

Ergebnisse der von E. Stähli überbrachten „Obstzuckermasse“, „Vin cuit“ genannt. Das Eindicken von Früchten zu Zuckermasse war nebst wildem Bienenhonig und Eindicken von Schotte (nach Ausziehen der Käsemasse und der Herstellung von Ziger), war für unsere Vorfahren die einzige Möglichkeit Süßstoff zu gewinnen.

Die Herstellung von „Vin cuit“ war in den obstreichen Gegenden bis vor ca. 100 Jahren üblich. Hauptsächlich wurde Kernobst verwendet. Mitunter wurden auch entsteinte Früchte wie Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen usw. verwendet. Zur Haltbarmachung wurde nach dem Kochen etwas Alkohol beigegeben, deshalb der schwache Alkoholgehalt von ca. 5 Vol.% (in der dicken Masse schwerer zu bestimmen). Man könnte die Masse auch als Invertflüssigzucker oder Invertzuckersirup einreihen. Der Sacheroseanteil beträgt ca. 68 Massenprozent.

Die Eigenart von „Vin cuit“

Die Haltbarkeit ist beinahe unbegrenzt (Zucker und Alkohol). Es findet keine Entmischung und kein Austrocknen statt (niedriger Wassergehalt).

Ich hoffe, Ihnen mit diesen Angaben dienen zu können.

Freilichtmuseum Ballenberg

Haus Villars-Bramard

*in der Vorratskammer ist ein Steingut-
Topf mit min. 50-60 jährigem „Vin cuit“*

Bericht: Kant. Labor Bern.