

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: Back-Versuche
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: 07.03.2026

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

B a c k : V e r s u c h e.

Ich habe oben Seite 238 und 239 die Mahl-Versuche vorgelegt, welche auf hohen Befehl, sowohl in den Mühlen der Hauptstadt, als zu Fraubrunnen und Laupen 1770 gemacht worden.

Hier gebe ich auf den zwey nächstfolgenden Seiten die Back-Versuche, welche zu gleicher Zeit gemacht worden.

N^o. 1 bis 6 sind Back-Versuche, die in dem Krankenhaus der Insel gemacht worden.

7 und 8 zu Fraubrunnen.

9 zu Laupen.

10 und 11 zu Bern mit Mehl von fremdem Getreid.

Seite 246 und 247 sind zu Bern 1771, in Bensenn dreier Standsglieder mit Mehl von verschiedenen Getreidarten angestellte Versuche.

Versuche

	Data.	Mehl.	Saurteig.	Salz.	Wasser z. Saurteig.	Wasser z. kneten.	Mehl zum wenden.
	1770.	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth
1	17 Augst.	83. 11 $\frac{1}{2}$	30 $\frac{1}{2}$	1. 4	12. 24	44. 20	2. 14 $\frac{1}{2}$
2	18 Oct.	151. 16	1. 8	1. 26	17. 12	82. 17	2. 12
3	20.	30.	16	11	5. 20	14. 12	18
4	Gleich.	*30.	16	12	5. 20	18. 12	26
5	23.	30.	13	13 $\frac{1}{3}$	7.	13. 4	28
6	Gleich.	170. 14	1. 2	2. 1	21. 18	80. 30	2.
7	26 Sept.	83. 4	2.	1.	14.	42.	1. 2 $\frac{1}{2}$
8	27.	18. 20 $\frac{1}{2}$	9	9	2. 19 $\frac{1}{2}$	8. 23 $\frac{3}{4}$	15
	1771.						
9	März.	85. 16	2. 4	1. 24		48. 30	
10	17 May.	93.	3.	1. 16	16.	44.	3.
11	22.	93. 9	1. 8	1. 16	10. 10	50. 20	2. 3

* Das Mehl ware halb Weizen halb Roggen.

Teig soll an Gewichthabe	Wiegt würllich.	Ausdün- nung der Macht.	Saurteig hinzugerhan wiegt der Teig.	Das Brod wiegt.	Gewicht der Laiben	Ausdün- nung im Ofen.
lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb.	lb. Loth
145. $8\frac{1}{2}$	142.	3. $8\frac{1}{2}$	141.	120. 18	6	20. 14
256. 27	247. 30	8. 29	246. 20	219. 8	6	27. 12
51. 13	48. $7\frac{1}{2}$	3. $5\frac{1}{2}$	47. $21\frac{1}{2}$	39. 20	1	8. $1\frac{1}{2}$
55. 22	52. 28	2. 26	52. 10	45. 28	4	6. 14
51. $26\frac{1}{3}$	49. 31	1. $27\frac{1}{3}$	49. 16	42. 4	2	7. 12
278. 11	271. 28	6. 15	270. 24	240.	6	30. 24
143. $6\frac{1}{2}$	134.	9. $6\frac{1}{2}$	131. 28	116. $17\frac{1}{2}$	5	15. $10\frac{1}{2}$
31. $0\frac{3}{4}$			29. $14\frac{3}{4}$	23. 7	1	6. $7\frac{3}{4}$
138. 10	137. 24	18	135. 20	118. 4		17. 16
160. 16	157. 16	3.	154. 16	128.	2 & 4	26. 16
157. 2	154. 30	2. 4	153. 20	130. 8	2 & 4	23. 12

	Mehl.		Saurteig.	Salz.	Wasser z. Saurteig.	Wasser z. kneten.
		lb.	Loth.	Loth.	lb. Loth.	lb. Loth.
1	15 lb. Roggenmehl. 10 lb. Dinkelmehl. 2 lb. Weizenmehl.	27	12	10	4. 12	16. 28
2	Mehl von Mühle Korn, bestehend aus Roggen, Dinkel, Gersten, Weizen und Haber.	15	6	7	2. 20	8. 4
3	$\frac{1}{4}$ lb. Roggenmehl. $\frac{1}{4}$ lb. Weizen. $\frac{1}{2}$ lb. Hasel.	15	6	7	2. 20	8. 19
4	Mehl von Mühle Korn.	15	6	7	2. 20	8. 24

Teig soll an Gewicht haben.	Wiegt wirklich.	Ausdünstung der Nacht.	Saurteig hinzugethan wiegt der Teig.	Das Brod wiegt.	Ausdünstung im Ofen.	Gewicht der Laiben
lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb.
48. 30	47. 4	I. 26	46. 22	39. 28	6. 26	4
26. 5	24. II	I. 26	24. 3	2I. 29	2. 6	4
26. 20	25. 29	23	25. 2I	2I. 2I	4.	4
26. 25	25. 20	I. 5	25. I2	2I. 2I	3. 23	4

NB. Bey diesen 4 Versuchen hat man für den Saurteig, 2 Loth mehr weggenommen, als man darzu gethan hatte.

Das Brod ware 2 Stunden im Ofen, und ist erst 24 Stunden nachdem es aus dem Ofen ware, gewogen worden.

Die Laiben waren im Teig 4 lb. 20 Loth, ausgenommen das Letzte bey jedem Versuch, wozu man den übriggebliebenen Teig gebrauchte.

Die 4 pfündigen Laiben sind um ein halb Loth, I Loth, bis 2 zu leicht gewesen, also müßte man 4 lb. 22 Loth Teig darzu nehmen.