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

Berne

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

**Band:** 14 (1773)

Heft: 2

Artikel: Expériences de moulin et du four

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-382737

#### 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: 20.11.2025** 

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

# EXPÉRIENCES

# JOJE MOULIN ET

### DUFOUR.

Faites en diférens endroits, avec des tables pour le prix du grain en divers lieux; suivant la contenance des mesures, avec divers tarifs pour le prix du pain blanc, suivant les proportions des mesures & des poids en chaque lieu.

### EXPÉRIENCES DE MOULIN.

Les expériences que je donne ici, ne sont rien moins que des modèles qui puissent servir de règle. Je sais qu'elles sont très-imparfaites. J'ai fait moudre sans autre précaution que celle d'envoyer un domestique au moulin,

& souvent je m'en suis rapporté au meunier.

Mais comme mon but étoit, principalement, de compater le produit de notre mouture, avec la mouture économique si vantée de Paris, s'il se trouve par mes expériences faites grosso modo, que j'aye pu tirer de mes moutures, autant & plus de farine & de pain, que les maîtres de l'art en France, il est démontré que nos moulins sont en général sur un assez bon pied.

La page à gauche présente le verbal des expériences, celle à droite les divers résultats, en proportions calculées sur 240 l. de grains, qui est le poids supposé par les auteurs économiques pour le septier de froment mesure de

Paris.

NB. Mes expériences ayant été faites pour le plus grand nombre à Vevay, où l'on se sert du poids de 18 onces, le verbal des expériences pour Vevay & les environs, est au poids de 18 onces. Mais cela ne change rien au calcul des proportions, qui sont établies sur le poids de marc,

F 2

# Vevay au moulin d'enhaut.

1. Le 13 Mai 1771, j'ai fait moudre 90½ lb. de froment, qui ont rendu 66½ lb. de farine, 9½ recoupes, 13½ fon, 1 lb. ¼ déchet.

pain. Toute la mouture 96 lb. 14 onces.

- 2. Le 3 Septembre 1771, 23½ lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. fon, ¼ déchet.

  24 lb. très beau pain moyen.
- 3. Le même jour  $72\frac{1}{2}$  lb. de froment nouveau m'ont rendu  $55\frac{1}{4}$  lb. farines, 4 lb. 4 recoupes, 10 lb.  $6\frac{1}{2}$  fon, 2 lb. 12 déchet.

beau pain moyen. Le tout 77 lb. 10 onces.

4. Le 18 Septembre 1771, 23<sup>1</sup>/<sub>4</sub>lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. fon, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> déchet.

23½ lb. très-beau pain moyen.

5. Le 9 Octobre 1771, 215\frac{3}{4} froment ont rendu 176\frac{1}{2} lb. farine, 7\frac{7}{8} lb. groffières recoupes, 27\frac{1}{2} fon, 3\frac{7}{8} lb. déchet.

pain moyen un peu inférieur, quoique le pain de pure farine fût prèsque blanc.

Toute la farine rend en proportion 242 lb. 15 onces de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

		18	-		A Part of Principles
Fine fa-	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
176. 6	24. 14	201. 4	35. 12	3-	256.10.
		196. 2	41.	2. 9	247.12.
182. 15	13. 15	196. 14	34. 5	8. 13	257-
		196. 2	241.	2. 9	242. 9.
196.	8. 13	205. 2	30.	94. 5	270.7½
+800.91	i me il sinfaind		i s		
ob, let	ten son				
	10 21 .		House	F 3	Hojso s

# Vevay au moulin d'enhaut.

6. Le 9 Décembre 1771, 95 lb. 14 onces de froment ont rendu 73 lb. 8 onces farine, 9 lb. 16 recoupes, 12 lb. son, déchet & onces.

24 lb. fine farine ont donné 29\frac{3}{4} lb. beau pain moyen.

Toute la mouture 103 lb. 5 onces.

7. Le 19 Décembre 1771, 187\(\frac{3}{4}\) lb. froment nouveau ont rendu 149\(\frac{3}{4}\) lb. de farine, 7\(\frac{7}{8}\) lb. recoupes, 25\(\frac{3}{4}\) lb. fon, 4\(\frac{3}{8}\) lb. déchet.

18 lb. pure farine ont donné 23\frac{3}{4} lb. beau pain moyen. Toute la mouture 208 lb.

8. Le 26 Décembre 1771, 143 lb. froment nouveau ont rendu 101 lb. farine, 20 lb. recoupes, 18½ lb. fon, 3½ lb. déchet,

33 lb. toutes farines ont donné 42½ lb. beau pain moyen. Le tout 155 lb. 15 onces.

9. Le dit jour, 1613 lb. froment ont rendu 1221 lb. farine, 12 lb. recoupes, 25 lb. fon, 21 lb. déchet.

18 lb, toutes farines ont donné 24 lb. de pain prèsque blanc. Toute la mouture 179\frac{1}{3} lb.

10. Le 2 Septembre 1772, 24½ lb. froment nouveau recueilli du bled de Sardaigne, ont rendu 17½ lb. farine, 4½ lb. recoupes, 1¾ lb. de son, ½ déchet.

La fine farine ayant donné 22 lb. de pain, le tout auroit fait 28 lb. 12 onces.

DU MOULIN. 87

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

	1000000		ist in the	1	
Fine fa-	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
1b.	lb.	16.	lb. (1)	lb.	1b.
184. 1	24. 12	208. 13	30. 2	Î. 1	258. 2.
191. 6		201. 7	32. 15	5. 10	265.15.
169. 9	33. 10 9	203. 2	30.1112	40.00	261. 9.
181. 1	2 17. 13	199. 9	37.	23. 1	266. 2.
173.	3 44. 8		5817.	54.15	283.11
4 709	STREET SOL		tho'T' obb seb	F 4	doad doad

# Vevay au moulin d'enhaut,

Tac the Recorpes. Touce fa-

recoupes, 12 lb. 11½ fon, 2 lb. 2½ déchet.

24 lb. farine ont donné 31¾ lb. de pain.

Le tout 109 lb. 13½ onces.

12. Le 10 Décembre 1772, 100 lb. froment ont rendu 76 lb. farine,  $8\frac{1}{8}$  lb. recoupes,  $13\frac{1}{4}$ 

lb. fon, 25 lb. déchet.

12 lb. fine farine ont donné 147 lb. pain moyen, pas beau, 16 lb. farine & 4 lb. recoupes ont donné 253 lb. pain tout noir. Toute la mouture 106 lb. 15 onces.

- 13. Le 4 Février 1773,  $48\frac{1}{4}$  lb. froment ont rendu 38 lb. farine, 4 lb. recoupes,  $6\frac{1}{4}$  lb. fon, 0 déchet. 16 lb. farine ont donné  $20\frac{5}{8}$  lb. de pain. 14 lb. toutes farines ont donné 17 lb. de pain.  $8\frac{1}{2}$  lb. farine & 2 lb. de recoupes,  $13\frac{1}{2}$  lb. de pain. La mouture entière en combinant la proportion des trois fournées auroit donné 53 lb. 1 once.
- 14. Le 18 Février 1773,  $48\frac{5}{8}$  lb. froment ont rendu  $37\frac{3}{4}$  lb. farine,  $5\frac{5}{8}$  lb recoupes,  $5\frac{1}{4}$  lb. fon, 0 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné  $19\frac{1}{4}$  lb. pain. 15 lb. fine farine ont donné 20 lb. Toute la mouture dans la proportion des deux fournées revient à  $56\frac{3}{4}$  lb.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farrine.	Recoupes.	Toutes fa-	Son.	Dé- chet.	Pain.
	lb.				lb.
187. 13	16. 5	The second secon	30. 11	STATE OF THE PARTY	266.13.
182. 6	1		31. 13		1200
saturation of the last of the	900057	GI -21.	. 541746	\$1 dg	0.1=.27 1.40 1di
ed in	pa ab a	010 8.00		18 th	Tics of
189.	19. 14	208.14	31. 1	20.	263.13
et noue	inoit se	1 2 . di	Tied one	12.50	
\$0, all	e intok opraduje	The state of	7.72190 100 A	i i	dechi
	l st d	NOT IN	Lett	. 2900	lb. 2
186.		214.	STATE OF THE PARTY	50.	280. 2
onecs	415. 16		and in	eranoi Loi	nicosic :
es out	ulant esti	di sh sa	net is	alb s	a tb.
	1		1.4	15 3	Toom \

# Vevay au moulin d'enhaut.

ont rendu 139 lb.  $15\frac{7}{8}$  farines, 15 lb.  $4\frac{5}{8}$  recoupes, 28 lb. 3 fon, 3 lb.  $15\frac{1}{2}$  déchet. 15 lb. toutes farines ont donné  $18\frac{3}{4}$  lb. de pain. Le tout 194 lb.

16. Le 15 Juin 1773, 185\frac{1}{4}lb. froment ontrendu 150\frac{1}{8}lb. farine, 12\frac{1}{4}lb. recoupes, 19\frac{1}{4}lb. fon, 3\frac{5}{8}lb. déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 20 lb. 3 onces de pain. Le tout 218 lb. 5\frac{1}{2} onces.

17. Le 24 Novembre 1773, 92 lb. froment nouveau ont rendu 67 lb. 2 onces farines, 8 lb. 11\frac{1}{4} recoupes, 14 lb. 2\frac{1}{4} fon, 2 lb. 2\frac{1}{2} déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 20 lb. 2\frac{1}{2} onces. Le tout 101 lb. 12.

18. Le 10 Janvier 1774, 191 lb. 14 onces froment nouveau ont rendu 154 lb. 16 onces farine, 10 lb. 8 recoupes, 22 lb. 14 fon, 3 lb. 12 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 19 lb. 14 onces de pain. Toute la mouture 218 lb.

DU MOULIN.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

1b. lb. lb. lb. lb. lb. 179, $5\frac{2}{3}$ 19. 9 198.1 $4\frac{2}{3}$ 36. $1\frac{1}{3}$ 7. 2 194. 8 17. 14 210. 6 24. 15 4. 11 2	
194. 8 15. 14 210. 624. 15 4. 11 2	lb.
	248.12.
<b>175.</b> $1\frac{1}{4}$ <b>22.</b> 8 197. $9\frac{1}{4}$ 36. $13\frac{3}{4}$ 5. 9	282.13 <del>\</del>
	265. 3½.
193.13 $\frac{1}{2}$ 13. 1 206.14 $\frac{1}{2}$ 28. 8 4. 9 $\frac{1}{2}$	273.15.

# Vevay au moulin du milieu.

是是如此,没是不是他的

- 19. Le 25 Janvier 1760, 89 lb. froment ont rendu 64 lb. farine, 17 lb. recoupes,  $4\frac{1}{4}$  lb. fon,  $3\frac{3}{4}$  lb. déchet.
- 20. Le 21 Février 1760, 89 lb. froment ont rendu 60 lb. farine, 19 lb. recoupes, 9 lb. son, 0 déchet.
- 21. Le 22 Octobre 1760, 276 lb. froment ont rendu 182\frac{3}{4} lb. farine, 57 lb. recoupes, 24 lb. fon, 12\frac{1}{4} lb. déchet.
- 22. Le 22 Mars 1763, 556 lb. froment ont rendu 390 lb. farine, 80 lb. recoupes, 21 lb. fon remoulu pour les poulets, 42 lb. fon groffier, 23 lb. déchet.
- 23. Le 14 Mai 1771, 90½ lb. froment ont rendu 64 lb. farine, 9¾ lb. recoupes, 12¾ lb. fon, 4¾ lb. déchet. 10 lb. toutes farines ont donné 13¼ lb. de pain. Toute la mouture 97¾ lb.
- 24. En Septembre 1771, maître Pilet serrurier a fait moudre  $94\frac{1}{2}$  lb. froment nouveau, qui ont rendu 76 lb. farine,  $13\frac{1}{4}$  son,  $5\frac{1}{4}$  lb. déchet.  $62\frac{1}{4}$  lb. farine ayant donné 80 lb. de pain, toute la mouture suivant la proportion auroit donné 97 lb. 12 onces.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa-	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
172. $9\frac{1}{3}$	45. 133	218. 7	11. 7	10. 2	7081 8
164. 8	51. 4	215. 12	24. 4	0.	11 71
158.14	49. 9	208. 7	20. 14	ANGI JID	okii e
168. 5	$\frac{1}{2}$ 34. $8\frac{1}{2}$	202. 14	the said	I has	onice 37. L ment
169.11	25. 14	195. 9	32. 1	3 11.92	259-
cessive- onces	8 16 18	orther reading	orio - us	поихе	THOUS
tes one	n ville acce farm	193.	13. 10	13.5	24. 80
		Soomo A			nom

# Vevay au moulin du milieu.

celested the test of the event

- 25. Le 29 Septembre 1773, j'ai fait moudre 95 lb. 5 onces froment nouveau; qui ont rendu 69 lb.  $13\frac{1}{2}$  fine farine, 14 lb.  $11\frac{1}{4}$  recoupes, 9 lb.  $13\frac{1}{2}$  fon, 1 lb.  $2\frac{3}{4}$  déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb.  $2\frac{1}{4}$  de pain, beau moyen. Toute la mouture 113 lb. 4 onces.
- 26. Le dit jour,  $24\frac{1}{2}$  lb. de gros bled, soit Mays, ont rendu 22 lb. farine, 1 lb. 17 onces son, 10 onces déchet.
- 27. Le 14 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 82 lb. 2 onces farine, 23 lb. 15 recoupes, 10 lb. 13 son, 1 once déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 19 lb. 9 onces de pain. Toute la mouture 137 lb. 13.
- 28. Le 15 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 85 lb. 3 onces farine, 19 lb. 15 récoupes, 11 lb. 13 son, point de déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb. 1½ onces de pain. Toute la mouture 140 lb. 11 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
175. 11	36. 13½	$212.8\frac{1}{2}$	24.	$92.14^{\frac{1}{2}}$	285. 3.
ino esa		io ,di, o.i			ol in
A state	main	ार्व एक		10100	
and of	Emil d	215. 8		1 5. 7	75 True
168. 1	3 49-	217. 13	3 22.	7 8 Resp	reco
	ro Confe	ville ri	-	אנולונו או אנולונו או	A Kara
	obnoz s	o iup	Com	defro	24
175.	2 40. 12	215.14	24.	13 0.	289. 2
ba paid	né og l	ong da	a mag	The rec	i 3%
				74	26
A CONTRACTOR					

# Vevay à deux moulins.

Tontes for Son

## Moulin d'en bas.

29. Le 14 Mai 1771, j'ai fait moudre 90½ 1b. froment, qui ont rendu 58 lb. 14 onces farine, 18 lb. 8 recoupes, 11 lb. 8 fon, I lb. 15 déchet. 10 lb. toutes farines ont donné 12 lb. 14<sup>1</sup> onces pain moyen. Toute la mouture 99 lb. en proportion.

30. En Septembre 1771, Mr. Raujoux de Vevay a fait moudre 234 lb. froment nouveau, qui ont rendu 184 lb. farine, 10 lb. recoupes, 35 lb. fon, 5 lb. déchet. Les 184 lb. farine ont donné 247 lb. beau pain moyen. C'est pour le tout dans la proportion 260 lb. 8 onces.

Moulin hors de ville rière Corsier.

31. Le 17 Décembre 1772, j'ai fait moudre 24 lb. de froment, qui ont rendu 185 lb. farine,  $1\frac{1}{2}$  lb. recoupes, 2 lb.  $14\frac{1}{2}$  fon, 1 lb. 14 déchet. 125 lb. farine ont donné 16½ lb. pain moven ordinalre. 6 lb. farine, & 1½ lb. recoupes ont donné 95 lb. pain noir beau. Toute la mouture a donné 26 lb.

DU MOULIN.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes fa-	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	1b.
155.14	48. 141	$204.12\frac{1}{2}$	30. 5\frac{1}{2}	4. 14	$262.8\frac{2}{3}$
	Harris I				finitely.
	7-10		7		W. 42
188. 12	10. 4	199.	35. 14	5. 2	267. 2
		10 20 T A	THE SE		faic n
	1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -	(6)		18.56	morte.
			6/31	i ah	
186. 4	15.	201. 4	28. i	10, 11	261. 4
	(1)5	William Control		la an	10,00
the pool					
A STATE OF THE STA	le lain	300 20	1		
	10 ( 10 mg)		ALTASI	DOES!	X 1 10
Torqu'y	or district			S. C. L	
		1	1	1	W 32.02.00

# Vevay de bled étranger.

Moulin d'enhaut.

32. Le 18 Mars 1771, Mr. l'hospitalier Eck de Vevay a fait moudre 93 lb. froment de Piémont, qui ont rendu  $64\frac{1}{2}$  lb. farine,  $13\frac{1}{4}$  lb. recoupes, 12 lb. fon,  $3\frac{1}{4}$ lb. déchet.

33. Moulin du milieu, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 65 lb. farine,  $17\frac{1}{4}$  recoupes, 8 lb. fon,  $2\frac{3}{4}$  déchet.

34. Moulin d'en bas, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 74 lb. farine,  $4\frac{1}{2}$  lb. recoupes, 12 lb. fon,  $2\frac{1}{2}$  lb. déchet.

fait moudre 23 lb. 4 onces froment de Piémont, qui ont rendu 3 lb. 7 onces fleur de farine prélevée, 18 lb. farine pour faire du pain, 1 lb. 15 onces fon, point de déchet. Les 18 lb. farine-ont donné 24 lb. beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion  $28\frac{1}{2}$  lb.

36. Mème moulin. Le 30 Avril 1771,  $46\frac{1}{4}$  lb. froment de Piémont ont rendu  $43\frac{3}{4}$  lb. farine,  $2\frac{1}{4}$  lb. fon,  $\frac{1}{4}$ lb. déchet.  $56\frac{1}{8}$  lb. pain

prèsque noir.

NB. L'évaporation des miches de cette fournée a si fort varié, que sur 16 onces de pain, l'évaporation de quelques miches est allée jusques à 4 & à 5 onces, tandis que d'autres miches de même grosseur n'ont évaporé que 3<sup>2</sup> onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

0				·	
Fine fa-	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	1b.	lb.	lb.	lb.,	16.
166. 7	DOMESTIC OF THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF	200. 10	STREET, COLD CO. ST. STONE STREET, CO. ST. STONE ST.	8. 6	
167.12.	44. 8	212. 4	20. 10	7. 2	
191.	11. 9	202. 9	3t.	6. 7	1 88
	A said	12. 11	Chapter All		orda (S
		221.	18. 15	0.	294. 9.
Transfer of the state of the st		mad 1			
-11		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			t the
					21,-68
		227.	11. 1	1 1. 5	291. 4
Mary o		10		1111 40	1.1
			us usu	100	學的學
Tell . C	T livel	W. S.		h Lortu	
	apliond.	The last		or de	ortort -
- Marie and				102	money in the second
		A	7	G 2	P

# Vevay de bled étranger.

Moulin d'en bas.

- 37. Le 3 Mai 1771, 46 lb. froment de Piémont ont rendu 41 lb. farines, 3 lb. 14½ fon, 1 lb. 3½ déchet. -La moitié de cette farine a donné 27¼ lb. pain moyen ordinaire. L'autre moitié 27½ lb. pain moyen plus beau. Toute la mouture 54¾ lb. de pain.
- 38. Le même jour, au même moulin, Mr. le Capitaine Perdonet de Vevay a fait moudre  $23\frac{1}{4}$  lb. froment de Piémont, qui ont rendu  $10\frac{1}{4}$  lb. fine fleur de farine,  $9\frac{3}{4}$  lb. belle farine moyenne, 3 lb. fon,  $\frac{1}{4}$  lb. déchet. Les  $9\frac{3}{4}$  lb. farine moyenne ont donné  $13\frac{1}{4}$  lb. très-beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion auroit donné 27 lb. 3 onces.
- 39. Le même jour, au même moulin, le même Mr. Perdonet a fait moudre 45 lb. froment de Piémont criblé, qui ont rendu  $41\frac{1}{2}$  lb. farine, 3 lb. fon,  $\frac{1}{2}$  lb. déchet. 18 lb. de cette farine ont donné  $24\frac{1}{2}$  lb. pain moyen un peu inférieur. Le tout auroit donné  $56\frac{1}{2}$  lb.
- 40. Moulin d'enhaut, Le 8 Avril 1772, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut, 22½ lb. froment du grenier, bled de Sicile, qui ont rendu 20½ lb. toutes farines, 26¼ lb. pain noir, beau.

101

DU MOULIN.

		TO ENTROPE	ha ta hazar		也1934年中華
Fine fa-	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
/ lb.	1b.	lb.	lb.	lb.	lb.
anti b	in the speed	213. 15	19. 13	6. 4	285.10.
		206. 7	31.	2. 9	280. 7.
1 20 m		414.5			
		221 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> .	16.	$2\frac{2}{3}$ .	301 <u>1</u> .
·特别 ·特别					
of the		2182.	n strong		280.
r fig. 1	ior (i)		14.00 5.4.0 5.6.51		
a the	m miss		AST OF	G 3	1. 1

Vevay de bled étranger humecté.

41. Juin 1771, Mr. Roffier négociant à Vevay a fait moudre 340 lb. froment de Sicile, humecté jusques au poids de 365 lb. Cette mouture a rendu 251 lb. fine farine, 52 1b. belles recoupes, 51 lb. fon. 194 lb. fine farine ont donné 25 lb. beau pain 12 lb. recoupes ont donné 15½ lb. beau pain moyen. Le tout auroit donné 393 lb. de pain.

42. Le 15 Juin 1771, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut 94 lb. 15 onces froment de Barbarie, reçu du château de Nion; humecté jusqu'à 99 lb. 6 onces. Cette mouture a rendu 77 lb. 11 fine farine trèsbelle, 7 lb. 3½ très-belles recoupes, 12½ lb. 22 lb. toutes farines ont donné 291 lb. très-beau pain moyen. Le tout revient à III lb. 10 onces.

43. Le 6 Juillet 1771, au même moulin, 167½ lb, froment de Cagliari, venu aussi de Nion, humecté jusqu'à 179 lb. ont rendu 1425 lb. fine farine, 14 lb. recoupes, 185 1b. fon. 42 lb. toutes farines ont donné 55% lb. beau pain moyen. C'est pour le tout 208 lb. 5 onces.

44. Le 5 Juin 1772, au même moulin, 1153 1b. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 122 lb. 3 onces, ont rendu 91 lb. 131 farine, 13 lb. recoupes, 14 lb. 15 fon, 783 farine ont donné 1033 lb. pain moyen. Le tout 138 lb. 3 onces,

Fine farine.	Recoupes.	Toutes fa-	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	1b.	lb.	lb.		lb.
177. 3	36. 11	213. 14	36.	Dans	277. 7.
195. 2	18. 3	213. 5	31.	toutes les	282. 5.
204.	5 20.	224.	6 26.	moutures de bied mention du de	298. 9.
190. 1	0 27.	217. 1	30.	13	287. 2.

Vevay de bled étranger humecté.

Moulin d'enhaut.

45. Le 6 Juin 1772, 464 lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 49 lb., ont rendu 41 lb. farine, 554 lb. pain noir beau.

46. Le 15 Septembre 1772, même moulin,  $135\frac{1}{2}$  lb. froment de Sicile du grenier, humeché jusqu'à 143 lb., ont rendu  $107\frac{1}{2}$  lb. farine,  $11\frac{1}{8}$  lb. recoupes,  $17\frac{3}{4}$  lb. fon. 102 lb. farine ont donné  $134\frac{5}{8}$  lb. pain moyen. Toute la mouture 156 lb. 10 onces.

47. Le 24 Septembre 1772, même moulin, 94 lb.  $5\frac{1}{4}$  froment de Sardaigne, du grenier, humecté jusqu'à 97 lb.  $9\frac{3}{4}$  ont rendu  $73\frac{1}{4}$  lb. fine farine, 12 lb.  $4\frac{3}{4}$  recoupes, 10 lb.  $7\frac{1}{4}$  fon. 13 lb. farine & 2 lb. recoupes ont donné 20 lb. 15 onces pain beau moyen. Toute la mouture 118 lb. 14 onces de pain.

DU MOULIN.

Proportions calculées, sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	1b.	oldb.	lb.	- lb.
	or ash looks asil	212. 12	to to	and a	288. 34
表现 30 次 10m	12 / 2 2 2 1 NO	ust ,	same S samo T	300 300 200	st .67
NI.		Services			277. 5
190. 6	19. 11	210. 2	31.	7-	4/(• )
	y is a set of				1775.35
		eta i stora	V		
186.	731.	217. 10	25. 8	31/2	302.4
and-	1.5			Act. L Syes	0 504 B
			The street of th		
# 1445 - # 250		All Sections			
	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	42/ 27	A SERVE	or Soft	

En divers lieux du pays.

#### A Wullierens.

48. En Décembre 1770, Mr. Grand a fait moudre 182 lb. bled méteil, & 36 lb. mécle de Printems, en tout 218 lb., qui ont rendu 162 lb. farine de bled, 10 lb. fon,  $7\frac{5}{8}$  lb. falaire supposé,  $2\frac{3}{8}$  lb. déchet. 31 lb. farine de mécle, un peu de gros son, non pesé. Toute la mouture a donné 70 lb. beau pain moyen, 180 lb. pain noir.

NB. On appelle mécle dans ce pays, un mêlange de graines inférieures, dont le peuple de la campagne fait son pain en mêlant ces graines avec le bled. Et comme il y a bled d'hyver, & bled de printems, il y a aussi mècle hyverné, & mècle de printems ou de Ca-

rême.

#### A Palezieux.

49. En Mai 1771, Mr. Gillieiron a fait moudre  $66\frac{1}{2}$  lb. froment, qui ont rendu  $48\frac{1}{4}$  lb. farine, 9 lb. recoupes,  $7\frac{3}{4}$  lb. fon,  $1\frac{1}{2}$  lb. déchet. La farine a donné  $61\frac{1}{2}$  lb. beau pain moyen. Les recoupes 14 lb. pain noir. La mouture entière  $75\frac{1}{2}$  lb.

## A Chebres.

50. En Mai 1771, Mr. le pasteur Mercier a fait moudre  $92\frac{1}{4}$  lb. froment, qui ont rendu  $64\frac{3}{4}$  lb. farine,  $15\frac{1}{4}$  lb. recoupes,  $6\frac{1}{4}$  lb. fon, 4 lb. salaire suposé,  $1\frac{3}{4}$  lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa-	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb,	lb.	lb.	lb.
		223.	13. 13	3. 3	285. 3
olo i	uncel on	215. 10	Jan 1		lanch banch
HOUTE	40m (15)	COLUMN TO SERVICE SERV	al esti		godrail
			3 1-1 1	4,55	
Was a	gun in	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			100 A
The a	0.00	3 0 3 EL		(4.),	dl. Ir.
			Volu		
174.	2 32. 8	206. 10	28.	5. 6	272. 8
vella ja	c esta				
176.	2 42.	2 218.	4 17.	4. 12	2 Sign
Jaio ii	H di	offer	Tallarini	Prish	A die

# En divers lieux du pays.

### A Chèbres.

51. Le 17 Mai 1771, Mr. le pasteur Mercier a fait moudre 176 lb. froment, 121 lb. bled méteil, en tout 297 lb., qui ont rendu 121 lb. fine farine, 119 lb. farine groffiere, 12 son, 123 lb. salaire suposé, 325 lb. déchet. 87. lb. fine farine ont donné 118 lb. pain moyen très-beau. 100 lb. farine groffiere 1453 lb. pain moyen inférieur. Toute la mouture en proportion revient à 338½ lb. de pain.

#### A Paudex.

52. Juin 1771, Mr. le pasteur Mégroz de Vilette a fait moudre 203 lb. froment, qui ont rendu 181 lb. farine, 11 lb. fin fon, 11 lb. gros fon, point de déchet. 26 lb. très-beau pain moyen.

A Laufanne.

53. Juin 1771, Mr. le pasteur Curtat a fait moudre 1734 lb. froment, qui ont rendu 133 lb. farine, 27 lb. recoupes, 121 lb. son, I lb. déchet. 154 lb. pain moyen très-beau. 42 lb. pain noir beau.

A Morges.

54. Aoust 1771, Mr. Muret de Joulens a fait moudre 212 lb. bled méteil nouveau. Otez 9 lb. falaire suposé, reste 203 lb. qui ont rendu 1621 lb. farine, 18 lb. fin fon, 20 lb. son groffier, 21 lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	16.	lb.	1b.
102. 0	100. 6	202. 6		27.8	285. 6.
Mon il	an si	otroja aj 68, otri	ob the one	011111111111111111111111111111111111111	2010 ·
490年度	7-4-4	i, Sanol	30.730	1	dord
	aun d	# (/ t			nE de
	lesses		28. 14	0.	300.12
		ino obj	bi di	37.0	
andre Marie		o hillio	tal day		THE T
184.	4 37.	221. 10	17.	1. 6	271. 8
Manic		idre i	Det de		USW N
lama	agin)			531	nom.
sb.d.	in Comp	The Education	ne noite		root
abrioni	A s	192.	2 44. 1	SECONDO PROPERTY AND ADMINISTRATION OF THE PARTY OF THE P	STORY CARL TALL FOR THE STORY
a .di	let ubus	ine in	none, d	ala a	182
ib. fou	A 102 2044	1 00 01	i ali		di g

En divers lieux du pays.

A la Morgete.

maine de Joulens a fait moudre au moulin de Morgete, 161 lb. bled méteil nouveau, ôtez 7 lb. salaire suposé, reste 154 lb., qui ont rendu 113¼ lb. farine 13¾ lb. fin son, 18¾ lb. gros son, 8¼ lb. déchet. 31 lb. dite farine ont donné 39½ lb. pain moyen très-beau. Toute la mouture dans la même proportion auroit donné 144 lb. 5 onces.

A Rueyre.

quemin a fait moudre 81 lb. bled méteil plus seigle que froment. Otez  $3\frac{1}{2}$  lb. salaire suposé, reste  $77\frac{1}{2}$  lb. qui ont rendu 54 lb. farine,  $8\frac{1}{2}$  lb. recoupes,  $13\frac{1}{2}$  lb. son,  $1\frac{1}{2}$  déchet. 16 lb. farine ont donné 22 lb. de pain. Toute la mouture 85 lb. 15 onces.

A Montreux.

Vautier a fait moudre  $134\frac{1}{2}$  lb. froment,  $8\frac{3}{4}$  lb. fèves, en tout  $143\frac{1}{4}$  lb. grains. Cette mouture a rendu 35 lb. farine blanche, 100 lb. farine noire,  $2\frac{1}{2}$  lb. fon,  $5\frac{3}{4}$  lb. déchet.

A Montreux.

58. Mr. le Chatelain Vautier a fait moudre  $23\frac{1}{8}$  lb. froment, qui ont rendu  $13\frac{1}{8}$  lb. fine farine,  $7\frac{5}{8}$  lb. farine de ménage,  $1\frac{3}{4}$  lb. fon,  $\frac{5}{8}$  lb. déchet.

III

DU MOULIN.

Fine fa- rine, Recoupes.		Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.	
lb.	lb.	- lb.	lb.	lb.	lb.	
	. Judeca	176. 8	50. 10	12.14	224.15	
		spinolei spirolei	is said			
167. 4	26. 5	193. 9	41. 13	4. 10	266. 2	
in, 1d	n m. se	1	internal of	100 m		
	meat of				<b>.</b>	
	1 15	8 20020			1 20	
58. 10	0 167. 9	226.	3 4- 3	9.10		
	di il		stamer		od.a	
America Anormi	10 miles 191 88	DVIII)	t manti de Vict	Tara.	A (grafie)	
136.	3 79.	2 215.	5 18.	3 6. 8	3	
Moral a	standin standall	1939 Z 1	A Post	.dl	A CO	

# 112 EXPÉRIENCES

En divers lieux du pays.

A Chailly.

- Vigneron a fait moudre trois quarterons froment, & demi quarteron de fèves, pefant le tout 84 lb. Cette mouture a rendu 77 lb. farine, 3 lb. fon, 4 lb. déchet. 38½ lb. farine ont donné 54 lb. de pain. Toute la mouture par conféquent 108 lb.
- 60. Le même jour, au même moulin, le fieur Anet a fait moudre 2 quarterons de gros bled, & \(\frac{1}{2}\) quarteron de froment, pefant le tout 57 lb.. Cette mouture a rendu 54\(\frac{1}{2}\) lb. farine, 2 lb. fon, \(\frac{1}{2}\) lb. déchet. 27\(\frac{1}{4}\) lb. farine ont donné 36\(\frac{1}{2}\) lb. de pain. Toute la mouture en proportion 73 lb.

A Villeneuve.

Mange a fait moudre au moulin de Grandchamp près de Villeneuve 366 lb. froment. Otez 12 lb. pour le falaire qui a dû être dans ce moulin la trente-deuxième partie du grain, reste 354 lb. Cette mouture a rendu 124 lb. fine farine, 169 lb. farine pour domestiques, 49½ lb. son, 11½ lb. déchet.

DU MOULIN. 113

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Dé- chet.	Pain.	
lb.	lb.	1b.	1b.	lb.	lb.	
	7	220.	8. 9	11.7	308. 9	
		12400			200	
izitis.	one a		of the		62373 - 089 <sup>37</sup>	
		229. $7\frac{1}{2}$	8. 63/4	2. I <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	307. 6	
			os tullie			
ear st		otton ;	loquit.			
	official a	Sold N. of 1713	Jou.		5000	
4. 1	114. 9	198. 10	33. 9	7. 13	it w	
	000, 00 A					
				14 m	3.1.7	

# 114 EXPÉRIENCES

Divers lieux, de bled étranger.

### A Aubonne.

moudre 112 lb. froment de Sardaigne.
Otez 5 lb. falaire suposé, reste 107 lb.
Cette mouture a rendu 94 lb. farine, 8 lb.
son, 5 lb. déchet. 20 lb. farine fraiche
ont donné 27 lb. de pain. 20 lb. farine
reposée en ont donné 32 lb. Toute la mouture à prendre le milieu des deux expériences, donneroit 138 lb. 11½ onces de pain.

#### A Nion.

63. L'on a moulu 100 lb. bled de Goro, 100 lb. de Cagliari, 100 lb. de Tarente. Otez 4 lb. salaire suposé, reste de chaque mouture 96 lb. net. Le bled de Goro à rendu  $84\frac{1}{2}$  lb. farine,  $10\frac{1}{2}$  lb. son, 1 lb. déchet. 116. lb. de pain.

64. Le bled de Cagliari. 88 lb. farine, 7. lb. fon, 1 lb. déchet. 122½ lb. de pain.

67. Le bled de Tarente.  $86\frac{1}{2}$  lb. farine,  $8\frac{7}{2}$  lb. fon, 1 lb. déchet.  $118\frac{3}{4}$  lb. de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa-	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.	
		lb.	lb.	1b.	1b.\	
		210.14	17. 15	11. 3	311. 3.	
		•				
		211. 4	26. 4	2. 8	190.	
			1 (1			
		220.	17. 8	2. 8	306. 4.	
		216. 4	21. 4	2. 8	296.14.	
			I	12		

EXPÉRIENCES

# Résultas des expériences rassemblées.

Moutu- res.	Gra	ins.	Fari	ne.	So	n.	Décl	iet.	Pair	1.
Bled du	pays.   1b.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	011c.	lb.	onc.
18 M. Vevay I me		$10\frac{1}{4}$	1688.	334	263.	164			2200.	
5 M 2 mc		. 9	892.	131	102.	$3\frac{1}{2}$		IO		
5 M mêm		. 13	445.	14	57.		IO.	IS	586.	16
	oulin. 324	. 9	271.	4	46.	8	6.	15	1967 S. A. C. S.	
IM hors	de ville. 24	•	20.	21/4	2.	$14\frac{1}{2}$		1 1	A CHARLEST FORD	NEW YORK
Bled étr								4		
3.M. Vevay les 3			238.	9	32.		38.	9	79	
6 M. Vevay.	206		188.			117	######################################	8	249.	5 ±
Bled étr	anger	4.1	N. S. S.							· T
bumes			× •					4		
7 M. Vevay.	993	$15\frac{3}{4}$	893.	$14\frac{1}{4}$	130.	$I_{\frac{1}{2}}$			1181.	10
Bled du	pays.					-0.0				
9 M. 8 divers	lieux. 1126	. II $\frac{1}{4}$	976.	131	97.	9	52.	63	1297.	6
5 M. 4 divers		. II $\frac{1}{4}$	691.	9	98.	TO MAKE STOPP STANDS BOOK TO	22.	21/4		
Bled étos	#0.50 CERTIFICATION CONTROL TO U.S. CONTROL TO THE PROPERTY OF							*		
4.M. 2 divers			353.		34.		8.		495.	16
						Top of				-/
					-					
- N N 1 1	- mo	<b>-</b> 1	2407	-3		0.1	0	1		- 2
35 M. Bled du pa		1. /2	3401.	64	408.	82	108.	104	4470.	104
pain f	ait.	<b>7</b> 3	TADA	3					5	- 1
	ger avec 1595	4	1434.	-164	180"	9	Jan St.		1926.	134
pain f		, 01	1000	701		,	1- X 1	.,	1	
13 M. Sans pai	n fait. 2125	- 44	1044.	132	232.	31/2	70.	34	, , ,	
The second						Top			1-1-1	
		ar.	1		450					

117

DU MOULIN.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Toutes farines.		Son.		Déchet.		Pain.	
207.	13/4 15	31. 23. 27.		9.	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	lb. 265.	$7\frac{2}{3}$
200.	9½ 4		5½ I		II		
	$2\frac{1}{2}$ $15\frac{1}{2}$	27.	81/2	7.	5 13½	290.	2
215.	13	31.	93/4		7-11-15	285.	5
208.		25700000000000000	13 15 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>	11. 6.		275.	7
214.	$7\frac{3}{4}$	20.	101	4.	1334	301.	5
205.	$2\frac{2}{3}$	28.	4 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>	6.	9	269.	1112
215.	141	27.	2 <u>1</u>			289.	6
205.	131/2	26.	31/2	7.	15		
	1	1		1	п	1	

## REMARQUE.

On observera dans la tabelle ci-derrière des expériences rassemblées, que le bled étranger a rendu, pour l'ordinaire, plus de farine que le bled du pays, & que la farine a donné aussi plus de pain en proportion. Et entre les bleds étrangers sur lesquels j'ai fait des expériences, ceux de Barbarie & de Sardaigne ont singulièrement excellé, de même que le bled de Sicile de l'expérience 41. Car ceux qu'on a eu de Sicile en 1772, & dont il est question dans les expériences 40, 45 & 46 étoient à divers égards inférieurs aux nôtres.

#### C. ...

# EXPÉRIENCES

# DEFOUR.

E donne ici des expériences de pétrissage, & de cuisson de pain. Je n'ai pas eu l'avantage d'employer un homme du mêtier. La farine a été pétrie par des servantes ordinaires, & le pain cuit au four public, ce qui fait une diférence considérable pour l'évaporation.

J'ai observé, comme tous ceux qui ont fait des expériences sur ces objets, que la farine grossière, toutes choses d'ailleurs égales, prend plus d'eau, & donne plus de pain que la fine farine.

Il est aisé de comprendre que l'évaporation du four est plus ou moins grande, à proportion du volume des miches, du dégré de chaleur, & du tems que le pain demeure dans le four; mais j'ai observé à mon grand étonnement, que dans une même fournée, & miches égales, il y avoit d'une miche à l'autre, une diférence d'évaporation, qui alloit à plus d'une once par livre de diférence.

Dans les premières expériences, la pâte ayant été pesée avant le levain rendu, j'ai déduit au hazard, 6 onces par fournée de pain moyen, ce qui fait une légère inéxactitude dans le calcul de l'évaporation; mais cela ne fait point de diférence dans le calcul de la quantité de pain.

Toutes ces expériences de four sont au poids de 18 onces.

ches ecoient d'environ 3 16.

# En pain blanc.

- I. Le 16 Mai 1771, pétri de la farine fine de 2 jours.
- 2. Le 1 Juin, de la même farine.
- 3. Le 7 dit, de la même farine.
- 4. Le 14 dit, de même. 5. Le 17 dit, de même.

6. Le 21 dit, farine fine de bled de Barbarie, reposée 5 jours.

7. Le même jour, farine fine, moitié du pays, de 5 à 6 semaines, moitié de Barbarie de 5 jours.

8. Le 27 Juin, même mélange.

9. Le 29 dit, de même.

10. Le 5 Juillet de même.

11. Le 6 dit, farine moitié Barbarie de 20 jours, moitié Sardaigne toute fraiche.

12. Le 11 dit, farines reposées, moitié Bar-

barie, moitié du pays.

13. Le 17 dit, farines reposées, moitié Sardaigne, moitié du pays.

14. Le 11 Sept. moitié farine de 8 jours de bled nouveau, moitié farine reposée, de bled vieux.

15. Le 14 dit, farine de 11 jours, bled nouveau.

16. Le 19 dit, farine reposée de bled vieux.

17. Le 28 dit, farines mélées de vieux & de nouveau.

18. Le 19 Sept. 1772, farine de bled de Sicile, fortant du moulin.

19. Le 24 dit, même farine.

NB. Pour toutes ces expériences, les miches étoient d'environ 3 lb. Fa-

on fit pain.	Evaporati 16 onces	pain.	a au	Farin	ation.	Evapo	n.	Pai	e. 1011	Pât	Farine.
d	Onces	lb.		16.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	1b.
	5.	1191	à	100	131	3.	161	II.	12	15.	10.
I	4.	125			3	3.	9	12.	12	15.	10.
	4.	1264			51	3.	114	· 12.	161	15.	10.
	4.	1283			7 2 3 4	3.	153	12.	5 1	16.	10.
6	4.	26 1	1		$O_4^3$	4.	21/4	15.	3	19.	12.
I	3.	1321			3	3.	41/2	13.	$7\frac{1}{2}$	16.	10.
1	3.	1314			034	3.	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	- 13.	3	16.	10.
	4.	1283			3	3.	153	12.	03/4	16.	10.
7	4.	1283			71/2	3.	153	12.	5 1	16.	10.
I	4.	$126\frac{1}{4}$			12	3.	I 1 4	12.	54	16.	10.
. 2	3.	1271			03/4	3.	13	12.	144	15.	10.
	3.	130			934	2.		13.	93/4	15.	10.
1	4.	125			3	3.	9	12.	12	15.	10.
, v -	4.	30 5 24	I		03/4	4.	1114	15.	12	19.	12.
I	4.	$27\frac{1}{2}$	I		$7\frac{1}{2}$	4.	41/2	15.	12	19.	12.
	4.	1281			3	4.	$6\frac{3}{4}$	15.	93	19.	12.
20	3.	1263			41/2	4.	131	17.		22.	14.
	4.	1283			$7\frac{1}{2}$	6.	131	25.	3	32.	20,
	4.	1333			3	7.	131	26.	$16\frac{1}{2}$	33.	20.
	4.	128	AMERICAN TRANSPORT	100	16	73.	93/4	284.	153	357.	222.

## En pain moyen ou noir.

20. Le 25 Avril 1771, pétri de la farine de bled de Piémont, fortant du moulin, toutes farines, après 3 lb. 7. oncés fleur de farine prélevée. En miches de 8 lb.

21. Le 26 dit, farine du pays, reposée, tou-

tes farines. En miches de 4 lb.

22. Le 30 dit, farine de bled de Piémont, fortant du moulin. Toutes farines. En miches de 9 à 10 lb.

23. Le 4 Mai, farine de bled de Piémont, fortant du moulin. Toutes farines. En

miches de 4½ lb.

24. Le 8 dit, farine de bled de Piémont, de 5. jours. Toutes farines. En miches de 6 lb.

25. Le 10 dit, farine de bled de Piémont, de 7 jours. Toutes farines. En miches de

4½ lb.

26. Le même jour, autre farine de Piémont aussi de 7 jours. Farine grossière, après 10\frac{1}{4} \text{lb.} de belle farine prélevée. En miches de 4\frac{1}{2} \text{lb.}

27. Le 16 dit, farine du pays, de 2 jours. Toutes farines. En miches de 3 à 4 lb.

28. Le I Juin, farine du pays, de 18 jours. Toutes farines. En miches de  $4\frac{1}{2}$  lb.

Farine.	Pá	ite.	Pa	in.	Evapor	ration.	Farine an pain.	Evaporat 16 onces	ion fur pain.
lb. onc	es lb. 28.	onces	lb. 24.	onces	lb. 4.	onces	lb. lb.	Onces 2.	d. 22
20. 1			100 m	3 <sup>3</sup> 8	6.	c 5	122.2	2.1	
43. 13	4		27· 56.	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>		5 <del>§</del>	133 17	3.]	17
20.	9 33.	634	27.	41/2	6.	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	133	3.	14
18.	30.		24.	9	5.	9	1368	3.	141
20.	9 33.	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	27.	9	5.	114	/134 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	3.	61/2
9. 13	16.		13.	41/2	2.	131	136	3.	8
10.	16.	41/2	12.	141/2	3.	.8	128	4.	61/2
10.	16.		13.	41/2	2.	131	1321	3.	8

#### En pain moyen ou noir.

29. Le 7 Juin 1771, farine du pays de 24 jours. Toutes farines. En miches de 3½ lb.

30. Le 14 Juin, farine du pays d'un mois, moitié recoupes d'une autre farine aussi d'un

mois. En miches de 4½ lb.

31. Le 17 Juin, farine du pays de 34 jours, moitié recoupes d'une autre farine de même date. En miches de 4 lb.

32. Le 21 dit, farine de Barbarie de 5 jours, dont \( \frac{1}{2} \) recoupes. En miches de 5 lb.

- 33. Le même jour, farine mêlée  $\frac{2}{3}$  de Barbarie,  $\frac{1}{3}$  recoupes du pays. En miches de 4 lb.
- 34. Le 27 Juin, farines reposées, dont 10 lb. fine farine du pays, 2 lb. recoupes du pays, 3 lb. recoupes de Barbarie. En miches de 4 lb.

35. Le 29 dit, farines reposées, mêlées  $\frac{2}{3}$  de Barbarie,  $\frac{1}{3}$  recoupes du pays. En miches de 4 lb.

36. Le 5 Juillet, farines reposées, dont \( \frac{3}{4} \) de Barbarie, \( \frac{1}{4} \) recoupes du pays. En miches de 5 lb.

lb. 15.	onces 153	lb.	onces 13½	1b.	onces 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	lb.	lb. 127½	Onces 3.	d 2:
1883		12.	131	3.	2 4	100 à	1271	3.	2
15.	1				CONTRACT OF STREET	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH			
	131	13.		2.	131		130	3.	
20.		16.	634	3.	114	1	1361	3.	1
19.	63/4	15.	1534	3.	9		1324	.3.	1
19.	I 1 1 4	15.	153	3.	131/2		1324	3.	I
24.	131/2	20.	41/2	4.	9		135	<b>3.</b>	1
24.	I I 1 4	20.		4.	I I 1 4		133 <u>1</u>	3.	I
26.	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	21.	41/2	4.	1534		13234	3.	I
	19. 19. 24.	19. $6\frac{3}{4}$ 19. $11\frac{1}{4}$ 24. $13\frac{1}{2}$	19. $6\frac{3}{4}$ 15. 19. $11\frac{1}{4}$ 15. 24. $13\frac{1}{2}$ 20. 24. $11\frac{1}{4}$ 20.	19. $6\frac{3}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 19. $11\frac{1}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 24. $13\frac{1}{2}$ 20. $4\frac{1}{2}$	19. $6\frac{3}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. 19. $11\frac{1}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. 24. $13\frac{1}{2}$ 20. $4\frac{1}{2}$ 4.	19. $6\frac{3}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. 9  19. $11\frac{1}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. $13\frac{1}{2}$ 24. $13\frac{1}{2}$ 20. $4\frac{1}{2}$ 4. 9	19. $6\frac{3}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. 9  19. $11\frac{1}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. $13\frac{1}{2}$ 24. $13\frac{1}{2}$ 20. $4\frac{1}{2}$ 4. 9	19. $6\frac{3}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. 9 $132\frac{1}{4}$ 19. $11\frac{1}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. $13\frac{1}{2}$ $132\frac{1}{4}$ 24. $13\frac{1}{2}$ 20. $4\frac{1}{2}$ 4. 9 $135\frac{1}{3}$	19. $6\frac{3}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. 9 $132\frac{1}{4}$ 3. 19. $11\frac{1}{4}$ 15. $15\frac{3}{4}$ 3. $13\frac{1}{2}$ 3. $132\frac{1}{4}$ 3. 24. $13\frac{1}{2}$ 20. $4\frac{1}{2}$ 4. 9 $135$ 3. 24. $11\frac{1}{4}$ 20. 4. $11\frac{1}{4}$ 3.

## En pain moyen & noir.

37. Le 8 Juillet 1771, toutes farines de 2 jours, de bled de Cagliari. En miches de 3\frac{3}{4} lb.

38. Le 11 dit, farines reposées, dont 3 du pays, 4 recoupes de Cagliari. En miches

de 41 lb.

39. Le 17 dit, farine de Cagliari de 11 jours, les \(\frac{3}{4}\) fine farine, \(\frac{1}{4}\) recoupes. En miches de  $4\frac{1}{3}$  lb.

40 A Vilette, farine fraiche, pétrie le 8

Juin 1771.

Farine.	Pât	e.	Pai	in.	Evapo		Farine a		Evaporati 16 onces	on fur pain.
lb. onces	lb. 22.	onces		onces 9	1b. 4.	onces	lb. 100 à	lb. 132\frac{1}{8}	Onces 3.	d. 11
16.	25.	I I 1 4	21.	I 3½	3.	I 5 4	. 71	136	2.	20
16.	26.	11 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	21.	131	4-	I 5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	46	136	3.	14
181.	32.	4	26.		6.	4		1423	3.,	20
337. 6 <u>1</u>	549.	I 5 ½	449.	43/8	100.	118		1331	3.	14
				in .						
				.0	A STATE OF					
	¥					1				

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau leva	pour in.	Eau pétr	pour ir.	Fàrine pour tourner.
	1773	lb.	Quces.	Onces.		nces		nces	
41	5 Avril.	15	47/8	21/2	3.	13	6.	31/2	413
42	13 dit.	15	838	. 3	2.	10	7.		3
43	23 dit.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2.	12	6.	134	3
44	29 dit.	20	8	4	3.	8	9.	16	4
45	6 Mai.	20	94	4	3.	71/2	9.	161	43
46	13 dit.	20	9	4	3.	11	Io.	193	7
47	21 dit.	15	61/4	3	2.	0 5	. 7.		2 5
48	28 dit.	15_	81/4	3	2.	141/2	6.	13	23/8
49	10 Juin.	15	7 <sup>t</sup> / <sub>4</sub>	3	2.	6	7.		13, 4
50	17 dit.	15	95	3	2.	81/2	6.	$6\frac{3}{4}$	21/4
51	23 dit.	15	65/8	3	2.	$1\frac{1}{2}$	7.	9	25/8
52	7 Juillet.	15	83/8	3	2.	91/4	7.	3	$2\frac{1}{2}$
53	12 dit.	15	74	3	r.	133	8.	3	3 <sup>I</sup>
54	18 dit.	15	7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	3	2.	43	7.	101	2
55	9 Aoust.	15	63/4	3	2.	813	7.	1.3	3 16
56	26 dit.	15	74	3		17	8.	11	38
57	1 Sept.	15	9 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	3	2.	814	7.	14	3
58	11 dit.	15	8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> 8 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	3	ı.	3	9.	132	63
59	18 dit.	15	84	3	I.	21/4	10.	1	41/2

âte de	oit pefer.		efe en fet.		oration nuit.		n restit. pèse.	Le pa	in pèfe.	Poid	ds des	Eva <sub>l</sub>	four.
lb.	onces.	lb.	onces	lb.	onces		onces		onces		onces	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE	once
25.	1016	25.	1 1 5		5 1/8		E. A. S. E.	19.	716	2.	132	5.	II
25.	$6\frac{3}{8}$	25.			63/8	24.		18.	$6\frac{1}{2}$	2.	11	6.	3
25.	13/4	23.	143	I.	5	23.	84	18.	123	2.	12	4.	13
34.	4	33.	10		12	33.	2	125.	9	2.	41/2	7.	I
34.	6	33.	1334		104	33.	41/2	26.	1134	2.	6	6.	10
35.	103	34.	16		1234	34.	7	25.	14	2.	5	8.	I
24.	I 17/8	23.	115	I.	0 9	23.	5 1 16	18.	173	2.	13	4.	51
25.	5 <sup>1</sup> / <sub>8</sub>	24.	1338		93/4	24.	5 <u>1</u> 8	18.	$II^{\frac{2}{3}}$	2.	12	5.	1112
24.	175	24.	103		74	24.	31/8	18.	$14\frac{2}{3}$	2.	12	5.	$6\frac{1}{2}$
24.	121/8	23-	121/8	I.		23.	21/2	19.	5	2.	131	3.	15
25.	43/4	24.	115		11 1 8	24.	5	19.	31/3	2.	7	5.	1
25.	81/8	24.	21/2	I.	5 5 8	23.	121	18.	74	2.	11	5.	4
25.	123	25.	634		6	24.	17	19.	91/2	3.	2	5.	7
25.	93/8	25.	2		73/8	24.	121	20.	7딒	3.	7	4.	
25.	163	25.	717		9 16	25.	011	20.	3	2.	17	4.	151
25.	63/8	25.	3 5 8		23/4	24.	137	20.	138	2.	15	4.	12
25. 26. 26.	$I^{\frac{1}{2}}$	25.	$3\frac{5}{8}$ $7\frac{1}{2}$			24.	164	20.	13/8 0 12/1/2 4/4	3.	15 2 12 13 K	4.	16
26.	$16\frac{1}{2}$	.26.	114		12 5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	26.	3	19.	121	3· 2.	12	<ul><li>4.</li><li>6.</li><li>6.</li></ul>	8
27.		26.	131	7	41	26.	51	20.	41	2.	13	6.	,

1,02,631 2,06	Dates.	Farine.	η Le	vain.	STER	Sel.	Eau	pour	Eau pét	pour	Farii tou	ne pour
207510	1773.	al lb.ouo	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
60	29 Sept.	15	217	$7\frac{3}{4}$		3	I,	41/2	9.	$6\frac{3}{4}$		2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>
61	23 Oct-	15		834		3	1.	0 <u>1</u>	10.	17		41/2
62	25 Nov.	15		7	(8)	21/2	1.		10.	4		6
22 fr.		345	9.	938	3.	14	49.	5 <u>1</u> 8	182.	918	4.	718
	日本	in lon	184		40			OT.				42
771	2.	2.	9.1	22	. C.A.		.1	S.I.	1	2 50		1.2
i. Y			.0.17		+3	Pri :		10.1				112
			81	10.1								
		6 12				3 100				*		
are to stage.					i i		<b>)</b>			A LEX		
								100				
			CZ									
2		12 2								533		
1		Cs had	lok i	-h	102	4	1					

Pâte doi	t pefer.	Pâte pêi effet	le en	Evapo de la	oration nuit.	Levain pâte	restit.	Le pai	n pèfe.	Poids	des les.	Evap du	oration four.
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
.26.	63/4	25.	5	ı.	134	24.	154	19.	174	3.	3	4.	16
27.	151/2	27.	$13\frac{1}{2}$		2	27.	43/4	21.	41/2	3.	131	6.	04
27.	41/2	26.	15		71/2	26.	8	19.	8	3.	2	7.	
594.	$9\frac{3}{16}$	581.	815	13.	04	571.	17.18	448.	817/48			123.	924
		10.01			E .								
							183	3 - 10-					
											1		
		12.0		,,1,,			of All						
	T	i, le	Pot	.I.			39. 2						
3		10											
	+											_	
						1							

1.2	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pour tourner:
Roam	1773-	lb.	lb. onces	lb. onces			
63	10 Avril.	15	5 16	3	2. 8	$\frac{1}{8}$ 7. $9\frac{7}{8}$	316
64	19 dit.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2. 14	6. $17\frac{1}{2}$	311
65	5 Juin	15	$7\frac{3}{8}$	3	2. 12	7. $0\frac{3}{4}$	21/4
66	30 dit.	15	7	3	2. 5	7. 81	1 2
67	25 Sept.	15	83	-3	I. 7	10. 14	74
68	30 dit.	15	5 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	3	1. 3	9. 84	3
69	6 Oct.	15	6	3	3. 2	9. 5	41/2
70	11 dit.	15	71/2	3	1. 10	10. $9\frac{1}{2}$	5
71	16 dit.	15	7	3	T. 6	10. 61/2	31/8
72	30 dit.	15	81/4	3	I.	10. 9	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>
73	4 Nov.	15	121/4	3	I. 7	$7\frac{3}{4}$ 10. $7\frac{3}{4}$	4
74	11 dit.	15	29	3	1. 1	10. 15	$2\frac{1}{2}$
75	3 Déc.	15	91/4	3	1. 9	9. 11	31/4
76	17 dit.	15	75	3	1. 16	9. 7	334
	1774.						
77	12 Janv.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. 13	$\frac{1}{2}$ 9. $12\frac{1}{2}$	64
78	20 dit.	1.5	71/2	3	1. 15	A Comment of the Comm	т.
79	27 dit.	15	7	3			
17 fr.		25.5	$7.4\frac{3}{x6}$	2. 15	31. 1	$\frac{3}{8}$ 159. $5\frac{7}{8}$	

Pâte do	oit pefer.	Pâte j	pèse en let.		oration nuit.	Levai pâte	n restit. pèse.	Le pai	n pèfe.		ls des	Evapo du f	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces		onces	Control of the second	onces	lb.	onces	lb. o	onces
25.	$12\frac{5}{8}$	25-	$2\frac{9}{16}$		1016	24.	148	19.	1	2.	14	5.	13
25-	811	25.	5 11		` 3	24.	1713	19.	3.	2.	7	5.	141
25.	$7\frac{3}{8}$	25.	Q		$7\frac{3}{8}$	24.	108	19.	5½	2.	13	5.	5
25.	10	24.	91/2	ı.	$O_{\overline{2}}^{\underline{1}}$	24.	$2\frac{1}{2}$	20.	3	2.	16	3.	17
28.	43/4	27-	91/2		134	.27.	$0\frac{3}{4}$	20.	1.5	2.	16	6.	3
26.	5	26.	3		2	27.	154	20.	21/4	3.	2	7.	1
28.	21/2	26.	131	I.	7	26.	71/2	20.	9	3.	3,	5.	16
27.	174	26.	154	I.	2	26.	734	20.	54	3.	41/2	6.	2
27.	$7\frac{7}{8}$	26.	165		94	26.	95/8	20.	1334	3.	6	5.	13
27.	5	27.	4		E SE	26.	1334	20.	3	3.	41/2	6.	10
27.	161	27.	71		9	26.	13	20.	9	3.	41/2	6.	
27.	$12\frac{1}{2}$	27.	$II\frac{1}{2}$		1	27.	21/2	21.	2	3.	3	6.	0
26.	$17\frac{1}{2}$	26.	10	فعريا	71/2	26.	$0\frac{3}{4}$	20.	61/2	2.	17	5.	12
27.	17/8	26.	6	a no	137	25.	163	20,	3	2.	161	5.	13
	(us di	acque					nen						
27.	$6\frac{3}{4}$	26.	934		15	26.	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	20,	1334	2.	9	5	6
27.	3	26.	9		12	26.	$1\frac{1}{2}$	20.	71/2	2,	$17\frac{1}{3}$	5.	12
27.	5 <u>1</u>	26.	7		161	26.		19.	141	3.	$I_{\frac{1}{2}}$	6.	2
1594	011	448.	143	10.	45	443.	915	343.				100.	$O_{\lambda}^{1}$

TABLE D'ÉVAPORATION, fondée sur les expériences des boulangers les plus experts. Physiocr. T. V. page 165.

Poids du pain.	Pâte.	Evaporation.
1b.	lb. onc.	Onces par livre.
un pain de 1	1. 5	5.
2	2. 7	$3\frac{1}{2}$ .
3	3. 9	
41	4. 10	
5	5. 12	
6	6. 14	. 2. 6 d.
8	9.	2.
12	$13\frac{1}{2}$ .	2.

	A Berne.	
1 lb.	lb. onc.	Onces par livre.
un pain blanc I	I. $3\frac{1}{2}$	
2	2. 6	3.
un pain moyen I	1. 4	4.9
2	2. $6\frac{1}{2}$	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> .
4	4. 11	$2\frac{3}{4}$ .

A Vevay.

Par mes expériences, sur le pain blanc, en miches d'environ trois livres, l'évaporation a été de  $4\frac{1}{4}$  onces par lb. Sur le pain moyen ou noir, elle a été de  $4\frac{2}{3}$  onces par lb. en miches de plus de 3 lb.

Mes premières expériences indiquent  $4\frac{1}{8}$  onces par lb. fur le pain blanc, en miches de 3 lb. & fur le pain moyen en miches de 4, 5, 6 jusqu'à 8 à 10 lb., l'évaporation a été de 3 onces 14 d. & même elle a été plus forte, ayant suposé le levain plus gros.