

Übersicht 2: *Das Schnitzel* samt Synonymen in wichtigen Kochbüchern

Bezeichnung	Belege bzw. Jahr				Kochbücher		
Beiriedschnitzel			H 1911				
Butterschnitzel					K	MB-W, MB-Ö	W
Champignonschnitzel			H 1911			MB-W	
Elisabethschnitzchen				P 1907			
Elisabethschnitzel				P 1938			
Farce-Schnitzchen ¹	P 1879						
Farcierte Schnitzchen ¹		R 1908					
Fasch-Schnitzchen ¹				P 1907			
Faschierte Schweinschnitzchen		R 1908					
Faschierte Schweinschnitzel				P 1938			
Französische Schnitzel		R 1908					
Gebackene Schnitzel	1798 ²	S 1896 ³					
Gebackenes Kalbfleisch	1835 ⁴						
Helgoländer Schnitzel			H 1911				
Hohenfelder Schnitzel		R 1908					
Holsteinschnitzel			H 1911		K		
Jägerschnitzel					K	MB-W	
Kaiserschnitzel	N 1831 ⁵ S 1896	P 1879, R 1908	H 1911 P 1907	P 1938	K		
Kälberne Schnitzel	J 1820						
Kalbsschnitzchen		R 1908	P 1907	P 1938			

Kalbsschnitze	S 1896 ⁶		P 1879				
Kalbsschnitzel	1867 ⁷	R 1908	H 1911	P 1938		MB-W	
Kapaunschnitzel		R 1908					
Kaviarschnitzel			H 1911				
Lammschnitzchen		P 1907		P 1938			
Lammschnitzel				P 1938			
Lungenbratenschnitzchen		R 1908	P 1907	P 1938			
Lungenbratenschnitzel		R 1908					
Mailänder Schnitzel		R 1908					W
Naturschnitzel	P 1879, S 1896	R 1908. P 1907	H 1911	P 1938	K	MB-W	W
Panierte Schnitzel usw.	S 1896				K		(W)
Paprikaschnitzchen				P 1938			
Paprikaschnitzel	P 1879	P 1907	H 1911		K	MB-W	
Pariser Kalbsschnitzel		R 1908					
Pariser Schnitzchen		P 1907					
Pariser Schnitzel			H 1911	P 1938	K	MB-W	W
Parmaschnitzel					K	MB-W	
Parmesanschnitzel			H 1911				
Pester Schnitzel		R 1908					
Pfaffenschnitzel	Po ⁸ 1770, C 1847						W ⁹
Prager Schnitzel					K		
Rahmschnitzel			H 1911		K	MB-W	
Rindsschnitzchen	P 1879	P 1907					
Rindsschnitze	P 1879	P 1907					
Rindsschnitzel	1827 ¹⁰	R 1908	H 1911	P 1938	K	MB-W	

Sardellenschnitzchen		R 1908					
Sardellenschnitzel			H 1911	P 1938			
Schafsschnitzel							
Schnitz, pl. Schnitze	P 1879		P 1907				
Schnitzchen	1827 ¹¹ , P 1879		P 1907				
Schnitzchen von ...	P 1879		P 1907				
Schnitzel	1814 ¹² , 1837 ¹³ , 1847 ¹⁴ , 1873 ¹⁵ S 1896 ¹⁶	P 1907	R 1908				W
Schweinsschnitzchen				P 1938			
Schweinsschnitzel	S 1896	P 1879	P 1907	P 1938	K	MB-W	W
Spanischer Schnitz		R 1908					
Tiroler Schnitzel						MB-W	
Wiener Schnitzel	N 1831, 1845 ¹⁷ , 1850 ¹⁷ , Z 1873, 1879 ¹⁸	L 1884, D 1881,R 1908	H 1911	P 1938	K	MB-W	W
sonstiges Gebackenes in Auswahl (so weit auf Fleischgerichte Bezug genommen wird) ¹⁹	1719 ²⁰ , 1774 ²¹ , 1781 ²² , 1828 ²³ , 1835 ²⁴	P P 1907 ²⁵ 879 ²⁶	H 1911		K	MB-W	

Erklärung:

- C = CASTELLI (J.F., Wörterbuch der Mundart in Oesterreich unter der Enns. Wien 1847).
D = DAVIDIS (H., Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Bielefeld u. Leipzig 1881).
H = HESS (nach HESS 1911).
J = JONTES (G., Kayserfleisch und Steirerkas, Streifzüge... Graz 1998).
K = KOFRANEK (nach KOFRANEK 1975).
L = LAGLER (H., Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche. Teplitz 1884).
MB-W = MAIER-BRUCK (nach MAIER-BRUCK 1975).
MB-Ö = MAIER-BRUCK (nach MAIER-BRUCK o.J. [ca. 1984]).
N = NEUDECKER 1831 (für diesen Hinweis danke ich Herrn Dr. R. Sedlacek).
P = PRATO (nach PRATO 1879 / 1907 / 1938).
Po = POPOWITSCH 1770 (nach Neuausgabe 2004: Vocabula Austriaca et Stiriaca).
R = ROKITANSKY (nach ROKITANSKY 1908).
S = SELESKOWITZ (I., Wiener Kochbuch. Wien 1896).
W = WAGNER (nach WAGNER 1996).
Z = ZÖHRER (J., Neues Salzburger Kochbuch, Salzburg 1873 – für diesen Hinweis danke ich Herrn Dr. R. Sedlacek).

Weitere Titel unter [Wiener Schnitzel](#)

¹ Hinweis: Hier zeigt sich die „Schnittstelle“ zwischen französ. *Farce* und österr. *Fasch*, worauf auch *Faschiertes* beruht.

² *Gebachene Schnitzeln* (aus einem „Kleinen österreichischen Kochbuch“, zitiert nach MAIER-BRUCK 1975, 270).

³ „Schnitzel, paniert“.

⁴ „... oder Lämmernes, Gebackene Kalbsfüße“ (Josepha KRAFT, Die wirthschaftliche Wiener Köchin oder neuestes vollständiges Kochbuch... Wien 1835, 90).

⁵ „...vom Kalbfleisch“ (Maria Anna NEUDECKER, Allerneuestes allgemeines Kochbuch oder gründliche Anweisung... Prag 1831, 48).

⁶ „Kalbsschnitz, gespickt, mit Rahm“.

7 Magdalena RETTIGOVÁ, Die Hausköchin. Prag 1867, S. 95 (zitiert nach ZAHNHAUSEN 2001, 136 Anm. 19).

8 Nach POWOWITSCH 1770, 454 ein Schnitzel aus dem Fleisch der Hühnerbrust.

9 so WAGNER 1996, 175: „Gänsebrust“ (ohne weitere Hinweise).

10 Anna DORN, Neuestes Universal- oder Großes Wiener Kochbuch. Wien 1827, 73 – ein einziges Mal als „gespicktes Schnitzel vom Rind“ (zitiert nach ZAHNHAUSEN 2001, 136 Anm. 19).

11 Linzer Kochbuch 1827, 65 („Faschirte Schnitz“).

12 M.E. MEIXNER, Linzer Kochbuch. Linz 1814, 148 („Gefüllte Schnitzel“).

13 JONTES 1998, 115 („Schnitzel mit Lemoni“).

14 CASTELLI 1947.

15 F.S. HÜGEL, Der Wiener Dialekt. Lexikon der Wiener Volkssprache. Wien-Pest-Leipzig 1873, 143.

16 „Schnitzel, gewickelt mit Rahm; Niederländer [mit Sardellen]; paniert“. Bemerkenswert ist die französische Übersetzung für „panierte Schnitzel“: *Tranche de veau à la viennoise*, also etwa „Kalbsschnitzel nach Wiener Art“.

17 Im Kochbuch der Caroline BAUMANN (Die Köchin aus eigener Erfahrung oder allgemeines Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen“, Breslau 2. Auflage 1845, 3. Aufl. 1850) erfährt man unter Nr. 192, dass das „Wiener Schnitzel ein in neuerer Zeit sehr beliebtes Gericht“ sei.

18 im Kochbuch der Anna MAIER, Neues illustriertes Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche (München 1879) unter Nr. 2420 (allerdings nur bemehlt, *ohne* Panier mit Brösel und Ei), belegt mit Zitronenscheiben und Kapern; fakultativ mit Sardellen und Spiegelei serviert (für diesen Hinweis danke ich Herrn H. Friedsammer).

19 weitere Beispiele bei ZAHNHAUSEN 2001, 135f.

20 im Salzburgischen Kochbuch des Conrad HAGGER (1719).

21 in einem in München erschienen Kochbuch des Mr. Jean NEUBAUER (1774), welches nachweislich auch in Wien verbreitet war. Der Autor bezeichnet sein Rezept als *Gebachenes auf flamändisch* – mit dem später so bezeichneten Wiener Schnitzel vollkommen ident.

22 *Gebachene Hendel* ‘gebackenes Huhn’ (zitiert nach G. GUGITZ, Altwiener Restaurants, Neues Wiener Tagblatt, 3. u. 4. November 1920 [aus einem Kochbuch von F. NICOLAI] bei ZAHNHAUSEN 2001, 135, Anm. 14).

-
- ²³ *Brustkern in Schmalz gebacken,* (Franz ZELENA, Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln, oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch. Wien 1828,105, zitiert nach ZAHNHAUSEN 2001, 136 Anm. 15).
- ²⁴ Josepha KRAFT, Die wirthschaftliche Wiener Köchin wie Anm. 4 (unter der Bezeichnung *Gebackenes Kalbfleisch*).
- ²⁵ *Brustkern in Schmalz gebacken,* (Franz ZELENA, s.o.), weiters *gebackenes Rückenmark*.
- ²⁶ z.B. *gebackenes Euter, Hirn, Obst*.