Back-Versuche

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt**

Band (Jahr): **14 (1773)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Back-Versuche.

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

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

N°. 1 bis 6 sind Back-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 Getreyd.

Seite 246 und 247 sind zu Bern 1771, in Beyseyn dreyer Standsglieder mit Mehl von verschiedenen Getreydarten angestellte Versuche.

	Data.	Mehl.	Saurteig.	Salz.	Wasser z. Saurteig.	Wasser z. kneten.	Mehl zum wenden.
	1770.	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth
1	17 Augst.	83. 11½	30½	1. 4	12. 24	44. 20	2. 14½
2	18 Oct.	151. 16	1. 8	1. 26	17. 12	82. 17	2. 12
3	20.	30.	16	11	5. 20	14. 12	18
4	Gleich.	*30.	16	12	5. 20	18. 12	26
5	23.	30.	13	13⅓	7.	13. 4	28
6	Gleich.	170. 14	1. 2	2. 1	21. 18	80. 30	2.
7	26 Sept.	83. 4	2.	1.	14.	42.	1. 2½
8	27.	18. 20½	9	9	2. 19½	8. 23¾	15
	1771.						
9	Merz.	85. 16	2. 4	1. 24		48. 30	
10	17 May.	93.	3.	1. 16	16.	44.	3.
11	22.	93. 9	1. 8	1. 16	10. 10	50. 20	2. 3

* Das Mehl ware halb Weizen halb Rocken.

Teig soll an Gewicht habe		Wiegt würklich.		Ausdünstung der Nacht.		Saurteig hinzugethan wiegt der Teig.		Das Brod wiegt.		Gewicht der Laiben	Ausdünstung im Ofen.	
lb.	Loth	lb.	Loth	lb.	Loth	lb.	Loth	lb.	Loth	lb.	lb.	Loth
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

	Mehl.		Saurteig.	Salz.	Wasser z. Saurteig.	Wasser z. kneten.
		lb.	Loth.	Loth.	lb. Loth	lb. Loth
1	15 lb. Rockenmehl. 10 lb. Dinkelmehl. 2 lb. Wickenmehl.	27	12	10	4. 12	16. 28
2	Mehl von Mühlekorn, bestehend aus Rocken, Dinkel, Gersten, Wicken und Haber.	15	6	7	2. 20	8. 4
3	$\frac{1}{4}$ Rockenmehl. $\frac{1}{4}$ Weizen. $\frac{1}{2}$ Paschi.	15	6	7	2. 20	8. 19
4	Mehl von Mühlekorn.	15	6	7	2. 20	8. 24

Teig soll an Gewicht haben.	Wiegt würklich.	Ausdünstung der Nacht.	Saurteig hinzugethan wiegt der Teig.	Das Brod wiegt.	Ausdünstung im Ofen.	Gewicht der Laiben
lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	lb. Loth	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. Bey 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 bey jedem Versuch, wozu man den übriggebliebenen Teig gebrauchte.

Die 4 pfündigen Laiben sind um ein halb Loth, 1 Loth, bis 2 zu leicht gewesen, also müßte man 4 lb. 22 Loth Teig darzu nehmen.