

# Expériences de moulin et du four

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-382737>

## **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.

---

 EXPÉRIENCES

 DE MOULIN ET  
 DU FOUR.

Faites en différens endroits, avec des tables pour le prix du grain en divers lieux; suivant la contenance des mesures, avec divers tarifs pour le prix du pain blanc, suivant les proportions des mesures & des poids en chaque lieu.

---

## EXPÉRIENCES DE MOULIN.

LES expériences que je donne ici, ne sont rien moins que des modèles qui puissent servir de règle. Je fais qu'elles sont très-imp parfaites. J'ai fait moudre sans autre précaution que celle d'envoyer un domestique au moulin, & souvent je m'en suis rapporté au meunier.

Mais comme mon but étoit, principalement, de comparer le produit de notre mouture, avec la mouture économique si vantée de Paris, s'il se trouve par mes expériences faites *grosso modo*, que j'aye pu tirer de mes moutures, autant & plus de farine & de pain, que les maîtres de l'art en France, il est démontré que nos moulins sont en général sur un assez bon pied.

La page à gauche présente le verbal des expériences, celle à droite les divers résultats, en proportions calculées sur 240 l. de grains, qui est le poids supposé par les auteurs économiques pour le septier de froment mesure de Paris.

NB. Mes expériences ayant été faites pour le plus grand nombre à Vevay, où l'on se sert du poids de 18 onces, le verbal des expériences pour Vevay & les environs, est au poids de 18 onces. Mais cela ne change rien au calcul des proportions, qui sont établies sur le poids de marc,

*Vevey au moulin d'enhaut.*

1. Le 13 Mai 1771, j'ai fait moudre  $90\frac{1}{2}$  lb. de froment, qui ont rendu  $66\frac{1}{2}$  lb. de farine,  $9\frac{3}{8}$  recoupes,  $13\frac{1}{2}$  fon, 1 lb.  $\frac{1}{8}$  déchet.  
10 lb. toutes farines ont donné  $12\frac{3}{4}$  lb. de pain. Toute la mouture 96 lb. 14 onces.
2. Le 3 Septembre 1771,  $23\frac{1}{4}$  lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. fon,  $\frac{1}{4}$  déchet.  
24 lb. très-beau pain moyen.
3. Le même jour  $72\frac{1}{2}$  lb. de froment nouveau m'ont rendu  $55\frac{1}{4}$  lb. farines, 4 lb. 4 recoupes, 10 lb.  $6\frac{1}{2}$  fon, 2 lb. 12 déchet.  
14 lb. toutes farines ont donné  $18\frac{1}{4}$  lb. beau pain moyen. Le tout 77 lb. 10 onces.
4. Le 18 Septembre 1771,  $23\frac{1}{4}$  lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. fon,  $\frac{1}{4}$  déchet.  
 $23\frac{1}{2}$  lb. très-beau pain moyen.
5. Le 9 Octobre 1771,  $215\frac{3}{4}$  froment ont rendu  $176\frac{1}{2}$  lb. farine,  $7\frac{7}{8}$  lb. grossières recoupes,  $27\frac{1}{2}$  fon,  $3\frac{7}{8}$  lb. déchet.  
 $20\frac{1}{2}$  lb. toutes farines ont donné 27 lb. pain moyen un peu inférieur, quoique le pain de pure farine fût presque blanc.  
Toute la farine rend en proportion 242 lb. 15 onces de pain.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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.

*Vevey au moulin d'enhaut.*

6. Le 9 Décembre 1771, 95 lb. 14 onces de froment ont rendu 73 lb. 8 onces farine, 9 lb. 16 recoupes, 12 lb. son, déchet 8 onces.

24 lb. fine farine ont donné  $29\frac{3}{4}$  lb. beau pain moyen.

Toute la mouture 103 lb. 5 onces.

7. Le 19 Décembre 1771,  $187\frac{3}{4}$  lb. froment nouveau ont rendu  $149\frac{3}{4}$  lb. de farine,  $7\frac{7}{8}$  lb. recoupes,  $25\frac{3}{4}$  lb. son,  $4\frac{3}{8}$  lb. déchet.

18 lb. pure farine ont donné  $23\frac{3}{4}$  lb. beau pain moyen. Toute la mouture 208 lb.

8. Le 26 Décembre 1771, 143 lb. froment nouveau ont rendu 101 lb. farine, 20 lb. recoupes,  $18\frac{1}{3}$  lb. son,  $3\frac{2}{3}$  lb. déchet.

33 lb. toutes farines ont donné  $42\frac{1}{2}$  lb. beau pain moyen. Le tout 155 lb. 15 onces.

9. Le dit jour,  $161\frac{3}{4}$  lb. froment ont rendu  $122\frac{1}{2}$  lb. farine, 12 lb. recoupes, 25 lb. son,  $2\frac{1}{4}$  lb. déchet.

18 lb. toutes farines ont donné 24 lb. de pain presque blanc. Toute la mouture  $179\frac{1}{3}$  lb.

10. Le 2 Septembre 1772,  $24\frac{1}{4}$  lb. froment nouveau recueilli du bled de Sardaigne, ont rendu  $17\frac{1}{2}$  lb. farine,  $4\frac{1}{2}$  lb. recoupes,  $1\frac{3}{4}$  lb. de son,  $\frac{1}{2}$  déchet.

La fine farine ayant donné  $22\frac{7}{8}$  lb. de pain, le tout auroit fait 28 lb. 12 onces.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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	$17\frac{5}{8}$	4. $15\frac{3}{8}$	283. $11\frac{1}{3}$

*Vevey au moulin d'enhaut.*

11. Le 26 Novembre 1772, 98 lb. 3 onces froment ont rendu 77 lb.  $4\frac{1}{2}$  farine, 6 lb.  $12\frac{1}{2}$  recoupes, 12 lb.  $11\frac{1}{2}$  fon, 2 lb.  $2\frac{1}{2}$  déchet. 24 lb. farine ont donné  $31\frac{3}{8}$  lb. de pain. Le tout 109 lb.  $13\frac{1}{2}$  onces.

12. Le 10 Décembre 1772, 100 lb. froment ont rendu 76 lb. farine,  $8\frac{1}{8}$  lb. recoupes,  $13\frac{1}{4}$  lb. fon,  $2\frac{5}{8}$  lb. déchet.

12 lb. fine farine ont donné  $14\frac{7}{8}$  lb. pain moyen, pas beau, 16 lb. farine & 4 lb. recoupes ont donné  $25\frac{3}{4}$  lb. pain tout noir.

Toute la mouture 106 lb. 15 onces.

13. Le 4 Février 1773,  $48\frac{1}{4}$  lb. froment ont rendu 38 lb. farine, 4 lb. recoupes,  $6\frac{1}{4}$  lb. fon, 0 déchet. 16 lb. farine ont donné  $20\frac{5}{8}$  lb. de pain. 14 lb. toutes farines ont donné 17 lb. de pain.  $8\frac{1}{2}$  lb. farine & 2 lb. de recoupes,  $13\frac{1}{2}$  lb. de pain. La mouture entière en combinant la proportion des trois fournées auroit donné 53 lb. 1 once.

14. Le 18 Février 1773,  $48\frac{5}{8}$  lb. froment ont rendu  $37\frac{3}{4}$  lb. farine,  $5\frac{5}{8}$  lb. recoupes,  $5\frac{1}{4}$  lb. fon, 0 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné  $19\frac{3}{4}$  lb. pain. 15 lb. fine farine ont donné 20 lb. Toute la mouture dans la proportion des deux fournées revient à  $56\frac{3}{4}$  lb.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Finé fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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 $\frac{1}{2}$	208. 14 $\frac{1}{2}$	31. 1 $\frac{1}{2}$	0.	263. 13.
186. 5	27. 12	214. 1	25. 15	0.	280. 2.

*Vevay au moulin d'enhaut.*

15. Le 12 Mars 1773, 187 lb. 3 onces froment ont rendu 139 lb. 15 $\frac{7}{8}$  farines, 15 lb. 4 $\frac{5}{8}$  recoupes, 28 lb. 3 fon, 3 lb. 15 $\frac{1}{2}$  déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 18 $\frac{3}{4}$  lb. de pain. Le tout 194 lb.

---

16. Le 15 Juin 1773, 185 $\frac{1}{4}$  lb. froment ont rendu 150 $\frac{1}{8}$  lb. farine, 12 $\frac{1}{4}$  lb. recoupes, 19 $\frac{1}{4}$  lb. fon, 3 $\frac{5}{8}$  lb. déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 20 lb. 3 onces de pain. Le tout 218 lb. 5 $\frac{1}{2}$  onces.

---

17. Le 24 Novembre 1773, 92 lb. froment nouveau ont rendu 67 lb. 2 onces farines, 8 lb. 11 $\frac{1}{4}$  recoupes, 14 lb. 2 $\frac{1}{4}$  fon, 2 lb. 2 $\frac{1}{2}$  déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 20 lb. 2 $\frac{1}{2}$  onces. Le tout 101 lb. 12.

---

18. Le 10 Janvier 1774, 191 lb. 14 onces froment nouveau ont rendu 154 lb. 16 onces farine, 10 lb. 8 recoupes, 22 lb. 14 fon, 3 lb. 12 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 19 lb. 14 onces de pain. Toute la mouture 218 lb.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
179. $5\frac{2}{3}$	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.

*Vevey au moulin du milieu.*

19. Le 25 Janvier 1760, 89 lb. froment ont rendu 64 lb. farine, 17 lb. recoupes,  $4\frac{1}{4}$  lb. son,  $3\frac{3}{4}$  lb. déchet.
20. Le 21 Février 1760, 89 lb. froment ont rendu 60 lb. farine, 19 lb. recoupes, 9 lb. son, 0 déchet.
21. Le 22 Octobre 1760, 276 lb. froment ont rendu  $182\frac{3}{4}$  lb. farine, 57 lb. recoupes, 24 lb. son,  $12\frac{1}{4}$  lb. déchet.
22. Le 22 Mars 1763, 556 lb. froment ont rendu 390 lb. farine, 80 lb. recoupes, 21 lb. son remoulu pour les poulets, 42 lb. son grossier, 23 lb. déchet.
23. Le 14 Mai 1771,  $90\frac{1}{2}$  lb. froment ont rendu 64 lb. farine,  $9\frac{3}{4}$  lb. recoupes,  $12\frac{3}{8}$  lb. son,  $4\frac{3}{8}$  lb. déchet. 10 lb. toutes farines ont donné  $13\frac{1}{4}$  lb. de pain. Toute la mouture  $97\frac{2}{3}$  lb.
24. En Septembre 1771, maître Pilet ferrurier a fait moudre  $94\frac{1}{2}$  lb. froment nouveau, qui ont rendu 76 lb. farine,  $13\frac{1}{4}$  lb. son,  $5\frac{1}{4}$  lb. déchet.  $62\frac{1}{4}$  lb. farine ayant donné 80 lb. de pain, toute la mouture suivant la proportion auroit donné 97 lb. 12 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
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.

*Vevey au moulin du milieu.*

25. Le 29 Septembre 1773, j'ai fait moudre 95 lb. 5 onces froment nouveau, qui ont rendu 69 lb. 13 $\frac{1}{2}$  fine farine, 14 lb. 11 $\frac{1}{4}$  recoupes, 9 lb. 13 $\frac{1}{2}$  son, 1 lb. 2 $\frac{3}{4}$  déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb. 2 $\frac{1}{4}$  de pain, beau moyen. Toute la mouture 113 lb. 4 onces.
26. Le dit jour, 24 $\frac{1}{2}$  lb. de gros bled, soit Mays, ont rendu 22 lb. farine, 1 lb. 17 onces son, 10 onces déchet.
27. Le 14 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 82 lb. 2 onces farine, 23 lb. 15 recoupes, 10 lb. 13 son, 1 once déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 19 lb. 9 onces de pain. Toute la mouture 137 lb. 13.
28. Le 15 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 85 lb. 3 onces farine, 19 lb. 15 recoupes, 11 lb. 13 son, point de déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb. 1 $\frac{1}{2}$  onces de pain. Toute la mouture 140 lb. 11 onces.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
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.	1 5. 7	
168. 13	49.	217. 13	22.	1 2	283. 3.
175. 2	40. 12 $\frac{1}{2}$	215. 14 $\frac{1}{2}$	24.	1 $\frac{1}{2}$ 0.	289. 2.

*Vevay à deux moulins.*

## Moulin d'en bas.

29. Le 14 Mai 1771, j'ai fait moudre  $90\frac{1}{2}$  lb. froment, qui ont rendu 58 lb. 14 onces farine, 18 lb. 8 recoupes, 11 lb. 8 son, 1 lb. 15 déchet. 10 lb. toutes farines ont donné 12 lb.  $14\frac{1}{2}$  onces pain moyen. Toute la mouture 99 lb. en proportion.

30. En Septembre 1771, Mr. Raujoux de Vevay a fait moudre 234 lb. froment nouveau, qui ont rendu 184 lb. farine, 10 lb. recoupes, 35 lb. son, 5 lb. déchet. Les 184 lb. farine ont donné 247 lb. beau pain moyen. C'est pour le tout dans la proportion 260 lb. 8 onces.

## Moulin hors de ville riére Corsier.

31. Le 17 Décembre 1772, j'ai fait moudre 24 lb. de froment, qui ont rendu  $18\frac{5}{8}$  lb. farine,  $1\frac{1}{2}$  lb. recoupes, 2 lb.  $14\frac{1}{2}$  son, 1 lb.  $1\frac{1}{4}$  déchet.  $12\frac{5}{8}$  lb. farine ont donné  $16\frac{1}{2}$  lb. pain moyen ordinaire. 6 lb. farine, &  $1\frac{1}{2}$  lb. recoupes ont donné  $9\frac{5}{8}$  lb. pain noir beau. Toute la mouture a donné  $26\frac{1}{8}$  lb.

*Propor-*

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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.

*Vevay de bled étranger.*

Moulin d'en haut.

32. Le 18 Mars 1771, Mr. l'hospitalier Eck de Vevay a fait moudre 93 lb. froment de Piémont, qui ont rendu  $64\frac{1}{2}$  lb. farine,  $13\frac{1}{4}$  lb. recoupes, 12 lb. son,  $3\frac{1}{4}$  lb. déchet.

33. Moulin du milieu, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 65 lb. farine,  $17\frac{1}{4}$  recoupes, 8 lb. son,  $2\frac{3}{4}$  déchet.

34. Moulin d'en bas, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 74 lb. farine,  $4\frac{1}{2}$  lb. recoupes, 12 lb. son,  $2\frac{1}{2}$  lb. déchet.

35. Même moulin. Le 25 Avril 1771, j'ai fait moudre 23 lb. 4 onces froment de Piémont, qui ont rendu 3 lb. 7 onces fleur de farine prélevée, 18 lb. farine pour faire du pain, 1 lb. 15 onces son, point de déchet. Les 18 lb. farine ont donné 24 lb. beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion  $28\frac{1}{2}$  lb.

36. Même moulin. Le 30 Avril 1771,  $46\frac{1}{4}$  lb. froment de Piémont ont rendu  $43\frac{3}{4}$  lb. farine,  $2\frac{1}{4}$  lb. son,  $\frac{1}{4}$  lb. déchet.  $56\frac{1}{8}$  lb. pain presque noir.

NB. L'évaporation des miches de cette fournée a si fort varié, que sur 16 onces de pain, l'évaporation de quelques miches est allée jusques à 4 & à 5 onces, tandis que d'autres miches de même grosseur n'ont évaporé que  $3\frac{2}{3}$  onces.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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.

*Vevay de bled étranger.*

Moulin d'en bas.

37. Le 3 Mai 1771, 46 lb. froment de Piémont ont rendu 41 lb. farines, 3 lb. 14 $\frac{1}{2}$  fon, 1 lb. 3 $\frac{1}{2}$  déchet. - La moitié de cette farine a donné 27 $\frac{1}{4}$  lb. pain moyen ordinaire. L'autre moitié 27 $\frac{1}{2}$  lb. pain moyen plus beau. Toute la mouture 54 $\frac{3}{4}$  lb. de pain.

38. Le même jour, au même moulin, Mr. le Capitaine Perdonet de Vevay a fait moudre 23 $\frac{1}{4}$  lb. froment de Piémont, qui ont rendu 10 $\frac{1}{4}$  lb. fine fleur de farine, 9 $\frac{3}{4}$  lb. belle farine moyenne, 3 lb. fon,  $\frac{1}{4}$  lb. déchet. Les 9 $\frac{3}{4}$  lb. farine moyenne ont donné 13 $\frac{1}{4}$  lb. très-beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion auroit donné 27 lb. 3 onces.

39. Le même jour, au même moulin, le même Mr. Perdonet a fait moudre 45 lb. froment de Piémont criblé, qui ont rendu 41 $\frac{1}{2}$  lb. farine, 3 lb. fon,  $\frac{1}{2}$  lb. déchet. 18 lb. de cette farine ont donné 24 $\frac{1}{2}$  lb. pain moyen un peu inférieur. Le tout auroit donné 56 $\frac{1}{2}$  lb.

40. Moulin d'enhaut, Le 8 Avril 1772, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut, 22 $\frac{1}{2}$  lb. froment du grenier, bled de Sicile, qui ont rendu 20 $\frac{1}{2}$  lb. toutes farines, 26 $\frac{1}{4}$  lb. pain noir, beau.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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.

*Vevey de bled étranger humecté.*

41. Juin 1771, Mr. Roffier négociant à Vevey a fait moudre 340 lb. froment de Sicile, humecté jusques au poids de 365 lb. Cette mouture a rendu 251 lb. fine farine, 52 lb. belles recoupes, 51 lb. fon.  $19\frac{1}{4}$  lb. fine farine ont donné 25 lb. beau pain blanc. 12 lb. recoupes ont donné  $15\frac{1}{2}$  lb. beau pain moyen. Le tout auroit donné 393 lb. de pain.
42. Le 15 Juin 1771, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut 94 lb. 15 onces froment de Barbarie, reçu du château de Nion; humecté jusqu'à 99 lb. 6 onces. Cette mouture a rendu 77 lb.  $1\frac{1}{2}$  fine farine très-belle, 7 lb.  $3\frac{1}{2}$  très-belles recoupes,  $12\frac{1}{4}$  lb. fon. 22 lb. toutes farines ont donné  $29\frac{1}{8}$  lb. très-beau pain moyen. Le tout revient à 111 lb. 10 onces.
43. Le 6 Juillet 1771, au même moulin,  $167\frac{1}{2}$  lb. froment de Cagliari, venu aussi de Nion, humecté jusqu'à 179 lb. ont rendu  $142\frac{5}{8}$  lb. fine farine, 14 lb. recoupes,  $18\frac{5}{8}$  lb. fon. 42 lb. toutes farines ont donné  $55\frac{7}{8}$  lb. beau pain moyen. C'est pour le tout 208 lb. 5 onces.
44. Le 5 Juin 1772, au même moulin,  $115\frac{1}{2}$  lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 122 lb. 3 onces, ont rendu 91 lb.  $13\frac{1}{2}$  farine, 13 lb. recoupes, 14 lb. 15 fon,  $78\frac{3}{4}$  farine ont donné  $103\frac{3}{4}$  lb. pain moyen. Le tout 138 lb. 3 onces.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.		lb.
177.	3 36.	11 213.	14 36.		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.

Dans toutes les moutures de bled humecté, je ne fais point mention du déchet.

*Vevay de bled étranger humecté.*

## Moulin d'enhaut.

45. Le 6 Juin 1772,  $46\frac{1}{4}$  lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 49 lb., ont rendu 41 lb. farine,  $55\frac{1}{2}$  lb. pain noir beau.

---

46. Le 15 Septembre 1772, même moulin,  $135\frac{1}{2}$  lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 143 lb., ont rendu  $107\frac{1}{2}$  lb. farine,  $11\frac{1}{8}$  lb. recoupes,  $17\frac{3}{4}$  lb. son. 102 lb. farine ont donné  $134\frac{5}{8}$  lb. pain moyen. Toute la mouture 156 lb. 10 onces.

---

47. Le 24 Septembre 1772, même moulin, 94 lb.  $5\frac{1}{4}$  froment de Sardaigne, du grenier, humecté jusqu'à 97 lb.  $9\frac{3}{4}$  ont rendu  $73\frac{1}{4}$  lb. fine farine, 12 lb.  $4\frac{3}{4}$  recoupes, 10 lb.  $7\frac{1}{4}$  son. 13 lb. farine & 2 lb. recoupes ont donné 20 lb. 15 onces pain beau moyen. Toute la mouture 118 lb. 14 onces de pain.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		212. 12			288. 3 $\frac{3}{4}$ .
190. 6 $\frac{1}{2}$	19. 11 $\frac{1}{2}$	210. 231.	7		277. 5.
186. 731.	3	217. 1026.	8 $\frac{1}{2}$		302. 4 $\frac{2}{3}$ .

*En divers lieux du pays.*

*A Wullierens.*

48. En Décembre 1770, Mr. Grand a fait moudre 182 lb. bled méteil, & 36 lb. mécle de Printems, en tout 218 lb., qui ont rendu 162 lb. farine de bled, 10 lb. son,  $7\frac{5}{8}$  lb. salaire supposé,  $2\frac{3}{8}$  lb. déchet. 31 lb. farine de mécle, un peu de gros son, non pesé. Toute la mouture a donné 70 lb. beau pain moyen, 180 lb. pain noir.

NB. On appelle *mécle* dans ce pays, un mélange de graines inférieures, dont le peuple de la campagne fait son pain en mêlant ces graines avec le bled. Et comme il y a bled d'hyver, & bled de printems, il y a aussi mécle hyverné, & mécle de printems ou de Carême.

*A Palezieux.*

49. En Mai 1771, Mr. Gillieiron a fait moudre  $66\frac{1}{2}$  lb. froment, qui ont rendu  $48\frac{1}{4}$  lb. farine, 9 lb. recoupes,  $7\frac{3}{4}$  lb. son,  $1\frac{1}{2}$  lb. déchet. La farine a donné  $61\frac{1}{2}$  lb. beau pain moyen. Les recoupes 14 lb. pain noir. La mouture entière  $75\frac{1}{2}$  lb.

*A Chèvres.*

50. En Mai 1771, Mr. le pasteur Mercier a fait moudre  $92\frac{1}{4}$  lb. froment, qui ont rendu  $64\frac{3}{4}$  lb. farine,  $15\frac{1}{4}$  lb. recoupes,  $6\frac{1}{4}$  lb. son, 4 lb. salaire supposé,  $1\frac{3}{4}$  lb. déchet.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine farine,	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		223. 215. 10	13. 13	3. 3	285. 3.
174.	232.	8 206. 10	28.	5. 6	272. 8.
176.	242.	2 218. 4	17.	4. 12	

*En divers lieux du pays.*

*A Chèbres.*

51. Le 17 Mai 1771, Mr. le pasteur Mercier a fait moudre 176 lb. froment, 121 lb. bled méteil, en tout 297 lb., qui ont rendu 121 lb. fine farine, 119 lb. farine grossière, 12 son,  $12\frac{3}{8}$  lb. salaire suposé,  $32\frac{5}{8}$  lb. déchet. 87. lb. fine farine ont donné 118 lb. pain moyen très-beau. 100 lb. farine grossière  $145\frac{3}{4}$  lb. pain moyen inférieur. Toute la mouture en proportion revient à  $338\frac{1}{2}$  lb. de pain.

*A Paudex.*

52. Juin 1771, Mr. le pasteur Mégroz de Vilette a fait moudre  $20\frac{3}{4}$  lb. froment, qui ont rendu  $18\frac{1}{4}$  lb. farine,  $1\frac{1}{4}$  lb. fin son,  $1\frac{1}{4}$  lb. gros son, point de déchet. 26 lb. très-beau pain moyen.

*A Lausanne.*

53. Juin 1771, Mr. le pasteur Curtat a fait moudre  $173\frac{1}{4}$  lb. froment, qui ont rendu 133 lb. farine, 27 lb. recoupes,  $12\frac{1}{4}$  lb. son, 1 lb. déchet. 154 lb. pain moyen très-beau. 42 lb. pain noir beau.

*A Morges.*

54. Aoust 1771, Mr. Muret de Joulens a fait moudre 212 lb. bled méteil nouveau. Otez 9 lb. salaire suposé, reste 203 lb. qui ont rendu  $162\frac{1}{2}$  lb. farine, 18 lb. fin son, 20 lb. son grossier,  $2\frac{1}{2}$  lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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	

*En divers lieux du pays.*

*A la Morgete.*

55. Le 16 Aoust 1771, Mr. Muret à son domaine de Joulens a fait moudre au moulin de Morgete, 161 lb. bled méteil nouveau, ôtez 7 lb. salaire suposé, reste 154 lb., qui ont rendu  $113\frac{1}{4}$  lb. farine  $13\frac{3}{4}$  lb. fin son,  $18\frac{3}{4}$  lb. gros son,  $8\frac{1}{4}$  lb. déchet. 31 lb. dite farine ont donné  $39\frac{1}{2}$  lb. pain moyen très-beau. Toute la mouture dans la même proportion auroit donné 144 lb. 5 onces.

*A Rueyre.*

56. En Septembre 1771, Mr. le ministre Jacquemin a fait moudre 81 lb. bled méteil plus feigle que froment. Otez  $3\frac{1}{2}$  lb. salaire suposé, reste  $77\frac{1}{2}$  lb. qui ont rendu 54 lb. farine,  $8\frac{1}{2}$  lb. recoupes,  $13\frac{1}{2}$  lb. son,  $1\frac{1}{2}$  lb. déchet. 16 lb. farine ont donné 22 lb. de pain. Toute la mouture 85 lb. 15 onces.

*A Montreux.*

57. En Septembre 1771, Mr. le lieutenant Vautier a fait moudre  $134\frac{1}{2}$  lb. froment,  $8\frac{3}{4}$  lb. fèves, en tout  $143\frac{1}{4}$  lb. grains. Cette mouture a rendu 35 lb. farine blanche, 100 lb. farine noire,  $2\frac{1}{2}$  lb. son,  $5\frac{3}{4}$  lb. déchet.

*A Montreux.*

58. Mr. le Chatelain Vautier a fait moudre  $23\frac{1}{8}$  lb. froment, qui ont rendu  $13\frac{1}{8}$  lb. fine farine,  $7\frac{5}{8}$  lb. farine de ménage,  $1\frac{3}{4}$  lb. son,  $\frac{5}{8}$  lb. déchet.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
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. 3	6. 8	

*En divers lieux du pays.*

*A Chailly.*

59. En Octobre 1773, le sieur Gabriel Anet Vigneron a fait moudre trois quarterons froment, & demi quarteron de fèves, pesant le tout 84 lb. Cette mouture a rendu 77 lb. farine, 3 lb. son, 4 lb. déchet. 38 $\frac{1}{2}$  lb. farine ont donné 54 lb. de pain. Toute la mouture par conséquent 108 lb.

---

60. Le même jour, au même moulin, le sieur Anet a fait moudre 2 quarterons de gros bled, &  $\frac{1}{2}$  quarteron de froment, pesant le tout 57 lb.. Cette mouture a rendu 54 $\frac{1}{2}$  lb. farine, 2 lb. son,  $\frac{1}{2}$  lb. déchet. 27 $\frac{1}{4}$  lb. farine ont donné 36 $\frac{1}{2}$  lb. de pain. Toute la mouture en proportion 73 lb.

---

*A Villeneuve.*

61. Le 1 Novembre 1773, Mr. le receveur Mange a fait moudre au moulin de Grandchamp près de Villeneuve 366 lb. froment. Otez 12 lb. pour le salaire qui a dû être dans ce moulin la trente-deuxième partie du grain, reste 354 lb. Cette mouture a rendu 124 lb. fine farine, 169 lb. farine pour domestiques, 49 $\frac{1}{2}$  lb. son, 11 $\frac{1}{2}$  lb. déchet.

*Propor-*

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
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	

*Divers lieux, de bled étranger.**A Aubonne.*

62. Mai 1771, Mr. le Banneret Begoz a fait moudre 112 lb. froment de Sardaigne. Otez 5 lb. salaire suposé, reste 107 lb. Cette mouture a rendu 94 lb. farine, 8 lb. son, 5 lb. déchet. 20 lb. farine fraiche ont donné 27 lb. de pain. 20 lb. farine reposée en ont donné 32 lb. Toute la mouture à prendre le milieu des deux expériences, donneroit 138 lb.  $11\frac{1}{2}$  onces de pain.

---

*A Nion.*

63. L'on a moulu 100 lb. bled de Goro, 100 lb. de Cagliari, 100 lb. de Tarente. Otez 4 lb. salaire suposé, reste de chaque mouture 96 lb. net. Le bled de Goro à rendu  $84\frac{1}{2}$  lb. farine,  $10\frac{1}{2}$  lb. son, 1 lb. déchet. 116. lb. de pain.

---

64. Le bled de Cagliari. 88 lb. farine, 7. lb. son, 1 lb. déchet.  $122\frac{1}{2}$  lb. de pain.

---

65. Le bled de Tarente.  $86\frac{1}{2}$  lb. farine,  $8\frac{1}{2}$  lb. son, 1 lb. déchet.  $118\frac{3}{4}$  lb. de pain.

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
		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.

H 2

## Résultats des expériences rassemblées.

Mou- tures.		Grains.		Farine.		Son.		Déchet.		Pain.	
		lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.
18 M.	<i>Bled du pays.</i> Vevay 1 moulin.	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 M.	... 2 moulin.	1034.	9	892.	13 $\frac{1}{2}$	102.	3 $\frac{1}{2}$	39.	10		
5 M.	... même moulin.	513.	13	445.	1 $\frac{3}{4}$	57.	14 $\frac{3}{4}$	10.	15	586.	16
2 M.	... 3 moulin.	324.	9	271.	4	46.	8	6.	15	359.	8
1 M.	... hors de ville.	24.		20.	2 $\frac{1}{4}$	2.	14 $\frac{1}{2}$	1.	1 $\frac{1}{4}$	26.	2 $\frac{1}{4}$
	<i>Bled étranger.</i>										
3 M.	Vevay les 3 moulins.	279.		238.	9	32.		8.	9		
6 M.	Vevay.	206.	4	188.	2 $\frac{1}{2}$	15.	11 $\frac{1}{2}$	2.	8	249.	5 $\frac{1}{4}$
	<i>Bled étranger humecté.</i>										
7 M.	Vevay.	993.	15 $\frac{3}{4}$	893.	14 $\frac{1}{4}$	130.	15 $\frac{1}{2}$			1181.	10
	<i>Bled du pays.</i>										
9 M.	8 divers lieux.	1126.	11 $\frac{1}{4}$	976.	13 $\frac{1}{2}$	97.	9	52.	6 $\frac{3}{4}$	1297.	6
5 M.	4 divers lieux.	811.	11 $\frac{1}{4}$	691.	9	98.		22.	2 $\frac{1}{4}$		
	<i>Bled étoanger.</i>										
4 M.	2 divers lieux.	395.		353.		34.		8.		495.	16
35 M.	<i>Bled du pays</i> avec pain fait.	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 M.	<i>Bled étranger</i> avec pain fait.	1595.	1 $\frac{3}{4}$	1434.	16 $\frac{3}{4}$	180.	9			1926.	13 $\frac{1}{4}$
13 M.	Sans pain fait.	2125.	2 $\frac{1}{4}$	1822.	13 $\frac{1}{2}$	232.	3 $\frac{1}{2}$	70.	3 $\frac{1}{4}$		

*Proportions calculées sur 240 lb. de grains.*

Toutes fari- nes.		Son.		Déchet.		Pain.	
lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.
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		

## R E M A R Q U E.

On observera dans la tablelle ci-derrière des expériences rassemblées, que le bled étranger a rendu, pour l'ordinaire, plus de farine que le bled du pays, & que la farine a donné aussi plus de pain en proportion. Et entre les bleds étrangers sur lesquels j'ai fait des expériences, ceux de Barbarie & de Sardaigne ont singulièrement excellé, de même que le bled de Sicile de l'expérience 41. Car ceux qu'on a eu de Sicile en 1772, & dont il est question dans les expériences 40, 45 & 46 étoient à divers égards inférieurs aux nôtres.

---

 EXPÉRIENCES

## DE FOUR.

J'É donne ici des expériences de pétrissage, & de cuisson de pain. Je n'ai pas eu l'avantage d'employer un homme du métier. La farine a été pétrie par des servantes ordinaires, & le pain cuit au four public, ce qui fait une différence considérable pour l'évaporation.

J'ai observé, comme tous ceux qui ont fait des expériences sur ces objets, que la farine grossière, toutes choses d'ailleurs égales, prend plus d'eau, & donne plus de pain que la fine farine.

Il est aisé de comprendre que l'évaporation du four est plus ou moins grande, à proportion du volume des miches, du degré de chaleur, & du tems que le pain demeure dans le four; mais j'ai observé à mon grand étonnement, que dans une même fournée, & miches égales, il y avoit d'une miche à l'autre, une différence d'évaporation, qui alloit à plus d'une once par livre de différence.

Dans les premières expériences, la pâte ayant été pesée avant le levain rendu, j'ai déduit au hazard, 6 onces par fournée de pain moyen, ce qui fait une légère inexactitude dans le calcul de l'évaporation; mais cela ne fait point de différence dans le calcul de la quantité de pain.

Toutes ces expériences de four sont au poids de 18 onces.

*En pain blanc.*

1. Le 16 Mai 1771, pétri de la farine fine de 2 jours.
2. Le 1 Juin, de la même farine.
3. Le 7 dit, de la même farine.
4. Le 14 dit, de même.
5. Le 17 dit, de même.
6. Le 21 dit, farine fine de bled de Barbarie, reposée 5 jours.
7. Le même jour, farine fine, moitié du pays, de 5 à 6 semaines, moitié de Barbarie de 5 jours.
8. Le 27 Juin, même mélange.
9. Le 29 dit, de même.
10. Le 5 Juillet de même.
11. Le 6 dit, farine moitié Barbarie de 20 jours, moitié Sardaigne toute fraîche.
12. Le 11 dit, farines reposées, moitié Barbarie, moitié du pays.
13. Le 17 dit, farines reposées, moitié Sardaigne, moitié du pays.
14. Le 11 Sept. moitié farine de 8 jours de bled nouveau, moitié farine reposée, de bled vieux.
15. Le 14 dit, farine de 11 jours, bled nouveau.
16. Le 19 dit, farine reposée de bled vieux.
17. Le 28 dit, farines mêlées de vieux & de nouveau.
18. Le 19 Sept. 1772, farine de bled de Sicile, sortant du moulin.
19. Le 24 dit, même farine.

NB. Pour toutes ces expériences, les miches étoient d'environ 3 lb. Fa-

Farine.	Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.		
lb.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.	
10.	15.	12	11.	16 $\frac{1}{2}$	3.	13 $\frac{1}{2}$	100	à	119 $\frac{1}{6}$	5.	1
10.	15.	12	12.	9	3.	3			125	4.	1 $\frac{1}{2}$
10.	15.	16 $\frac{1}{2}$	12.	11 $\frac{1}{4}$	3.	5 $\frac{1}{4}$			126 $\frac{1}{4}$	4.	4
10.	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	7 $\frac{1}{2}$			128 $\frac{3}{4}$	4.	9
12.	19.	3	15.	2 $\frac{1}{4}$	4.	0 $\frac{3}{4}$			126 $\frac{1}{24}$	4.	6 $\frac{2}{3}$
10.	16.	7 $\frac{1}{2}$	13.	4 $\frac{1}{2}$	3.	3			132 $\frac{1}{2}$	3.	16
10.	16.	3	13.	2 $\frac{1}{4}$	3.	0 $\frac{3}{4}$			131 $\frac{1}{4}$	3.	13
10.	16.	0 $\frac{3}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	3			128 $\frac{3}{4}$	4.	
10.	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	7 $\frac{1}{2}$			128 $\frac{3}{4}$	4.	6
10.	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	11 $\frac{1}{2}$	3.	12			126 $\frac{1}{4}$	4.	15
10.	15.	14 $\frac{1}{4}$	12.	13 $\frac{1}{2}$	3.	0 $\frac{3}{4}$			127 $\frac{1}{2}$	3.	20
10.	15.	9 $\frac{3}{4}$	13.		2.	9 $\frac{3}{4}$			130	3.	
10.	15.	12	12.	9	3.	3			125	4.	1 $\frac{1}{2}$
12.	19.	12	15.	11 $\frac{1}{4}$	4.	0 $\frac{3}{4}$			130 $\frac{5}{24}$	4.	3
12.	19.	12	15.	4 $\frac{1}{2}$	4.	7 $\frac{1}{2}$			127 $\frac{1}{12}$	4.	15
12.	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.	32.	3	25.	13 $\frac{1}{2}$	6.	7 $\frac{1}{2}$			128 $\frac{3}{4}$	4.	
20.	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 $\frac{1}{8}$	4.	3

*En pain moyen ou noir.*

20. Le 25 Avril 1771, pétri de la farine de bled de Piémont, sortant du moulin, toutes farines, après 3 lb. 7. onces fleur de farine prélevée. En miches de 8 lb.
21. Le 26 dit, farine du pays, reposée, toutes farines. En miches de 4 lb.
22. Le 30 dit, farine de bled de Piémont, sortant du moulin. Toutes farines. En miches de 9 à 10 lb.
23. Le 4 Mai, farine de bled de Piémont, sortant du moulin. Toutes farines. En miches de  $4\frac{1}{2}$  lb.
24. Le 8 dit, farine de bled de Piémont, de 5. jours. Toutes farines. En miches de 6 lb.
25. Le 10 dit, farine de bled de Piémont, de 7 jours. Toutes farines. En miches de  $4\frac{1}{2}$  lb.
26. Le même jour, autre farine de Piémont aussi de 7 jours. Farine grossière, après  $10\frac{1}{4}$  lb. de belle farine prélevée. En miches de  $4\frac{1}{2}$  lb.
27. Le 16 dit, farine du pays, de 2 jours. Toutes farines. En miches de 3 à 4 lb.
28. Le 1 Juin, farine du pays, de 18 jours. Toutes farines. En miches de  $4\frac{1}{2}$  lb.

Farine.		Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	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 $\frac{9}{11}$	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

*En pain moyen ou noir.*

29. Le 7 Juin 1771, farine du pays de 24 jours. Toutes farines. En miches de  $3\frac{1}{2}$  lb.
30. Le 14 Juin, farine du pays d'un mois, moitié recoupes d'une autre farine aussi d'un mois. En miches de  $4\frac{1}{3}$  lb.
31. Le 17 Juin, farine du pays de 34 jours, moitié recoupes d'une autre farine de même date. En miches de 4 lb.
32. Le 21 dit, farine de Barbarie de 5 jours, dont  $\frac{1}{3}$  recoupes. En miches de 5 lb.
33. Le même jour, farine mêlée  $\frac{2}{3}$  de Barbarie,  $\frac{1}{3}$  recoupes du pays. En miches de 4 lb.
34. Le 27 Juin, farines reposées, dont 10 lb. fine farine du pays, 2 lb. recoupes du pays, 3 lb. recoupes de Barbarie. En miches de 4 lb.
35. Le 29 dit, farines reposées, mêlées  $\frac{2}{3}$  de Barbarie,  $\frac{1}{3}$  recoupes du pays. En miches de 4 lb.
36. Le 5 Juillet, farines reposées, dont  $\frac{3}{4}$  de Barbarie,  $\frac{1}{4}$  recoupes du pays. En miches de 5 lb.

Farine.	Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	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

*En pain moyen & noir.*

37. Le 8 Juillet 1771, toutes farines de 2 jours, de bled de Cagliari. En miches de  $3\frac{3}{4}$  lb.
38. Le 11 dit, farines reposées, dont  $\frac{3}{4}$  du pays,  $\frac{1}{4}$  recoupes de Cagliari. En miches de  $4\frac{1}{3}$  lb.
39. Le 17 dit, farine de Cagliari de 11 jours, les  $\frac{3}{4}$  fine farine,  $\frac{1}{4}$  recoupes. En miches de  $4\frac{1}{3}$  lb.
40. A Vilette, farine fraîche, pétrie le 8 Juin 1771.

Farine.		Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	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

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pour tourner.
		lb.	Onces.	Onces.	lb. onces	lb. onces	Onces.
41	1773. 5 Avril.	15	$4\frac{7}{8}$	$2\frac{1}{2}$	3. 13	6. $3\frac{1}{2}$	$4\frac{13}{16}$
42	13 dit.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2. 10	7.	3
43	23 dit.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2. 12	6. $13\frac{1}{4}$	3
44	29 dit.	20	8	4	3. 8	9. 16	4
45	6 Mai.	20	$9\frac{1}{4}$	4	3. $7\frac{1}{2}$	9. $16\frac{1}{2}$	$4\frac{3}{4}$
46	13 dit.	20	9	4	3. 11	10. $15\frac{3}{4}$	7
47	21 dit.	15	$6\frac{1}{4}$	3	2. $0\frac{5}{16}$	7.	$2\frac{5}{16}$
48	28 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	2. $14\frac{1}{2}$	6. 13	$2\frac{3}{8}$
49	10 Juin.	15	$7\frac{1}{4}$	3	2. 6	7.	$1\frac{3}{8}$
50	17 dit.	15	$9\frac{5}{8}$	3	2. $8\frac{1}{2}$	6. $6\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$
51	23 dit.	15	$6\frac{5}{8}$	3	2. $1\frac{1}{2}$	7. 9	$2\frac{5}{8}$
52	7 Juillet.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2. $9\frac{1}{4}$	7. 3	$2\frac{1}{2}$
53	12 dit.	15	$7\frac{3}{4}$	3	1. $13\frac{3}{4}$	8. 3	$3\frac{1}{4}$
54	18 dit.	15	$7\frac{1}{2}$	3	2. $4\frac{3}{4}$	7. $10\frac{1}{8}$	2
55	9 Août.	15	$6\frac{3}{4}$	3	2. $8\frac{13}{16}$	7. 13	$3\frac{3}{16}$
56	26 dit.	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	11 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1. 3	9. $13\frac{1}{2}$	$6\frac{1}{4}$
59	18 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1. $2\frac{1}{4}$	10.	$4\frac{1}{2}$

Pâte doit peser.		Pâte pesée en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restit. pâte pesée.		Le pain pesé.		Poids des miches.		Evaporation du four.	
lb.	onces.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
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

K

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pour tourner.
	1773.	lb.	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces
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 $\frac{9}{16}$

Pâte doit peser.		Pâte pèse en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restit. pâte pèse.		Le pain pèse.		Poids des miches.		Evaporation du four.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
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 $\frac{5}{24}$

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pour tourner.
	1773.	lb.	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces
63	10 Avril.	15	$5\frac{15}{16}$	3	2. $8\frac{1}{8}$	7. $9\frac{7}{8}$	$3\frac{11}{16}$
64	19 dit.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2. 14	6. $17\frac{1}{2}$	$3\frac{11}{16}$
65	5 Juin	15	$7\frac{3}{8}$	3	2. 12	7. $0\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$
66	30 dit.	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	30 dit.	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	11 dit.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. $10\frac{1}{4}$	10. $9\frac{1}{2}$	5
71	16 dit.	15	7	3	1. $6\frac{1}{4}$	10. $6\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{8}$
72	30 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1. 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	11 dit.	15	9	3	1. 1	10. 15	$2\frac{1}{2}$
75	3 Déc.	15	$9\frac{1}{4}$	3	1. 9	9. 11	$3\frac{1}{4}$
76	17 dit.	15	$7\frac{5}{8}$	3	1. $16\frac{1}{2}$	9. 7	$3\frac{3}{4}$
	1774.						
77	12 Janv.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. $13\frac{1}{2}$	9. $12\frac{1}{2}$	$6\frac{1}{4}$
78	20 dit.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. 15	9. 9	$4\frac{1}{2}$
79	27 dit.	15	7	3	1. $10\frac{1}{2}$	9. $16\frac{3}{4}$	$4\frac{1}{4}$
17 fr.		255	7. $4\frac{3}{16}$	2. 15	31. $1\frac{3}{8}$	159. $5\frac{7}{8}$	3. $10\frac{1}{4}$

Pâte doit peser.		Pâte pèse en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restit. pâte pèse.		Le pain pèse.		Poids des miches.		Evaporation du four.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
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 $\frac{1}{4}$	26.	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.	17 $\frac{1}{8}$	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.	2			100.	0 $\frac{15}{16}$

TABLE D'ÉVAPORATION,  
fondée sur les expériences des boulangers les  
plus experts. *Physiocr.* T. V. page 165.

Poids du pain.	Pâte.	Evaporation.
lb.	lb. onc.	Onces par livre.
un pain de 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.

A Berne.

	lb.	lb. onc.	Onces par livre.
un pain blanc 1	1.	3 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$ .
2	2.	6	3.
un pain moyen 1	1.	4	4.
2	2.	6 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{4}$ .
4	4.	11	2 $\frac{3}{4}$ .

A Vevay.

Par mes expériences, sur le pain blanc, en miches d'environ trois livres, l'évaporation a été de 4 $\frac{1}{4}$  onces par lb. Sur le pain moyen ou noir, elle a été de 4 $\frac{2}{3}$  onces par lb. en miches de plus de 3 lb.

Mes premières expériences indiquent 4 $\frac{1}{8}$  onces par lb. sur le pain blanc, en miches de 3 lb. & sur le pain moyen en miches de 4, 5, 6 jusqu'à 8 à 10 lb., l'évaporation a été de 3 onces 14 d. & même elle a été plus forte, ayant supposé le levain plus gras.