

Expériences de four

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

Objekttyp: **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-382743>

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.

(237)

EXPÉRIENCES DE FOUR.

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

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

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

7 & 8 à Fraubronnen.

9 à Laupen.

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

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

| | Dates. | Farine. | Levain. | Sel. | Eau pour levain. | Eau pour pétrir. | Farine pr. tourner. |
|----|-------------|----------------------|------------------|------------------|---------------------|---------------------|------------------------|
| | 1770. | lb. lods | lb. lods | lb. lods | lb. lods | lb. lods | lb. lods |
| 1 | Le 17 Août | 83. 11 $\frac{1}{2}$ | 30 $\frac{1}{2}$ | 1. 4 | 12. 24 | 44. 20 | 2. 14 $\frac{1}{2}$ |
| 2 | Le 18 Oct. | 151. 16 | 1. 8 | 1. 26 | 17. 12 | 82. 17 | 2. 12 |
| 3 | Le 20. | 30. | 16 | 11 | 5. 20 | 14. 12 | 18 |
| 4 | Dit. | *30. | 16 | 12 | 5. 20 | 18. 12 | 26 |
| 5 | Le 23. | 30. | 13 | 13 $\frac{1}{3}$ | 7. | 13. 4 | 28 |
| 6 | Dit. | 170. 14 | 1. 2 | 2. 1 | 21. 18 | 80. 30 | 2. |
| 7 | Le 26 Sept. | 83. 4 | 2. | 1. | 14. | 42. | 1. 2 $\frac{1}{2}$ |
| 8 | Le 27. | 18. 20 $\frac{1}{2}$ | 9 | 9 | 2. 19 $\frac{1}{2}$ | 8. 23 $\frac{3}{4}$ | 15 |
| | 1771. | | | | | | |
| 9 | Mars. | 85. 16 | 2. 4 | 1. 24 | | 48. 30 | |
| 10 | Le 17 Mai. | 93. | 3. | 1. 16 | 16. | 44. | 3. |
| 11 | Le 22. | 93. 9 | 1. 8 | 1. 16 | 10. 10 | 50. 20 | 2. 3 |

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

| Pâte doit peser | | Pèse en effet. | | Evaporat. de la nuit. | | Levain resté tué pâte pèse | | Le pain pèse | | Poids des miches. | Evaporation du four. | |
|-----------------|------------------|----------------|-----------------|-----------------------|------------------|----------------------------|------------------|--------------|------------------|-------------------|----------------------|------------------|
| lb. | lods | lb. | lods | lb. | lods | lb. | lods | lb. | lods | lb. | lb. | lods |
| 145. | 8 $\frac{1}{2}$ | 142. | | 3. | 8 $\frac{1}{2}$ | 141. | | 120. | 18 | 6 | 20. | 14 |
| 256. | 27 | 247. | 30 | 8. | 29 | 246. | 20 | 219. | 8 | 6 | 27. | 12 |
| 51. | 13 | 48. | 7 $\frac{1}{2}$ | 3. | 5 $\frac{1}{2}$ | 47. | 21 $\frac{1}{2}$ | 39. | 20 | 1 | 8. | 1 $\frac{1}{2}$ |
| 55. | 22 | 52. | 28 | 2. | 26 | 52. | 10 | 45. | 28 | 4 | 6. | 14 |
| 51. | 26 $\frac{1}{3}$ | 49. | 31 | 1. | 27 $\frac{1}{3}$ | 49. | 16 | 42. | 4 | 2 | 7. | 12 |
| 278. | 11 | 271. | 28 | 6. | 15 | 270. | 24 | 240. | | 6 | 30. | 24 |
| 143. | 6 $\frac{1}{2}$ | 134. | | 9. | 6 $\frac{1}{2}$ | 131. | 28 | 116. | 17 $\frac{1}{2}$ | 8 | 15. | 10 $\frac{1}{2}$ |
| 31. | 0 $\frac{3}{4}$ | | | | | 29. | 14 $\frac{3}{4}$ | 23. | 7 | 1 | 6. | 7 $\frac{3}{4}$ |
| 138. | 10 | 137. | 24 | | 18 | 135. | 20 | 118. | 4 | | 17. | 16 |
| 160. | 16 | 157. | 16 | 3. | | 154. | 16 | 128. | | 2 & 4 | 26. | 16 |
| 157. | 2 | 154. | 30 | 2. | 4 | 153. | 20 | 130. | 8 | 2 & 4 | 23. | 12 |

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

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

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

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

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

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

Ec