

Zeitschrift:	Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt
Herausgeber:	Ökonomische Gesellschaft zu Bern
Band:	14 (1773)
Heft:	2
Artikel:	Abhandlung von dem Mahlen des Korns, und verschiedenen dazu gehörigen Gegenständen
Autor:	Muret, Johann Ludwig
Kapitel:	Versuche über das Mahlen und Baken
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-386710

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



V e r s u c h e über das Mahlen und Backen.

Mit Tafeln für den Preis des Getreys
an verschiedenen Orten nach dem In-
halt der Maassen, und auch verschie-
dene Tariffe für den Preis des weissen
Brods, nach Verhältniß der Maassen
und Gewichten an jedem Ort.



Die Versuche die ich hier gebe, sind nichts
weniger als Muster die zur Regel dienen kön-
nen. Ich weis daß sie sehr unvollkommen sind.
Ich habe bey dem Mahlen keine andere Vor-
sicht gebraucht, als daß ich den Bedienten in die
Mühle schickte, und oftmals hab ich mich auf
den Müller verlassen.

Aber da mein Zweck vorzüglich dahin gienge,
das Produkt unserrs Mahlens mit dem so ge-
rühmten ökonomischen Mahlwerk von Paris zu
vergleichen, so ist es bewiesen, daß unsere
Mühlen auf einem ziemlich guten Fuß sind,

wenn es sich aus meinen obenhin gemachten Versuchen ergiebt, daß ich aus meinen Mühlefahrten eben so viel und mehr Mehl und Brod habe ziehen können als die Kunstverständigen in Frankreich.

Die Seite zur Linken stellet den summarischen Aufsatz der Versuchen vor, die zur Rechten die verschiedenen Resultate, in Verhältnissen auf 240 Pf. Korn berechnet, welches das Gewicht ist, so die ökonomischen Autoren für den Septier Weizen Pariser Maß angenommen haben.

NB. Da meine Versuche meistens zu Bisis gemacht worden, wo man sich des Gewichts von 18 Unzen bedient, so ist der Aufsatz von den Versuchen für Bisis und in der Nachbarschaft gelegene Dörfer nach dem Gewicht von 18 Unzen. Aber das ändert in der Berechnung der Verhältnissen nichts, welche nach dem Markgewicht eingerichtet sind.



V i v i s i n d e r o b e r e n M ü h l e .

1 Den 13 May 1771. ließ ich $90\frac{1}{2}$ lb. Weizen mahlen, welche $66\frac{1}{2}$ lb. Mehl $9\frac{2}{3}$ Klebenmehl, $13\frac{1}{2}$ Kleben gegeben haben, Abgang war $1\frac{1}{8}$ lb.

10 lb. vermischt Mehl gaben $12\frac{3}{4}$ lb. Brod.
Die ganze Mühlesahrt 96 lb. 14 Unzen.

2 3ten Herbstmonat 1771 -- $23\frac{1}{4}$ lb. neuer Weizen gaben mir 19 lb. vermischtes Mehl, 4 lb. Kleben, $\frac{1}{4}$ lb. Abgang, 24 lb., sehr schönes mittleres Brod.

3 gleichen Tags gaben mir $72\frac{1}{2}$ lb. neuer Weizen $55\frac{1}{4}$ Mehl 4 lb. 4 Unz. Klebenmehl 10 lb. $6\frac{1}{2}$ Kleben, 2 lb. 12 Abgang.

14 lb. vermischtes Mehl gaben $18\frac{1}{4}$ lb. schönes mittleres Brod, in allem 77 lb. 10 Unzen.

4 18ten Herbstmonat 1771 -- Von $23\frac{1}{2}$ lb. neuen Weizens bekame ich 19 lb. vermischtes Mehl, 4 lb. Kleben. Abgang $\frac{1}{4}$ lb. $23\frac{1}{2}$ lb. sehr schönes mittleres Brod.

5 9ten Weinmonat 1771 -- $215\frac{3}{4}$ lb. Weizen gaben $176\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $7\frac{7}{8}$ lb. grobes Klebenmehl $27\frac{1}{2}$ Kleben, $3\frac{7}{8}$ Abgang.

$20\frac{1}{2}$ lb. vermischtes Mehl gaben 27 lb. mittleres etwas schlechteres Brod, ob schon das Brod von seinem Mehl fast weiß ware.

Alles Mehl zusammen giebt nach Verhältniß 24 lb. 15 Unzen Brod.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

feines Mehl.	Kley- mehl	vermischt Mehl	Kleinen Mehl	Ab- gang.	Brod lb.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
176	6 24 14	201	4 35 12	3	256 10
		196 2	41 5	2 9	247 12
182	15 13 15	196 14	34 5	8 13	257
		196 2	41 5	2 9	242 9
196	5 8 13	205 2	30 9	4 5	270 7½

V i v i s i n d e r o b e r n M ü h l e .

- 6 Den 9ten Christmonat 1771 haben 95 lb.
 14 Unzen Weizen 73 lb. 8 Unzen Mehl, 9 lb.
 16 Klebenmehl, 12 lb. Kleben, 8 Unzen
 Abgang gegeben, 24 lb. feines Mehl gaben
 $29\frac{3}{4}$ lb. schönes mittleres Brod, alles zusam-
 men genommen 103 lb. 5 Unzen.
-
- 7 Den 19ten Christmonat 1771. $187\frac{3}{4}$ lb. neuer
 Weizen gaben $149\frac{3}{4}$ lb. Mehl, $7\frac{7}{8}$ lb. Kleben-
 mehl, $25\frac{3}{4}$ lb. Kleben, $4\frac{3}{8}$ lb. Abgang. 18 lb.
 feines Mehl gaben $23\frac{3}{4}$ lb. schönes mittleres
 Brod. Die ganze Mühlesahrt 208 lb.
-
- 8 Den 26ten Christmonat 1771. gaben 143 lb.
 neuer Weizen 101 lb. Mehl, 20 lb. Kleben-
 mehl, $18\frac{1}{3}$ lb. Kleben, $3\frac{2}{3}$ lb. Abgang. 33 lb.
 vermischtet Mehl gaben $42\frac{1}{2}$ lb. schönes mit-
 leres Brod, alles zusammen 155 lb. 5 Unzen.
-
- 9 Am gleichen Tag gaben $161\frac{3}{4}$ lb. Weizen $122\frac{1}{2}$
 lb. Mehl, 12 lb. Klebenmehl, 25 lb. Kleben,
 $2\frac{1}{4}$ lb. Abgang. 18 lb. vermischtet Mehl ga-
 ben 24 lb. fast weisses Brod, in allem $179\frac{1}{2}$ lb.
-
- 10 Den 2ten Herbstmonat 1772. == $24\frac{1}{2}$ lb. neuer
 Sardinischer Weizen, gaben $17\frac{1}{2}$ lb. Mehl,
 $4\frac{1}{2}$ lb. Klebenmehl, $1\frac{3}{4}$ Kleben, $\frac{1}{2}$ lb. Abgang.
 Da das seine Mehl $22\frac{7}{8}$ lb. Brod gegeben hat,
 würde alles zusammen 28 lb. 12 Unzen ge-
 macht haben.

Verhältnisse auf 240 lb. gerechnet.

feines Mehl	Kleyn- mehl.	vermischt Mehl	Kleben	Ab- gang.	Brot
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
184 1	24 12	208 13	30 2	1 1	258 2
191 6	10 1	201 7	32 15	5 10	265 15
169 9	33 9	203 2	30 12	6 2	261 9
181 12	17 13	199 9	37 2	3 5	266 2
173 3	44 $8\frac{5}{8}$	217 $11\frac{5}{8}$	17 5	4 $15\frac{2}{8}$	233 $1\frac{1}{3}$

Vivis in der oberen Mühle.

- 11 Den 26ten Wintermonat 1772. gaben 98 lb.
 13 Unzen 77 lb. $4\frac{1}{2}$ lb. Mehl, 6 lb. $12\frac{1}{2}$
 Klebenmehl, 12 lb. $11\frac{1}{2}$ Kleben, 2 lb. $2\frac{1}{2}$
 Abgang. 24 lb. Mehl gaben $31\frac{3}{8}$ lb. Brod,
 alles zusammen 109 lb. $13\frac{1}{2}$ Unzen.
-
- 12 Den 10ten Christmonat 1772 = 100 lb,
 Weizen gaben 76 lb. Mehl, $8\frac{1}{8}$ lb. Kleben-
 mehl, $13\frac{1}{4}$ lb. Kleben, $2\frac{5}{8}$ lb. Abgang. 12
 lb. seines Mehl gaben $14\frac{7}{8}$ lb. mittleres Brod,
 nicht schön. 16 lb. Mehl und 4 lb. Kleben-
 mehl gaben $25\frac{3}{4}$ lb. schwarzes Brod. Alles
 zusammen 106 lb. 15 Unzen.
-
- 13 Den 4ten Hornung 1773 = $48\frac{1}{4}$ lb. Weizen
 gaben 38 lb. Mehl, 4 lb. Klebenmehl,
 $6\frac{1}{4}$ lb. Kleben, 0 Abgang. 16 lb. Mehl
 gaben $20\frac{5}{8}$ lb. Brod. 14 lb. vermischt
 Mehl, 17 lb. Brod. $8\frac{1}{2}$ lb. Mehl und 2
 lb. Klebenmehl $13\frac{1}{2}$ lb. Brod. Also würde
 die ganze Mühlesarth, wenn man die Ver-
 hältniß der 3 Einschüssen gegen einander ver-
 gleicht, 53 lb. 1 Unzen gegeben haben.
-
- 14 Den 18ten Hornung 1773 = $48\frac{5}{8}$ lb. Weizen
 gaben $37\frac{3}{4}$ lb. Mehl, $5\frac{5}{8}$ lb. Klebenmehl,
 $5\frac{1}{4}$ lb. Kleben, 0 Abgang. 15 lb. vermischt
 Mehl gaben $19\frac{1}{4}$ lb. Brod. 15 lb. seines
 Mehl . . . 20 lb. Die Einschüsse verglichen,
 macht alles zusammen $56\frac{3}{4}$ lb.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

feines Mehl	Kley- mehl.	vermischt Mehl	Kleyen Mehl	Abs- gang.	Brot
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
187 13	16 5	204 2	30 11	5 3	266 13
182 6	19 8	201 14	31 13	6 5	256 6 $\frac{1}{2}$
189	19 14	208 14 $\frac{1}{2}$	31 1 $\frac{1}{2}$	0	263 13
186	5 18	14 $\frac{1}{2}$	214 125	15 0	280 2

Vivis in der oberen Mühle.

- 15 Den 12ten Merz 1773 = 187 lb. 3 Unzen Weizen gaben 139 lb. $15\frac{7}{8}$ lb. Mehl, 15 lb. $4\frac{5}{8}$ Klebenmehl, 28 lb. 3 Kleben, 3 lb. $15\frac{1}{2}$ Abgang. 15 lb. vermischtet Mehl gaben $18\frac{3}{4}$ lb. Brod alles zusammen 194 lb.
-
- 16 Den 15ten Brachmonat 1773 = $185\frac{1}{4}$ lb. Mehl, $12\frac{1}{4}$ lb. Klebenmehl, $19\frac{1}{4}$ Kleben, $3\frac{5}{8}$ lb. Abgang. 15 lb. vermischtet Mehl gaben 20 lb. 3 Unzen Brod. Alles zusammen 218 lb. $5\frac{1}{2}$ Unzen.
-
- 17 Den 24ten Wintermonat 1773 = 92 lb. neuer Weizen gaben 67 lb. 2 Unzen Mehl, 8 lb. $11\frac{1}{4}$ Klebenmehl, 14 lb. $2\frac{1}{2}$ Kleben, 2 lb. $2\frac{1}{2}$ Abgang. 15 lb. vermischtet Mehl gaben 20 lb. $2\frac{1}{2}$ Unzen, in allem 101 lb. 12 Unz.
-
- 18 Den 10ten Jenner 1774 gaben 191 lb. 14 Unzen neuer Weizen 154 lb. 16 Unzen Mehl, 10 lb. 8 Klebenmehl, 22 lb. 14 Kleben, 3 lb. 12 Abgang. 15 lb. vermischtet Mehl gaben 19 lb. 14 Unzen Brod, die ganze Mühlesfahrt 218 lb.

Ver-

Verhältnisse auf 240 lb. berechnet.

Feines Mehl.	Kleinen- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleinen.	Ab- gang.	Groß.
lb. 179. 5 $\frac{2}{3}$	lb. 19. 9	lb. 198. 14 $\frac{2}{3}$	lb. 36.	lb. 1 $\frac{1}{3}$ 5.	lb. 248. 12.
194. 8	15. 14	210. 6	24.	15 4. 11	282. 13 $\frac{1}{2}$
175. 1 $\frac{1}{4}$ 22.	8	197. 9 $\frac{1}{4}$	36. 13 $\frac{3}{4}$	5. 9	265. 3 $\frac{1}{2}$
193. 13 $\frac{1}{2}$ 13.	1	206. 14 $\frac{1}{2}$	28.	8 4. 9 $\frac{1}{2}$	273. 15.

Vivis in der mittleren Mühle.

19. Den 25ten Januar 1760. 89 lb. Waizen
gaben 64 lb. Mehl, 17 lb. Klebenmehl,
 $4\frac{1}{4}$ lb. Kleben, $3\frac{3}{4}$ lb. Abgang.
20. Den 21ten Hornung 1760. 89 lb. Waizen
gaben 60 lb. Mehl, 19 lb. Klebenmehl,
9 lb. Kleben, 0 Abgang.
21. Den 22ten Weinmonat 1760. 276 lb. Wai-
zen gaben $182\frac{3}{4}$ lb. Mehl, 57 Klebenmehl,
 $24\frac{1}{4}$ lb. Kleben, $12\frac{1}{4}$ lb. Abgang.
22. Den 22ten Merz 1763. 556 lb. Waizen
gaben 390 lb. Mehl, 80 lb. Klebenmehl, 21 lb.
wiedergemahlne Kleben für die jungen Hü-
ner, 42 lb. grobe Kleben, 23 lb. Abgang.
23. Den 14ten May 1771. $90\frac{1}{2}$ lb. Waizen
gaben 64 lb. Mehl, $9\frac{3}{4}$ Klebenmehl, $12\frac{2}{3}$
lb. Kleben, $4\frac{2}{3}$ lb. Abgang. 10 lb. ver-
mischtet Mehl gaben $13\frac{1}{4}$ lb. Brod. Alles zu-
sammen $97\frac{2}{3}$ lb.
24. Im Herbmonat 1771, ließ Meister Pilet
der Schlosser $94\frac{1}{2}$ lb. neuen Waizen mahlen,
welche 76 lb. Mehl, $13\frac{1}{7}$ lb. Kleben, $5\frac{1}{4}$ lb.
Abgang gaben. Da $62\frac{1}{4}$ lb. Mehl 80 lb.
Brod gegeben hatten, so würde die ganze
Mühlefahrt 97 lb. 12 Unzen gegeben haben.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleben.	Abs- gang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
172. 9 $\frac{1}{3}$	45. 13 $\frac{2}{3}$	218. 7	11. 7	10. 2	
164. 8	51. 4	215. 12	24.	40.	
158. 14 $\frac{1}{2}$	49. 9	208. 7 $\frac{1}{2}$	20. 14	10. 10 $\frac{1}{2}$	
168. 5 $\frac{1}{2}$	34. 8 $\frac{1}{2}$	202. 14	27.	39. 15	
(
169. 11 $\frac{1}{2}$	25. 14	195. 9 $\frac{1}{2}$	32. 13	11. 9 $\frac{1}{2}$	259.
193.		13. 10 $\frac{1}{2}$	13. 5 $\frac{1}{2}$	24. 80.	

Vivis in der mittleren Mühle.

25. Den 29 Herbstmonat 1773, ließ ich 95 lb.
5 Unzen neuen Waizen mahlen, welche 69
lb. $13\frac{1}{2}$ feines Mehl, 14 lb. $11\frac{1}{4}$ Kleyen-
mehl, 9 lb. $13\frac{1}{2}$ Kleyen, und 1 lb. $2\frac{3}{4}$ Ab-
gang gegeben haben. 15 lb. vermischtet Mehl
gaben 20 $2\frac{1}{4}$ schönes mittleres Brod.
Die ganze Mühlesfahrt 113 lb. 4 Unzen.
26. Den gleichen Tag gaben $24\frac{1}{2}$ lb. Türkisch-
korn (Maiz) 22 lb. Mehl, 1 lb. 17 Unzen
Kleyen, 10 Unzen Abgang.
27. Den 14ten Jenner 1774. 116 lb. 13 Un-
zen neuer Waizen gaben 82 lb. 2 Unzen
Mehl, 23 lb. 15 Kleyenmehl, 10 lb. 13
Kleyen, 1 Unze Abgang. 15 lb. vermischtet
Mehl gaben 19 lb. 9 Unzen Brod. Alles zu-
sammen 137 lb. 13 Unzen.
28. Den 15ten Jenner 1774. 116 lb. 13 Un-
zen neuer Waizen gaben 85 lb. 3 Unzen
Mehl, 19 lb. 15 Kleyenmehl, 11 lb. 13
Kleyen, keinen Abgang. 15 lb. vermischtet
Mehl gaben 20 lb. $1\frac{1}{2}$ Unzen Brod. Alles
zusammen 140 lb. 11 Unzen.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleben.	Ab- gang.	Brot.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
175. 11	36. 13 $\frac{1}{2}$	212. 8 $\frac{1}{2}$	24.	9 2. 14 $\frac{1}{2}$	285. 3.
		215. 8	19.	15. 7	
168. 13	49.	217. 13	22.	1	283. 3.
175. 2	40. 12 $\frac{1}{2}$	215. 14 $\frac{1}{2}$	24.	1 $\frac{1}{2}$	289. 2.
				0	

Vivis in zweyen Mühlen.

29. Untere Mühle. Den 14ten May 1771, ließ ich $90\frac{1}{2}$ lb. Waißen mahlen, davon bekam ich 58 lb. 14 Unzen Mehl, 18 lb. 8 Klebenmehl, 11 lb. 8 Kleben, 1 lb. 15 Abgang. 10 lb. vermischt Mehl gaben 12 lb. $14\frac{1}{2}$ Unzen mitleres Brod. Alles zusammen 99 lb.
30. Im Herbstmonat 1771, ließ Herr Raujoux von Vivis 234 lb. neuen Waißen mahlen, welche 184 lb. Mehl, 10 lb. Klebenmehl, 35 lb. Kleben, 5 lb. Abgang gegeben haben. Die 184 lb. Mehl gaben 247 lb. schönes mitleres Brod. Dies macht nach Verhältniß für alles zusammen 260 lb. 8 Unzen.
31. Mühle außer der Stadt. Den 17ten Christmonat 1772, ließ ich 24 lb. Waißen mahlen, davon gab es $18\frac{5}{8}$ lb. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Klebenmehl, 2 lb. $14\frac{1}{2}$ Unzen Kleben, 1 lb. $1\frac{1}{4}$ Abgang. $12\frac{5}{8}$ lb. Mehl gaben $16\frac{1}{2}$ lb. gewöhnliches mitleres Brod. 6 lb. Mehl, und $1\frac{1}{2}$ lb. Klebenmehl, gaben $9\frac{5}{8}$ lb. schönes schwarzes Brod. Alles Mehl gab $26\frac{1}{8}$ lb.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleinen- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleinen.	Ab- gang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
155. 14 48. 14 $\frac{1}{2}$	204. 12 $\frac{1}{2}$	30.	5 $\frac{1}{2}$ 4. 14	262. 8 $\frac{2}{3}$.	
188. 12 10. 4	199.	35. 14 5. 2	267. 2.		
186. 4 15.	201. 4 28.	1 10. 11	261. 4.		

Vivis mit fremdem Getreyd.

32. Obere Mühle. Den 18ten Merz 1771, ließ Hr. Spithalmeister Ec^t von Vivis 93 lb. Piemontesischen Weizen mahlen, welche $64\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $13\frac{1}{4}$ lb. Klebenmehl, 12 lb. Kleben, $3\frac{1}{4}$ lb. Abgang gegeben haben.
33. Mittlere Mühle, eben derselbe, vom gleichen Getreyd. 93 lb. gaben 65 lb. Mehl, $17\frac{1}{4}$ Klebenmehl, 8 lb. Kleben, $2\frac{3}{4}$ lb. Abgang.
34. Untere Mühle, der gleiche, vom gleichen Getreyd. 93 lb. gaben 74 lb. Mehl, $4\frac{1}{2}$ lb. Klebenmehl, 12 lb. Kleben, $2\frac{1}{2}$ lb. Abgang.
35. Gleiche Mühle. Den 15ten Aprill 1771, ließ ich 23 lb. 4 Unzen Piemontesischen Weizen mahlen, davon gab es 3 lb. 7 Unzen vom feinsten Mehl, 18 lb. Mehl zum Brod backen, 1 lb. 15 Unzen Kleben. o Abgang. Die 18 lb. Mehl gaben 24 lb. schönes mittleres Brod. Alles zusammen $28\frac{1}{2}$ lb.
36. Gleiche Mühle, 30 Aprill 1771. $46\frac{1}{4}$ lb. Piemontesischer Weizen, gaben $43\frac{3}{4}$ lb. Mehl, $2\frac{1}{4}$ lb. Kleben, $\frac{1}{4}$ lb. Abgang. $56\frac{1}{8}$ lb. fast schwarzes Brod.

NB. Die Vertröfnung der Laiben ware heym Backen so verschieden, daß bey einigen Laiben die Vertröfnung an 16 Unzen Brod auf 4 bis 5 Unzen stiege, da indessen andere Laiben von gleicher Größe nur um $3\frac{2}{3}$ Unzen vertröfnet sind.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Misch- rees Mehl.	Kleben.	Abs- gang.	Brot,
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
166. 7	34. 3	200. 10	31.	8. 6	
167. 12	44. 8	212. 4	20. 10	7. 2	
191.	11. 9	202. 9	31.	6. 7	
		221. 118. 150.		294. 9.	
		227.	11. 11. 5	291. 4.	

Vivis mit fremdem Getreyd.

37. Untere Mühle. Den 3ten May 1771. 46 lb. Piemontesischer Weizen gaben 41. lb. Mehl, 3 lb. $14\frac{1}{2}$ Unzen Kleben, 1 lb. $3\frac{1}{2}$ Unzen Abgang. Die Hälfte dieses Mehls gabe $27\frac{1}{4}$ lb. mittleres gewöhnliches Brod. Die andere Hälfte $27\frac{1}{2}$ lb. schöneres mittleres Brod. Die ganze Mühlesahrt $54\frac{3}{4}$ lb. Brod.
38. Den gleichen Tag ließ Hr. Hauptmann Perdonet von Vivis, in der gleichen Mühle $23\frac{1}{4}$ lb. Piemontesischen Weizen mahlen, davon gab es $10\frac{1}{4}$ lb. vom feinsten Mehl, $9\frac{3}{4}$ schönes mittleres Mehl, 3 lb. Kleben, $\frac{1}{4}$ lb. Abgang. Die $9\frac{3}{4}$ lb. mittleres Mehl gaben $13\frac{1}{4}$ lb. sehr schönes mittleres Brod. Alles Mehl zusammen würde nach Verhältniß 27 lb. 3 Unzen gegeben haben.
39. Am gleichen Tag ließ der nämliche Hr. Perdonet in der gleichen Mühle 45 lb. durchgesiebten Piemontesischen Weizen mahlen, diese gaben $41\frac{1}{2}$ lb. Mehl, 3 lb. Kleben, $\frac{1}{2}$ Abgang. 18 lb. von diesem Mehl gaben $24\frac{1}{2}$ lb. mittleres ein wenig schlechteres Brod. Alles zusammen hätte $56\frac{1}{2}$ lb. gegeben.
40. Obere Mühle. Den 8ten Aprill 1772, ließ ich $22\frac{1}{2}$ lb. Sicilianischen Weizen aus dem Korn-Magazin mahlen, welche $20\frac{1}{2}$ lb. vermischtet Mehl, $26\frac{1}{4}$ lb. schönes schwarzes Brod gegeben haben.

vom Mählen des Korns. 107

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleinen- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleinen.	Ab- gang.	Grob.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
213. 15	19.	13	6. 4	285. 10.	
206. 7	31.		2. 9	280. 7.	
221 $\frac{1}{3}$.	16.		2 $\frac{2}{3}$.	301 $\frac{1}{3}$.	
218 $\frac{2}{3}$.				280.	

Vivis mit fremdem angefeuchtetem Getreid.

41. Im Brachmonat 1771, ließ Herr Rossier Kaufmann zu Vivis 340 lb. Sicilianischen Weizen mahlen, angefeuchtet an Gewicht 365 lb. Diese Mühlesfahrt hat 251 lb. seines Mehl, 52 lb. schönes Kleyenmehl und 51 lb. Kleyen gegeben. $19\frac{1}{4}$ lb seines Mehl gaben 25 lb. schönes weisses Brod. 12 lb. Kleyenmehl $15\frac{1}{2}$ lb. schönes mittleres Brod. Alles zusammen hätte folglich 393 lb. Brod gegeben.
42. Den 15ten Junii 1771, ließ ich in der oberen Mühle 94 lb. 15 Unzen Weizen aus der Barbarie mahlen, den ich aus dem Schloß Neuws empfangen hatte, angefeuchtet hatte er an Gewicht 99 lb. 6 Unzen. Davon bekam ich 77 lb. $1\frac{1}{2}$ feines sehr schönes Mehl, 7 lb. $3\frac{1}{2}$ sehr schönes Kleyenmehl, $12\frac{1}{4}$ lb. Kleyen. 22 lb. vermischt Mehl gaben $29\frac{1}{8}$ lb. sehr schönes mittleres Brod. Zusammen 111 lb. 10 Unzen.
43. Den 6ten Hemm. 1771, in der gleichen Mühle. $167\frac{1}{2}$ lb. Weizen von Cagliari, auch aus dem Schloß Neuws, bis auf 179 lb. angefeuchtet, gaben $142\frac{5}{8}$ lb. seines Mehl, 14 lb. Kleyenmehl, $15\frac{5}{8}$ lb. Kleyen. Von 42 lb. vermischem Mehl bekame ich $55\frac{7}{8}$ lb. schönes mittleres Brod. In allem 208 lb. 5 Unzen.
44. Den 5ten Junii 1772, in der gleichen Mühle. $115\frac{1}{2}$ lb. Sicilianischer Weizen aus dem Kornmagazin, bis auf 122 lb. 3 Unzen angefeuchtet, gaben 91 lb. $13\frac{1}{2}$ Mehl, 13 lb. Kleyenmehl, 14 lb. 15 Kleyen. $78\frac{3}{4}$ lb. Mehl gaben $103\frac{3}{4}$ lb. mittleres Brod. Zusammen 138 lb. 3 Unzen.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleben.	Abs- gang.	Grob.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
177. 3	36.	11	213. 14	36.	277. 7.
195. 2	18.	3	213. 5	31.	282. 5.
204. 5	20.	1	224. 6	26.	298. 9.
190. 10	27.		217. 10	30. 13	287. 2.

Beim Mahlen des angefeuchten Korns, wird der Abgang nirgends angezeigt.

Vivis mit fremdem angefeuchtetem
Getreyd.

Obere Mühle.

45. Den 6ten Junii 1772. $45\frac{1}{4}$ lb. Siciliani-
scher Weizen aus dem Korn-Magazin, bis
auf 49 lb. angefeuchtet; gaben 41 lb. Mehl,
 $55\frac{1}{2}$ lb. schönes schwarzes Brod.

46. Den 15ten Herbstmonat 1772, in der glei-
chen Mühle, $135\frac{1}{2}$ lb. Sicilianischer Weizen
aus dem Korn-Magazin, bis auf 143 lb.
angefeuchtet, gaben $107\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $11\frac{1}{8}$ lb.
Klebenmehl, $17\frac{3}{4}$ lb. Kleben. 102 lb. Mehl ga-
ben $134\frac{5}{8}$ lb. mittleres Brod. Zusammen 156
lb. 10 Unzen.

47. Den 24 Herbstmonat 1772, in der gleichen
Mühle. 94 lb. $5\frac{1}{4}$ Sardinischer Weizen aus
dem Korn-Magazin, bis auf 97 lb. $9\frac{3}{4}$ ange-
feuchtet, gaben $73\frac{1}{4}$ lb. seines Mehl, 12 lb.
 $4\frac{3}{4}$ Klebenmehl, 10 lb. $7\frac{1}{4}$ Kleben. 13 lb.
Mehl und 2 lb. Klebenmehl gaben 20 lb. 15
Unzen schönes mittleres Brod. Zusammen
118 lb. 14. Unzen Brod.

vom Mahlen des Korns. III

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl. lb.	Kleinen- Mehl. lb.	Vermisch- tes Mehl. lb.	Kleinen. lb.	Ab- gang. lb.	Brot. lb.
		212. 12			288. $3\frac{3}{4}$.
190. $6\frac{1}{2}$	19. $11\frac{1}{2}$	210. 2	31. 7		277. 5.
186. 7	31. 3	217. 10	25. $8\frac{1}{2}$		302. $4\frac{2}{3}$.

An verschiedenen Orten des Landes.

Zu Wullierens.

48. Im Christm. 1770, ließ Hr. Grand 182 lb. gemengtes Korn und 36 lb. im Frühling gesäet Paschi, zusammen 218 lb. mahlen, diese gaben 162 lb. Kornmehl, 10 lb. Klehen, $7\frac{5}{8}$ Lohn für den Müller vorausgesetzt, $2\frac{3}{8}$ lb. Abgang. 31 lb. Paschi-Mehl, ein wenig grobe Klehen, ungewogen. Die ganze Mühlefahrt gabe 70 lb. schönes mittleres Brod, 180 lb. schwarzes Brod.

NB. Man nennet in unserm Land Paschi, (franz. Mécle) eine Vermischung von schlechteren Getreidarten, woraus das Landvolk sein Brod macht, indem es diese Getreidarten mit dem Korn vermischt; und da es Winterkorn und Frühlingkorn gibt, so gibt es auch überwinteren Paschi, und solchen der im Frühling gesät wird.

Zu Palezieur.

49. Im May 1771, ließ Hr. Pfarrer Gillieron $66\frac{1}{2}$ lb. Weizen mahlen, davon bekame er $48\frac{1}{4}$ lb. Mehl, 9 lb. Klehenmehl, $7\frac{3}{4}$ lb. Klehen. Abgang $1\frac{1}{2}$ lb. Das Mehl gab $61\frac{1}{2}$ lb. schönes mittleres Brod. Das Klehenmehl 14 lb. schwarzes Brod. In allem $75\frac{1}{2}$ lb.

Zu Chebres.

50. Im May 1771, ließ Hr. Pfarrer Mercier $92\frac{1}{4}$ Weizen mahlen, diese gaben $64\frac{3}{4}$ lb. Mehl, $15\frac{1}{4}$ Klehenmehl, $6\frac{1}{4}$ lb. Klehen, 4 lb. Lohn vorausgesetzt, $1\frac{3}{4}$ Abgang.

Ver-

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleben.	Ab- gang.	Grob.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		223. 215. 10	13. 13	3. 3	285. 3.
174.	232.	8	206. 10	28.	5. 6 272, 8.
176.	242.	2	218. 4	17.	4. 12

An verschiedenen Orten des Landes.

Zu Chebres.

§1. Den 17ten May 1771. ließ Hr. Pfarrer Mercier 176 lb. Weizen, 121 lb. Manguorn, in allem 297 lb. mahlen, diese gaben 121 lb. seines Mehl, 119 lb. grobes Mehl, 12 lb. Kleyen, $12\frac{2}{8}$ lb. Lohn vorausgesetzt, $32\frac{5}{8}$ lb. Abgang. Hier von gaben 87 lb. weisses Mehl, 118 lb. sehr schönes mittleres Brod. 100 lb. grobes Mehl $145\frac{3}{4}$ lb. schlechteres mittleres Brod. Alles zusammen hätte also $338\frac{1}{2}$ lb. Brod. gegeben.

Zu Paudex.

§2. Im Brachm. 1771. ließ Hr. Pfarrer Megroz zu Villette $20\frac{3}{4}$ lb. Weizen mahlen, welche $18\frac{1}{4}$ lb. Mehl, $1\frac{1}{4}$ lb. seine Kleyen, $1\frac{1}{4}$ lb. grobe Kleyen und o Abgang gegeben haben. 26 lb. sehr schönes mittleres Brod.

Zu Lausanne.

§3. Im Brachm. 1771. ließ Hr. Pfarrer Curat $173\frac{1}{4}$ lb. Weizen mahlen. Dß gab 133 lb. Mehl, 27 lb. Kleyenmehl, $12\frac{1}{4}$ lb. Kleyen, 1 lb. Abgang. 154 lb. sehr schönes mittleres Brod. 42 lb. schönes schwarzes Brod.

Zu Morsee.

§4. Im Augstm. 1771. ließ Hr. Myret von Foulens 212 lb. neues Manguorn mahlen; davon 9 lb. abgezogen für den Lohn des Müllers bleibt 203 lb., welche $162\frac{1}{2}$ lb. Mehl, 18 lb. seine Kleyen, 20 lb. grobe Kleyen geben haben. $2\frac{1}{2}$ lb. Abgang.

vom Mahlen des Korns. 115

Verhältnisse auf 240 lb. berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleben.	Abs- gang.	Brot.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
102. 0	100. 6	202. 6	10. 2	27. 8	285. 6.
		211. 1½	28. 14½	0.	300. 12.
184. 4	37. 6	221. 10	17.	1. 6	271. 8.
		192. 2	44. 15	2. 15	

An verschiedenen Ortern des Landes.
Zu Morgete.

55. Den 26 Augstm. ließ Hr. Muret auf seinem
Guth Foulens in der Mühle zu Morgette,
161 lb. neues Mangkorn mahlen, davon 7
lb. für den Lohn abgezogen, bleibt 154 lb.,
diese gaben $113\frac{1}{4}$ lb. Mehl, $13\frac{3}{4}$ lb. seine
Kleben, $18\frac{1}{4}$ lb. grobe Kleben, $8\frac{1}{4}$ lb. Abgang.
31 lb. Mehl gaben $39\frac{1}{2}$ lb. sehr schönes mit-
leres Brod. Alles zusammen hätte also 144
lb. 5 Unzen gegeben.

Zu Rueyre.

56. Im Herbstm. 1771. ließ Hr. Pfarrer Jac-
quemin 81 lb. Mangkorn, mehr Roggen als
Weizen mahlen, davon $3\frac{1}{2}$ lb. Lohn abgezogen,
bleibt $77\frac{1}{2}$ lb., diß gab 54 lb. Mehl, $8\frac{1}{2}$ lb.
Klebenmehl, $13\frac{1}{2}$ lb. Kleben, $1\frac{1}{2}$ lb. Abgang.
16 lb. Mehl gaben 22 lb. Brod, hiemit hät-
te alles 85 lb. 15 Unzen gegeben.

Zu Montreux.

57. Im Herbstm. 1771. ließ Hr. Lieutenant
Vautier $134\frac{1}{2}$ lb. Weizen, $8\frac{3}{4}$ lb. Bohnen, in
allem $143\frac{1}{4}$ lb. mahlen. Davon bekame er
35 lb. weisses Mehl, 100 lb. schwarzes Mehl,
 $2\frac{1}{2}$ lb. Kleben. Abgang war $5\frac{3}{4}$ lb.

Zu Montreux.

58. Ließ Hr. Castellan Vautier $23\frac{1}{2}$ lb. Weizen
mahlen, davon gab es $13\frac{1}{8}$ lb. seines Mehl,
 $7\frac{5}{8}$ lb. mittleres Mehl, $1\frac{3}{4}$ lb. Kleben, $\frac{5}{8}$ lb.
Abgang.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleben.	Ab- gang.	Brot.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
176.	850.	1012.	14	224.	15.
167.	426.	5	193.	941.	134.
58.	10	167.	9	226.	34.
136.	3	79.	2	215.	518.
				36.	8

An verschiedenen Ortern des Landes.

Zu Chailly.

59. Im Weinmonat 1773. ließ Hr. Gabriel Anet 3 Viertel Weizen und $\frac{1}{2}$ Viertel Bohnen mahlen, alles an Gewicht 84 lb., davon bekam er 77 lb. Mehl, 3 lb. Kleben. Abgang war 4 lb. $38\frac{1}{2}$ lb. gaben 54 lb. Brod. Folglich alles zusammen 108 lb.

60. Am gleichen Tag ließ Hr. A net in der gleichen Mühle 2 Viertel Korn, und $\frac{1}{2}$ Viertel Weizen mahlen, alles an Gewicht 57 lb., davon bekam er $54\frac{1}{2}$ lb. Mehl, 2 lb. Kleben; Abgang $\frac{1}{2}$ lb. $27\frac{1}{4}$ lb. Mehl gaben $36\frac{1}{2}$ lb. Brod. Hiermit alles zusammen 73 lb.

Zu Villeneuve.

61. Den 1ten Winterm. 1773. ließ Hr. Einnehmer Mange in der Mühle von Grandchamp bey Villeneuve 366 lb. Weizen mahlen; davon 12 lb für den Lohn abgezogen, welcher in dieser Mühle der zwey und dreißigste Theil des Getreydes seyn sollte, bleibt 354 lb.; diese gaben 124 lb. weisses Mehl, 169 lb. Mehl für die Bedienten, $49\frac{1}{2}$ lb. Kleben, $11\frac{1}{2}$ lb. Abgang.

Ver-

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl. lb.	Kleben- Mehl. lb.	Vermisch- tes Mehl. lb.	Kleben. lb.	Ab- gang. lb.	Brot. lb.
		220.	8.	9 11. 7	308. 9.
		229. 7 $\frac{1}{2}$	8.	6 $\frac{3}{4}$ 2. 1 $\frac{3}{4}$	307. 6.
84.	114.	9 198. 10	33.	9 7. 13	

3

An verschiedenen Uertern, mit fremdem
Getreyd.

Zu Aubonne.

62. Im May 1771. ließ Hr. Benner Begoz 112 lb. Sardinischen Weizen mahlen. Davon 5 lb. für den Lohn abgezogen, bleibt 107 lb. Diese gaben 94 lb. Mehl, 8 lb. Kleyen, 5 lb. Abgang. 20 lb. frisches Mehl gaben 27 lb. Brod. 20 lb. geruhetes Mehl 32 lb. Hiermit wurde alles zusammen, die Mittelzahl der beyden Versuchen genommen, 138 lb. $11\frac{1}{2}$ Unzen Brod gegeben haben.

Zu Nieuws.

63. Liesse man 100 lb. Getreyd von Goro, 100 lb. von Cagliari, 100 lb. von Tarent mahlen. Darvon 4 lb. für den Lohn abgezogen, bleibt von jeder Art Getreyd 96 lb. Das Getreyd von Goro gabe $84\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $10\frac{1}{2}$ Kleyen, 1 lb. Abgang. 116 lb. Brod.

64. Das von Cagliari, 88 lb. Mehl, 7 lb. Kleyen, 1 lb. Abgang. $122\frac{1}{2}$ lb. Brod,

65. Das von Tarent, $86\frac{1}{2}$ lb. Mehl, $8\frac{1}{2}$ lb. Kleyen, 1 lb. Abgang. $118\frac{3}{4}$ lb. Brod.

vom Mahlen des Korns. 121

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleben- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleben.	Abs- gang.	Brot.
		lb.	lb.	lb.	lb.
		210. 14	17. 15	11. 3	311. 3.
		211. 4	26. 4	2. 8	190.
		220.	17. 8	2. 8	306. 4.
		216. 4	21. 4	2. 8	296. 14.

Versuche

Resultat aller gemachten Versuche.

Mühle-fahrten		Korn.	Mehl.	Kleben.	Abgang.	Brod.
	Innland. Getreid.	lb. Unz.	lb. Unz.	lb. Unz.	lb. Unz.	lb. Unz.
18	Bivis 1ste Mühle.	1989. $10\frac{1}{4}$	1688. $3\frac{3}{4}$	263. $16\frac{1}{4}$	37. $8\frac{1}{4}$	2200. $14\frac{1}{2}$
5	.. 2te	1034. 9	892. $13\frac{1}{2}$	102. $3\frac{1}{2}$	39. 10	
5	.. gleiche	513. 13	445. $1\frac{1}{4}$	57. $14\frac{3}{4}$	10. 15	586. 16
2	.. 3te	324. 9	271. 4	46. 8	6. 15	359. 8
1	.. aussert der Stadt	24.	20. $2\frac{1}{4}$	2. $14\frac{1}{2}$	1. $1\frac{1}{4}$	26. $2\frac{1}{4}$
	Fremdes Getreyd.					
3	Bivis die 3 Mühlen.	279.	238. 9	32.	8.	9
6	Bivis.	206. 4	188. $2\frac{1}{2}$	15. $11\frac{1}{2}$	2.	8 249. $5\frac{1}{4}$
	Fremd. angefeucht. Getreyd.					
7	Bivis.	993. $15\frac{3}{4}$	893. $14\frac{1}{4}$	130. $15\frac{1}{2}$		1181. 10
	Innland. Getreyd.					
9	8 verschiedene Dörter.	1126. $11\frac{1}{4}$	976. $13\frac{1}{2}$	97. 9	52. $6\frac{3}{4}$	1297. 6
5	4 .. .	811. $11\frac{1}{4}$	691. 9	98.	22. $2\frac{1}{4}$	
	Fremdes Getreyd.					
4	2 verschiedene Dörter.	395.	353.	34.	8.	495. 16
35	Innländisches Getreyd mit gebackenem Brod.	3978. $7\frac{1}{2}$	3401. $6\frac{3}{4}$	468. $8\frac{1}{2}$	108. $10\frac{1}{4}$	4470. $10\frac{3}{4}$
17	Fremdes Getreyd mit gebackenem Brod.	1595. $1\frac{3}{4}$	1434. $16\frac{3}{4}$	180. 9		1926. $13\frac{1}{4}$
13	Ohne gebackenes Brod.	2125. $2\frac{1}{4}$	1822. $13\frac{1}{2}$	232. $3\frac{1}{2}$	70. $3\frac{1}{4}$	

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Vermischtes Mehl.	Kleben.	Abgang.	Brot.
lb. Unz.	lb. Unz.	lb. Unz.	lb. Unz.
203. 10 $\frac{2}{3}$	31. 13 $\frac{1}{3}$	4. 8	265. 7 $\frac{2}{3}$
207. 1 $\frac{2}{4}$	23. 11 $\frac{1}{2}$	9. 2 $\frac{3}{4}$	274. 3
207. 15	27.	5.	265. 8 $\frac{2}{3}$
200. 9 $\frac{1}{2}$	34. 5 $\frac{1}{2}$	5.	261. 4
201. 4	28.	1	10. 11
205. 2 $\frac{1}{2}$	27. 8 $\frac{1}{2}$	7. 5	
218. 15 $\frac{1}{2}$	18. 3	2. 13 $\frac{1}{2}$	290. 2
215. 13	31. 9 $\frac{3}{4}$		285. 5
208. 1	20. 13	11. 2	275. 7
204. 7 $\frac{2}{3}$	28. 15 $\frac{2}{3}$	6. 8 $\frac{2}{3}$	
214. 7 $\frac{3}{4}$	20. 10 $\frac{1}{2}$	4. 13 $\frac{3}{4}$	301. 5
<hr/>			
205. 2 $\frac{2}{3}$	28. 4 $\frac{1}{3}$	6. 9	269. 11 $\frac{1}{2}$
215. 14 $\frac{1}{2}$	27. 2 $\frac{1}{2}$		289. 6
205. 13 $\frac{1}{2}$	26. 3 $\frac{1}{2}$	7. 15	

A n m e r k u n g.

Man wird in der nächst-vorhergehenden Tabelle der gesammelten Versuche bemerken, daß das fremde Getreyd gewöhnlich an Mehl ergiebiger gewesen ist als das Innlandische, und daß das Mehl auch nach Verhältniß mehr Brod gegeben hat. Und unter allem fremden Getreyd mit dem ich Versuche anzustellen Gelegenheit gehabt habe, ist das aus der Barbarey und das Sardinische von vorzüglicher Güte gewesen, so wie auch das Sicilianische nach dem 41sten Versuch. Den dasjenige, so man 1772 aus Sizilien hatte, und von welchem in dem 40, 45 und 46sten Versuch die Rede ist, wäre in verschiedenen Absichten schlechter als das Unfrige.

V e r s u c h e

ü b e r d a s B a c k e n .

Hier gebe ich einige Versuche über das Kneten, und Backen des Brods. Aber ich habe den Vortheil entbehren müssen, mich darzu eines Handwerksverständigen Manns zu bedienen. Das Brod ist nur durch gemeine Mägde geknetet, und in dem öffentlichen Ofen gebacken worden, welches in Ansehung der Vertrocknung einen grossen Unterscheid macht.

Ich habe, wie alle diejenigen welche über diese Gegenstände Versuche angestellt haben, bemerkt, daß das grobe Mehl, wenn alles übrige sonst gleich ist, mehr Wasser fasset, und mehr Brod gibt als das feine Mehl.

Es ist leicht zu begreissen, daß die Vertrocknung im Ofen nach Verhältniß der Größe der Läiben, des Grades der Hitze und der Zeit, da das Brod im Ofen bleibt, grösser oder geringer ist; aber ich habe zu meiner grossen Verwunderung bey einem gleichen Einschuss, und gleich grossen Läiben, einen Unterscheid der Vertrocknung zwischen den Läiben beobachtet, der oft mehr als eine Unze Unterschied auf ein Pfund betruge.

Da bey den ersten Versuchen, der 8 folgenden Seiten, der Teig gewogen worden, ehe man den Saurteig darzu thate, so habe ich aufs ohngefehr, 6 Unzen auf einen Einschuss weisses Brod abgezogen; 9 Unzen auf einen Einschuss mittleres Brod; welches in der Berechnung des Vertrocknens eine kleine Unrichtigkeit macht; aber in der Berechnung der Menge des Brods macht es keinen Unterscheid.

Alle diese Back-Versuche sind nach dem Gewicht von 18 Unzen.

Mit weissem Brod.

1. Den 16ten May 1771. feines Mehl von 2 Tagen, gefuetet.
 2. Den 1sten Brachm. von dem gleichen Mehl.
 3. Den 7ten
 4. Den 14ten
 5. Den 17ten
 6. Den 21ten; feines Mehl von Getreyd aus der Barbaren, 5 Tage geruhet.
 7. Feines Mehl, halb innlandisches, von 5 bis 6 Wochen, halb aus der Barbaren von 5 Tagen.
 8. Den 27ten Brachmonat gleiche Vermischung.
 9. Den 29ten
 10. Den 5ten Herumonat, gleiche Vermischung.
 11. Den 6ten, Mehl halb aus der Barbaren, von 80 Tagen, halb Sardinisches, ganz frisch.
 12. Den 11ten; geruhetes Mehl, halb aus der Barbaren, halb innlandisches.
 13. Den 17ten; geruhetes Mehl, halb Sardinisches, halb Innlandisches.
 14. Den 11ten Herbstm.; halb, 8 tagiges Mehl von neuem Getreyd, halb, geruhetes Mehl, von altem Getreyd.
 15. Den 14ten; Mehl von 11 Tagen, neues Getr.
 16. Den 19ten; geruhetes Mehl, von alt. Getr.
 17. Den 28ten; Mehl vermischt aus altem und neuem.
 18. Den 19ten Herbstm. 1772. Mehl von siccischem Getreyd, gerade von der Mühle.
 19. Den 24ten; gleiches Mehl.
- NB. Für alle diese Versuche, waren die Laiben ungefähr 3 lb. an Gewicht.

über das Brodbacken.

127

Mehl.	Teig.	Brod.	Vertrocknung.	Mehl zum Brod.	Vertrocknung an 16 Unzen Brod.
lb.	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	d.
10.	15. 12	11. 16 $\frac{1}{2}$	3. 13 $\frac{1}{2}$	100 à 119 $\frac{1}{6}$	5. 1
10.	15. 12	12. 9	3. 3	125	4. 1 $\frac{1}{2}$
10.	15. 16 $\frac{1}{2}$	12. 11 $\frac{1}{4}$	3. 5 $\frac{1}{4}$	126 $\frac{1}{4}$	4. 4
10.	16. 5 $\frac{1}{4}$	12. 15 $\frac{3}{4}$	3. 7 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{3}{4}$	4. 9
12.	19. 3	15. 2 $\frac{1}{4}$	4. 0 $\frac{3}{4}$	126 $\frac{1}{24}$	4. 6 $\frac{2}{3}$
10.	16. 7 $\frac{1}{2}$	13. 4 $\frac{1}{2}$	3. 3	132 $\frac{1}{2}$	3. 16
10.	16. 3	13. 2 $\frac{1}{4}$	3. 0 $\frac{3}{4}$	131 $\frac{1}{4}$	3. 13
10.	16. 0 $\frac{3}{4}$	12. 15 $\frac{3}{4}$	3. 3	123 $\frac{3}{4}$	4.
10.	5 $\frac{1}{4}$	12. 15 $\frac{3}{4}$	3. 7 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{3}{4}$	4. 6
10.	5 $\frac{1}{4}$	12. 11 $\frac{1}{4}$	3. 12	126 $\frac{1}{4}$	4. 15
10.	15. 14 $\frac{1}{4}$	12. 13 $\frac{1}{2}$	3. 0 $\frac{3}{4}$	127 $\frac{1}{2}$	3. 20
10.	15. 9 $\frac{3}{4}$	13.	2. 9 $\frac{3}{4}$	130	3.
10.	15. 12	12. 9	3. 3	125	4. 1 $\frac{1}{2}$
12.	19. 12	15. 11 $\frac{1}{4}$	4. 0 $\frac{3}{4}$	130 $\frac{5}{24}$	4. 3
12.	19. 12	15. 4 $\frac{1}{2}$	4. 7 $\frac{1}{2}$	127 $\frac{1}{2}$	4. 15
12.	19. 9 $\frac{3}{4}$	15. 6 $\frac{3}{4}$	4. 3	128 $\frac{1}{8}$	4. 8
14.	22.	17. 13 $\frac{1}{2}$	4. 4 $\frac{1}{2}$	126 $\frac{3}{4}$	3. 20
20.	32. 3	25. 13 $\frac{1}{2}$	6. 7 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{3}{4}$	4.
20.	33. 16 $\frac{1}{2}$	26. 13 $\frac{1}{2}$	7. 3	133 $\frac{3}{4}$	4. 7
222.	357. 15 $\frac{3}{4}$	284. 9 $\frac{3}{4}$	73. 16	100 à 128 $\frac{1}{6}$	4. 3

R

Mit mittlerem und schwarzem Brod.

20. Den 25ten Aprill 1771. vermischtet Mehl von piemontesschem Getreyd geknetet von der Mühle weg, wovon man 3 lb. 7 Unzen vom schönsten weissen Mehl, vorher davon genommen. In Laiben von 8 lb.
21. Den 26ten Aprill, vermischtet innländisch ausgeruhetes Mehl. In Laiben von 4 lb.
22. Den 30ten Aprill. vermischtet Mehl von piemontesschem Getreyd, von der Mühle weg. In Laiben von 9 bis 10 lb.
23. Den 4ten May. vermischtet Mehl von piemontesschem Getreyd, von der Mühle weg. In Laiben von $4\frac{1}{2}$ lb.
24. Den 8ten May. vermischtet Mehl von piemontesschem Getreyd, von 5 Tagen. In Laiben von 6 lb.
25. Den 10ten May. vermischtet Mehl von piemontesschem Getreyd, von 7 Tagen. In Laiben von $4\frac{1}{2}$ lb.
26. Den gleichen Tag, anderes grobes Mehl von piemontesschem Getreyd, wovon man $10\frac{1}{4}$ lb. schönes Mehl vorher weggenommen. In Laiben von $4\frac{1}{2}$ lb.
27. Den 16ten May. vermischt-innländisches Mehl, von 2 Tagen. In Laiben von 3 bis 4 lb.
28. Den 1ten Brachmonat; vermischtet innländisches Mehl von 18 Tagen. In Laiben von $4\frac{1}{2}$ lb.

über das Brodbacken.

129

Mehl. lb. 18.	Leig. lb. 28.	Brod. lb. 24.	Vertrocknung. lb. 4.	Mehl zum Brod. lb. 100 à 133½	Vertrocknung an 16 Unzen Brod. Unzen 2.	d. 22
20.	11½	33.	9	27.	3¾	6.
43.	13½	70.	2½	56.	2½	14.
20.	9	33.	6¾	27.	4½	6.
18.	-	30.	-	24.	9	5.
20.	9	33.	2½	27.	9	5.
9.	13½	16.	-	13.	4½	2.
10.	16.	4½	12.	14½	3.	8
10.	16.	-	13.	4½	2.	13½

§ 2

Mit mittlerem und schwarzem Brod.

29. Den 7ten Brachmonat 1771. vermischt innländisches Mehl, von 24 Tagen. In Laiben von $3\frac{1}{2}$ lb.
30. Den 14ten Brachm. innländisches Mehl von einem Monat, der halbe Theil Kleyenmehl von anderem Mehl, auch von einem Monat. In Laiben von $4\frac{1}{3}$ lb.
31. Den 17ten Brachm. innländisches Mehl von 34 Tagen, der halbe Theil Kleyenmehl von anderem eben so altem Mehl. In Laiben von 4 lb.
32. Den 21ten Brachm. Mehl aus der Barbaren wovon $\frac{1}{3}$ Kleyenmehl. In Laiben von 5 lb.
33. Den gleichen Tag; vermischtes Mehl $\frac{2}{3}$ aus der Barbaren, $\frac{1}{3}$ innländisches Kleyenmehl. In Laiben von 4 lb.
34. Den 27ten Brachm. geruhetes Mehl, wovon 10 lb. feines hieländisches Mehl, 2 lb. innländisches Kleyenmehl, 3 lb. Kleyenmehl aus der Barbaren. In Laiben von 4 lb.
35. Den 29ten Brachm. geruhetes Mehl, wo von $\frac{2}{3}$ Mehl aus der Barbaren, $\frac{1}{3}$ hieländisches Kleyenmehl. In Laiben von 4 lb.
36. Den 5ten Heum. geruhetes Mehl, $\frac{3}{4}$ davon aus der Barbaren, $\frac{1}{4}$ innländisches Kleyenmehl. In Laiben von 5 lb.

über das Brodbacken.

131

Mehl.	Leig.	Brod.	Vertrocknung.	Mehl zum Brod.	Vertrocknung an 16 Unzen Brod.
lb. 10.	lb. Unzen 15. $15\frac{3}{4}$	lb. Unzen 12. $13\frac{1}{2}$	lb. Unzen 3. $2\frac{1}{4}$	lb. à 100 à $127\frac{1}{2}$	Unzen d. 3. 22
10.	15. $13\frac{1}{2}$	13.	2. $13\frac{1}{2}$	130	3. 9
12.	20.	16. $6\frac{3}{4}$	3. $11\frac{1}{4}$	$136\frac{1}{2}$	3. 13
12.	19. $6\frac{3}{4}$	15. $15\frac{3}{4}$	3. 9	$132\frac{1}{4}$	3. 13
12.	19. $11\frac{1}{4}$	15. $15\frac{3}{4}$	3. $13\frac{1}{2}$	$132\frac{1}{4}$	3. 19
15.	24. $13\frac{1}{2}$	20. $4\frac{1}{2}$	4. 9	135	3. 13
15.	24. $11\frac{1}{4}$	20.	4. $11\frac{1}{4}$	$133\frac{1}{3}$	3. 17
16.	26. $2\frac{1}{4}$	21. $4\frac{1}{2}$	4. $15\frac{3}{4}$	$132\frac{3}{4}$	3. 16

Mit mittlerem und schwarzem Brod.

37. Den 8ten Heum. 1771. vermischtes Mehl von Cagliari, von 2 Tagen. In Laiben von $3\frac{3}{4}$ lb.
38. Den 11ten Heum. geruhetes Mehl, davon $\frac{3}{4}$ innländisches, $\frac{1}{4}$ Klebenmehl von Cagliari. In Laiben von $4\frac{1}{3}$ lb.
39. Den 17ten Heum. Mehl von Cagliari, von 11 Tagen, $\frac{3}{4}$ feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Klebenmehl. In Laiben von $4\frac{1}{3}$ lb.
40. Zu Vilette, frisches Mehl, gefuetet den 8ten Brachmonat 1771.

über das Brodbäcken.

133

Mehl. lb. 14.	Teig. Unzen 22. 9	Brot. lb. 18. 9	Vertrocknung. lb. 4.	Mehl zum Brot. No. 100 à 132 $\frac{1}{8}$	Vertrocknung an 16 Unzen Brot. Unzen 3. d. 11
16.	25. $11\frac{1}{4}$	21. $13\frac{1}{2}$	3. $15\frac{3}{4}$	136	2. 20
16.	26. $11\frac{1}{4}$	21. $13\frac{1}{2}$	4. $15\frac{3}{4}$	136	3. 14
$18\frac{1}{2}$.	32. 4	26. 8	6. 4	$142\frac{3}{8}$	3. 20
337.	$6\frac{1}{4}$	549. $15\frac{1}{2}$	449. $4\frac{3}{8}$	100. $11\frac{1}{8}$	$133\frac{1}{6}$ 3. 14

Andere Versuche

	Data.	Mehl.	Sauerteig.	Salz.	Wasser zum Sauerteig.	Wasser zum Kneten.	Mehl zum Wenden.
41	1773. 5 April.	lb.	Unzen. $4\frac{7}{8}$	Unzen. $2\frac{1}{2}$	lb. Unzen 3.	lb. Unzen 6.	Unzen. $4\frac{13}{16}$
42	13ten.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2.	10	7.
43	23ten.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2.	12	$13\frac{1}{4}$
44	29ten.	20	8	4	3.	8	16
45	6 May.	20	$9\frac{1}{4}$	4	3.	$7\frac{1}{2}$	$16\frac{1}{2}$
46	13ten.	20	9	4	3.	11	$15\frac{3}{4}$
47	21ten.	15	$6\frac{1}{4}$	3	2.	$0\frac{5}{16}$	7.
48	28ten.	15	$8\frac{1}{4}$	3	2.	$14\frac{1}{2}$	13
49	10 Junit.	15	$7\frac{1}{4}$	3	2.	6	7.
50	17ten.	15	$9\frac{5}{8}$	3	2.	$8\frac{1}{2}$	$6\frac{3}{4}$
51	23ten.	15	$6\frac{5}{8}$	3	2.	$1\frac{1}{2}$	9.
52	7 Julli.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2.	$9\frac{1}{4}$	3.
53	12ten.	15	$7\frac{3}{4}$	3	1.	$13\frac{3}{4}$	$3\frac{1}{4}$
54	18ten.	15	$7\frac{1}{2}$	3	2.	$4\frac{3}{4}$	7.
55	9 Augst.	15	$6\frac{3}{4}$	3	2.	$8\frac{13}{16}$	13
56	26ten.	15	$7\frac{3}{4}$	3		17	11.
57	1 Sept.	15	$9\frac{1}{4}$	3	2.	$8\frac{1}{4}$	14.
58	11ten.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1.	3	$13\frac{1}{2}$
59	18ten.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1.	$2\frac{1}{4}$	10.
							$4\frac{1}{2}$

über das Backen von weissem Brod.

135

Teig soll wiegen.	Teig wiegt würflich.	Vertrockn. in der Nacht.	Mit Verfüg. des Saureteigs	Das Brod wiegt.	Gewicht der Laiben.	Vertrocknung im Ofen.
lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen
25. $10\frac{11}{16}$	25. $5\frac{9}{16}$	5 $\frac{1}{8}$	25. $0\frac{11}{16}$	19. $7\frac{3}{16}$	2. $13\frac{1}{2}$	5. $11\frac{1}{2}$
25. $6\frac{3}{8}$	25.	$6\frac{3}{8}$	24. $9\frac{5}{8}$	18. $6\frac{1}{2}$	2. 11	6. $3\frac{1}{8}$
25. $1\frac{3}{4}$	23. $14\frac{3}{4}$	1.	23. $8\frac{1}{4}$	18. $12\frac{3}{4}$	2. 12	4. $13\frac{1}{2}$
34. 4	33. 10	12	33. 2	25. 9	2. $4\frac{1}{2}$	7. 11
34. 6	33. $13\frac{3}{4}$	$10\frac{1}{4}$	33. $4\frac{1}{2}$	26. $11\frac{3}{4}$	2. 6	6. $10\frac{3}{4}$
35. $10\frac{3}{4}$	34. 16	$12\frac{3}{4}$	34. 7	25. 14	2. 5	8. 11
24. $11\frac{7}{8}$	23. $11\frac{5}{16}$	1.	$0\frac{9}{16}$	18. $17\frac{3}{8}$	2. 13	4. $5\frac{11}{16}$
25. $5\frac{1}{8}$	24. $13\frac{3}{8}$	$9\frac{3}{4}$	24. $5\frac{1}{8}$	18. $11\frac{2}{3}$	2. 12	5. $11\frac{11}{24}$
24. $17\frac{5}{8}$	24. $10\frac{2}{8}$	$7\frac{1}{4}$	24. $3\frac{1}{8}$	18. $14\frac{2}{3}$	2. 12	5. $6\frac{11}{24}$
24. $12\frac{1}{8}$	23. $12\frac{1}{8}$	1.	23. $2\frac{1}{2}$	19. 15	2. $13\frac{1}{2}$	3. $15\frac{1}{2}$
25. $4\frac{3}{4}$	24. $11\frac{5}{8}$	$11\frac{1}{8}$	24. 5	19. $3\frac{1}{3}$	2. 7	5. $1\frac{2}{3}$
25. $8\frac{1}{8}$	24. $2\frac{1}{2}$	1.	$5\frac{5}{8}$	23. $12\frac{1}{8}$	18. $7\frac{1}{4}$	2. 11
25. $12\frac{3}{4}$	25. $6\frac{3}{4}$	6	24. 17	19. $9\frac{1}{2}$	3. 2	5. $7\frac{1}{2}$
25. $9\frac{3}{8}$	25. 2	$7\frac{3}{8}$	24. $12\frac{1}{2}$	20. $7\frac{1}{2}$	3. 7	4. 5
25. $16\frac{3}{4}$	25. $7\frac{1}{16}$	$9\frac{5}{16}$	25. $0\frac{11}{16}$	20. 3	2. 17	4. $15\frac{11}{16}$
25. $6\frac{3}{8}$	25. $3\frac{5}{8}$	$2\frac{3}{4}$	24. $13\frac{7}{8}$	20. $1\frac{3}{8}$	2. 15	4. $12\frac{1}{2}$
26. $1\frac{1}{2}$	25. $7\frac{1}{2}$	12	24. $16\frac{1}{4}$	20. 0	3. 2	4. $16\frac{1}{4}$
26. $16\frac{1}{2}$	26. $11\frac{1}{4}$	$5\frac{1}{4}$	26. 3	19. $12\frac{1}{2}$	2. 12	6. $8\frac{1}{2}$
27.	26. $13\frac{1}{2}$	$4\frac{1}{2}$	26. $5\frac{1}{4}$	20. $4\frac{1}{4}$	2. 13	6. I
						Ω

Andere Versuche

	Data.	Mehl. lb.	Sauerteig. lb. Unzen	Salz. lb. Unzen	Wasser zum Sauerteig. lb. Unzen	Wasser zum Kneten. lb. Unzen	Mehl zum Wenden. lb. Unzen
	1773.						
60	29 Sept.	15		7 $\frac{3}{4}$	3	1.	4 $\frac{1}{2}$
61	23 Oct.	15		8 $\frac{3}{4}$	3	1.	0 $\frac{1}{4}$
62	25 Nov.	15		7	2 $\frac{1}{2}$	1.	3
						10.	17
							4 $\frac{1}{2}$
22 fr.		345	9.	9 $\frac{3}{8}$	3.	14	49.
						5 $\frac{1}{8}$	182.
							9 $\frac{1}{8}$
							4.
							7 $\frac{9}{16}$

über das Backen von weissem Brod.

137

Teig soll wiegen.	Teig wiegt würtlich.	Vertrockn. in der Nacht.	Mit Hefefüg. des Saurteigs	Das Brod wiegt.	Gewicht der Laiben.	Vertrocknung im Ofen.
lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen
26. $6\frac{3}{4}$	25. 5	1. $1\frac{3}{4}$	24. $15\frac{1}{4}$	19. $17\frac{1}{4}$	3. 3	4. 16
27. $15\frac{1}{2}$	27. $13\frac{1}{2}$	2	27. $4\frac{3}{4}$	21. $4\frac{1}{2}$	3. $13\frac{1}{2}$	6. $0\frac{1}{4}$
27. $4\frac{1}{2}$	26. 15	$7\frac{1}{2}$	26. 8	19. 8	3. 2	7.
594. $9\frac{3}{16}$	581. $8\frac{15}{16}$	13. $0\frac{1}{4}$	571. $17\frac{9}{16}$	448. $8\frac{17}{48}$		123. $9\frac{5}{24}$

£ 2

Andere Versuche

	Data.	Mehl.	Saurteig.	Salt.	Wasser zum Saurteig.	Wasser zum Kneten.	Mehl zum Wenden.
63	1773. 10 Aprill.	lb. 15	lb. Unzen 5 $\frac{15}{16}$	lb. Unzen 3	lb. Unzen 2. 8 $\frac{1}{8}$	lb. Unzen 7. 9 $\frac{7}{8}$	lb. Unzen 3 $\frac{11}{16}$
64	19ten.	15	6 $\frac{1}{2}$	3	2. 14	6. 17 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{11}{16}$
65	5 Junii.	15	7 $\frac{3}{8}$	3	2. 12	7. 0 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{1}{4}$
66	30ten.	15	7	3	2. 9	7. 8 $\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
67	25 Sept.	15	8 $\frac{3}{4}$	3	1. 7 $\frac{3}{4}$	10. 14	7 $\frac{1}{4}$
68	30ten.	15	5 $\frac{3}{4}$	3	1. 3	9. 8 $\frac{1}{4}$	3
69	6 Oct.	15	6	3	3. 2	9. 5	4 $\frac{1}{2}$
70	11ten.	15	7 $\frac{1}{2}$	3	1. 10 $\frac{1}{4}$	10. 9 $\frac{1}{2}$	5
71	16ten.	15	7	3	1. 6 $\frac{1}{4}$	10. 6 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{8}$
72	30ten.	15	8 $\frac{1}{4}$	3	1.	10. 9	2 $\frac{3}{4}$
73	4 Nov.	15	12 $\frac{1}{4}$	3	1. 7 $\frac{1}{2}$	10. 7 $\frac{3}{4}$	4
74	11ten.	15	9	3	1. 1	10. 15	2 $\frac{1}{2}$
75	3 Dec.	15	9 $\frac{1}{4}$	3	1. 9	9. 11	3 $\frac{1}{4}$
76	17ten.	15	7 $\frac{5}{8}$	3	1. 16 $\frac{1}{2}$	9. 7	3 $\frac{3}{4}$
	1774.						
77	12 Jan.	15	7 $\frac{1}{2}$	3	1. 13 $\frac{1}{2}$	9. 12 $\frac{1}{2}$	6 $\frac{1}{4}$
78	20ten.	15	7 $\frac{1}{2}$	3	1. 15	9. 9	4 $\frac{1}{2}$
79	27ten.	15	7	3	1. 10 $\frac{1}{2}$	9. 16 $\frac{3}{4}$	4 $\frac{1}{4}$
17 fr.		255	7. 4 $\frac{3}{16}$	21	15	31. 1 $\frac{3}{8}$	159. 5 $\frac{7}{8}$
						3.	10 $\frac{1}{4}$

über das Backen von mittlerem Brod.

139

Teig soll wiegen.	Teig wiegt würflich	Vertrockn. in der Nacht.	Mit Beifüg. des Saurteigs	Das Brod wiegt.	Gewicht der Laiben.	Vertrocknung im Ofen.
lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen
25. 12 $\frac{5}{8}$	25. 2 $\frac{9}{16}$	10 $\frac{1}{16}$	24. 14 $\frac{5}{8}$	19. 1	2. 14	5. 13 $\frac{5}{8}$
25. 8 $\frac{11}{16}$	25. 5 $\frac{11}{16}$	3	24. 17 $\frac{3}{16}$	19. 3	2. 7	5. 14 $\frac{3}{16}$
25. 7 $\frac{3}{8}$	25.	7 $\frac{3}{8}$	24. 10 $\frac{5}{8}$	19. 5 $\frac{1}{2}$	2. 13	5. 5 $\frac{1}{8}$
25. 10	24. 9 $\frac{1}{2}$	1. 0 $\frac{1}{2}$	24. 2 $\frac{1}{2}$	20. 3	2. 16	3. 17 $\frac{1}{2}$
28. 4 $\frac{3}{4}$	27. 9 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{4}$	27. 0 $\frac{3}{4}$	20. 15	2. 16	6. 3 $\frac{3}{4}$
26. 5	26. 3	2	27. 15 $\frac{1}{4}$	20. 2 $\frac{1}{4}$	3. 2	7. 13
28. 2 $\frac{1}{2}$	26. 13 $\frac{1}{2}$	1.	26. 7 $\frac{1}{2}$	20. 9	3. 3	5. 16 $\frac{1}{2}$
27. 17 $\frac{1}{4}$	25. 15 $\frac{1}{4}$	1.	26. 7 $\frac{3}{4}$	20. 5 $\frac{1}{4}$	3. 4 $\frac{1}{2}$	6. 2 $\frac{1}{2}$
27. 7 $\frac{7}{8}$	26. 16 $\frac{5}{8}$	9 $\frac{1}{4}$	26. 9 $\frac{5}{8}$	20. 13 $\frac{3}{4}$	3. 6	5. 13 $\frac{7}{8}$
27. 5	27. 4	1	26. 13 $\frac{3}{4}$	20. 3	3. 4 $\frac{1}{2}$	6. 10 $\frac{3}{4}$
27. 16 $\frac{1}{2}$	27. 7 $\frac{1}{2}$	9	26. 13	20. 9	3. 4 $\frac{1}{2}$	6. 4
27. 12 $\frac{1}{2}$	27. 11 $\frac{1}{2}$	1	27. 2 $\frac{1}{2}$	21. 2	3. 3	6. 0 $\frac{1}{2}$
26. 17 $\frac{1}{2}$	26. 10	7 $\frac{1}{2}$	26. 0 $\frac{3}{4}$	20. 6 $\frac{1}{2}$	2. 17	5. 12 $\frac{1}{4}$
27. 1 $\frac{7}{8}$	26. 6	13 $\frac{7}{8}$	25. 16 $\frac{3}{8}$	20. 3	2. 16 $\frac{1}{2}$	5. 13 $\frac{3}{8}$
27. 6 $\frac{3}{4}$	26. 9 $\frac{3}{4}$	15	26. 2 $\frac{1}{4}$	20. 13 $\frac{3}{4}$	2. 9	5. 6 $\frac{1}{2}$
27. 3	26. 9	12	26. 1 $\frac{1}{2}$	20. 7 $\frac{1}{2}$	2. 17 $\frac{1}{3}$	5. 12
27. 5 $\frac{1}{2}$	26. 7	16 $\frac{1}{2}$	26.	19. 14 $\frac{1}{2}$	3. 1 $\frac{1}{2}$	6. 2 $\frac{1}{2}$
459. 0 $\frac{11}{16}$	448. 14 $\frac{3}{4}$	10.	4 $\frac{5}{16}$ 443.	9 $\frac{15}{16}$ 343.	2	100. 0 $\frac{15}{16}$

Verdünstungs Tabelle auf die Versuche der Erfahrensten Becker gegründet. Physiocr. T. V.
S. 165.

Gewicht des Br.	Teig.	Verdünstung.
lb.	lb. Unz.	Unzen per lb.
Ein Brod von 1	1. 5	5.
2	2. 7	3½.
3	3. 9	3.
4	4. 10½	2. 15 d.
5	5. 12	2. 9½ d.
6	6. 14	2. 6 d.
8	9.	2.
12	13½.	2.

Zu Brot.

lb.	lb. Unz.	Unzen per lb.
Ein weisses Br. 1	1. 3½	3½.
2	2. 6	3.
Ein mittl. Br. 1	1. 4	4.
2	2. 6½	3½.
4	4. 11	2¾.

Zu Bivis.

Nach meinen Versuchen an weissem Brod, in Laiben von ungefehr 3 lb., ware die Vertrocknung $4\frac{1}{2}$ Unzen per lb. Am mittleren und schwarzen Brod ware sie an Laiben von mehr als 3 lb. $4\frac{2}{3}$ Unzen per lb.

Meine ersten Versuche an weissem Brod in Laiben von 3 lb. gaben $4\frac{1}{8}$ Unzen per lb. und am mittleren Brod in Laiben von 4, 5, 6 bis 8 und 10 lb. ware sie 3 Unzen 14 d. per lb. ja sie ist so gar stärker gewesen, da ich den Saurteig etwas schwerer angenommen.