

Osterzelten

Moderne Interpretation

Zutaten:

140 g Mandeln
210 g Staubzucker
140 g Butter
280 g Weintrauben/Rosinen
210 g Feigen
140 g Semmelbrösel
Pinienkerne
6 Eier
Limetten- oder Zitronensaft und -abrieb
Muskatnuss, Ingwer, Zimt
bei Bedarf Rahm
Mürbteig oder Oblaten

Geriebene Mandeln mit Staubzucker und den getrockneten und klein gehackten Früchten sowie der zerlassenen Butter vermengen. Gewürze, klein gehackte Pinienkerne und Semmelbrösel darunter geben. Eier und (falls der Teig zu trocken sein sollte) etwas Rahm untermengen, sodass eine formbare Masse entsteht. Auf vorbereiteten Mürbteig oder Oblaten geben und als Kuchen bzw. Tarte oder Busserl im Ofen bei ca. 200° 10–15 Minuten (bei größeren Formen noch etwas länger) goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

Moderne Interpretation von Citizen Scientists der „Salzburg zu Tisch“-Projektgruppe.

Transkription

Oster= Zelten gut zu machen.

Nimm ein Viertels Pfund klein= gestoßne Mandeln / anderthalb Vierling gestossenen Zucker / ein Vierling Ciböben / ein Viertels Pfund zerlassenen Butter / wie auch Muscatnuß / Imber und Zimmet / und Pinioli, ein halb Pfund Weinbeerlein / anderthalb Vierling geschnittne Feigen / nimm auch so viel geriebne Semmel= Brosen / als Mandeln seynd / feuchte sie an mit zehen wol= abgeschlagenen Eyern / und so viel süssen Ram an / und mische dieses alles untereinander / mache von gutem Butter= oder marben= Taig dünne Blättlein / breits in ein mit Butter bestrichne Dorten= Schüssel / streiche diese angemachte Füll Fingers= dick darauf / bestreus mit Zucker / und bachs im Ofen / aber nicht zu trucken.

NB. Man kan auch Citronat / oder eingesottne Pomerantzen= Schelffen darunter mischen.

Andrea Sobieszek (Transkription): "Oster= Zelten gut zu machen.", in: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch III-2 Kap. 6 Nr. 007, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=oster-zelten-gut-zu-machen (24.03.2021).

Informationen zur Quelle

Conrad Hagers *Neues Saltzburgisches Kochbuch* von 1718/19 kann als barocke Version des Modernist Cuisine gesehen werden. Zahlreiche Kupferstiche ergänzen das umfangreiche Werk von über 2600 Rezepten um Darstellungen zur barocken Tafelkunst mit ihren Schaugerichten.

Kommentar/Tipp

Kulinarische Osterbräuche gibt es zahlreiche. Die in Conrad Hagers Werk beschriebenen Osterzelten kommen in den Quellen allerdings eher selten vor. Mehr noch finden sich Speisen, die auch heute noch geläufig sind, wie Osterfladen bzw. -kuchen (manchmal auch synonym für die Zelten), Lammgerichte oder Eier. Letztere sind es vor allem, die in den frühneuzeitlichen Enzyklopädien genauer beschrieben werden. Die Eierfärberei (für natürliche Farbstoffe damals und heute siehe [Hungry for Science Blog](#)) war schon immer ein wichtiger Bestandteil der Traditionen und den frischen Eiern vom Gründonnerstag (Antlass-Ei) wird in vielen Regionen eine spezielle gesundheitsfördernde, wie auch glückbringende Bedeutung zugeschrieben. So heißt es etwa, dass in manchen Gegenden ein am Gründonnerstag gelegtes Ei am ersten Ostertag vor dem Haus inkl. Schale verspeist werden soll – dies verspricht ein Jahr Gesundheit.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 700 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.