

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

(237)

EXPÉRIENCES DE FOUR.

J'AI rapporté 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^o. 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 différens 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. 11 $\frac{1}{2}$	30 $\frac{1}{2}$	1. 4	12. 24	44. 20	2. 14 $\frac{1}{2}$
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	13 $\frac{1}{3}$	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. 2 $\frac{1}{2}$
8	Le 27.	18. 20 $\frac{1}{2}$	9	9	2. 19 $\frac{1}{2}$	8. 23 $\frac{3}{4}$	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 resté tué 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 $\frac{1}{2}$	8	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 fei- gle.				
	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 feigle, épautre, orge, vesce & avoi- ne.	15	6	7	2. 20 8. 4
3	$\frac{1}{4}$ farine de feigle. $\frac{1}{4}$ 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 resté, 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 dernière 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.

Ec