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

Herausgeber: Société Oeconomique de Berne

Band: 14 (1773)

Heft: 2

Artikel: Expériences de four

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-382743

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: 28.11.2025

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

EXPÉRIENCES DE FOUR.

J'AI raporté page 232 & 233 les expériences de mouture qui ont été faites en 1770, par ordre de LL. EE. de Berne, tant aux moulins de la capitale, qu'à ceux de Fraubronnen & de Laupen.

Je donne ici page 238 & 239 les expériences de four qui ont été faites au même tems.

N°. 1 à 6 sont des expériences de boulangerie faites à l'hôpital de l'Isle.

7 & 8 à Fraubronnen.

9 à Laupen.

10 & 11 à Berne, avec des farines de bled étranger.

Page 240 & 241 sont des expériences faites à Berne en 1771, sous les yeux de trois membres de l'état, sur des farines de diférens grains.

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pr. tourner.
	1770.	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
1	Le 17 Août	83.11½	30½	1. 4	12. 24	44. 20	2. 14½
2	Le 18 Oct.	151.16	1. 8	1. 26	17. 12	82. 17	2. 12
3	Le 20.	30.	16	11	5. 20	14. 12	18
4	Dit.	*30.	16	12	5. 20	18. 12	26
5	Le 23.	30.	13	13⅓	7.	13. 4	28
6	Dit.	170.14	1. 2	2. 1	21. 18	80. 30	2.
7	Le 26 Sept.	83. 4	2.	1.	14.	42.	1. 2½
8	Le 27.	18.20½	9	9	2. 19½	8. 23¾	15
	1771.						
9	Mars.	85.16	2. 4	1. 24		48. 30	
10	Le 17 Mai.	93.	3.	1. 16	16.	44.	3.
11	Le 22.	93. 9	1. 8	1. 16	10. 10	50. 20	2. 3

* La farine étoit moitié de froment, & moitié de seigle.

Pâte doit peser		Pèse en effet.		Evaporat. de la nuit.		Levain restitué pâte pèse		Le pain pèse		Poids des miches.	Evaporation du four.	
lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lb.	lods
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

	Farines.		Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.
		lb.	Lods.	Lods.	lb. lods	lb. lods
1	15 lb. farine de seigle. 10 lb. farine d'épautre. 2 lb. farine de Vesce.	27	12	10	4. 12	16. 28
2	Farine de méteil de moulin, composée de seigle, épautre, orge, vesce & avoine.	15	6	7	2. 20	8. 4
3	$\frac{1}{4}$ farine de seigle. $\frac{1}{4}$ de froment. $\frac{1}{2}$ de Bagi.	15	6	7	2. 20	8. 19
4	Farine de méteil de moulin.	15	6	7	2. 20	8. 24

Pâte doit peser.	Pèse en effet.	Evaporation de la nuit.	Levain restitué, pâte pèse	Le pain pèse.	Evaporat. du four.	Poids des miches.
lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb.
48. 30	47. 4	1. 26	46. 22	39. 28	6. 26	4
26. 5	24. 11	1. 26	24. 3	21. 29	2. 6	4
26. 20	25. 29	23	25. 21	21. 21	4.	4
26. 25	25. 20	1. 5	25. 12	21. 21	3. 23	4

NB. Dans ces quatre expériences, on a prélevé pour le levain, 2 lods de plus qu'on n'y avoit mis.

Le pain a été deux heures dans le four, & n'a été pesé que 22 heures après en avoir été retiré.

Les miches étoient de 4 lb 20 lods en pâte, excepté la derniére de chaque expérience, où l'on a employé la pâte restante.

Les miches de 4 livres ont été trop légères de $\frac{1}{2}$ lod, 1 lod, jusques à 2, ainsi il faudroit y mettre 4 lb. 22 lods de pâte.