

**Zeitschrift:** Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot  
**Band:** 304 (2021)

**Artikel:** Das knallrote Kompott der Frau May  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-869393>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Das knallrote Kompott der Frau May

Kochrezepte aus alter Zeit geben einen interessanten Einblick in den Alltag unserer Vorfahren: Sie zeigen, wie sich saisonale Lücken und andere Mängel mit Kreativität und Raffinesse überwinden lassen.

ast. Längst sind Tomaten, Erdbeeren und andere Produkte universal verfügbar geworden. Sie scheinen keine Jahreszeit mehr zu kennen, sondern sind selbst zur kalten Winterszeit zu mässigen Preisen verfügbar. Das war noch vor wenigen Jahrzehnten ganz anders: Klima und Distanzen diktierten den Speiseplan weitgehend.

Noch früher, etwa im Alten Bern, waren die Verhältnisse so rigide, wie man es sich heute kaum mehr vorstellen kann. Auf den Tisch kam, was der Boden bzw. die Vorratskammer hergab. Der Luftweg für den Transport exotischer Frischprodukte existierte nicht.

Dennoch gab es Möglichkeiten, den Speisen einen fremdländischen Charakter zu verleihen – und sie wurden eifrig genutzt: Gewürze aus Übersee waren in der Küche beliebt, denn sie brachten frischen Wind auf den Teller und konnten aufgrund ihres geringen Gewichts und Volumens einigermassen problemlos auf dem Land- oder dem Seeweg herbeigeschafft werden.

Katharina May lebte von 1642 bis 1718. Sie war die Ehefrau von Jean Baptiste Vuillermin, dem Herrn von Montricher, der in der Nähe des damals bernischen Städtchens Morges lebte. Ein Schreiber stellte für sie im ausgehenden 17. Jahrhundert eine Sammlung von Rezepten zusammen. Das Manuskript enthält vor allem medizinische Anleitungen, die uns heute das Fürchten lehren, aber auch einige ausgewählte Küchenrezepte. Eines davon lautet: «Pour faire composte de racine rouges».

Die Gewürze aus fernen Landen machen das süßsaure Randenkompott noch heute unwiderstehlich. Die nachfolgende Anleitung stammt aus dem Buch «Kochen wie im Alten Bern» (Stämpfli Verlag, Bern). Sie wurde vom Historiker François de Capitani und von Walter Aebischer, Küchenchef des Restaurants Harmonie in Bern, übersetzt und in eine zeitgemässen Form gebracht.

## Randenkompott (für 15 Personen)

1,5 kg Randen  
 200 g Honig  
 2 dl Rotwein  
 6 bis 8 St. Sternanis  
 Nelken- und Zimtpulver nach Belieben  
 50 g frisch gehackter Ingwer  
 10 g zerdrückte Korianderkörner  
 Prise Salz  
 Schuss Essig

Die Randen kochen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Den Honig und den Rotwein zusammen aufkochen. Wegstellen. Die Randen mit den restlichen Zutaten vermischen. Am Schluss die Honig-Rotwein-Mischung beigeben und das Ganze 12 Stunden zu gedeckt ziehen lassen. Gekühlt ist dieses Randenkompott sehr lange haltbar.



Bild: Darstellung aus Band 1 der Amtlichen Berner Chronik von Diebold Schilling, Burgerbibliothek Bern, Ms.s.h.h.I.1, p. 326