	$17\frac{1}{2}$
5	94.	$3\frac{1}{2}$	1.	$3\frac{1}{2}$	95.	7	80.	2	12.	23	2.	14
5	93.	$27\frac{1}{2}$	2.	2	95.	$29\frac{1}{2}$	84.	17	10.	26		$18\frac{1}{2}$
10	189.	13	5.	3	194.	16	172.	27	18.	19	3.	2
5	93.	11	..		...	...	81.	$28\frac{1}{2}$	10.	24		$22\frac{1}{2}$
5	93.	$5\frac{1}{2}$	..		...	...	83.	4	8.	20	1.	$13\frac{1}{2}$
5	93.	$19\frac{1}{2}$	1.	$30\frac{1}{4}$	95.	$17\frac{3}{4}$	86.	2	8.	$23\frac{1}{2}$		$24\frac{1}{4}$
$5\frac{1}{4}$	98.	28	..		...	...	85.	16	10.	28	2.	16
5	103.	24	..		...	...	96.	20	4.	20	2.	16
5	102.	15	8.		110.	15	94.	12	11.	12	4.	23

NB. 1. Le grain mouillé pesoit 96 lb. $12\frac{1}{2}$, mais cinq heures après ne pesoit que 96 lb. 5.

3. Les 80 lb. farine étoient de trois sortes, 62 lb. 12 blanche, 14 lb. $11\frac{1}{2}$ dite, inférieure, 3 lb. $10\frac{1}{2}$ recoupes.

5. Les 172 lb. 27 farine étoient de cinq sortes, 56 lb. 13 Simmel, 16 lb. 7 dite, inférieure, 61 lb. 16 Boll, 19 lb. Lnopf, 19 lb. 23 Griefs-Mehl.

6. Les 81 lb. $28\frac{1}{2}$ farine sont 77 lb. $0\frac{1}{2}$ lod blanche, 4 lb. 28 lods Griefs-Mehl.

8. Les 86 lb. 2 farine sont 74 lb. 18 fine farine, 11 lb. 16 recoupes.

Grains.			Produits.		
Mesures.	Espèces de grains.	Poids.	Farine.	Son.	Déchet.
		lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
1	Meteil de moulin. .	19. 2	16. 24	2. 5	5
1	Mèmes grains. . .	18. 21	17. 15	1. 4	2
1	½ Bagi, ½ Messel. .	18. 8	15. 20	2. 3	17
1	Messel.	20. 21	16. 17	2. 10	1. 26
1	Pois.	21. 10	18. 18	1. 17	1. 7
1	Vesce blanche. . .	21. 6	20. 4	4	30
1	Vesce noire & blanc.	21. 21	20. 29	14	10
1	Seigle	19. 7	16. 20	2. 13	6
1	Dit inférieur. . . .	18. 24	14. 24	3. 5	27
1	Avoine.	10. 30	7. 23	2. 24	15
1	Orge.	15. 21½	12. 20	2. 17	16½

NB. Ce que l'on apelle *meteil de moulin*, en allemand *Mühli-Korn*, est un mèlange composé ½ seigle, ¼ épautre mondée, ¼ poisetes.

Le Bagi est composé d'orge, d'avoine & de Vesces.

Le Messel d'épautre mondée, & de seigle.

Grains.			Produits.		
Coupes.	Espèces de grains.	Poids. Salaire déduit.	Farine.	Son.	Déchet.
		lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
1	Froment.	83. 6	71. 8	10.	1. 16
1	Même grain. . . .	86. 4½	73.	10. 9	2. 13½
1	Même grain. . . .	90.	77. 4½	10. 4½	2. 9
1	Même grain. . . .	91. 13½	78. 13½	10. 14	2. 4
2	Messel	169. 9	142. 17	23.	3. 10
1	Même grain. . . .	89. 9	74. 4½	12. 13½	2. 9
1	Même grain. . . .	89. 13½	74. 4½	12. 13½	2. 13½
1	Orge.	75.	62. 9	11. 9	1.
1	Même grain. . . .	80. 9	61. 4½	15. 4½	4.
1	Même grain. . . .	80. 9	64.	12. 9	4.
1	Mécle d'hyver. . .	93.	82. 9	8.	2. 9
1	Même grain. . . .	80.	60.	18. 9	1. 9
1	Même grain. . . .	82. 9	68. 13½	11. 4½	2. 9
1	Même grain. . . .	78.	65. 12	9.	3. 6
2	Mécle de printems .	148.	112.	33.	3.
2	Même grain. . . .	149.	118. 9	25.	5. 9
2	Avoine.	104.	56.	42.	6.
2	Même grain. . . .	109. 9	62. 9	40.	7.
2	Bled Sarrazin. . .	110. 14	72.	33. 9	5. 5

Coupes	Espèces de grains	Grains. Poids.	Grains. Valeur	Produits. Son.	Produits. Déchets.
		Saladie de lb. loth	lb. loth	lb. loth	lb. loth
1	Froment p.	86. 6	71. 8	10.	
1	Même grain.	86. 4½	73.	10. 9	
1	Même grain.	86.	75. 4½	10. 4½	
1	Même grain.	91. 14½	78. 13½	10. 14	
2	Méteil.	160. 9	112. 11	23.	10
1	Même grain.	89. 8	74. 4½	13.	9
1	Même grain.	89. 13½	74. 14½		
2	Orge.	72.	65. 9	5.	
1	Même grain.	86. 9	61. 14½	17.	4
1	Même grain.	86. 9	64.	12.	9
1	Méteil d'hyver.	93.	82. 9	8.	
1	Même grain.	86.	60.	18.	8
1	Même grain.	83. 9	68. 14½	11.	4½
1	Même grain.	78.	67. 9		
2	Méteil de printems.	146.	112.	33.	
2	Même grain.	149.	118. 9	27.	9
2	Avoine.	104.	46.	42.	
2	Même grain.	109. 9	62. 9	46.	
2	Blé sarrasin.	110. 14	72.	33.	9