

# Versuche über das Mahlen und Baken

Objektyp: **Chapter**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **14.08.2024**

## **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.

## V e r s u c h e

## über das Mahlen und Backen.

Mit Tafeln für den Preis des Getreids an verschiedenen Orten nach dem Inhalt der Maassen, und auch verschiedene Tariffe für den Preis des weissen Brods, nach Verhältniß der Maassen und Gewichten an jedem Ort.



Die Versuche die ich hier gebe, sind nichts weniger als Muster die zur Regel dienen könnten. Ich weis daß sie sehr unvollkommen sind. Ich habe bey dem Mahlen keine andere Vorsicht gebraucht, als daß ich den Bedienten in die Mühle schickte, und oftmals hab ich mich auf den Müller verlassen.

Aber da mein Zweifel vorzüglich dahin gieng, das Produkt unsers Mahlens mit dem so gerühmten ökonomischen Mahlwerk von Paris zu vergleichen, so ist es bewiesen, daß unsere Mühlen auf einem ziemlich guten Fuß sind,

wenn es sich aus meinen obenhin gemachten Versuchen ergibt, daß ich aus meinen Mühlefahrten eben so viel und mehr Mehl und Brod habe ziehen können als die Kunstverständigen in Frankreich.

Die Seite zur Linken stellet den summarischen Aufsatz der Versuchen vor, die zur Rechten die verschiedenen Resultate, in Verhältnissen auf 240 Pf. Korn berechnet, welches das Gewicht ist, so die ökonomischen Autoren für den Septier Weizen Pariser Maaß angenommen haben.

NB. Da meine Versuche meistens zu Bivis gemacht worden, wo man sich des Gewichts von 18 Unzen bedient, so ist der Aufsatz von den Versuchen für Bivis und in der Nachbarschaft gelegene Derter nach dem Gewicht von 18 Unzen. Aber das ändert in der Berechnung der Verhältnissen nichts, welche nach dem Markgewicht eingerichtet sind.



### Vivis in der oberen Mühle.

1 Den 13 May 1771. ließ ich  $90\frac{1}{2}$  lb. Weizen mahlen, welche  $66\frac{1}{2}$  lb. Mehl  $9\frac{3}{8}$  Kleyenmehl,  $13\frac{1}{2}$  Kleyen gegeben haben, Abgang war  $1\frac{1}{8}$  lb.

10 lb. vermischtes Mehl gaben  $12\frac{3}{4}$  lb. Brod.  
Die ganze Mühlesahrt 96 lb. 14 Unzen.

2 3ten Herbstmonat 1771 --  $23\frac{1}{4}$  lb. neuer Weizen gaben mir 19 lb. vermischtes Mehl, 4 lb. Kleyen,  $\frac{1}{4}$  lb. Abgang, 24 lb., sehr schönes mittleres Brod.

3 gleichen Tags gaben mir  $72\frac{1}{2}$  lb. neuer Weizen  $55\frac{1}{4}$  Mehl 4 lb. 4 Unz. Kleyenmehl 10 lb.  $6\frac{1}{2}$  Kleyen, 2 lb. 12 Abgang.

14 lb. vermischtes Mehl gaben  $18\frac{1}{4}$  lb. schönes mittleres Brod, in allem 77 lb. 10 Unzen.

4 18ten Herbstmonat 1771 -- Von  $23\frac{1}{2}$  lb. neuen Weizens bekam ich 19 lb. vermischtes Mehl, 4 lb. Kleyen. Abgang  $\frac{1}{4}$  lb.  $23\frac{1}{2}$  lb. sehr schönes mittleres Brod.

5 9ten Weinmonat 1771 --  $215\frac{3}{4}$  lb. Weizen gaben  $176\frac{1}{2}$  lb. Mehl,  $7\frac{7}{8}$  lb. grobes Kleyenmehl  $27\frac{1}{2}$  Kleyen,  $3\frac{7}{8}$  Abgang.

$20\frac{1}{2}$  lb. vermischtes Mehl gaben 27 lb. mittleres etwas schlechteres Brod, ob schon das Brod von feinem Mehl fast weiß ware.

Alles Mehl zusammen giebt nach Verhältniß 24 lb. 15 Unzen Brod.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

feines Mehl.	Aley- mehl	vermisch Mehl	Aleyen	Ab- gang.	Brod
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
176	6 24	14	201 4 35	12 3	256 10
			196 2 41	5 2 9	247 12
182	15 13	15	196 14 34	5 8 13	257
			196 2 41	5 2 9	242 9
196	5 8	13	205 2 30	9 4 5	270 7½

## Vivis in der obern Mühle.

- 6 Den 9ten Christmonat 1771 haben 95 lb. 14 Unzen Weizen 73 lb. 8 Unzen Mehl, 9 lb. 16 Kleyenmehl, 12 lb. Kleyen, 8 Unzen Abgang gegeben, 24 lb. feines Mehl gaben  $29\frac{3}{4}$  lb. schönes mittleres Brod, alles zusammen genommen 103 lb. 5 Unzen.
- 
- 7 Den 19ten Christmonat 1771. 187 $\frac{3}{4}$  lb. neuer Weizen gaben 149 $\frac{3}{4}$  lb. Mehl, 7 $\frac{7}{8}$  lb. Kleyenmehl, 25 $\frac{3}{4}$  lb. Kleyen, 4 $\frac{3}{8}$  lb. Abgang. 18 lb. feines Mehl gaben 23 $\frac{3}{4}$  lb. schönes mittleres Brod. Die ganze Mühlesahrt 208 lb.
- 
- 8 Den 26ten Christmonat 1771. gaben 143 lb. neuer Weizen 101 lb. Mehl, 20 lb. Kleyenmehl, 18 $\frac{1}{2}$  lb. Kleyen, 3 $\frac{2}{3}$  lb. Abgang. 33 lb. vermischtes Mehl gaben 42 $\frac{1}{2}$  lb. schönes mittleres Brod, alles zusammen 155 lb. 5 Unzen.
- 
- 9 Am gleichen Tag gaben 161 $\frac{3}{4}$  lb. Weizen 122 $\frac{1}{2}$  lb. Mehl, 12 lb. Kleyenmehl, 25 lb. Kleyen, 2 $\frac{1}{4}$  lb. Abgang. 18 lb. vermischtes Mehl gaben 24 lb. fast weißes Brod, in allem 179 $\frac{1}{3}$  lb.
- 
- 10 Den 2ten Herbstmonat 1772. = 24 $\frac{1}{2}$  lb. neuer Sardinischer Weizen, gaben 17 $\frac{1}{2}$  lb. Mehl, 4 $\frac{1}{2}$  lb. Kleyenmehl, 1 $\frac{3}{4}$  lb. Kleyen,  $\frac{1}{2}$  lb. Abgang. Da das feine Mehl 22 $\frac{7}{8}$  lb. Brod gegeben hat, würde alles zusammen 28 lb. 12 Unzen gemacht haben.

Verhältnisse auf 240 lb. gerechnet.

feines Mehl		Kley= mehl.		vermisch Mehl		Kleyen		Ab= gang.		Brod
lb.		lb.		lb.		lb.		lb.		lb.
184	1	24	12	208	13	30	2	1	1	258 2
191	6	10	1	201	7	32	15	5	10	265 15
169	9	33	9	203	2	30	12	6	2	261 9
181	12	17	13	199	9	37	2	3	5	266 2
173	3	44	$8\frac{5}{8}$	217	$11\frac{5}{8}$	17	5	4	$15\frac{3}{8}$	233 $11\frac{1}{3}$

Divis in der obern Mühle.

- 11 Den 26ten Wintermonat 1772. gaben 98 lb. 13 Unzen 77 lb.  $4\frac{1}{2}$  lb. Mehl, 6 lb.  $12\frac{1}{2}$  Kleyenmehl, 12 lb.  $11\frac{1}{2}$  Kleyen, 2 lb.  $2\frac{1}{2}$  Abgang. 24 lb. Mehl gaben  $31\frac{3}{8}$  lb. Brod, alles zusammen 109 lb.  $13\frac{1}{2}$  Unzen.
- 
- 12 Den 10ten Christmonat 1772 = 100 lb. Weizen gaben 76 lb. Mehl,  $8\frac{1}{8}$  lb. Kleyenmehl,  $13\frac{1}{4}$  lb. Kleyen,  $2\frac{5}{8}$  lb. Abgang. 12 lb. feines Mehl gaben  $14\frac{7}{8}$  lb. mittleres Brod, nicht schön. 16 lb. Mehl und 4 lb. Kleyenmehl gaben  $25\frac{3}{4}$  lb. schwarzes Brod. Alles zusammen 106 lb. 15 Unzen.
- 
- 13 Den 4ten Hornung 1773 =  $48\frac{1}{4}$  lb. Weizen gaben 38 lb. Mehl, 4 lb. Kleyenmehl,  $6\frac{1}{4}$  lb. Kleyen, 0 Abgang. 16 lb. Mehl gaben  $20\frac{5}{8}$  lb. Brod. 14 lb. vermischtes Mehl, 17 lb. Brod.  $8\frac{1}{2}$  lb. Mehl und 2 lb. Kleyenmehl  $13\frac{1}{2}$  lb. Brod. Also würde die ganze Mühlesarth, wenn man die Verhältniß der 3 Einschüssen gegen einander vergleicht, 53 lb. 1 Unzen gegeben haben.
- 
- 14 Den 18ten Hornung 1773 =  $48\frac{5}{8}$  lb. Weizen gaben  $37\frac{3}{4}$  lb. Mehl,  $5\frac{5}{8}$  lb. Kleyenmehl,  $5\frac{1}{4}$  lb. Kleyen, 0 Abgang. 15 lb. vermischtes Mehl gaben  $19\frac{1}{4}$  lb. Brod. 15 lb. feines Mehl . . . 20 lb. Die Einschüsse verglichen, macht alles zusammen  $56\frac{3}{4}$  lb.



Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

feines Mehl	Kley- mehl.	vermisch Mehl	Kleyen	Ab- gang.	Brod
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
187 13	16 5	204 2	30 11	5 3	266 13
182 6	19 8	201 14	31 13	6 5	256 6 $\frac{1}{2}$
189	19 14	208 14 $\frac{1}{2}$	31 1 $\frac{1}{2}$	0	263 13
186 5	18 14 $\frac{1}{2}$	214 1	25 15	0	280 2

## Vivis in der oberen Mühle.

- 15 Den 12ten Merz 1773  $\approx$  187 lb. 3 Unzen  
 Weizen gaben 139 lb.  $15\frac{7}{8}$  lb. Mehl, 15 lb.  
 $4\frac{5}{8}$  Kleymehl, 28 lb. 3 Kleyen, 3 lb.  
 $15\frac{1}{2}$  Abgang. 15 lb. vermishtes Mehl ga-  
 ben  $18\frac{3}{4}$  lb. Brod alles zusammen 194 lb.
- 
- 16 Den 15ten Brachmonat 1773  $\approx$   $185\frac{1}{4}$  lb.  
 Mehl,  $12\frac{1}{4}$  lb. Kleymehl,  $19\frac{1}{4}$  Kleyen,  
 $3\frac{5}{8}$  lb. Abgang. 15 lb. vermishtes Mehl  
 gaben 20 lb. 3 Unzen Brod. Alles zusam-  
 men 218 lb.  $5\frac{1}{2}$  Unzen.
- 
- 17 Den 24ten Wintermonat 1773  $\approx$  92 lb.  
 neuer Weizen gaben 67 lb. 2 Unzen Mehl, 8  
 lb.  $11\frac{1}{4}$  Kleymehl, 14 lb.  $2\frac{1}{2}$  Kleyen, 2 lb.  
 $2\frac{1}{2}$  Abgang. 15 lb. vermishtes Mehl gaben  
 20 lb.  $2\frac{1}{2}$  Unzen, in allem 101 lb. 12 Unz.
- 
- 18 Den 10ten Jenner 1774 gaben 191 lb. 14  
 Unzen neuer Weizen 154 lb. 16 Unzen Mehl,  
 10 lb. 8 Kleymehl, 22 lb. 14 Kleyen,  
 3 lb. 12 Abgang. 15 lb. vermishtes Mehl  
 gaben 19 lb. 14 Unzen Brod, die ganze  
 Mühlefahrt 218 lb.

Verhältnisse auf 240 lb. berechnet.

Feines Mehl.	Kleinen- Mehl.	Vermisch- tes Mehl.	Kleinen.	Ab- gang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
172. $5\frac{2}{3}$	19. 9	198. $14\frac{2}{3}$	36. $1\frac{1}{3}$	5.	248. 12.
194. 8	15. 14	210. 6	24. 15	4. 11	282. $13\frac{1}{2}$
175. $1\frac{1}{4}$	22. 8	197. $9\frac{1}{4}$	36. $13\frac{3}{4}$	5. 9	265. $3\frac{1}{2}$
193. $13\frac{1}{2}$	13. 1	206. $14\frac{1}{2}$	28. 8	4. $9\frac{1}{2}$	273. 15.

### Divis in der mittleren Mühle.

19. Den 25ten Jenner 1760. 89 lb. Weizen gaben 64 lb. Mehl, 17 lb. Kleymehl,  $4\frac{1}{4}$  lb. Kleyen,  $3\frac{3}{4}$  lb. Abgang.
20. Den 21ten Hornung 1760. 89 lb. Weizen gaben 60 lb. Mehl, 19 lb. Kleymehl, 9 lb. Kleyen, 0 Abgang.
21. Den 22ten Weinmonat 1760. 276 lb. Weizen gaben  $182\frac{3}{4}$  lb. Mehl, 57 lb. Kleymehl, 24 lb. Kleyen,  $12\frac{1}{4}$  lb. Abgang.
22. Den 22ten Merz 1763. 556 lb. Weizen gaben 390 lb. Mehl, 80 lb. Kleymehl, 21 lb. wiedergemahlne Kleyen für die jungen Hühner, 42 lb. grobe Kleyen, 23 lb. Abgang.
23. Den 14ten May 1771.  $90\frac{1}{2}$  lb. Weizen gaben 64 lb. Mehl,  $9\frac{3}{4}$  lb. Kleymehl,  $12\frac{3}{8}$  lb. Kleyen,  $4\frac{3}{8}$  lb. Abgang. 10 lb. vermishtes Mehl gaben  $13\frac{1}{4}$  lb. Brod. Alles zusammen  $97\frac{2}{3}$  lb.
24. Im Herbmonat 1771, ließ Meister Pilet der Schlosser  $94\frac{1}{2}$  lb. neuen Weizen mahlen, welche 76 lb. Mehl,  $13\frac{1}{7}$  lb. Kleyen,  $5\frac{1}{4}$  lb. Abgang gaben. Da  $62\frac{1}{4}$  lb. Mehl 80 lb. Brod gegeben hatten, so würde die ganze Mühlfahrt 97 lb. 12 Unzen gegeben haben.

Verhältnisse auf 240 Ib. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleyn-Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleyn.	Abgang.	Brod.
Ib.	Ib.	Ib.	Ib.	Ib.	Ib.
172. $9\frac{1}{3}$	45. $13\frac{2}{3}$	218. 7	11. 7	10. 2	
164. 8	51. 4	215. 12	24. 4	0.	
158. $14\frac{1}{2}$	49. 9	208. $7\frac{1}{2}$	20. 14	$10. 10\frac{1}{2}$	
168. $5\frac{1}{2}$	34. $8\frac{1}{2}$	202. 14	27. 3	9. 15	
169. $11\frac{1}{2}$	25. 14	195. $9\frac{1}{2}$	32. 13	$11. 9\frac{1}{2}$	259.
		193.	13. $10\frac{1}{2}$	$13. 5\frac{1}{2}$	24. 80.

### Vivis in der mittleren Mühle.

25. Den 29 Herbstmonat 1773, ließ ich 95 lb. 5 Unzen neuen Weizen mahlen, welche 69 lb.  $13\frac{1}{2}$  feines Mehl, 14 lb.  $11\frac{1}{4}$  Kleyenmehl, 9 lb.  $13\frac{1}{2}$  Kleyen, und 1 lb.  $2\frac{3}{4}$  Abgang gegeben haben. 15 lb. vermishtes Mehl gaben 20  $2\frac{1}{4}$  schönes mittleres Brod. Die ganze Mühlefahrt 113 lb. 4 Unzen.
26. Den gleichen Tag gaben  $24\frac{1}{2}$  lb. Türkischkorn (Maiz) 22 lb. Mehl, 1 lb. 17 Unzen Kleyen, 10 Unzen Abgang.
27. Den 14ten Jenner 1774. 116 lb. 13 Unzen neuer Weizen gaben 82 lb. 2 Unzen Mehl, 23 lb. 15 Kleyenmehl, 10 lb. 13 Kleyen, 1 Unze Abgang. 15 lb. vermishtes Mehl gaben 19 lb. 9 Unzen Brod. Alles zusammen 137 lb. 13 Unzen.
28. Den 15ten Jenner 1774. 116 lb. 13 Unzen neuer Weizen gaben 85 lb. 3 Unzen Mehl, 19 lb. 15 Kleyenmehl, 11 lb. 13 Kleyen, keinen Abgang. 15 lb. vermishtes Mehl gaben 20 lb.  $1\frac{1}{2}$  Unzen Brod. Alles zusammen 140 lb. 11 Unzen.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleinen Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleinen.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
175. 11	36. 13 $\frac{1}{2}$	212. 8 $\frac{1}{2}$	24. 9	2. 14 $\frac{1}{2}$	285. 3.
		215. 8	19. 15	7	
168. 13	49.	217. 13	22. 10	2	283. 3.
175. 2	40. 12 $\frac{1}{2}$	215. 14 $\frac{1}{2}$	24. 1 $\frac{1}{2}$	0	289. 2.

## Vivis in zweyen Mühlen.

29. Untere Mühle. Den 14ten May 1771, ließ ich 90 $\frac{1}{2}$  lb. Weizen mahlen, davon bekam ich 58 lb. 14 Unzen Mehl, 18 lb. 8 Kleyenmehl, 11 lb. 8 Kleyen, 1 lb. 15 Abgang. 10 lb. vermischtes Mehl gaben 12 lb. 14 $\frac{1}{2}$  Unzen mittleres Brod. Alles zusammen 99 lb.
30. Im Herbstmonat 1771, ließ Herr Ransjour von Vivis 234 lb. neuen Weizen mahlen, welche 184 lb. Mehl, 10 lb. Kleyenmehl, 35 lb. Kleyen, 5 lb. Abgang gegeben haben. Die 184 lb. Mehl gaben 247 lb. schönes mittleres Brod. Dieß macht nach Verhältniß für alles zusammen 260 lb. 8 Unzen.
31. Mühle außer der Stadt. Den 17ten Christmonat 1772, ließ ich 24 lb. Weizen mahlen, davon gab es 18 $\frac{5}{8}$  lb. Mehl, 1 $\frac{1}{2}$  Kleyenmehl, 2 lb. 14 $\frac{1}{2}$  Unzen Kleyen, 1 lb. 1 $\frac{1}{4}$  Abgang. 12 $\frac{5}{8}$  lb. Mehl gaben 16 $\frac{1}{2}$  lb. gewöhnliches mittleres Brod. 6 lb. Mehl, und 1 $\frac{1}{2}$  lb. Kleyenmehl, gaben 9 $\frac{5}{8}$  lb. schönes schwarzes Brod. Alles Mehl gab 26 $\frac{1}{8}$  lb.



Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleyn-Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleyn.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
155. 14	48. 14 $\frac{1}{2}$	204. 12 $\frac{1}{2}$	30. 5 $\frac{1}{2}$	4. 14	262. 8 $\frac{2}{3}$
188. 12	10. 4	199.	35. 14	5. 2	267. 2.
186. 4	15.	201. 4	28. 1	10. 11	261. 4.

## Vivis mit fremdem Getreid.

32. Obere Mühle. Den 18ten Merz 1771, ließ Hr. Spithalmeister Eck von Vivis 93 lb. Piemontessischen Weizen mahlen, welche  $64\frac{1}{2}$  lb. Mehl,  $13\frac{1}{4}$  lb. Kleyenmehl, 12 lb. Kleyen,  $3\frac{1}{4}$  lb. Abgang gegeben haben.
33. Mittlere Mühle, eben derselbe, vom gleichen Getreid. 93 lb. gaben 65 lb. Mehl,  $17\frac{1}{4}$  lb. Kleyenmehl, 8 lb. Kleyen,  $2\frac{3}{4}$  lb. Abgang.
34. Untere Mühle, der gleiche, vom gleichen Getreid. 93 lb. gaben 74 lb. Mehl,  $4\frac{1}{2}$  lb. Kleyenmehl, 12. lb. Kleyen,  $2\frac{1}{2}$  lb. Abgang.
35. Gleiche Mühle. Den 15ten Aprill 1771, ließ ich 23 lb. 4 Unzen Piemontessischen Weizen mahlen, davon gab es 3 lb. 7 Unzen vom feinsten Mehl, 18 lb. Mehl zum Brod backen, 1 lb. 15 Unzen Kleyen. o Abgang. Die 18 lb. Mehl gaben 24 lb. schönes mitle-res Brod. Alles zusammen  $28\frac{1}{2}$  lb.
36. Gleiche Mühle, 30 Aprill 1771.  $46\frac{1}{4}$  lb. Piemontessischer Weizen, gaben  $43\frac{3}{4}$  lb. Mehl,  $2\frac{1}{4}$  lb. Kleyen,  $\frac{1}{4}$  lb. Abgang.  $56\frac{1}{8}$  lb. fast schwarzes Brod.

NB. Die Vertrocknung der Laiben ware beim Backen so verschieden, daß bey einigen Laiben die Vertrocknung an 16 Unzen Brod auf 4 bis 5 Unzen stiege, da indessen andere Laiben von gleicher Grösse nur um  $3\frac{2}{3}$  Unzen vertrocknet sind.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleinen Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleinen.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
166. 7	34. 3	200. 10	31. 8	6	
167. 12	44. 8	212. 4	20. 10	7. 2	
191.	11. 9	202. 9	31. 6	7	
		221. 1	18. 15	0.	294. 9.
		227.	11. 11	1. 5	291. 4.

## Vivis mit fremdem Getreid.

37. Untere Mühle. Den 3ten May 1771. 46 lb. Piemontesscher Weizen gaben 41. lb. Mehl, 3 lb.  $14\frac{1}{2}$  Unzen Kleyen, 1 lb.  $3\frac{1}{2}$  Unzen Abgang. Die Hälfte dieses Mehls gabe  $27\frac{1}{4}$  lb. mittleres gewöhnliches Brod. Die andere Hälfte  $27\frac{1}{2}$  lb. schöneres mittleres Brod. Die ganze Mühlefahrt  $54\frac{3}{4}$  lb. Brod.
38. Den gleichen Tag ließ Hr. Hauptmann Perdonet von Vivis, in der gleichen Mühle  $23\frac{1}{4}$  lb. Piemontesschen Weizen mahlen, davon gab es  $10\frac{1}{4}$  lb. vom feinsten Mehl,  $9\frac{3}{4}$  schönes mittleres Mehl, 3 lb. Kleyen,  $\frac{1}{4}$  lb. Abgang. Die  $9\frac{3}{4}$  lb. mittleres Mehl gaben  $13\frac{1}{2}$  lb. sehr schönes mittleres Brod. Alles Mehl zusammen würde nach Verhältniß 27 lb. 3 Unzen gegeben haben.
39. Am gleichen Tag ließ der nämliche Hr. Perdonet in der gleichen Mühle 45 lb. durchgesiebten Piemontesschen Weizen mahlen, diese gaben  $41\frac{1}{2}$  lb. Mehl, 3 lb. Kleyen,  $\frac{1}{2}$  Abgang. 18 lb. von diesem Mehl gaben  $24\frac{1}{2}$  lb. mittleres ein wenig schlechteres Brod. Alles zusammen hätte  $56\frac{1}{2}$  lb. gegeben.
40. Obere Mühle. Den 8ten Aprill 1772, ließ ich  $22\frac{1}{2}$  lb. Sicilianischen Weizen aus dem Korn-Magazin mahlen, welche  $20\frac{1}{2}$  lb. vermishtes Mehl,  $26\frac{1}{4}$  lb. schönes schwarzes Brod gegeben haben.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleyn-Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleyn.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		213. 15	19. 13	6. 4	285. 10.
		206. 7	31.	2. 9	280. 7.
		$221\frac{1}{3}$ .	16.	$2\frac{2}{3}$ .	$301\frac{1}{3}$ .
		$218\frac{2}{3}$ .			280.

**Vivis mit fremdem angefeuchtetem Getreid.**

41. Im Brachmonat 1771, liesse Herr Kossler Kaufmann zu Vivis 340 lb. Sicilianischen Weizen mahlen, angefeuchtet an Gewicht 365 lb. Diese Mühlefahrt hat 251 lb. feines Mehl, 52 lb. schönes Kleyenmehl und 51 lb. Kleyen gegeben.  $19\frac{1}{4}$  lb feines Mehl gaben 25 lb. schönes weisses Brod. 12 lb. Kleyenmehl  $15\frac{1}{2}$  lb. schönes mittleres Brod. Alles zusammen hätte folglich 393 lb. Brod gegeben.
42. Den 15ten Junii 1771, ließ ich in der oberen Mühle 94 lb. 15 Unzen Weizen aus der Barbarie mahlen, den ich aus dem Schloß Neüws empfangen hatte, angefeuchtet hatte er an Gewicht 99 lb. 6 Unzen. Davon bekam ich 77 lb.  $1\frac{1}{2}$  feines sehr schönes Mehl, 7 lb.  $3\frac{1}{2}$  sehr schönes Kleyenmehl,  $12\frac{1}{4}$  lb. Kleyen. 22 lb. vermischtes Mehl gaben  $29\frac{1}{8}$  lb. sehr schönes mittleres Brod. Zusammen 111 lb. 10 Unzen.
43. Den 6ten Henm. 1771, in der gleichen Mühle.  $167\frac{1}{2}$  lb. Weizen von Cagliari, auch aus dem Schloß Neüws, bis auf 179 lb. angefeuchtet, gaben  $142\frac{5}{8}$  lb. feines Mehl, 14 lb. Kleyenmehl,  $15\frac{5}{8}$  lb. Kleyen. Von 42 lb. vermischem Mehl bekam ich  $55\frac{7}{8}$  lb. schönes mittleres Brod. In allem 208 lb. 5 Unzen.
44. Den 5ten Junii 1772, in der gleichen Mühle.  $115\frac{1}{2}$  lb. Sicilianischer Weizen aus dem Korn-Magazin, bis auf 122 lb. 3 Unzen angefeuchtet, gaben 91 lb.  $13\frac{1}{2}$  Mehl, 13 lb. Kleyenmehl, 14 lb. 15 Kleyen.  $78\frac{3}{4}$  lb. Mehl gaben  $103\frac{3}{4}$  lb. mittleres Brod. Zusammen 138 lb. 3 Unzen.

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Aleyen-Mehl.	Vermischtes Mehl.	Aleyen.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.		lb.
177. 3	36. 11	213. 14	36.	Beim Mahlen des angefeuchteten Korns, wird der Abgang nirgends angezeigt.	277. 7.
195. 2	18. 3	213. 5	31.		282. 5.
204. 5	20. 1	224. 6	26. 5		298. 9.
190. 10	27.	217. 10	30. 13		287. 2.

Vivis mit fremdem angefeuchtetem  
Getreyd.

Obere Mühle.

45. Den 6ten Junii 1772.  $45\frac{1}{4}$  lb. Sicilianischer Weizen aus dem Korn-Magazin, bis auf 49 lb. angefeuchtet; gaben 41 lb. Mehl,  $55\frac{1}{2}$  lb. schönes schwarzes Brod.

46. Den 15ten Herbstmonat 1772, in der gleichen Mühle,  $135\frac{1}{2}$  lb. Sicilianischer Weizen aus dem Korn-Magazin, bis auf 143 lb. angefeuchtet, gaben  $107\frac{1}{2}$  lb. Mehl,  $11\frac{1}{8}$  lb. Kleyenmehl,  $17\frac{3}{4}$  lb. Kleyen. 102 lb. Mehl gaben  $134\frac{5}{8}$  lb. mittleres Brod. Zusammen 156 lb. 10 Unzen.

47. Den 24 Herbstmonat 1772, in der gleichen Mühle. 94 lb.  $5\frac{1}{4}$  Sardinischer Weizen aus dem Korn-Magazin, bis auf 97 lb.  $9\frac{3}{4}$  angefeuchtet, gaben  $73\frac{1}{4}$  lb. feines Mehl, 12 lb.  $4\frac{3}{4}$  Kleyenmehl, 10 lb.  $7\frac{1}{4}$  Kleyen. 13 lb. Mehl und 2 lb. Kleyenmehl gaben 20 lb. 15 Unzen schönes mittleres Brod. Zusammen 118 lb. 14. Unzen Brod.



vom Mahlen des Kornes. III

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleines Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleines.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		212. 12			288. $3\frac{3}{4}$ .
190. $6\frac{1}{2}$	19. $11\frac{1}{2}$	210. 2	31. 7		277. 5.
186. 7	31. 3	217. 10	25. $8\frac{1}{2}$		302. $4\frac{2}{3}$ .

An verschiedenen Orten des Landes.

Zu Wullierens.

48. Im Christm. 1770, ließ Hr. Grand 182 lb. gemengtes Korn und 36 lb. im Frühling gesäeten Paschi, zusammen 218 lb. mahlen, diese gaben 162 lb. Kornmehl, 10 lb. Kleyen,  $7\frac{1}{2}$  lb. Lohn für den Müller vorausgesetzt,  $2\frac{3}{8}$  lb. Abgang. 31 lb. Paschi-Mehl, ein wenig grobe Kleyen, ungewogen. Die ganze Mühselahrt gabe 70 lb. schönes mittleres Brod, 180 lb. schwarzes Brod.

NB. Man nennet in unserm Land Paschi, (franz. *Mécle*) eine Vermischung von schlechteren Getreidarten, woraus das Landvolk sein Brod macht, indem es diese Getreidarten mit dem Korn vermischt; und da es Winterkorn und Frühlingkorn gibt, so gibt es auch überwinterten Paschi, und solchen der im Frühling gesäet wird.

Zu Palezieux.

49. Im May 1771, ließ Hr. Pfarrer Gillieron  $66\frac{1}{2}$  lb. Weizen mahlen, davon bekame er  $48\frac{1}{4}$  lb. Mehl, 9 lb. Kleyenmehl,  $7\frac{3}{4}$  lb. Kleyen. Abgang  $1\frac{1}{2}$  lb. Das Mehl gab  $61\frac{1}{2}$  lb. schönes mittleres Brod. Das Kleyenmehl 14 lb. schwarzes Brod. In allem  $75\frac{1}{2}$  lb.

Zu Chebres.

50. Im May 1771, ließ Hr. Pfarrer Mercier  $92\frac{1}{4}$  Weizen mahlen, diese gaben  $64\frac{3}{4}$  lb. Mehl,  $15\frac{1}{4}$  lb. Kleyenmehl,  $6\frac{1}{4}$  lb. Kleyen, 4 lb. Lohn vorausgesetzt,  $1\frac{3}{4}$  lb. Abgang.

Ver:

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleinen Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleinen.	Abgang.	Brod.					
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.					
		223.	13.	13	3.	3	285.	3.		
		215.	10							
174.	2	32.	8	206.	10	28.	5.	6	272.	8.
176.	2	42.	2	218.	4	17.	4.	12		

In verschiedenen Orten des Landes.

Zu Chebres.

51. Den 17ten May 1771. ließ Hr. Pfarrer Mercier 176 lb. Weizen, 121 lb. Mangkorn, in allem 297 lb. mahlen, diese gaben 121 lb. feines Mehl, 119 lb. grobes Mehl, 12 lb. Kleyen,  $12\frac{3}{8}$  lb. Lohn vorausgesetzt,  $32\frac{5}{8}$  lb. Abgang. Hievon gaben 87 lb. weisses Mehl, 118 lb. sehr schönes mittleres Brod. 100 lb. grobes Mehl  $145\frac{3}{4}$  lb. schlechteres mittleres Brod. Alles zusammen hätte also  $338\frac{1}{2}$  lb. Brod. gegeben.

Zu Daudex.

52. Im Brachm. 1771. ließ Hr. Pfarrer Mesgroz zu Billette  $20\frac{3}{4}$  lb. Weizen mahlen, welche  $18\frac{1}{4}$  lb. Mehl,  $1\frac{1}{4}$  lb. feine Kleyen,  $1\frac{1}{4}$  lb. grobe Kleyen und 0 Abgang gegeben haben. 26 lb. sehr schönes mittleres Brod.

Zu Lausanne.

53. Im Brachm. 1771. ließ Hr. Pfarrer Curat  $173\frac{1}{4}$  lb. Weizen mahlen. Diß gab 133 lb. Mehl, 27 lb. Kleyenmehl,  $12\frac{1}{4}$  lb. Kleyen, 1 lb. Abgang. 154 lb. sehr schönes mittleres Brod. 42 lb. schönes schwarzes Brod.

Zu Morsee.

54. Im Augustm. 1771. ließ Hr. Muret von Foulens 212 lb. neues Mangkorn mahlen; davon 9 lb. abgezogen für den Lohn des Müllers bleibt 203 lb., welche  $162\frac{1}{2}$  lb. Mehl, 18 lb. feine Kleyen, 20 lb. grobe Kleyen gegeben haben.  $2\frac{1}{2}$  lb. Abgang.

vom Mahlen des Korns. 115

Verhältnisse auf 240 lb. berechnet.

Feines Mehl.	Aleuten-Mehl.	Vermischtes Mehl.	Aleuten.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
102. 0	100. 6	202. 6	10. 2	27. 8	285. 6.
		211. $1\frac{1}{2}$	28. $14\frac{1}{2}$	0.	300. 12.
184. 4	37. 6	221. 10	17.	1. 6	271. 8.
		192. 2	44. 15	2. 15	

An verschiedenen Orten des Landes.

Zu Morgete.

55. Den 26 Augstm. ließ Hr. Muret auf seinem Gutth Foulens in der Mühle zu Morgette, 161 lb. neues Mangkorn mahlen, davon 7 lb. für den Lohn abgezogen, bleibt 154 lb., diese gaben  $113\frac{1}{4}$  lb. Mehl,  $13\frac{3}{4}$  lb. feine Kleyen,  $18\frac{3}{4}$  lb. grobe Kleyen,  $8\frac{1}{4}$  lb. Abgang. 31 lb. Mehl gaben  $39\frac{1}{2}$  lb. sehr schönes mittleres Brod. Alles zusammen hätte also 144 lb. 5 Unzen gegeben.

Zu Rueyre.

56. Im Herbstm. 1771. ließ Hr. Pfarrer Jacquemin 81 lb. Mangkorn, mehr Roggen als Weizen mahlen, davon  $3\frac{1}{2}$  lb. Lohn abgezogen, bleibt  $77\frac{1}{2}$  lb., diß gab 54 lb. Mehl,  $8\frac{1}{2}$  lb. Kleyenmehl,  $13\frac{1}{2}$  lb. Kleyen,  $1\frac{1}{2}$  lb. Abgang. 16 lb. Mehl gaben 22 lb. Brod, hiemit hätte alles 85 lb. 15 Unzen gegeben.

Zu Montreux.

57. Im Herbstm. 1771. ließ Hr. Lieutenant Bautier  $134\frac{1}{2}$  lb. Weizen,  $8\frac{3}{4}$  lb. Bohnen, in allem  $143\frac{1}{4}$  lb. mahlen. Davon bekame er 35 lb. weißes Mehl, 100 lb. schwarzes Mehl,  $2\frac{1}{2}$  lb. Kleyen. Abgang war  $5\frac{3}{4}$  lb.

Zu Montreux.

58. ließ Hr. Castellan Bautier  $23\frac{1}{8}$  lb. Weizen mahlen, davon gab es  $13\frac{1}{8}$  lb. feines Mehl,  $7\frac{5}{8}$  lb. mittleres Mehl,  $1\frac{3}{4}$  lb. Kleyen,  $\frac{5}{8}$  lb. Abgang.

vom Mahlen des Korns. 117

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleyn-Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleyn.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		176. 8	50. 10	12. 14	224. 15.
167. 4	26. 5	193. 9	41. 13	4. 10	266. 2.
58. 10	167. 9	226. 3	4. 39	10	
136. 3	79. 2	215. 5	18. 36	8	

## In verschiedenen Orten des Landes.

## Zu Chailly.

59. Im Weinmonat 1773. ließ Hr. Gabriel Anet 3 Viertel Weizen und  $\frac{1}{2}$  Viertel Bohnen mahlen, alles an Gewicht 84 lb., davon bekam er 77 lb. Mehl, 3 lb. Kleyen. Abgang war 4 lb.  $38\frac{1}{2}$  lb. gaben 54 lb. Brod. Folglich alles zusammen 108 lb.

---

60. Am gleichen Tag ließe Hr. Anet in der gleichen Mühle 2 Viertel Korn, und  $\frac{1}{2}$  Viertel Weizen mahlen, alles an Gewicht 57 lb., davon bekam er  $54\frac{1}{2}$  lb. Mehl, 2 lb. Kleyen; Abgang  $\frac{1}{2}$  lb.  $27\frac{1}{4}$  lb. Mehl gaben  $36\frac{1}{2}$  lb. Brod. Hiemit alles zusammen 73 lb.

---

## Zu Villeneuve.

61. Den 1ten Winterm. 1773. ließe Hr. Einnehmer Mange in der Mühle von Grandchamp bey Villeneuve 366 lb. Weizen mahlen; davon 12 lb für den Lohn abgezogen, welcher in dieser Mühle der zwey und dreißigste Theil des Getrendes seyn sollte, bleibt 354 lb.; diese gaben 124 lb. weißes Mehl, 169 lb. Mehl für die Bedienten,  $49\frac{1}{2}$  lb. Kleyen,  $11\frac{1}{2}$  lb. Abgang.

Ver-



Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Kleyn-Mehl.	Vermischtes Mehl.	Kleyn.	Abgang.	Brod.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		220.	8.	9 11. 7	308. 9.
		229. 7 $\frac{1}{2}$	8.	6 $\frac{3}{4}$ 2. 1 $\frac{3}{4}$	307. 6.
84.	1 114.	9 198.	10 33.	9 7. 13	

An verschiedenen Oertern, mit fremdem  
Getreyd.

Zu Aubonne.

62. Im May 1771. ließ Hr. Benner Begos  
112 lb. Sardinischen Weizen mahlen. Davon  
5 lb. für den Lohn abgezogen, bleibt 107  
lb. Diese gaben 94 lb. Mehl, 8 lb. Kleyen,  
5 lb. Abgang. 20 lb. frisches Mehl gaben  
27 lb. Brod. 20 lb. geruhetes Mehl 32 lb.  
Hiemit würde alles zusammen, die Mittel-  
zahl der beyden Versuchen genommen, 138  
lb.  $11\frac{1}{2}$  Unzen Brod gegeben haben.

Zu Neüws.

63. Ließe man 100 lb. Getreyd von Goro,  
100 lb. von Cagliari, 100 lb. von Tarent mah-  
len. Davon 4 lb. für den Lohn abgezogen,  
bleibt von jeder Art Getreyd 96 lb. Das  
Getreyd von Goro gabe  $84\frac{1}{2}$  lb. Mehl,  $10\frac{1}{2}$   
Kleyen, 1 lb. Abgang. 116 lb. Brod.

64. Das von Cagliari, 88 lb. Mehl, 7 lb.  
Kleyen, 1 lb. Abgang.  $122\frac{1}{2}$  lb. Brod,

65. Das von Tarent,  $86\frac{1}{2}$  lb. Mehl,  $8\frac{1}{2}$  lb.  
Kleyen, 1 lb. Abgang.  $118\frac{3}{4}$  lb. Brod.

vom Mahlen des Korns. 121

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Feines Mehl.	Alten Mehl.	Bermischtes Mehl.	Alten.	Abgang.	Brod.
		lb.	lb.	lb.	lb.
		210. 14	17. 15	11. 3	311. 3.
		211. 4	26. 4	2. 8	190.
		220.	17. 8	2. 8	306. 4.
		216. 4	21. 4	2. 8	296. 14.

## Resultat aller gemachten Versuche.

Mühle- fabrten		Korn.		Mehl.		Aleyen.		Abgang.		Brod.	
		lb.	Unz.	lb.	Unz.	lb.	Unz.	lb.	Unz.	lb.	Unz.
18	Innland. Getreid.										
	Bivis 1ste Mühle.	1989.	10 $\frac{1}{4}$	1688.	3 $\frac{3}{4}$	263.	16 $\frac{1}{4}$	37.	8 $\frac{1}{4}$	2200.	14 $\frac{1}{2}$
5	. . 2te	1034.	9	892.	13 $\frac{1}{2}$	102.	3 $\frac{1}{2}$	39.	10		
5	. . gleiche	513.	13	445.	1 $\frac{1}{4}$	57.	14 $\frac{3}{4}$	10.	15	586.	16
2	. . 3te	324.	9	271.	4	46.	8	6.	15	359.	8
1	. . aussert der Stadt	24.		20.	2 $\frac{1}{4}$	2.	14 $\frac{1}{2}$	1.	1 $\frac{1}{4}$	26.	2 $\frac{1}{4}$
	Fremdes Getreid.										
3	Bivis die 3 Mühlen.	279.		238.	9	32.		8.	9		
6	Bivis.	206.	4	188.	2 $\frac{1}{2}$	15.	11 $\frac{1}{2}$	2.	8	249.	5 $\frac{1}{4}$
	Fremd. angefeucht.										
	Getreid.										
7	Bivis.	993.	15 $\frac{3}{4}$	893.	14 $\frac{1}{4}$	130.	15 $\frac{1}{2}$			1181.	10
	Innland. Getreid.										
9	8 verschiedene Dertter.	1126.	11 $\frac{1}{4}$	976.	13 $\frac{1}{2}$	97.	9	52.	6 $\frac{3}{4}$	1297.	6
5	4 . . . . .	811.	11 $\frac{1}{4}$	691.	9	98.		22.	2 $\frac{1}{4}$		
	Fremdes Getreid.										
4	2 verschiedene Dertter.	395.		353.		34.		8.		495.	16
35	Innländisches Getreid mit gebacknem Brod.	3978.	7 $\frac{1}{2}$	3401.	6 $\frac{3}{4}$	468.	8 $\frac{1}{2}$	108.	10 $\frac{1}{4}$	4470.	10 $\frac{3}{4}$
17	Fremdes Getreid mit gebaknem Brod.	1595.	1 $\frac{3}{4}$	1434.	16 $\frac{3}{4}$	180.	9			1926.	13 $\frac{1}{4}$
13	Ohne gebaknes Brod.	2125.	2 $\frac{1}{4}$	1822.	13 $\frac{1}{2}$	232.	3 $\frac{1}{2}$	70.	3 $\frac{1}{4}$		

Verhältnisse auf 240 lb. Korn berechnet.

Vermischtes Mehl.		Kleien.		Abgang.		Brod.	
lb.	Unz.	lb.	Unz.	lb.	Unz.	lb.	Unz.
203.	$10\frac{2}{3}$	31.	$13\frac{1}{3}$	4.	8	265.	$7\frac{2}{3}$
207.	$1\frac{3}{4}$	23.	$11\frac{1}{2}$	9.	$2\frac{3}{4}$		
207.	15	27.		5.	1	274.	3
200.	$9\frac{1}{2}$	34.	$5\frac{1}{2}$	5.	1	265.	$8\frac{2}{3}$
201.	4	28.	1	10.	11	261.	4
205.	$2\frac{1}{2}$	27.	$8\frac{1}{2}$	7.	5		
218.	$15\frac{1}{2}$	18.	3	2.	$13\frac{1}{2}$	290.	2
215.	13	31.	$9\frac{3}{4}$			285.	5
208.	1	20.	13	11.	2	275.	7
204.	$7\frac{2}{3}$	28.	$15\frac{2}{3}$	6.	$8\frac{2}{3}$		
214.	$7\frac{3}{4}$	20.	$10\frac{1}{2}$	4.	$13\frac{3}{4}$	301.	5
205.	$2\frac{2}{3}$	28.	$4\frac{1}{3}$	6.	9	269.	$11\frac{1}{2}$
215.	$14\frac{1}{2}$	27.	$2\frac{1}{2}$			289.	6
205.	$13\frac{1}{2}$	26.	$3\frac{1}{2}$	7.	15		



# Versuche

## über das Backen.

**H**ier gebe ich einige Versuche über das Kneten, und Backen des Brods. Aber ich habe den Vortheil entbehren müssen, mich darzu eines Handwerksverständigen Manns zu bedienen. Das Brod ist nur durch gemeine Mägde geknetet, und in dem öffentlichen Ofen gebacken worden, welches in Ansehung der Vertrocknung einen grossen Unterschied macht.

Ich habe, wie alle diejenigen welche über diese Gegenstände Versuche angestellt haben, bemerkt, daß das grobe Mehl, wenn alles übrige sonst gleich ist, mehr Wasser fasset, und mehr Brod gibt als das feine Mehl.

Es ist leicht zu begreifen, daß die Vertrocknung im Ofen nach Verhältniß der Grösse der Laiben, des Grades der Hitze und der Zeit, da das Brod im Ofen bleibt, grösser oder geringer ist; aber ich habe zu meiner grossen Bewunderung bey einem gleichen Einschuss, und gleich grossen Laiben, einen Unterschied der Vertrocknung zwischen den Laiben beobachtet, der oft mehr als eine Unze Unterschied auf ein Pfund betrage.

Da bey den ersten Versuchen, der 8 folgenden Seiten, der Teig gewogen worden, ehe man den Saurteig darzu thate, so habe ich außs ohngefähr, 6 Unzen auf einen Einschuss weisses Brod abgezogen; 9 Unzen auf einen Einschuss mitleres Brod; welches in der Berechnung des Vertrocknens eine kleine Unrichtigkeit macht; aber in der Berechnung der Menge des Brods macht es keinen Unterschied.

Alle diese Back-Versuche sind nach dem Gewicht von 18 Unzen.

## Mit weissem Brod.

1. Den 16ten May 1771. feines Mehl von 2 Tagen, geknetet.
2. Den 1sten Brachm. von dem gleichen Mehl.
3. Den 7ten . . . . .
4. Den 14ten . . . . .
5. Den 17ten . . . . .
6. Den 21ten; feines Mehl von Getreid aus der Barbaren, 5 Tage geruhet.
7. Feines Mehl, halb innländisches, von 5 bis 6 Wochen, halb aus der Barbaren von 5 Tagen.
8. Den 27ten Brachmonat gleiche Vermischung.
9. Den 29ten . . . . .
10. Den 5ten Heumonat, gleiche Vermischung.
11. Den 6ten, Mehl halb aus der Barbaren, von 80 Tagen, halb Sardinisches, ganz frisch.
12. Den 11ten; geruhetes Mehl, halb aus der Barbaren, halb innländisches.
13. Den 17ten; geruhetes Mehl, halb Sardinisches, halb Innländisches.
14. Den 11ten Herbstm.; halb, 8 tägiges Mehl von neuem Getreid, halb, geruhetes Mehl, von altem Getreid.
15. Den 14ten; Mehl von 11 Tagen, neues Getr.
16. Den 19ten; geruhetes Mehl, von alt. Getr.
17. Den 28ten; Mehl vermischt aus altem und neuem.
18. Den 19ten Herbstm. 1772. Mehl von sicilischem Getreid, gerade von der Mühle.
19. Den 24ten; gleiches Mehl.

NB. Für alle diese Versuche, waren die Laiben ungefehr 3 lb. an Gewicht.



Mehl.		Teig.		Brodt.		Vertrocknung.		Mehl zum Brodt.		Vertrocknung an 16 Unzen Brodt.	
lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	Unzen.	d.
10.	12	15.	12	11.	16 $\frac{1}{2}$	3.	13 $\frac{1}{2}$	100 à	119 $\frac{1}{6}$	5.	1
10.	12	15.	12	12.	9	3.	3		125	4.	1 $\frac{1}{2}$
10.	16 $\frac{1}{2}$	15.	16 $\frac{1}{2}$	12.	11 $\frac{1}{4}$	3.	5 $\frac{1}{4}$		126 $\frac{1}{4}$	4.	4
10.	5 $\frac{1}{4}$	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	7 $\frac{1}{2}$		128 $\frac{3}{4}$	4.	9
12.	3	19.	3	15.	2 $\frac{1}{4}$	4.	0 $\frac{3}{4}$		126 $\frac{24}{24}$	4.	6 $\frac{3}{2}$
10.	7 $\frac{1}{2}$	16.	7 $\frac{1}{2}$	13.	4 $\frac{1}{2}$	3.	3		132 $\frac{1}{2}$	3.	16
10.	3	16.	3	13.	2 $\frac{1}{4}$	3.	0 $\frac{3}{4}$		131 $\frac{1}{4}$	3.	13
10.	0 $\frac{3}{4}$	16.	0 $\frac{3}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	3		128 $\frac{3}{4}$	4.	
10.	5 $\frac{1}{4}$	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	7 $\frac{1}{2}$		128 $\frac{3}{4}$	4.	6
10.	5 $\frac{1}{4}$	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	11 $\frac{1}{4}$	3.	12		126 $\frac{1}{4}$	4.	15
10.	14 $\frac{1}{4}$	15.	14 $\frac{1}{4}$	12.	13 $\frac{1}{2}$	3.	0 $\frac{3}{4}$		127 $\frac{1}{2}$	3.	20
10.	9 $\frac{3}{4}$	15.	9 $\frac{3}{4}$	13.		2.	9 $\frac{3}{4}$		130	3.	
10.	12	15.	12	12.	9	3.	3		125	4.	1 $\frac{1}{2}$
12.	12	19.	12	15.	11 $\frac{1}{4}$	4.	0 $\frac{3}{4}$		130 $\frac{5}{24}$	4.	3
12.	12	19.	12	15.	4 $\frac{1}{2}$	4.	7 $\frac{1}{2}$		127 $\frac{1}{12}$	4.	15
12.	9 $\frac{3}{4}$	19.	9 $\frac{3}{4}$	15.	6 $\frac{3}{4}$	4.	3		128 $\frac{1}{8}$	4.	8
14.		22.		17.	13 $\frac{1}{2}$	4.	4 $\frac{1}{2}$		126 $\frac{3}{4}$	3.	20
20.	3	32.	3	25.	13 $\frac{1}{2}$	6.	7 $\frac{1}{2}$		128 $\frac{3}{4}$	4.	
20.	16 $\frac{1}{2}$	33.	16 $\frac{1}{2}$	26.	13 $\frac{1}{2}$	7.	3		133 $\frac{3}{4}$	4.	7
222.	357.	15 $\frac{3}{4}$	284.	9 $\frac{3}{4}$	73.	16	100 à	128 $\frac{1}{6}$	4.	3	

8

## Mit mittlerem und schwarzem Brod.

20. Den 25ten Aprill 1771. vermischtes Mehl von piemontessischem Getreid geknetet von der Mühle weg, wovon man 3 lb. 7 Unzen vom schönsten weissen Mehl, vorher davon genommen. In Laiben von 8 lb.
21. Den 26ten Aprill, vermischtes innländisch-ausgeruhetes Mehl. In Laiben von 4 lb.
22. Den 30ten Aprill. vermischtes Mehl von piemontessischem Getreid, von der Mühle weg. In Laiben von 9 bis 10 lb.
23. Den 4ten May. vermischtes Mehl von piemontessischem Getreid, von der Mühle weg. In Laiben von  $4\frac{1}{2}$  lb.
24. Den 8ten May. vermischtes Mehl von piemontessischem Getreid, von 5 Tagen. In Laiben von 6 lb.
25. Den 10ten May. vermischtes Mehl von piemontessischem Getreid, von 7 Tagen. In Laiben von  $4\frac{1}{2}$  lb.
26. Den gleichen Tag, anderes grobes Mehl von piemontessischem Getreid, wovon man  $10\frac{1}{4}$  lb. schönes Mehl vorher weggenommen. In Laiben von  $4\frac{1}{2}$  lb.
27. Den 16ten May. vermischtes-innländisches Mehl, von 2 Tagen. In Laiben von 3 bis 4 lb.
28. Den 1ten Brachmonat; vermischtes innländisches Mehl von 18 Tagen. In Laiben von  $4\frac{1}{2}$  lb.

Mehl.		Teig.		Brod.		Vertrocknung.		Mehl zum Brod.		Vertrocknung an 16 Unzen Brod.	
lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	lb.	Unzen	d.
18.		28.	7	24.		4.	7	100 à	133 $\frac{1}{2}$	2.	22
20.	11 $\frac{1}{4}$	33.	9	27.	3 $\frac{3}{8}$	6.	5 $\frac{5}{8}$		133 $\frac{2}{11}$	3.	17
43.	13 $\frac{1}{2}$	70.	2 $\frac{1}{4}$	56.	2 $\frac{1}{4}$	14.			128 $\frac{1}{4}$	4.	
20.	9	33.	6 $\frac{3}{4}$	27.	4 $\frac{1}{2}$	6.	2 $\frac{1}{4}$		133	3.	14
18.		30.		24.	9	5.	9		136 $\frac{1}{8}$	3.	14 $\frac{1}{2}$
20.	9	33.	2 $\frac{1}{4}$	27.	9	5.	11 $\frac{1}{4}$		134 $\frac{1}{8}$	3.	6 $\frac{1}{2}$
9.	13 $\frac{1}{2}$	16.		13.	4 $\frac{1}{2}$	2.	13 $\frac{1}{2}$		136	3.	8
10.		16.	4 $\frac{1}{2}$	12.	14 $\frac{1}{2}$	3.	8		128	4.	6 $\frac{1}{2}$
10.		16.		13.	4 $\frac{1}{2}$	2.	13 $\frac{1}{2}$		132 $\frac{1}{2}$	3.	8

## Mit mittlerem und schwarzem Brod.

29. Den 7ten Brachmonat 1771. vermischtes innländisches Mehl, von 24 Tagen. In Laiben von  $3\frac{1}{2}$  lb.
30. Den 14ten Brachm. innländisches Mehl von einem Monat, der halbe Theil Kleyenmehl von anderem Mehl, auch von einem Monat. In Laiben von  $4\frac{1}{3}$  lb.
31. Den 17ten Brachm. innländisches Mehl von 34 Tagen, der halbe Theil Kleyenmehl von anderem eben so altem Mehl. In Laiben von 4 lb.
32. Den 2iten Brachm. Mehl aus der Barbaren wovon  $\frac{1}{3}$  Kleyenmehl. In Laiben von 5 lb.
33. Den gleichen Tag; vermischtes Mehl  $\frac{2}{3}$  aus der Barbaren,  $\frac{1}{3}$  innländisches Kleyenmehl. In Laiben von 4 lb.
34. Den 27ten Brachm. geruhetes Mehl, wovon 10 lb. feines hieländisches Mehl, 2 lb. innländisches Kleyenmehl, 3 lb. Kleyenmehl aus der Barbaren. In Laiben von 4 lb.
35. Den 29ten Brachm. geruhetes Mehl, wovon  $\frac{2}{3}$  Mehl aus der Barbaren,  $\frac{1}{3}$  hieländisches Kleyenmehl. In Laiben von 4 lb.
36. Den 5ten Heum. geruhetes Mehl,  $\frac{3}{4}$  davon aus der Barbaren,  $\frac{1}{4}$  innländisches Kleyenmehl. In Laiben von 5 lb.

Mehl.	Teig.		Brod.		Vertrocknung.		Mehl zum Brod.		Vertrocknung an 16 Unzen Brod.	
	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	lb.	Unzen	d.
10.	15.	15 $\frac{3}{4}$	12.	13 $\frac{1}{2}$	3.	2 $\frac{1}{4}$	100 à	127 $\frac{1}{2}$	3.	22
10.	15.	13 $\frac{1}{2}$	13.		2.	13 $\frac{1}{2}$		130	3.	9
12.	20.		16.	6 $\frac{3}{4}$	3.	11 $\frac{1}{4}$		136 $\frac{1}{2}$	3.	13
12.	19.	6 $\frac{3}{4}$	15.	15 $\frac{3}{4}$	3.	9		132 $\frac{1}{4}$	3.	13
12.	19.	11 $\frac{1}{4}$	15.	15 $\frac{3}{4}$	3.	13 $\frac{1}{2}$		132 $\frac{1}{4}$	3.	19
15.	24.	13 $\frac{1}{2}$	20.	4 $\frac{1}{2}$	4.	9		135	3.	13
15.	24.	11 $\frac{1}{4}$	20.		4.	11 $\frac{1}{4}$		133 $\frac{1}{3}$	3.	17
16.	26.	2 $\frac{1}{4}$	21.	4 $\frac{1}{2}$	4.	15 $\frac{3}{4}$		132 $\frac{3}{4}$	3.	16

## Mit mittlerem und schwarzem Brod.

37. Den 8ten Heum. 1771. vermischtes Mehl von Cagliari, von 2 Tagen. In Laiben von  $3\frac{3}{4}$  lb.
38. Den 11ten Heum. geruhetes Mehl, davon  $\frac{3}{4}$  innländisches,  $\frac{1}{4}$  Kleymehl von Cagliari. In Laiben von  $4\frac{1}{2}$  lb.
39. Den 17ten Heum. Mehl von Cagliari, von 11 Tagen,  $\frac{3}{4}$  feines Mehl,  $\frac{1}{4}$  Kleymehl. In Laiben von  $4\frac{1}{2}$  lb.
40. Zu Bilette, frisches Mehl, gekuetet den 8ten Brachmonat 1771.

Mehl.		Teig.		Brod.		Vertrocknung.		Mehl zum Brod.		Vertrocknung an 16 Unzen Brod.	
lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	d.	
14.		22.	9	18.	9	4.		100 à	132 $\frac{1}{8}$	3.	11
16.		25.	11 $\frac{1}{4}$	21.	13 $\frac{1}{2}$	3.	15 $\frac{3}{4}$		136	2.	20
16.		26.	11 $\frac{1}{4}$	21.	13 $\frac{1}{2}$	4.	15 $\frac{3}{4}$		136	3.	14
18 $\frac{1}{2}$ .		32.	4	26.		6.	4		142 $\frac{3}{8}$	3.	20
337.	6 $\frac{1}{4}$	549.	15 $\frac{1}{2}$	449.	4 $\frac{3}{8}$	100.	11 $\frac{1}{8}$		133 $\frac{1}{6}$	3.	14

## Andere Versuche

	Data.	Mehl.	Saurteig.	Salz.	Wasser zum Saurteig.		Wasser zum Kneten.		Mehl zum Wenden.
		lb.	Unzen.	Unzen.	lb.	Unzen	lb.	Unzen	Unzen.
41	1773. 5 April.	15	$4\frac{7}{8}$	$2\frac{1}{2}$	3.	13	6.	$3\frac{1}{2}$	$4\frac{13}{16}$
42	13ten.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2.	10	7.		3
43	23ten.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2.	12	6.	$13\frac{1}{4}$	3
44	29ten.	20	8	4	3.	8	9.	16	4
45	6 May.	20	$9\frac{1}{4}$	4	3.	$7\frac{1}{2}$	9.	$16\frac{1}{2}$	$4\frac{3}{4}$
46	13ten.	20	9	4	3.	11	10.	$15\frac{3}{4}$	7
47	21ten.	15	$6\frac{1}{4}$	3	2.	$0\frac{5}{16}$	7.		$2\frac{5}{16}$
48	28ten.	15	$8\frac{1}{4}$	3	2.	$14\frac{1}{2}$	6.	13	$2\frac{3}{8}$
49	10 Junii.	15	$7\frac{1}{4}$	3	2.	6	7.		$1\frac{3}{8}$
50	17ten.	15	$9\frac{5}{8}$	3	2.	$8\frac{1}{2}$	6.	$6\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$
51	23ten.	15	$6\frac{5}{8}$	3	2.	$1\frac{1}{2}$	7.	9	$2\frac{5}{8}$
52	7 Julii.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2.	$9\frac{1}{4}$	7.	3	$2\frac{1}{2}$
53	12ten.	15	$7\frac{3}{4}$	3	1.	$13\frac{3}{4}$	8.	3	$3\frac{1}{4}$
54	18ten.	15	$7\frac{1}{2}$	3	2.	$4\frac{3}{4}$	7.	$10\frac{1}{8}$	2
55	9 Augst.	15	$6\frac{1}{4}$	3	2.	$8\frac{13}{16}$	7.	13	$3\frac{3}{16}$
56	26ten.	15	$7\frac{3}{4}$	3		17	8.	11	$3\frac{5}{8}$
57	1 Sept.	15	$9\frac{1}{4}$	3	2.	$8\frac{1}{4}$	7.	14	3
58	11ten.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1.	3	9.	$13\frac{1}{2}$	$6\frac{3}{4}$
59	18ten.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1.	$2\frac{1}{4}$	10.		$4\frac{1}{2}$



Teig soll wiegen.		Teig wiegt wärk- lich.		Vertrockn. in der Nacht.		Mit Beyfüg. des Saurteigs		Das Brod wiegt.		Gewicht der Laiben.		Vertrocknung im Ofen.	
lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen
25.	$10\frac{11}{16}$	25.	$5\frac{9}{16}$		$5\frac{1}{8}$	25.	$0\frac{11}{16}$	19.	$7\frac{3}{16}$	2.	$13\frac{1}{2}$	5.	$11\frac{1}{2}$
25.	$6\frac{3}{8}$	25.			$6\frac{3}{8}$	24.	$9\frac{5}{8}$	18.	$6\frac{1}{2}$	2.	11	6.	$3\frac{1}{8}$
25.	$1\frac{3}{4}$	23.	$14\frac{3}{4}$	I.	5	23.	$8\frac{1}{4}$	18.	$12\frac{3}{4}$	2.	12	4.	$13\frac{1}{2}$
34.	4	33.	10		12	33.	2	25.	9	2.	$4\frac{1}{2}$	7.	11
34.	6	33.	$13\frac{3}{4}$		$10\frac{1}{4}$	33.	$4\frac{1}{2}$	26.	$11\frac{3}{4}$	2.	6	6.	$10\frac{3}{4}$
35.	$10\frac{3}{4}$	34.	16		$12\frac{3}{4}$	34.	7	25.	14	2.	5	8.	11
24.	$11\frac{7}{8}$	23.	$11\frac{5}{16}$	I.	$0\frac{9}{16}$	23.	$5\frac{1}{16}$	18.	$17\frac{3}{8}$	2.	13	4.	$5\frac{11}{16}$
25.	$5\frac{1}{8}$	24.	$13\frac{3}{8}$		$9\frac{3}{4}$	24.	$5\frac{1}{8}$	18.	$11\frac{2}{3}$	2.	12	5.	$11\frac{11}{24}$
24.	$17\frac{5}{8}$	24.	$10\frac{3}{8}$		$7\frac{1}{4}$	24.	$3\frac{1}{8}$	18.	$14\frac{2}{3}$	2.	12	5.	$6\frac{11}{24}$
24.	$12\frac{1}{8}$	23.	$12\frac{1}{8}$	I.		23.	$2\frac{1}{2}$	19.	5	2.	$13\frac{1}{2}$	3.	$15\frac{1}{2}$
25.	$4\frac{3}{4}$	24.	$11\frac{5}{8}$		$11\frac{1}{8}$	24.	5	19.	$3\frac{1}{3}$	2.	7	5.	$1\frac{2}{3}$
25.	$8\frac{1}{8}$	24.	$2\frac{1}{2}$	I.	$5\frac{5}{8}$	23.	$12\frac{1}{8}$	18.	$7\frac{1}{4}$	2.	11	5.	$4\frac{7}{8}$
25.	$12\frac{3}{4}$	25.	$6\frac{3}{4}$		6	24.	17	19.	$9\frac{1}{2}$	3.	2	5.	$7\frac{1}{2}$
25.	$9\frac{3}{8}$	25.	2		$7\frac{3}{8}$	24.	$12\frac{1}{2}$	20.	$7\frac{1}{2}$	3.	7	4.	5
25.	$16\frac{3}{4}$	25.	$7\frac{7}{16}$		$9\frac{5}{16}$	25.	$0\frac{11}{16}$	20.	3	2.	17	4.	$15\frac{11}{16}$
25.	$6\frac{3}{8}$	25.	$3\frac{5}{8}$		$2\frac{3}{4}$	24.	$13\frac{7}{8}$	20.	$1\frac{3}{8}$	2.	15	4.	$12\frac{1}{2}$
26.	$1\frac{1}{2}$	25.	$7\frac{1}{2}$		12	24.	$16\frac{1}{4}$	20.	0	3.	2	4.	$16\frac{1}{4}$
26.	$16\frac{1}{2}$	26.	$11\frac{1}{4}$		$5\frac{1}{4}$	26.	3	19.	$12\frac{1}{2}$	2.	12	6.	$8\frac{1}{2}$
27.		26.	$13\frac{1}{2}$		$4\frac{1}{2}$	26.	$5\frac{1}{4}$	20.	$4\frac{1}{4}$	2.	13	6.	I

Andere Versuche

	Data.	Mehl.	Saurteig.	Salz.	Wasser zum Saurteig.	Wasser zum Aneten.	Mehl zum Wenden.
	1773.	lb.	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen
60	29 Sept.	15	7 $\frac{3}{4}$	3	1. 4 $\frac{1}{2}$	9. 6 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{3}{4}$
61	23 Oct.	15	8 $\frac{3}{4}$	3	1. 0 $\frac{1}{4}$	10. 17	4 $\frac{1}{2}$
62	25 Nov.	15	7	2 $\frac{1}{2}$	1. 3	10. 4	6
22 fr.		345	9. 9 $\frac{3}{8}$	3. 14	49. 5 $\frac{1}{8}$	182. 9 $\frac{1}{8}$	4. 7 $\frac{2}{16}$

Teig soll wiegen.		Teig wiegt wirtlich.		Vertrockn. in der Nacht.		Mit Benfüg. des Saurteigs		Das Brod wiegt.		Gewicht der Laiben.		Vertrocknung im Ofen.	
lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen
26.	6 $\frac{3}{4}$	25.	5	1.	1 $\frac{3}{4}$	24.	15 $\frac{1}{4}$	19.	17 $\frac{1}{4}$	3.	3	4.	16
27.	15 $\frac{1}{2}$	27.	13 $\frac{1}{2}$		2	27.	4 $\frac{3}{4}$	21.	4 $\frac{1}{2}$	3.	13 $\frac{1}{2}$	6.	0 $\frac{1}{4}$
27.	4 $\frac{1}{2}$	26.	15		7 $\frac{1}{2}$	26.	8	19.	8	3.	2	7.	
594.	9 $\frac{3}{16}$	581.	8 $\frac{15}{16}$	13.	0 $\frac{1}{4}$	571.	17 $\frac{9}{16}$	448.	8 $\frac{17}{48}$			123.	9 $\frac{5}{24}$

	Data.	Mehl.	Saurteig.	Salz.	Wasser zum Saurteig.	Wasser zum Kneten.	Mehl zum Wenden.	
	1773.	lb.	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	lb. Unzen	
63	10 April.	15	$5\frac{15}{16}$	3	2. $8\frac{1}{8}$	7. $9\frac{7}{8}$	$3\frac{11}{16}$	
64	19ten.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2. 14	6. $17\frac{1}{2}$	$3\frac{11}{16}$	
65	5 Junii.	15	$7\frac{3}{8}$	3	2. 12	7. $0\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$	
66	30ten.	15	7	3	2. 9	7. $8\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	
67	25 Sept.	15	$8\frac{3}{4}$	3	1. $7\frac{3}{4}$	10. 14	$7\frac{1}{4}$	
68	30ten.	15	$5\frac{3}{4}$	3	1. 3	9. $8\frac{1}{4}$	3	
69	6 Oct.	15	6	3	3. 2	9. 5	$4\frac{1}{2}$	
70	11ten.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. $10\frac{1}{4}$	10. $9\frac{1}{2}$	5	
71	16ten.	15	7	3	1. $6\frac{1}{4}$	10. $6\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{8}$	
72	30ten.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1. 10	10. 9	$2\frac{3}{4}$	
73	4 Nov.	15	$12\frac{1}{4}$	3	1. $7\frac{1}{2}$	10. $7\frac{3}{4}$	4	
74	11ten.	15	9	3	1. 1	10. 15	$2\frac{1}{2}$	
75	3 Dec.	15	$9\frac{1}{4}$	3	1. 9	9. 11	$3\frac{1}{4}$	
76	17ten.	15	$7\frac{5}{8}$	3	1. $16\frac{1}{2}$	9. 7	$3\frac{3}{4}$	
	1774.							
77	12 Jan.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. $13\frac{1}{2}$	9. $12\frac{1}{2}$	$6\frac{1}{4}$	
78	20ten.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. 15	9. 9	$4\frac{1}{2}$	
79	27ten.	15	7	3	1. $10\frac{1}{2}$	9. $16\frac{3}{4}$	$4\frac{1}{4}$	
17 fr.		255	7. $4\frac{3}{16}$	21	15	31. $1\frac{3}{8}$	159. $5\frac{7}{8}$	3. $10\frac{1}{4}$

Teig soll wiegen.		Teig wiegt wär- lich		Vertrockn. in der Nacht.		Mit Verfü- g. des Saurteigs		Das Brod wiegt.		Gewicht der Laiben.		Vertrocknung im Ofen.	
lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen	lb.	Unzen
25.	12 $\frac{5}{8}$	25.	2 $\frac{9}{16}$		10 $\frac{1}{16}$	24.	14 $\frac{5}{8}$	19.	1	2.	14	5.	13 $\frac{5}{8}$
25.	8 $\frac{11}{16}$	25.	5 $\frac{11}{16}$		3	24.	17 $\frac{3}{16}$	19.	3	2.	7	5.	14 $\frac{3}{16}$
25.	7 $\frac{3}{8}$	25.			7 $\frac{3}{8}$	24.	10 $\frac{5}{8}$	19.	5 $\frac{1}{2}$	2.	13	5.	5 $\frac{1}{8}$
25.	10	24.	9 $\frac{1}{2}$	I.	0 $\frac{1}{2}$	24.	2 $\frac{1}{2}$	20.	3	2.	16	3.	17 $\frac{1}{2}$
28.	4 $\frac{3}{4}$	27.	9 $\frac{1}{2}$		13 $\frac{1}{4}$	27.	0 $\frac{3}{4}$	20.	15	2.	16	6.	3 $\frac{3}{4}$
26.	5	26.	3		2	27.	15 $\frac{1}{4}$	20.	2 $\frac{1}{4}$	3.	2	7.	13
28.	2 $\frac{1}{2}$	26.	13 $\frac{1}{2}$	I.	7	26.	7 $\frac{1}{2}$	20.	9	3.	3	5.	16 $\frac{1}{2}$
27.	17 $\frac{1}{4}$	25.	15 $\frac{1}{4}$	I.	2	26.	7 $\frac{3}{4}$	20.	5 $\frac{1}{4}$	3.	4 $\frac{1}{2}$	6.	2 $\frac{1}{2}$
27.	7 $\frac{7}{8}$	26.	16 $\frac{5}{8}$		9 $\frac{1}{4}$	26.	9 $\frac{5}{8}$	20.	13 $\frac{3}{4}$	3.	6	5.	13 $\frac{7}{8}$
27.	5	27.	4		1	26.	13 $\frac{3}{4}$	20.	3	3.	4 $\frac{1}{2}$	6.	10 $\frac{3}{4}$
27.	16 $\frac{1}{2}$	27.	7 $\frac{1}{2}$		9	26.	13	20.	9	3.	4 $\frac{1}{2}$	6.	4
27.	12 $\frac{1}{2}$	27.	11 $\frac{1}{2}$		1	27.	2 $\frac{1}{2}$	21.	2	3.	3	6.	0 $\frac{1}{2}$
26.	17 $\frac{1}{2}$	26.	10		7 $\frac{1}{2}$	26.	0 $\frac{3}{4}$	20.	6 $\frac{1}{2}$	2.	17	5.	12 $\frac{1}{4}$
27.	1 $\frac{7}{8}$	26.	6		13 $\frac{7}{8}$	25.	16 $\frac{3}{8}$	20.	3	2.	16 $\frac{1}{2}$	5.	13 $\frac{3}{8}$
27.	6 $\frac{3}{4}$	26.	9 $\frac{3}{4}$		15	26.	2 $\frac{1}{4}$	20.	13 $\frac{3}{4}$	2.	9	5.	6 $\frac{1}{2}$
27.	3	26.	9		12	26.	1 $\frac{1}{2}$	20.	7 $\frac{1}{2}$	2.	17 $\frac{1}{3}$	5.	12
27.	5 $\frac{1}{2}$	26.	7		16 $\frac{1}{2}$	26.		19.	14 $\frac{1}{2}$	3.	1 $\frac{1}{2}$	6.	2 $\frac{1}{2}$
459.	0 $\frac{11}{16}$	448.	14 $\frac{3}{8}$	10.	4 $\frac{5}{16}$	443.	9 $\frac{15}{16}$	343.	9			100.	0 $\frac{15}{16}$

Verdunstungs Tabelle auf die Versuche der Er-  
fahrensten Becker gegründet. *Physiocr.* T. V.  
S. 165.

Gewicht des Br.	Teig.		Verdunstung.	
lb.	lb.	Unz.	Unzen per lb.	
Ein Brod von 1	1.	5	5.	
2	2.	7	3 $\frac{1}{2}$ .	
3	3.	9	3.	
4	4.	10 $\frac{1}{2}$	2.	15 d.
5	5.	12	2.	9 $\frac{1}{2}$ d.
6	6.	14	2.	6 d.
8	9.		2.	
12	13 $\frac{1}{2}$ .		2.	

## Zu Bern.

	lb.	lb.	Unz.	Unzen per lb.	
Ein weisses Br.	1	1.	3 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$ .	
	2	2.	6	3.	
Ein mittl. Br.	1	1.	4	4.	
	2	2.	6 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{4}$ .	
	4	4.	11	2 $\frac{3}{4}$ .	

## Zu Vivis.

Nach meinen Versuchen an weissem Brod, in Laiben von ungefehr 3 lb., ware die Vertrocknung 4 $\frac{1}{2}$  Unzen per lb. Am mittleren und schwarzen Brod ware sie an Laiben von mehr als 3 lb. 4 $\frac{2}{3}$  Unzen per lb.

Meine ersten Versuche an weissem Brod in Laiben von 3 lb. gaben 4 $\frac{1}{8}$  Unzen per lb. und am mittleren Brod in Laiben von 4, 5, 6 bis 8 und 10 lb. ware sie 3 Unzen 14 d. per lb. ja sie ist so gar starker gewesen, da ich den Saurteig etwas schwehrer angenommen.