

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
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-382742>

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: 11.01.2026

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

EXPÉRIENCES DE MOULIN.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ces expériences sont par livres, & par lods.

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

Ces expériences sont par livres de 18 onces.

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

Epaautre mondée.				Produits.					
Mesur.	Poids.	Eau pr. moudre	Total.	Farine.	Son.	Déchet.			
bol. di.	lb. di. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb.	lods	lb. lods
7 5	95. 18	26 $\frac{1}{2}$	96. 5	86. 12 $\frac{1}{2}$	8. 14 $\frac{1}{2}$	1. 10			
2 5	94. 18	18	95. 4	84. 31	8. 19 $\frac{1}{2}$	1. 17 $\frac{1}{2}$			
7 5	94. 3 $\frac{1}{2}$	1. 3 $\frac{1}{2}$	95. 7	80. 2	12. 23	2. 14			
22 51	93. 27 $\frac{1}{2}$	2. 2	95. 29 $\frac{1}{2}$	84. 17	10. 26	18 $\frac{1}{2}$			
7 101	189. 13	5. 3	194. 16	172. 27	18. 19	3. 2			
30 5	93. 11	81. 28 $\frac{1}{2}$	10. 24	22 $\frac{1}{2}$			
10 5	93. 5 $\frac{1}{2}$	83. 4	8. 20	1. 13 $\frac{1}{2}$			
5 5	93. 19 $\frac{1}{2}$	1. 30 $\frac{1}{4}$	95. 17 $\frac{3}{4}$	86. 2	8. 23 $\frac{1}{2}$	24 $\frac{1}{4}$			
2 5 $\frac{1}{4}$	98. 28	85. 16	10. 28	2. 16			
7 5	103. 24	96. 20	4. 20	2. 16			
10 5	102. 15	8.	110. 15	94. 12	11. 12	4. 23			

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

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

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

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

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

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

NB. Ce que l'on appelle *meteil de moulin*, en allemand *Mühl-Korn*, est un mélange composé $\frac{1}{2}$ seigle, $\frac{1}{4}$ épautre mondée, $\frac{1}{4}$ poisettes.

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

Le Messel d'épautre mondée, & de seigle.

Grains.			Produits.		
Coupes.	Espèces de grains.	Poids. Salaire déduit. lb. lods	Farine. lb. lods	Son. lb. lods	Déchet. lb. lods
1	Froment.	83. 6	71. 8	10.	1. 16
1	Même grain.	86. 4 $\frac{1}{2}$	73.	10. 9	2. 13 $\frac{1}{2}$
1	Même grain.	90.	77. 4 $\frac{1}{2}$	10. 4 $\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain.	91. 13 $\frac{1}{2}$	78. 13 $\frac{1}{2}$	10. 14	2. 4
2	Messel	169. 9	142. 17	23.	3. 10
1	Même grain.	89. 9	74. 4 $\frac{1}{2}$	12. 13 $\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain.	89. 13 $\frac{1}{2}$	74. 4 $\frac{1}{2}$	12. 13 $\frac{1}{2}$	2. 13 $\frac{1}{2}$
1	Orge.	75.	62. 9	11. 9	1.
1	Même grain.	80. 9	61. 4 $\frac{1}{2}$	15. 4 $\frac{1}{2}$	4.
1	Même grain.	80. 9	64.	12. 9	4.
1	Mécle d'hyver.	93.	82. 9	8.	2. 9
1	Même grain.	80.	60.	18. 9	1. 9
1	Même grain.	82. 9	68. 13 $\frac{1}{2}$	11. 4 $\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain.	78.	65. 12	9.	3. 6
2	Mécle de printems	148.	112.	33.	3.
2	Même grain.	149.	118. 9	25.	5. 9
2	Avoine.	104.	56.	42.	6.
2	Même grain.	109. 9	62. 9	40.	7.
2	Bled Sarrazin.	110. 14	72.	33. 9	5. 5

