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: 30.11.2025

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

Back : Versuch e.

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

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

N°. 1 dis 6 sind Vack-Versuche, die in dem Kranckenhaus der Insel gemacht worden.

7 und 8 zu Fraubrunnen.

9 zu Laupen.

10 und 11 zu Bern mit Mehl von fremdem Getrend.

Seite 246 und 247 sind zu Vern 1771, in Vensenn drener Standsglieder mit Mehl von verschiedenen Getrendarten angestellte Versuche.

	Data.	Mehl.	Saur	rteig.	ଙ	alf.	San Wall	er j. rteig.	Wass	er z. ten.	Meh	l zum
TI	1770.	16. Loth	lb.	Loth	lb.	Loth	1b.	Loth	lb.	Loth	lb.	Loth
II	7 Augst.	$83.11\frac{1}{2}$		30½				24				$14\frac{1}{2}$
21	8 Oct.	151.16	I.	8	I.	26	17.	12	82.	17	2.	12
3 2	20.	30.		16	100	II	5.	20	14.	12		18
40	Bleich.	*30.		16		12	5.	20	18.	12		26
52	3.	30.	et. 3 s	13	· ·	$13\frac{1}{3}$	7.		13.	4-	1	28
63	Bleich.	170.14	T.	2	2.	ı	21.	18	80.	30	2.	
72	6 Sept.	83. 4	2.	70	I.		14.	40	42.		I,	$2\frac{1}{2}$
82	7.	18.201		9		9	2.	$19\frac{1}{2}$	8.	$23\frac{3}{4}$		15
		1-5		200								
	1771.					- C+						
9	Merz.	85.16	2.	4	T.	24			48.	30		
IOI	7 Man.	93.	3.		I.	16	16.		44.		3.	
112	2.	93. 9	I.	8	I.	16	10.	10	50.	20	2.	3
40.00	通信://		***						į		4-	

^{*} Das Mehl ware halb Weizen halb Rocken.

		oll an hthabe	Wi wûr		stun	dûn-		ethan der	Das? -wie		Gewicht der Laiben		im
1	lb.	Loth	lb.	Loth	lb.	Loth	lb.	Loth	lb.	Loth	[lb.]	lb.	Loth
1	145.	81/2	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.	71/2	3.	5 1/2	47.	$2I\frac{1}{2}$	39.	20	Ί	8.	$I_{\frac{1}{2}}^{\frac{1}{2}}$
	55.	22	52.	28	2.	-26	52.	10	45.	28	4	6.	14
	۶I.	$26\frac{1}{3}$	49.	31	T.	$27\frac{1}{3}$	49.	16	42.	4	2	7.	12
	278.	II	271.	28	6.	15	270.	24	240.		6	30.	24
			134.	1	9.				116.		5		$10\frac{1}{2}$
	31.	$0\frac{3}{4}$		A Table			29.	$14\frac{3}{4}$	23.	7	I	6.	$7\frac{3}{4}$
	138.	10	137.	24		18	135.	20	118.	4		17.	16
	160.	16	157.	16	3.		154.	16	128.	1 w 24 c	2&4	26.	16
	157.	2	154.	30	2.	4	153.	20	130.	8	2 & 4	23.	12
)												

Versuche

mehr.		Saurteig.	Salż.	Wasser z. Saurteig.	Wasser z. fneten.
1 15 lb. Rockenmehl. 10 lb. Dinkelmehl. 2 lb. Wickenmehl.	lb.	Loth.	Loth.	lb. Loth	lb. Loth
	27	12	IO	4. 12	16. 28
2 Meht von Mühlekorn, bestehend aus Rocken, Dinkel, Gersten, Bicken und Haber.	15	6	. 7	2. 20	8. 4
3 4 Rockenmehl. 4 Weizen. 2 Paschi.	IŞ	6	7	2. 20	8. 19
4 Mehl von Mühlekorn.	ıç	6	7	2. 20	8. 24

Teig foll an Gewicht haben.	Wiegt würklich.	Ausdun- stung der Nacht.	Saurteig hinzugethan wiegt der Leig.	Das Brod wiegt.	Ausdun- stung 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. H	I. 26	24. 3	21. 29	. 2,. 6	4	
26. 20	25. 29	.23	25. 21	21. 2I	4	4	
26. 25	25. 20	Fo. 5.	25. I2	21. 21	3. 23	4	

NB. Ben 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 Lezte ben 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.