FLÖCKLMÜLLER Sabine und JIRA Hermine: Wann begann in Österreich die Bröselkultur. Panier Traditionen in historischen Kochbüchern – In: EPIKUR – Journal für Food Studies 10 (2026), www.historische-esskultur.at/epikur

Wann begann in Österreich die Bröselkultur – oder ist das Wiener Schnitzel eine deutsche Erfindung?

Panier-Traditionen in historischen Kochbüchern

Sabine FLÖCKLMÜLLER und Hermine JIRA

Eine Rezeptrecherche zur Garmethode des Backens in Fett in ausgewählten Kochbüchern vom 16. bis zum 20. Jahrhundert – durchgeführt von Sabine Flöcklmüller und Hermine Jira mit Unterstützung von Andrea Sobieszek und Erich Buschan.

Einleitende Worte

Mitglieder des „Vereins historische Esskultur Österreich" haben sich der Aufgabe gewidmet, „in der Pfanne gebackene Speisen"[1] genauer unter die Lupe zu nehmen. Rund 50 Kochbücher, erschienen in Deutschland (Nürnburg, Frankfurt) im heutigen Polen (Graudenz) sowie in den Städten der Donaumonarchie (Karlsbad, Prag, Salzburg, Innsbruck, Graz, Wien und Budapest), wurden durchforstet, um herauszufinden, wie sich das Panieren von Speisen im Lauf der Jahrhunderte entwickelt hat. Der Zeitraum der Untersuchungen beläuft sich auf die Frühe Neuzeit bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts, dabei sind interessante Aspekte zu Tage getreten, die wichtige Anhaltspunkte zur Geschichte des Wiener Schnitzels bieten.

Erst einmal stellt sich die Frage, warum wurden Speisen überhaupt paniert? Könnte dabei das Bestreben, Abwechslung in die Speisenzubereitungen zu bringen, eine gewisse Rolle gespielt haben? Mit dem Ziehen des Garguts durch einen Backteig bzw. durch das Panieren wurden gleichzeitig optische Veränderungen und neue Gouts erreicht. Jedenfalls war diese Erfindung für die Küche von weittragender Bedeutung! Zum einen konnten neue Geschmackserlebnisse (knusprige Hülle) offeriert werden, zum anderen schützten Panier bzw. Backteig das Gargut vor Austrocknung. Ein Schnitzel/Kotelett, das nur in heißem Fett gebacken wird, sieht weit weniger attraktiv aus, als wenn es in einer goldgelben Hülle kredenzt wird. Eine Panier aus Semmelbröseln half überdies, das rasch hart werdende und früher recht teure Weißgebäck weiter zu verwerten.

Während im 14. und 15. Jahrhundert größere Fleischstücke oder ganze Tiere über offenem Feuer gebraten wurden, kamen in der Frühen Neuzeit neue Zubereitungstechniken und eine

[1] Laut DWDS – Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache handelt es ich beim partizipialen Adjektiv „gebacken" um zwei unterschiedliche Bedeutungen, wie 1) besonders von Gebäck im Ofen gegart, 2) (vor dem Braten) in Mehl oder Panade gewälzt. Vgl. Gebacken, in: DWDS – Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache, online unter: https://www.dwds.de/wb/gebacken (23.07.2026).

zunehmende Anzahl an Schnitten (Cuts) zur Anwendung. Rindfleisch galt im Mittelalter als grob und unverdaulich, deshalb bevorzugte man das Fleisch von Geflügel und Säugetieren, wie Hasen, Kaninchen, Lämmern und Kälbern. Ab dem 17. und 18. Jahrhundert, wurden die einzelnen Rindfleischstücke u.a. auch Innereien mit unterschiedlichen Garmethoden, wie schmoren, braten, dünsten und sieden zubereitet.

> In the seventeenth and eighteenth centuries, cooks used beef to make not only soup but also stock and gravy, which required roasting the beef in order to collect its juices. They also began roasting sirloin, fillet, and rump steak and serving them in their own juices. And they grilled steak and ribs. Sometimes the meat was cooked first in sauce and then grilled in buttered paper (en papillote) to promote complete absorption. Sirloin, fillet, hip, rump, oxtail, tongue, kidneys, brains, tripe, and eyes were also braised in a sort of court-bouillon.[2]

In den Kochbüchern der Frühen Neuzeit ist die Garmethode des Backens (dabei wurde das Gargut mit einem Backteig ummantelt), bereits zu finden. Bis zum beginnenden 18. Jahrhundert sind Speisen, die unter der Bezeichnung „Gebackenes“[3] aufscheinen, in erster Linie solche, bei denen das Backgut in Mehl gewälzt bzw. durch einen Backteig oder versprudelte Eier gezogen und unmittelbar danach in Butter, Schweineschmalz oder Olivenöl (Baumöl) gebacken wurde.

Im 16. und 17. Jahrhundert wurde die Garmethode des Backens bevorzugt für Fische angewendet. Süßwasser- und Meeresfische (Kabeljau, Heringe, Schmerlinge, Rotaugen, Pirsinge, Neunaugen, Grundeln etc.) sowie Krebse, Austern, Schnecken, Schildkröten, Frösche, wurden in Mehl oder in Backteig gewälzt und anschließend in Schmalz gebacken. Ende des 17. Jahrhunderts scheinen in den historischen Kochbüchern auch „Gebackene Früchte“ wie u. a. Weichseln, Holler und Äpfel auf.

Mit Spannung wurde erwartet, zu welchem Zeitpunkt sich erstmals panierte Speisen zeigen würden. Um es vorwegzunehmen, Gargut, das in eine „klassische Panier“ aus Mehl, Ei und Bröseln gehüllt wurde, scheint in den Kochbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts nicht auf. Die wichtigsten Zutaten für eine gelungene Panier, Brösel und Semmeln (geriebenes *Eyer-Brod* bzw. *Semeln*) werden aber bereits im „Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch“ (1691) erwähnt und unterschiedlich eingesetzt.

Einige Begriffsklärungen

[2] Jean-Louis FLANDRIN, Dietary Choices and Culinary Technique, 1500–1800, in: Jean-Louis FLANDRIN / Massimo MONTANARI, eds., Food. A Culinary History from Antiquity to the Present, New York 1999, 403–417.
[3] Die Quellen finden sich im Anhang.

Mundmehl (Benennung des „feinsten Weitzenmehles, so wie es zu den Semmeln für fürstliche Tafeln gebraucht wird"), ist u. a. im Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen beschrieben.[4]

Carmenadeln[5], vermutlich sind Karbonaden gemeint.

Karbonadeln[6], gebratenes Rippenstück von Rind, Schwein, Schaf etc., Kotelett.

Karbonade[7], gebratenes Rippenstück, ursprünglich über Kohlen (lateinisch *carbo*, italienisch *carbone*, französisch *carbonnade*) gegrilltes Kotelett.

Schnitzel[8], zunächst für die zur Weiterverarbeitung vorgesehene Fleischscheibe

Der Begriff *banirt/bannirt* (paniert) taucht im Jahr 1785 im „Neuen Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst" sowie im „Vortrefflichen Kochbuch – Was kochen wir heute", von 1820 auf.[9]

„Panieren" wird heute wie folgt definiert:

> Panieren (von französisch paner, mit geriebenem Brot bestreuen') ist eine Methode, Fleisch- oder Fischstücke, aber auch anderes mit einer Hülle aus Paniermehl zu versehen. Üblicherweise wird das Gargut zuerst in Mehl gewendet, dann in geschlagenem und gewürztem Ei und schließlich in Paniermehl/Semmelbröseln. Anschließend wird es in reichlich Fett ausgebacken. […] Im alltäglichen Sprachgebrauch wird als Synonym zu ‚Panierung' (in Österreich nur ‚Panier') häufig ‚Panade' verwendet. In der Fachsprache haben die Wörter jedoch unterschiedliche Bedeutungen: Die Panierung ist eine Umhüllung, Panade hingegen dient als Bindemittel für Füllungen.[10]

Die unterschiedlichen Varianten des Panierens[11], beziehen sich auf die verwendeten Zutaten sowie die Reihenfolge ihrer Anwendung. Die klassischen Varianten umfassen das Mehlieren, die Wiener Panade, die Pariser Panade und die Mailänder Panade.

> Mehlieren, in Österreich auch farinieren genannt, ist der küchensprachliche Ausdruck für das Wenden von Lebensmitteln, meist Fleisch oder Fisch in Mehl. Es dient der Vorbereitung der Stücke zum Braten oder stellt den ersten Schritt

[4] Johann Christoph ADELUNG, Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Bd. 3, Leipzig 1798, 314.
[5] Hans ZOTTER, Die Grazer Küchensprache um 1800. Kumuliertes Glossar, Graz 2022, 7, online unter: https://unipub.uni-graz.at/download/pdf/9155222.pdf (29.01.2026).
[6] Ebd.
[7] Karbonade, in: Wien Geschichte Wiki, online unter: https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Karbonade (29.01.2026).
[8] Heinz Dieter POHL, Zur bairisch-österreichischen Küchensprache, in: Onomasiology Online 7 (2006), 16–33, online unter: https://www1.ku.de/SLF/EngluVglSW/pohl1061.pdf (29.01.2026).
[9] N.N., Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst, Schönfeldische Handlung, Prag / Wien 1785, 62; Vortreffliches Kochbuch; oder: Was kochen wir heute, Leopold Grund, Wien 1820, 68.
[10] Panieren, in: Wikipedia, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Panieren (29.01.2026).
[11] Panade, in: Wikipedia, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Panade_(Umhüllung) (29.01.2026).

des Panierens dar.
Wiener Panade: zuerst mehlieren, dann durch geschlagenes Ei ziehen, abschließend mit Semmelbröseln bestreuen, anschließend leicht andrücken.
Pariser Panade: zuerst mehlieren, dann durch geschlagenes Ei ziehen.
Italienische Panade/Mailänder Panade: zuerst mehlieren, dann durch geschlagenes Ei ziehen, abschließend eine Mischung aus Paniermehl oder Ähnlichem und italienischem geriebenen Hartkäse bestreuen, anschließend ggf. andrücken.[12]

Es gibt aber noch eine weitere, weniger geläufigere Definition. „*Das Panier ist das Kriegsgeschrei, auch Feldgeschrei, Schlachtruf genannt und ist in der Heraldik ein Prachtstück im Wappen. Panier stammt von mittellateinisch baneria, Ort, wo die Fahne aufgestellt wird, ‚Feldzeichen', aus dem sich auch das deutsche Banner (ebenfalls Panier) entwickelte*."[13] Man dachte vermutlich bei einem panierten Gargut, das die Tafel zieren sollte, an etwas Prachtvolles, Repräsentatives.

In Österreich/Wien fand die Panier, dank der hierorts verbreiteten sprachlichen Kreativität, Eingang in die Umgangssprache. Dabei steht einmal das Bild der schönen Verpackung, ein anderes Mal der kriegerische Aspekt im Vordergrund. Nur der „Bröselteppich" ist eine charmante Anspielung auf ein Missverhältnis von der Panier zum Fleisch beim Wiener Schnitzel.

Ausdruck, Formulierung	**Bedeutung**
die Anserpanier	repräsentative Ausgehkleidung
die Panier	(Ober-)Bekleidung
si in'd Panier haun	sich (schön) anziehen
jemanden panieren	haushoch gewinnen
jemandem eine panieren	jemandem eine Ohrfeige geben
paniert sein	betrunken sein (an Fetz'n haben); in schlechter Situation sein
Bröselteppich	paniertes Fleisch, Schnitzel

Tabelle 1: Semantische Bedeutung von Panier (eigene Zusammenstellung)

Ergebnisse der Rezept-Recherche vom 16. bis zum 18. Jahrhundert

Die Suche nach „Gebackenen"-Rezepten begann in den Kochbüchern der Frühen Neuzeit im deutschsprachigen Raum. In „Ein new Kochbuch" von Marx Rumplt, das 1581 in Frankfurt/Main erschienen ist, sind einige Gebackenen-Rezepte verzeichnet. Dabei handelt es sich ausschließlich um Fische, Amphibien und Reptilien. Im handschriftlichen Kochbuch des Carolus Robekh, 1679 in Hallein verfasst, findet man bereits Rezepte mit gebackenen Früchten (Holler, Weichseln, Äpfel).

[12] Mehlieren, in: Wikipedia, online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Mehlieren (25.02.2026).
[13] Kriegsgeschrei, in: Wikipedia, online unter: https://de.m.wikipedia.org/wiki/Kriegsgeschrei (29.01.2026).

Die Ingredienzien Brösel und Semmeln[14] werden bereits im „Vollständigen Nürnbergischen Kochbuch“ (1691) erwähnt. Dieses Werk war mit rund anderthalbtausend Rezepten außerordentlich umfangreich. Es fußte noch auf der mittelalterlichen deutschen Kochtradition und erschien im Verlag des Wolfgang Moritz Endter. Erarbeitet wurde das Buch von mehreren Personen, wobei aber die erste Frau des Verlegers, Anna Juliana Endter, wohl die Hauptsammelarbeit leistete.

Erstaunlich ist, dass in diesem Kochbuch bereits mehr als 130 Rezepte zum Thema „Gebackenes“ angeführt sind; in der barocken Hochblüte also werden Speisen mit gelb-blonder Farbgebung kredenzt. Hier stellt sich die Frage, ob die in dieser Epoche beliebte Farbe Einfluss auf die Gestaltung der Speisen hatte. Bekanntlich dienten vergoldete Elemente, wie Blattgold auf Speisen, dazu, den Reichtum und die Pracht des Adels zu demonstrieren. Wurde der Trend des Speisen-Vergoldens in die Gerichte des Bürgertums übernommen, durch Überziehen des Garguts mit Eigelb und Bröseln, also durch eine weitaus kostengünstigere Zubereitungsart?

Jedenfalls weist das Standardwerk „Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch“ eine Fülle von gebackenen Fleisch- und Gemüse-Rezepten auf, wie u. a. Rezepte von gebackenen Lamm- bzw. Ziegenköpfen, von Ochsenhirn und Innereien (Lunge, Leber, Kuheuter, Bries etc.) sowie von diversen pikanten und süßen Schnitten, die in Schmalz gebacken werden. Des Weiteren beschreibt Anna Juliane Endter Rezepte von gebackenen Früchten oder Gemüse (Spargel!), die in Backteig getaucht und anschließend in Schmalz gegart werden.

Besonders interessant sind die Rezepte „Ein aus Schmaltz gebachener Karpff“[15] und das Rezept für „Gebachene Hüner“[16]. Für den aus „Schmaltz gebachener Karpff“ wird unter das Weizenmehl ein wenig geriebenes „Eierbrot“ (Brösel) gemischt. Beim Rezept „Gebachene Hüner“ werden ganze Eier versprudelt und mit geriebenen Semmeln und Mehl sowie Gewürzen ein dicklicher Teig hergestellt, durch den die Hühnerteile gezogen und in Schmalz gebacken werden. Bei beiden Rezepten kommen bereits Semmelbrösel zum Einsatz, allerdings noch nicht getrennt von Mehl und Eiern.

Knapp 30 Jahre später listet Conrad Hagger im „Neuen Saltzburgischen Kochbuch“, ebenfalls eine Fülle an Gebackenen-Rezepten. Auch hier scheint das Rezept vom „Gebackenen Hünlein“[17] auf, das sich kaum von jenem im „Nürnbergischen Kochbuch“ unterscheidet. Die

[14] Übersicht zur Zutat Semmelbrösel, in: Historische Rezeptdatenbank, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?zutaten=semmelbroesel (26.05.2026).
[15] Sepp MEISTER / Steffi SCHINAGL (Transkription), Ein aus Schmaltz gebachener Karpff, in: Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch (1691), Teil 03, Nr. 116, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=ein-aus-schmaltz-gebachener-karpff (02.03.2026).
[16] Sepp MEISTER / Steffi SCHINAGL (Transkription), Gebachene Hüner, in: Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch (1691), Teil 13, Nr. 001, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=gebachene-huener (02.03.2026).
[17] Juliane WIEMERSLAGE (Transkription), Hünlein aus abgeschlagenen Eyern gebachen, in: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch III-2 Kap. 2 Nr. 030, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=huenlein-aus-abgeschlagenen-eyern-gebachen (02.03.2026).

Annäherung an unsere heutige Art des Panierens zeigt sich erst bei den „Tauben mit Basilicum gefüllt“[18]. Die Trennung von Eigelb und Bröseln, beginnt in den 10er Jahren des 18. Jahrhunderts, dabei werden bei Hagger die Täubchen zuerst durch versprudelte Eier gezogen und anschließend mit geriebenem Brot bestreut und in heißem Schmalz gebacken.

Als Standardwerk der Wiener Küche gilt das in den 1740iger Jahren im Verlag Kaliwoda erstmals erschienene anonym verfasste „Bewehrte Koch-Buch“[19], das auch die Aufmerksamkeit von Kaiserin Maria Theresia erlangte. In der 2. Auflage (1748) finden sich nur wenige „Gebackenen-Rezepte“. Der „Stockfisch gebacken“ wird mit Mehl und Semmelbröseln bestreut, die „Hühnel gebacken“ werden in einer Mischung aus Mehl und Brösel gewälzt und in Schmalz gebacken. Beim Rezept „Hühnel gebacken von Eyern“ werden die Hühnerteile in geschlagenen Eiern gewälzt, mit Semmelbröseln bestreut und in Schmalz gebacken. Diese Machart wird auch für gesottene Lämmer- und Kälberfüße empfohlen.

1759 gewährte die Kaiserin dem Herausgeber des „Bewehrten Koch-Buchs“, Leopold Kaliwoda[20], das Verlagsrecht für weitere 10 Jahre. In dieser 5. Auflage ist ein „Carmenadel-Rezept“ angeführt, bei dem das dünn geschnittene Fleisch vom Kalbsrücken mit Butter begossen und mit Semmelbröseln bestreut wird. Des Weiteren kennt diese Ausgabe das Gericht „Kälberne Schnitzel mit Parmesan-Käse und Semmel-Schnitten“[21], das folgende Zubereitungsart erfährt: Die Schnitzel werden mit Mehl bestreut und in Schmalz gebacken, anschließend mit *gebähten* bzw. leicht gerösteten Semmel-Schnitten belegt und mit Parmesan-Käse bestreut.[22]

1793 erscheint bereits die 17. Auflage unter dem Titel: „Wienerisches bewährtes Kochbuch“.[23] In dieser Auflage sind bereits eine ganze Reihe von Gebackenen-Rezepte wie u. a. für Karpfen, Hirn, Gänsefüße, Tauben, Kalbsfüße, Kalbsleber, Karmenadel von Kalb und Schwein, Holler, etc. angeführt.[24] Wobei auch hier unterschiedliche Panierweisen zur Anwendung kommen, wie beispielsweise in Ei gewälzt mit Mehl bestreut in Schmalz bzw. mit Semmelmehl oder geriebenem Schwarzbrot bestreut und in heißer Butter gebacken. Hikmann beschreibt bereits acht unterschiedliche „Kälberne Karbonadel-Rezepte“[25] u. a. auch eines auf Wiener Art (!), das in zwei Varianten dargeboten wird. Variante eins: Die Schnitzel werden auf dem Rost

[18] Juliane WIEMERSLAGE (Transkription), Tauben mit Basilicum gefüllt und aus Schmaltz gebachen, in: Neues Saltzburgisches Kochbuch (1718/19), Buch III-2 Kap. 4 Nr. 021, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=tauben-mit-basilicum-gefuellt-und-aus-schmaltz-gebachen (02.03.2026).
[19] N.N., Bewehrtes Koch-Buch. In sechs Absätz vertheilet: In welchen zu finden, wie man verschiedene Speisen von allerhand Wildprät, Fleisch, Geflügelwerck, Fisch, und Garten-Gewächsen, wie auch Torten, Pasteten, und anderes Gebackenes, niedlich zurichten könne, Wien 1748, 76, 96–97.
[20] Ebd., 109.
[21] Ebd., 116.
[22] Siehe auch Rezept „Schnitze von Kalbsschlägel, auf österreichisch“, in: N.N., Neues Lexikon, 338.
[23] Barbara HIKMANN, Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen. Enthält Tausend Fünfhundert Kochregeln für Fleisch- und Fasttäge alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben nebst einem Anhang in fünf Abschnitten, worinnen ein allgemeiner Unterricht, was man in der Küche, beim Einkaufen, Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafeln zu beobachten habe, als auch Speiß- und Suppezetteln, Wien 1793.
[24] Vgl. Ebd., 221–223.
[25] Ebd., 276–278.

gebraten und mit Kümmel, Wein, Rindsuppe und Essig gewürzt. Bei Variante zwei werden die mit Butter begossenen Schnitzel mit Semmelbröseln bestreut und gebraten. Beachtenswert ist, dass die beiden Rezepte in der 37. Auflage[26] des Kochbuchs unter Herausgabe von F.G. Zenker im Jahr 1844 nicht mehr erwähnt werden. Bei Zenker findet sich jedoch ein Kälbernes Schnitzel-Rezept, bei dem die Schnitzel mit Salz und Wasser besprengt, mit Semmelbröseln bestreut und in Schmalz gebacken werden.

> **Hikmann: Kälberne Karbonadel auf wiener Art.**
> Nimm ein kälbernes Rückel, schön dünn gehackt, geklopft, und eingesalzen, ein wenig Kümm darüber gestreuet, mit Fetten begossen, und auf den Rost gebraten. Richte es in eine Rain, darnach du viel hast, gieß eine gute Rindsuppe daran, Wein und ein wenig Essig. Laß sieden, hernach eingebrennt, gut gewürzt, Milchram, Limonieschäler, Kapern, und angericht. Oder: Bereite das Karbonadel wie das vorige, allein mit Butter begossen, mit Semmelbröseln bestreut, schön gemach gebraten, und öfter mit Butter begossen. Hernach Muskatblüh etwas wenig, und Limoniesaft darauf gedruckt. Gieb es auf die Suppe, oder in die Mitte eine suppete Speis, das Karbonadel herum zu reguliren. Du kannst es auf unterschiedliche Art brauchen, du kannst es auch geben mit Milchram, Butter, Limoniesaft und ein kleines Süppel darunter.[27]

Das „Wienerische bewährte Kochbuch" von 1793 kennt auch ein Rezept für gebackene Tauben das jenem im „Neuen Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst"[28] sehr ähnlich ist.

> **Hikmann: Tauben dropirte.**
> Man nimmt kleine fette Täublein, löst die Beine und die Brüstel davon aus, daß aber die Tauben ganz bleiben; hernach macht man einen Hühnersud, siedet die Tauben darinnen, und läßt sie kalt werden, dann tunket man sie in Eyern, bestreut sie mit Semmelbröseln und Mehl, backet sie schön gelblicht, und giebt sie auf einer Serviete zur Tafel.[29]

Im „Kleinen österreichischen Kochbuch"[30] (1798) scheint der Begriff „Gebackene Schnitzel" auf. Dabei handelt es sich um Schnitten vom Kalbsschlögel, die mit Speck gespickt und mit Semmelbröseln bestreut, in Schmalz gebacken und anschließend mit einer Mischung aus Butter, Rahm, Zitronensaft und gehackten Sardellen übergossen werden.

> **Gebachene Schnitzeln.**
> Nimm ein kälbernen Schlegel schneide Schnitzeln davon, klopf es mit einem Messer wohl ab schön breit, spicks mit Speck und bestreu es mit Semmelbrösel und bachs ganz gäh in Schmalz heraus, hernach legs auf eine

[26] Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in zwanzig Abschnitten, welches Tausend einhundert und ein und dreyßig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage enthält, hg. von F.G. ZENKER, Wien 1844, 109.
[27] HIKMANN, Wienerisches Kochbuch, 277.
[28] N.N., Neues Lexikon, 423.
[29] HIKMANN, Wienerisches Kochbuch, 318.
[30] N.N., Kleines österreichisches Kochbuch, oder Sammlung der ausgesuchtesten, schmackhaftesten und vorzüglichsten Fleisch- und Fastenspeisen nebst einigen Confituren, Wien 1798.

> Schüssel, gehackte Sardellen, Milchram, Butter, Lemonisaft und Schäler, laß ein wenig aufsieden und giebs auf die Tafel.[31]

Etwa zur gleichen Zeit hat die Ausdifferenzierung des Brotmarktes begonnen. Jonas Albrecht hat sich in seiner Dissertation mit der Versorgung Wiens in puncto Weizen auseinandergesetzt und ist der Frage des zunehmenden Weizenkonsums gegen Ende des 18. Jahrhunderts nachgegangen.

> Seit ca. dem letzten Drittel des 18. Jahrhunderts kamen, im Kontext der u.a. habsburgischen landwirtschaftlichen Erschließung „Ungarns", besonders des Banats, zunehmende Mengen an ungarischem Weizen in die österreichische Reichshälfte. Dieser Weizen war aufgrund der klimatischen Bedingungen der ungarischen Tiefebene („harter" Weizen) dem lokal angebauten in seiner Mahlfähigkeit überlegen. Grob ab 1800 wird im Wiener Raum, begünstigt durch die beginnende Industrialisierung der Müllerei, dadurch ein neues Mahlverfahren („Hochmüllerei") möglich, das feinere Weizenmehle produzieren kann, u.a. auch das Auszugsmehl, welches etwa ab den 1830er Jahren hier vermarktet wird. Ab ca. diesem Zeitpunkt wird zumindest in Wien weitgehend ungarischer/Banater Weizen konsumiert, lokal produzierter Weizen spielt in der Hauptstadt nur noch eine untergeordnete Rolle.
> Dies führte zu einer Ausdifferenzierung des Brotmarkts, der Backprozesse in den Bäckereien und der Produktpalette der Wiener Bäcker. In Wien kommt es ganz besonders zu einer deutlichen Verschiebung hin zu Weizenkonsum, zumindest für die oberen und mittleren Schichten. Jonas Albrecht nennt dies in Anlehnung an die internationale Forschung zum Fleischkonsum „wheatification".[32]

Hans Schlegel hat sich 1964 in seiner Dissertation mit der Geschichte des Bäckergewerbes in Wien[33] beschäftitgt. In der wissenschaftlichen Arbeit werden u. a. mehrere Verordnungen genannt, beispielsweise die „Müllner und peckhen ordnung" des Jahres 1534. In dieser kommt der Begriff Semmelmehl bereits vor. Des Weiteren gibt die Arbeit Aufschluss über die Nachweiserbringung der Meisterschaft in dieser Zunft. Im 17. Jahrhundert musste die Herstellung von drei Gebäcken *14 tage weckhen und 7 wochen preczen und 7 wochen peugel*[34] als Nachweis für die Meisterschaft erbracht werden, das ist in den jeweiligen Verordnungen von 1629 und 1683 nachzulesen.

> Im 19. Jahrhundert war man bereits anspruchsvoller und verlangte zur Erbringung der Meisterschaft: Milchlaibe, Pohlenbrot (aus Pohlmehl[35], einem besonders feinen Mehl) und Roggenbrot im Gewichte von 2 und 3 Pfund, sowie mürbe Kipfeln, Mundlaberln, Schienbeindln (ein längliches,

[31] Ebd., 181.
[32] Jonas ALBRECHT, The Moral and Market Economies of Bread, Regulation and Reform in Vienna, 1775–1885, Dissertation, Linz 2024, Kap. 3–4.
[33] Hans SCHLEGEL, Aus der Geschichte des Bäckergewerbes in Wien. Von der Blüte des Zechwesens in der Neuzeit bis zu seinem Niedergange (16.–18. Jh.), Dissertation, Wien 1964.
[34] Ebd., 56.
[35] Johann Christoph ADELUNG, „Pollmêhl", in: Grammatisch-Kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart (Ausgabe letzter Hand, Leipzig 1793–1801), digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/25, online unter: https://www.woerterbuchnetz.de/Adelung?lemid=P01402 (23.07.2026).

> zylinderförmiges Gebäck), [Baguette? Anmerkung d. Verfasserinnen] Zipfwecken und Nußkipfeln und ordinäre, glatte Semmeln.
> Um die Konkurrenz aus den Vorstädten hintanzuhalten wurde der Markt stark reglementiert. Im Jahr 1776 wurde ein Erlass erteilt, der die Vorstadtmeister jenen in der Stadt gleichstellte. Neben der lokalen Konkurrenz gab es noch eine nach der Gattung des Bäckers, diese teilten sich in Schwarz-, Weiß- und Luxusbäcker oder Brotbäcker, Semmler und Peugler, Bretztenbäcker, Oblaten-, Krapfen- und Kipfelbäcker. Ferner kamen noch die einzelnen Privilegierten für bestimmte Gebäckarten wie das „eyerne gebicht" (Brioche), verschiedene besondere Bretzel und Wecken, das Mödlinger Gebicht etc. hinzu.[36]

Von da an konnten alle Bäcker in Wien und Umgebung Semmeln für den Bedarf bürgerlicher Haushalte anbieten. Lebensmittelabfälle wurden nicht toleriert und so ist es kein Wunder, dass altbackene Semmeln zu Bröseln verarbeitet, in die unterschiedlichsten Speisen-Kreationen Eingang gefunden haben, u. a. in Fleischpflanzerl, abgeschmalzte Nudeln mit Brösel sowie diverse Obstknödel, etc. etc.

Dass Weißmehl-Backwaren bereits im Spätmittelalter zu den Festtagen erzeugt wurden, beweist ein Dokument aus dem Jahr 1464, das sich im Stiftsarchiv der Erzabtei von St. Peter in Salzburg befindet. Urkunde Nr. 1263 vom 22. Jänner 1464 nennt im dritten und vierten Absatz die vom Pfister zu erbringende Leistung, darunter: „*Er sol auch zu den weichnachten dienen vier semlein weck ye ainen bey fünftzig pfennig*."[37]

Ergebnisse der Rezeptrecherche Ende 18. bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts

Heinz Dieter Pohl[38] bestätigt, dass das Wort Schnitzel ein relativ junges Wort in der geschriebenen Fachsprache der Küche ist.

Dass panierte Kalbsschnitzel und paniertes Geflügel keine rein österreichischen Erfindungen waren, beweist u. a. die Auflistung von *bannirten* Speisen im „Neuen Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst" von 1785; dort werden unterschiedliche Zubereitungsmethoden von *Carbonnaden* und Geflügel angeführt.

Auffallend ist, dass bei keinem der *Carbonnaden*-Rezepte „auf österreichisch" Semmelbrösel zum Einsatz kommen, während die „*Carbonnade* von Kalbfleisch auf deutsch", mit fein geriebener Semmel paniert wird. Die Zubereitungsart „auf österreichisch" bezieht sich unverkennbar auf die Zugabe einer guten Hühner- oder Rindsuppe, Wein und Essig, bedeutet somit, die Schnitzel werden in einer Suppe serviert. Anders bei „Hühnern und Stockfisch

[36] SCHLEGEL, Bäckergewerbe, 65.
[37] Archiv der Erzabtei St. Peter, Salzburg, AT-StiASP, Urk. Nr. 1263 (1464 I 22), online unter: https://www.monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk_Nr_1263-1464_I_22/charter (29.01.2026).
[38] POHL, Küchensprache, 16–33

gebacken auf österreichisch". Hier wird das Gargut mit Mehl und/oder Bröseln bestreut und anschließend in Schmalz bzw. Butter gebacken.

Carbonnade von Kalbfleisch auf deutsch.
Man bereitet die Carbonnade; paßirt feine Kräuter mit frischer Butter im Kastrol, thut die Carbonnade hinein, pfeffert und salzt sie, wendet sie um, läßt sie ein paar Stunden liegen , macht sie hernach ein wenig warm, bannirt sie mit fein geriebener Semmel und legt sie auf den Rost: wenn es bald Zeit zum serviren ist, grillirt man sie schön und macht dazu folgende Sauce: man schneidet das Mark von einer Citrone blättchenweis in einen Löffel voll Coulis, läßt die Sauce aufkochen, gießt sie auf die Schüssel, legt die Carbonnade drein, macht ein wenig frische Butter gelb, drückt von einer halben Citrone den Saft darein, und gießt es über.[39]

Carbonnade auf österreichisch.
Man nimmt einen kälbernen Schlägel, schneidet das Fleisch davon in dünne Schnitte, klopft sie mit dem Messerrücken, salzt sie ein, bestreut sie mit ein wenig Kümmel, begießt sie mit Butter, und bratet sie auf dem Rost, thut sie dann in einen Tiegel, gießt gute Rindssuppe, etwas Wein, und ein wenig Eßig dran, und läßt sie weich sieden, giebt hernach ein Eingebrenntes, Gewürz, Milchrahm, Citronenschalen und Kapern dazu, und läßt es damit gut aufkochen.[40]

Carbonnade gebacken auf österreichisch.
Das Carbonadel wird gesalzen, ein wenig mit Eßig besprenget, mit Mehl bestreuet, und im siedenden Schmalz gebacken, dann eine gute Rindssuppe mit etwas Wein und ein wenig Eßig dran gegossen, und es weich kochen lassen, hernach ein Eingebrenntes dazu gegeben, Milchrahm, Kapern, Citronenschalen und Gewürz dazu gethan, und nachdem es damit aufgekocht hat, aufgegeben.[41]

Hühner gebacken, auf österreichisch.
Man schneidet die jungen Hühner in vier Theile, zerstößt ihnen die Beine, salzt sie ein, zerschmelzt Rindsmark und Hühnerfett, vermengt das Mehl mit geriebenen Semmelbröseln, bestreuet die Hühner damit, wie auch mit geschnittener grüner Petersille, legt sie ins siedende Fett, und backt sie schön gelb. Giebt sie dann so trocken mit einer Sauce auf, oder gießt auch nach Belieben, eine gute Rindssuppe drauf, und läßt sie drinn aufkochen.[42]

[39] N.N., Neues Lexikon, 62.
[40] Ebd.
[41] Ebd., 63.
[42] Ebd., 142.

Hühner mit gebackenen Eyern, auf österreichisch.
Man nimmt kleine junge Hühner, zerschneidet sie in vier Theile, zerklopft Eyer in einer Schüssel, salzet sie, taucht die Hühner drein, bestreuet sie mit geriebenen Semmelbröseln, thut sie ins siedende Schmalz oder in die Butter, und bäckt sie schön gelb. Eben so werden auch die gesottenen Lämmer, und Kälberfüsse, auch die Bofesen, und die gesottenen Lammsköpfe entweder zerlöst, oder auch ganz gebacken.[43]

Schnitze von Kalbsschlägel, auf österreichisch.
Der Kalbsschlägel wird in dünne Schnitte geschnitten, mit dem Messerrücken breit geklopft, gesalzen, mit Mehl bestreuet, ins siedende Schmalz gethan, und gebacken. Dieß nun lagweis in eine blecherne Schüssel gethan, eine Lage gebähter Semmelschnitte mit geriebenem Parmesankäß drüber gethan, und so fort, dann eine gute Hühner- oder Rindsuppe dran gegossen, und es gut sieden gelassen, daß es mürbe wird, dann aufgegeben.[44]

Kabeljau oder Stockfisch, auf österreichisch gebacken.
Nachdem dem Stockfisch die Haut abgezogen ist, wird er in Stücken geschnitten und eingesalzen, dann gut ausgedruckt, mit Mehl und Semmelbröseln bestreuet, und in Schmalz oder Butter schön gelb gebacken, hernach die Schüssel damit belegt, Milchrahm drauf gegossen, mit Muskatenblumen gewürzt, aufs Kohlfeuer gesetzt, und ihn ein wenig aufdünsten gelassen.[45]

Tauben mit Basilik, auf französisch.
Die reingemachten und ausgenommenen Tauben werden im siedenden Wasser überbrühet. Dann nimmt man rohen Speck, Basilik und Petersille, hackt dieß zusammen mit einem paar Zwiebeln klein untereinander, salzt und pfeffert es, thut es an den zerlassenen Speck, und röstet es gelb, rührt dann, wenn es ausgekühlt ist, etliche Eyer darunter, füllt die Tauben damit, und kocht sie in einer guten kräftigen Brühe mit vermischtem Gewürz. Sind sie gar, so werden sie herausgenommen, in zerklopfte Dotter getaucht, mit geriebenen Semmeln bestreuet, an das siedende Schweinschmalz gethan, und schön gelb gebacken. Die Wachteln kann man auch so anrichten.[46]

Der Ordnung halber sei erwähnt, dass das Rezept „Tauben mit Basilik, auf französisch“ im Lexikon mit jenem ident ist, das bereits 1718/19 in Conrad Haggers Kochbuch erschienen ist.[47]

Panieren mit Ei und Brösel kannte auch F. G. Zenker, geprüfter Chemiker und erster Koch des Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzog von Krumau. *Nachdem Zenker[48] in seiner Jugend die Haute Cuisine der herrschaftlichen Küche am Hof des Herzogs Jean-Jacques Régis de Cambacérès in Paris kennen gelernt hatte, wurde er Erster Mundkoch des Fürsten Joseph II.*

[43] Ebd., 143.
[44] Ebd., 338.
[45] Ebd., 352.
[46] Ebd., 423.
[47] WIEMERSLAGE (Transkription), Tauben mit Basilicum, Nr. 021.
[48] Franz G. Zenker, in: Wien Geschichte Wiki, online unter: https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Franz_G._Zenker (14.05.2026).

von Schwarzenberg. Das stark von der französischen Küche beeinflusste, 1817 in Wien erschienene Buch „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst" listet über 100 (!) Kalbfleischrezepte auf, darunter auch panierte Innereien vom Kalb wie Kalbshirn, Kalbsfüße und Kalbsleber etc.

Maria Elisabetha Meixner[49], beschreibt in ihrem Linzer Kochbuch aus dem Jahr 1822 ein *Karminadel*-Rezept, das als Vorläufer des Wiener Schnitzels gesehen werden kann. Ungewöhnlich ist, dass die Schnitzel vor dem Panieren gedünstet werden.

> **Meixner: Gebackene Karminadel.**
> Klopfe die Karminadel, schneide die Haut davon weg, salze sie gut ein, überdünste selbe ein wenig im Butter, lege sie auf ein Teller, und laß sie auskühlen, dann walze sie in einem abgeschlagenen Ey, besäe sie mit Semmelbröseln, und backe sie semmelfarb aus dem Schmalz, gib sie in eine Schüssel, belege sie mit Petersilkräutel, und gib sie zur Tafel.[50]

Anna Dorn[51] erwähnt im „Universalkochbuch zur Wiener Küche" (1827) Kälberne Schnitzel, die in zerlassene Butter getaucht und in Semmelbröseln gewälzt werden. Beim Backhuhn-Rezept wird das Panieren mit Mehl, Eiern und Bröseln angewendet. Ergänzend sei angemerkt, dass die Autorin bereits etliche Rezepte für gebackenes Gemüse wie Karfiol, Schwarzwurzeln und Artischocken publizierte.

> **Dorn: Junge Hühner, gebacken.**
> Man zergliedert die jungen Hühner, aber nicht zu klein und macht von den hintern Biegeln und der Brust zwey Theile, läßt sie eine Weile im Salze liegen, kehrt dann ein Stück nach dem andern im Mehl um, taucht sie in halb Eyer und halb Wasser, bäckt die mit feinen Semmelbröseln Bestreuten aus dem heißen Rindschmalze (=Butter), und trägt sie warm auf einer Schüssel, mit gebackener grüner Petersilie bestreut zur Tafel.[52]

> **Dorn: Kälberne Schnitzel.**
> Man taucht die geklopften und gesalzenen Schnitzel in zerlassene Butter, bratet die mit feinen Semmelbröseln bestreuten auf dem Roste und gibt sie mit einer Limonie zur Tafel. Man pflegt über die angerichteten auch länglich geschnittene Limonienschalen zu streuen und heiße Butter darüber zu brennen.[53]

[49] Maria Elisabetha MEIXNER, Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch. In zehn Abschnitten, Linz 1822.
[50] Ebd.,142.
[51] Anna DORN, geborne Pellet (Hg.), Neuestes Universal- oder Großes Wiener-Kochbuch. Eine Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost […] zu bestreiten […]. Für gebildete Köchinnen ein unentbehrliches Handbuch […], Wien 1827, online unter: https://data.onb.ac.at/rep/10A49A4E (23.07.2026).
[52] Ebd., 319.
[53] Ebd.,327.

Zeitgleich findet man eine recht eigenwillige Kreation für Kälberne Schnitzel bei der böhmischen Kochbuchautorin Magdalena Rettigová in ihrer „Haus-Köchin“[54] von 1827. Sie bestreut die Schnitzel mit Semmelbröseln und Sardellen, ohne sie zu backen und dünstet sie unter Zugabe von Rindsuppe anschließend im Rohr.

Anna Maria Neudecker ist Verfasserin des Kochbuchs „Die baierische Köchin in Böhmen“, das erstmals 1805 in Franzensbad in Böhmen erschien, wo sie als „Traiteurin am Franzenspark bey Eger“ arbeitete. Die Biographie der Köchin liegt im Dunkeln: Vorworten und einer Presseinformation von 1806 ist zu entnehmen, dass Anna Maria in Bayern ausgebildet wurde. Über Franzensbad kam sie in ein führendes Haus in Marienbad, wo sie in leitender Position sichtbar wird. Wir sehen den damals seltenen Aufstieg und Karriereweg einer Frau. Köchinnen waren in bürgerlichen Haushalten üblich; beim Adel kochten Männer und wohl auch in gehobenen Restaurants.

Fünf Auflagen wurden von „Die baierische Köchin in Böhmen“ gedruckt, die letzte 1826, in keinem davon findet sich ein paniertes Schnitzel-Rezept. Erst im Jahr 1831 im, „Allerneuesten allgemeinen Kochbuch“[55], in Prag erschienen, beschreibt Neudecker ein umfangreiches Repertoire an Kalbfleisch-Rezepten, u. a. zwei Schnitzel-Varianten:

> **Neudecker: Gebackene Schnitzel von Kalbsbraten.**
> Hat man von einem Kalbsschlegel übriggebliebenen Braten, so schneidet man selben in lauter Schnitze von der Größe eines Cottelets, tunket jede Schnitze in aufgeklopfte Eier ein und hüllt sie in feine Semmelbrösel, backt selbe gleich einem Cottelet in frischem Schmalz ganz schnell, legt sie auf die Schüssel, tropft ganz wenig Bratenschü darauf und gibt sie zur Tafel.[56]

> **Neudecker: Wiener Schnitzel von Kalbfleisch.**
> Es werden von einem Kalbsschlegel lauter solche Schnitze geschnitten wie die vorhergemeldeten, eine Hand groß und Finger dick, diese Schnitze mit dem Messerrücken gut geklopft, gesalzen und in ein aufgeklopftes Ei eingedunkt, dann in Semmelbröseln gehüllt. So werden sie gleich einem Cottelet in Schmalz auf einer Omelettpfanne auf beiden Seiten gebacken, etwas langsamer, damit sie Ausbraten, dann auf eine Schüssel gelegt, heiße Sardellenbutter darüber schüttet und schnell zur Tafel gegeben.[57]

Augenfällig ist, dass für die erste Schicht der Panier kein Mehl verwendet und dass das Wiener Schnitzel mit Sardellenbutter, das „Gebackene Schnitzel“ allerdings mit Bratenjus serviert wird.

[54] Magdalena D. RETTIGOVÁ, Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung, auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen, Prag 1827, 58.
[55] Anna Maria NEUDECKER, Allerneuestes allgemeines Kochbuch. Oder gründliche Anweisung alle mögliche nahrhafte, geschmackvolle Speisen und Getränke, auf die wohlfeilste Art, ohne Nachtheil der Gesundheit zu bereiten, Prag 1831.
[56] Ebd., 47.
[57] Ebd., 48.

An dieser Stelle ist eine Anmerkung zur „Wiener Garnitur", die ja bereits seit Ende des 18. Jahrhunderts bekannt war, angebracht. Garnitur wird im DWDS wie folgt definiert:

> *Garnitur, die*
> 1. zwei oder mehrere zusammengehörige Stücke, die einem bestimmten Zweck dienen
> 2. [umgangssprachlich] ⟨die erste, zweite Garnitur⟩ die beste, zweitbeste Kleidung, die jmd. besitzt
> 3. [Militär] zu einer Truppe gehörende Bekleidungsgegenstände und Ausrüstungsgegenstände gleicher Güte
> 4. [umgangssprachlich] ⟨die erste, zweite Garnitur⟩ die besten, zweitbesten Vertreter einer bestimmten Gruppe von Menschen
> 5. Garnierung, Verzierung[58]

Auch hier könnte man wie bereits beim Begriff „das Panier"[59] Rückschlüsse auf militärische Gepflogenheiten ziehen, wie es beispielsweise beim zur Schau gestellten Pomp militärischer Paraden üblich war. Das panierte Gargut, wurde durch die Garnitur „aufgemotzt" und zwar mit (wie in vielen historischen Rezepten des 18. Und 19. Jahrhunderts beschrieben), Zitronensaft/Zitronenscheibe, Petersilienstäußchen, Sardellenfilets oder Kapern.

Bei der bekannten Kochbuch-Autorin Katharina Prato findet man in ihrem 1858 in Graz erschienenen Kochbuch[60] zwar eine genaue Anleitung zum Einbröseln, jedoch kein Wiener Schnitzel. Des Weiteren unterscheidet sie zwischen „Cotelettes mit Bröseln" sowie „Gebackenem Fleisch" und führt unterschiedliche Zubereitungsmethoden dafür an.

> **Prato: Einbröseln zum Backen in Schmalz.**
> Die Semmeln zum Reiben sollen weder ganz neu noch altgebacken sein; und am Besten nur Schmolle (Krume) genommen werden. Fleisch wird meistens, nachdem es gesalzen ist, in Mehl gedreht, dann taucht man jedes Stück in eine Schale mit frischem Wasser, legt es in Bröseln und schüttelt es damit, das diese sich gleichmäßig anlegen. Vieles wird nur in abgeschlagene Eier getaucht, dann in Bröseln gedreht.[61]

> **Prato: Cotelettes mit Böseln (von Hasenrücken, Hühnerbrüsten, Lamm, Schöpse, Kalbe).**
> Man rührt zerlassene Butter mit Dottern, taucht die Cotelettes ein und streut Brösel darüber. Wenn sie angerichtet sind, gibt man dunkle Sauce mit Limoniesaft und Pfeffer besonders dazu.[62]

> **Prato: Gebackenes Fleisch.**
> Zarte junge Hühner werden geputzt, in 4 Theile zerschnitten und gesalzen.

[58] Garnitur, in: DWDS – Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache, online unter: https://www.dwds.de/wb/Garnitur (16.05.2026).
[59] Kriegsgeschrei, in: Wikipedia, online unter: https://de.m.wikipedia.org/wiki/Kriegsgeschrei (16.5.2026).
[60] Katharina PRATO, Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, mit Berücksichtigung des jetzt so üblichen Thee's, zum Gebrauche für Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen zusammengestellt, Graz 1858.
[61] Ebd., 31.
[62] Ebd., 129.

> Nach einer Weile bestaubt man sie mit Mehl, taucht sie in frisches Wasser oder abgeschlagene Eier und bestreut sie dicht mit Bröseln. Sie werden schön gelb in Schmalz gebacken. Zuletzt gibt man Leber und Magen in das Schmalz und deckt es dabei zu.[63]

Das Kochbuch „Martha“[64], erschien in der ersten Auflage 1866 in Graudenz im damaligen Westpreußen, im Verlag Gustav Röthe. Das Kochbuch war an das Zielpublikum bürgerliche Haushalte gerichtet und mit insgesamt 22 Auflagen sehr erfolgreich. Unter Nr. 85 wird in diesem Kochbuch, das vom Curatorium des Waisenhauses für evangelische Mädchen in Graudenz herausgegeben wurde, folgendes Wiener Schnitzel Rezept beschrieben:

> **Martha: Wiener Schnitzel - Karbonade und Koteletts.**
> Aus der Kalbskeule schneidet man finderdicke Stücke von der Dicke eines kleinen Fingers. Diese wälzt man erst in Ei, welches ein wenig gesalzen worden ist, dann in einer Mischung von gestoßener Semmel und Mehl und hierauf legt man sie auf die Pfanne in bereits schäumende Butter. Hierin bratet man sie so schnell wie nur möglich auf beiden Seiten braun, damit sie recht saftig bleiben und krustig werden und gibt sie zu beliebigem Gemüse.[65]

1867 veröffentlicht die böhmischen Köchin Magdalena Rettigová[66] ein Schnitzel-Rezept, das mit der heutigen Herstellungsweise faktisch ident ist.

> **Rettigová: Gebackene Kalbsschnitzeln.**
> Schneide von einem kalten Kalbschlegel schöne Schnitzeln, tunke sie in Mehl, dann in aufgeschlagene Eier und Semmelbrösel ein, und lass sie in heißem Schmalz schön goldgelb backen. Dieses kann entweder zum Belege einer Grünspeise gebraucht werden, oder man kann es so trocken auftragen und entweder einen grünen Salat oder gutes Sauerkraut dazu geben; es ist eine gute Aushilfsspeise (sic!).[67]

Erstaunlicherweise ist 1898 bei Katharina Prato immer noch von „Eingebröselten Schnitzchen“ die Rede, bei denen die geschnittenen Kalbsschlegel geklopft, gesalzen, dann nur in Bröseln, oder Mehl, gewälzt und in heißem Schweineschmalz oder Butter gebacken und danach mit Suppe (!) übergossen, serviert werden.

Es ist sehr bemerkenswert, dass bei der berühmten Prato in ihrer 1898 erschienenen 27. Auflage weder das „Wiener Schnitzel“ noch das „Wiener Backhuhn“ erwähnt werden. Ganz anders bei

[63] Ebd., 131.
[64] N.N., Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft, hg. vom Curatorium des Waisenhauses für evangelische Mädchen in Graudenz, Graudenz 1866.
[65] Ebd., 209.
[66] Magdalena D. RETTIGOVÁ, Die Hausköchin oder eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung, auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen anderen nützlichen, in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen, 9. Auflage, Prag 1867.
[67] Ebd., 95.

Marie von Rokitansky, sie hat beides in ihrem Repertoire. In „Die Oesterreichische Küche[68] beschreibt sie wie folgt:

> **Rokitansky: Wiener Schnitzel.**
> Von einer ausgelösten Kalbsnuß schneidet man schöne, fingerdicke Stücke herab, klopft sie mit einem Holzschlegel auseinander und salzt sie etwas, doch erst unmittelbar bevor man sie in Mehl, Ei und Bröseln dreht. Diese vertheilt man sehr gleichmäßig. Man bäckt sie dann aus heißem Rind- oder Schweinschmalze, oder beides gemischt. Sie müssen in Fett schwimmen können, daher muß man eine tiefe Casserolle zum Backen nehmen. Man gibt eine Citronenspalte zu jedem Schnitzel und etwas grüne Petersilie auf die Schüssel.[69]

Louise Seleskowitz, ehemalige Wirtschafterin des Stiftes Schotten in Wien sowie „Besitzerin des I. Wiener Kochlehr-Institutes und eines Delicatessen-Geschäftes mit Speise-Localitäten“, führt in ihrem 1880 erstmals erschienenen Kochbuch „Wiener Küche“ Rezepte für panierte Kalbsschnitzel und gebackene Hühner an. In der fünften Ausgabe des Kochbuchs 1886 ist erstmals in einem Wiener Kochbuch vom Wiener Schnitzel und auch vom Wiener Backhuhn (*Gebackene Hühner Poulets frits à la Viennoise*) die Rede.

> **Seleskowitz: Panierte Schnitzel. (Tranches de veau à la viennoise)**
> Von der Kalbsnuss werden ungefähr fingerdicke Stücke blätterig geschnitten, mit einem befeuchteten Holzschlägel geklopft, etwas gesalzen, wenn man will, gepfeffert, auf beiden Seiten in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbrösel paniert und so in eine flache Pfanne in fingerhohes, sehr heißes Fett gelegt.[70]

Der Wirtschaftshistoriker Roman Sandgruber begründet die Entstehung panierter Speisen u.a. mit dem Überfluss an Schmalz und Semmelbrösel.

> In Wahrheit ist das Wiener Schnitzel ein typisches Gericht des sich im späten 18. Jahrhundert formierenden Bürgertums: In Wien wurde damals sehr viel Kalbfleisch gegessen. Von den wenigen Schweinen, die aber auf 180 bis 200 kg gefüttert wurden, fiel entsprechend viel Schmalz an. Da man in den Städten vornehmlich Weißbrot aß, konnte man die Reste als Semmelbrösel verwerten. Vor allem aber unterstützte das Schnitzel die bürgerliche Verdrängung des Tieres von der Tafel.[71]

Fakt ist, dass gegen Ende des 19. Jahrhunderts die panierten Speisen aus der Wiener Küche ihren Siegeszug antraten und Weltruhm erreichten. Das Wiener Schnitzel avancierte zum kulinarischen Botschafter Österreichs, um das sich in der Folge zahlreiche Legenden

[68] Marie von ROKITANSKY, Die Oesterreichische Küche, eine Sammlung selbsterprobter Kochrecepte für den einfachsten und den feinsten Haushalt nebst Anleitungen zur Erlernung der Kochkunst, Innsbruck 1897.
[69] Ebd., 208.
[70] Luise SELESKOWITZ, Die Wiener Küche, Wien 1886, 135.
[71] Roman SANDGRUBER, Schnitzel, in: Oberösterreichische Nachrichten, 27.01.2007, online unter: Forum OÖ Geschichte, https://www.ooegeschichte.at/archiv/themen/alltagsdinge/schnitzel (17.05.2026).

entspinnen. Allen voran, dass das Schnitzel im Jahre 1849 durch J.W. Radetzky von Mailand nach Wien transferiert worden war. Richard A. Zahnhausen hat sich mit der Geschichte des Wiener Schnitzels auseinandergesetzt und ist diesem PR-Gag aus den 1960er Jahren auf die Schliche gekommen.

> Das wirklich verblüffende an diesen wenigen Zeilen Cunsolos ist nicht ihr Reichtum an Imagination, sondern die Wirkung, die sie speziell in Österreich hatten. Während, soweit ich es sehe, vor 1968 kein österreichisches Buch, ganz gleich, ob es sich um ein Kochbuch oder ein kulturgeschichtliches Werk handelt, diese Mailand-Beziehung auch nur am Rande erwähnt, sind seither alle Dämme gebrochen. Von seiner soziokulturellen Struktur (Verzehr- und Produktionssituation) her, ist das Wiener Schnitzel ein frühbürgerliches Gericht.[72]

Zahnhausen führt weiters an, dass das „Wiener Schnitzel (bis ca. 1895 Gebackenes Kalbsschnitzel) eine autochthone Speise ist, die die Zubereitung paniert und im tiefen Fett gebacken, mit einer Vielzahl anderer Speisen teilt. Ende des 19. Jahrhundert bekam dieses Gericht, augenscheinlich in Analogie zum ‚Wiener Backhendl' den Namen ‚Wiener Schnitzel'."[73]

Resümee

In den Kochbüchern der Frühen Neuzeit wurde die Garmethode des Backens (wobei es sich hier um einen Backteig handelte) bevorzugt für Fische, Amphibien und Reptilien angewendet. Ende des 17. Jahrhunderts scheinen auch „Gebackene Früchte" wie u. a. Weichseln, Holler und Äpfel in den Büchern auf. Im Standardwerk von Anna Juliane Endter, „Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch" (1691), ist eine Fülle an gebackenen Speisen angeführt. In diesem Buch finden sich zwei Rezepte (der gebackene Karpfen und das gebackene Hendl), die unserem heutigen Verständnis von Panieren schon ziemlich nahekommen. Das getrennte Auftragen von Ei und Bröseln zeigt sich aber erst im „Neuen Saltzburgischen Kochbuch" (Conrad Hagger, 1719), beim Rezept „Tauben mit Basilicum gefüllt".

Generell waren es im 18. Jahrhundert vorwiegend Geflügel und Fische, die paniert wurden, ohne dass der Begriff genannt wurde. Dabei wurde das Gargut vor dem Backen in Schmalz, durch geschlagene Eier gezogen und mit Bröseln (oftmals vermengt mit Mehl) bestreut. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts scheinen erste Rezepte von gebackenen Teilen des Kalbes (Leber, Hirn, Füße, Rücken, Kotelett) auf.

[72] Ebd.
[73] Richard A. ZAHNHAUSEN, Das Wiener Schnitzel. Struktur und Geschichte einer alltäglichen Speise, in: Wiener Geschichtsblätter 56 (2001), 135.

Über 100 Jahre war das Standardwerk zur Wiener Küche auf dem Markt, es erschien in den 1740er Jahren als „Bewehrtes Koch-Buch" im Verlag Leopold Kaliwoda, danach beim kaiserlichen Reichshofrathsbuchdrucker Joseph Gerold, und zuletzt 1844 im Verlag Carl Gerold. In der 17. Auflage (1793) mit dem Titel: „Wienerisches bewährtes Kochbuch", herausgegeben von Barbara Hikmann, werden erstmals „Kälberne Karbonadel auf Wiener Art" in zwei Varianten veröffentlicht. Einmal werden die Kalbsrückenscheiben auf dem Rost gebraten und mit Kümmel, Wein, Rindsuppe und Essig gewürzt. Bei der zweiten Machart werden die mit Butter begossenen Karbonadel mit Semmelbröseln bestreut und gebraten. Beachtlich ist, dass die beiden Rezepte in der 37. Ausgabe (1844) unter Herausgabe von F.G. Zenker nicht mehr erwähnt werden.

Dass panierte Kalbsschnitzel keine österreichische Erfindung waren, beweist auch die Auflistung von „bannirten" Speisen im „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst" der Von Schönfeldischen Handlung Prag und Wien, von 1785.

Bei keinem der „Carbonnaden-Rezepte auf österreichisch" kommen Semmelbrösel zum Einsatz, während die Carbonnade von Kalbfleisch auf deutsch, bereits Ende des 18. Jahrhundert mit „fein geriebener Semmel" paniert wird.

Ab den 1820er Jahren wird der Begriff „bannirt/banirt" vermehrt für Speisen verwendet, die in Ei getunkt, anschließend mit einem Gemisch aus Mehl und Bröseln bestreut und meist in heißem Schmalz oder Butter gebacken wurden. Auch der berühmte Erste Koch F.G. Zenker veröffentlichte bereits in seinem 1817 in Wien erschienenen Werk „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst" panierte Innereien wie Gebackenes Kalbshirn, Gebackene Kalbsfüße und Gebackene Kalbsleber, aber keine Kalbsschlegel.

Maria Elisabetha Meixner beschreibt in ihrem Linzer Kochbuch aus dem Jahr 1822 ein „Karminadel-Rezept", das als Vorläufer des Wiener Schnitzels gesehen werden kann. Ungewöhnlich dabei ist, dass die Schnitzel vor dem Panieren gedünstet werden, bevor sie in die geschlagenen Eier getaucht und mit Semmelbröseln bestreut gebacken werden.

Anna Dorn erwähnt im „Universalkochbuch zur Wiener Küche" (1827) Kälberne Schnitzel, die mit Butter beträufelt und in Semmelbröseln gewälzt werden. Das Backhuhn wird mit einer „klassischen" Panier aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln zubereitet. Bei ihr findet man aber auch bereits Rezepte für Gebackenes Gemüse wie beispielsweise Karfiol, Schwarzwurzeln und Artischocken.

Die Überraschung kommt bei Anna Maria Neudecker. Die aus Bayern stammende Köchin, die viele Jahre in den böhmischen Kurorten Franzensbad, Marienbad und Karlsbad zugebracht hat, präsentiert das Wiener Schnitzel erstmals in ihrem 1831 in Prag erschienenen Werk „Allerneuestes allgemeines Kochbuch".

Bemerkenswert ist auch, dass bereits 20 Jahre vor der Veröffentlichung der österreichischen Nationalspeise in den heimischen Kochbüchern, ein Wiener Schnitzel-Rezept in einem westpreußischen Kochbuch namens „Martha" (1866) aufscheint. Somit lässt sich belegen, dass die Bezeichnung Wiener Schnitzel nicht von den Wienern stammt. Es muss also ein Momentum gegeben haben, wo das Panieren von geklopften Kalbsschnitzeln der Donau-Metropole zugeordnet wurde.

Bei den berühmten Wiener Kochbuch-Autorinnen Louise Seleskowitz und Marie von Rokitansky sind die Wiener Schnitzel-Rezepte ab den 1880iger Jahren zu finden. Von da an waren panierte Speisen aus der Wiener Küche nicht mehr wegzudenken, wie die zahlreichen „Gebackenen-Rezepte" in den Kochbüchern der Autorinnen Rokitansky (1910), Seleskowitz (1901) und Hess (1911) belegen.

Wie so oft hat der Erfolg viele Väter, in diesem Fall mehrere Mütter. Man kann heute (2026) mit großer Wahrscheinlichkeit sagen, dass das Wiener Schnitzel-Rezept erstmals von Anna Maria Neudecker veröffentlicht wurde, einer bayrischen Köchin, die in Böhmen sehr erfolgreich performte. Belegt ist auch, dass der Begriff Wiener Schnitzel zuerst in böhmischen und deutschen Kochbüchern zu finden war, bevor man die Speise relativ spät, erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts, in den Wiener Kochbüchern entdeckt.

Die aus Bayern stammende Anna Maria Neudecker, die in den böhmischen Kurorten Franzensbad und Karlsbad arbeitete, führte den Begriff Wiener Schnitzel erstmals in ihrem 1831 in Prag erschienenen Werk „Allerneuestes allgemeines Kochbuch" an. Ab dann begann das Abschreiben und die Übernahme in andere Kochbücher... Ein weiterer Clou ist, dass „die Neudecker" auch die Namensgeberin für die Salzburger Nockerl[74] ist, die wohl in der kurzen bayrischen Epoche Salzburgs (1810-1816), entstanden sind.

Diese Köchin, von der wir nichts wissen, verdiente zumindest eine biographische Recherche. Sie wurde wohl in Bayern ausgebildet. Über Franzensbad kam sie in ein führendes Haus in Marienbad; wo sie in leitender Position auftritt. Wir sehen den damals seltenen Aufstieg und Karriereweg einer Frau. Köchinnen waren in bürgerlichen Haushalten üblich; beim Adel kochten Männer und wohl auch in gehobenen Restaurants. Dazu war sie eine erfolgreiche Autorin und konnte politische Konstellationen erkennen und nutzen!

Ergänzend sei erwähnt, dass das Servieren des Wiener Schnitzels mit Tunke auch in Deutschland verpönt war, wie ein Artikel aus dem Magazin „Kochkunst" dem Organ des Internationalen Verbands der Köche im Jahr 1900 belegt:

> Das Wiener Schnitzel gehört bekanntlich zu den Gerichten, die auf keiner Speisekarte fehlen, wie ein sei es nun die Speisekarte des billigsten

[74] Lothar KOLMER, „Salzburger Nockerl" – ein bayerisches Nationalgericht?, in: Epikur 01/2024 (2024), online unter: https://www.historische-esskultur.at/epikur/salzburger-nockerl-ein-bayerisches-nationalgericht/ (29.01.2025).

> Restaurants oder die des grössten Hotels ... Das Schnitzel muß rasch und croquant gebacken, von schöner goldgelber Farbe sein. Zum Entfetten wird es auf Löschpapier gelegt. Dann richtet man das Schnitzel auf einer Platte mit Papierserviette an und legt eine halbe quer durchschnittene Citrone sowie ein Petersiliensträusschen dazu. Auf keinen Fall aber wird Jüs dazu serviert, wie man dies nur zu häufig findet.[75]

[75] Franz Josef BEUTEL, Culinarische Lesefrüchte, in: Kochkunst 2 (1900), 212.

Rezept	Gebacken (gebraten oder gegrillt)	Mit Suppe oder Sauce aufgekocht
Endter 1691		
Gebachener Karpf	Unter das Weizenmehl wird ein wenig geriebenes „Eierbrot“ (Brösel) gemischt.	
Gebachene Hüner	Dicklicher Teig aus versprudelten Eiern und geriebenen Semmeln und Mehl.	
Hagger 1719		
Tauben mit Basilicum gefüllt	Tauben durch versprudelte Eier ziehen und mit geriebenem Brot bestreuen und in heißem Schmalz backen.	
Lexikon 1785		
Carbonnade von Kalbfleisch - Auf deutsch	Mit Bröseln bestreut, auf dem Rost gegrillt.	
Carbonnade auf österreichisch		Ohne Bröseln; auf dem Rost; in Suppe fertiggekocht.
Carbonnade gebacken auf österreichisch		Mit Mehl bestreut, in Fett gebacken; in Suppe weichgekocht.
Hühner gebacken, auf österreichisch		Mit Mehl-Brösel-Mischung, in Fett gebacken, mit Sauce oder Rindsuppe aufgekocht.
Hühner mit gebackenen Eyern, auf österreichisch	Hühnerteile werden in Eier getaucht, mit Bröseln bestreut, in Schmalz gebacken.	
Schnitze von Kalbsschlägel, auf österreichisch		Mit Mehl bestreut, in Fett gebacken. Mit schichtweise Semmelschnitten und Parmesan und Fleisch mit Suppe gekocht.
Kabeljau oder Stockfisch, auf österreichisch gebacken		Mit Mehl und Bröseln bestreut, in Fett gebacken, mit Rahm aufkochen.
Tauben mit Basilik, auf französisch	Gegarte Tauben werden in Ei und in Bröseln getaucht und in Fett gebacken.	
Hikmann 1793		
Kälberne Karbonadel auf wiener Art	Karbonadel mit Butter begießen und mit Semmelbröseln bestreuen, dann braten.	
Tauben dropirte	Tauben kochen, in Ei tunken, mit Mehl und Bröseln bestreuen, in Fett backen.	
Zenker 1817		

Kalbshirn, -füße, -leber gebacken	Panieren in Ei und Bröseln, in Fett backen.	
Meixner 1822		
Gebackene Karminadel	Karminadel überdünsten, ausgekühlt in Ei wälzen, mit Semmelbröseln bestreuen, in Schmalz backen.	
Dorn 1827		
Junge Hühner, gebacken	In Mehl wenden, in halb Ei/halb Wasser tauchen, mit Bröseln bestreuen, in Fett backen, mit Petersilie bestreuen.	
Kälberne Schnitzel	In zerlassene Butter tauchen, mit Bröseln bestreuen, auf dem Rost braten. Limonieschalen und heiße Butter darüber.	
Rettigová		
Kälberne Schnitzel mit Sardellen		Schichtweise Schnitzel, Bröseln und Sardellen in einer Schüssel, Suppe drüber, aufdünsten.
Neudecker 1831		
Gebackene Schnitzel von Kalbsbraten	Schnitze vom Schlegel von übriggebliebenem Braten in Ei und Brösel tunken, in Fett backen, etwas Schü drauftropfen.	
Wiener Schnitzel von Kalbfleisch	Schnitze von einem Kalbsschlegel in Ei und Brösel tunken, in Fett backen, heiße Sardellenbutter darüberschütten.	
Prato 1858		
Cotelettes (diverse) mit Bröseln		Cotelettes in zerlassene Butter mit Dotter tauchen, mit Bröseln bestreuen, (backen) darüber dunkle Sauce mit Limoniesaft.
Gebackenes Fleisch (junge Hühner oder Tauben)	Hühner mit Mehl bestreuen, in Wasser oder Ei tauchen, mit Bröseln bestreuen, in Schmalz backen. Tauben dämpfen, in Ei und Brösel drehen, in Schmalz backen. Auf Gemüse oder Sardellenbutter und Limoniesaft drauf.	
Martha 1866		

Wiener Schnitzel – Karbonade und Koteletts	Stücke von der Kalbskeule in Ei und Mehl/Brösel-Mischung wälzen, in Butter braten.	
Seleskowitz 1886		
Panierte Schnitzel (Tranches de veau à la viennoise)	Stücke von der Kalbsnuss in Mehl, Ei, Brösel tunken, in Fett backen.	
Rokitansky 1897		
Wiener Schnitzel	Stücke von der Kalbsnuss in Mehl, Ei und Brösel drehen, in Fett schwimmend backen. Zur Garnierung Petersilie und Zitronenspalte.	

Tabelle 2: Rezeptübersicht „Gebackenes" 1691–1897

Chronologische Reihenfolge der gesichteten Kochbücher:

Archiv der Erzabtei St. Peter, Salzburg, AT-StiASP, Urk. Nr. 1263 (1464 I 22), online unter: https://www.monasterium.net/mom/AT-StiASP/Urkunden/Urk_Nr_1263-1464_I_22/charter (29.01.2026).

Marx RUMPOLT, Ein new Kochbuch, Frankfurt/Main 1581, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=ein-new-kochbuch (29.01.2026).

Balthasar SCHNURR, Kunst- und Wunderbüchlein, 1631, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=kunst-und-wunderbuechlein (29.01.2026).

Bernhard BUCHINGER, Kochbuch für Geistliche, 1672, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=koch-buch-fuer-geistliche (29.01.2026).

Carolus ROBEKH, Kochbuch, Hallein 1679, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=kochbuch-des-carolus-robekh (29.01.2026).

Maria Sophia SCHELLHAMMER, Die wol unterwiesene Köchin, 1697, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=die-wol-unterwiesene-koechinn (29.01.2026).

Anna Juliane ENDTER, Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch, Nürnberg 1691, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=vollstaendiges-nuernbergisches-kochbuch (29.01.2026).

N.N. [Rosalia Eleonora Maria], Freywillig-auffgesprungener Granat-Apffel, Wien 1702.

N.N., Das Kochbuch der Ursulinen, Handschrift, 1716.

Conrad HAGGER, Neues Saltzburgisches Kochbuch, Salzburg 1718/19.

Maria Euphrosinia KHUMPERGER, Kochbuch, 1734, online unter: https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_kb=kochbuch-der-maria-euphrosina-khumperger (29.01.2026).

N.N., Bewehrtes Koch-Buch, 2. Auflage, Wien 1748.

N.N., Bewehrtes Koch-Buch, Wien 1753.

N.N., Bewehrtes Koch-Buch, 5. Auflage, Wien 1759.

N.N., Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst, Prag / Wien 1785.

Ignaz GARTLER / Barbara HIKMANN, Wienerisches bewährtes Kochbuch, 17. Auflage, Wien 1793.

Franziska STOCKLIN, Neue Wiener Kochschule, Linz / Wien 1798.

N.N., Kleines österreichisches Kochbuch, oder Sammlung der ausgesuchtesten, schmackhaftesten und vorzüglichsten Fleisch- und Fastenspeisen nebst einigen Confituren, Wien 1798.

Jakob GANTERT, Vollständiges Kochbuch für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln. Nach dem heutigen Wiener Geschmack, Theil 1–3, Wien 1800–1801.

Ignaz GARTLER / Barbara HIKMANN, Wienerisch bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, Wien 1810.

Anna Maria NEUDECKER, Die baierische Köchin in Böhmen, Salzburg 1816.

F.G. ZENKER, Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst, Theil 1, Wien 1817.

N.N., Vortreffliches Kochbuch oder Was kochen wir heute, Wien 1820.

Maria Elisabetha MEIXNER, Das neue, große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch. In zehn Abschnitten, Linz 1822.

Anna Maria NEUDECKER, Die baierische Köchin in Böhmen, 5. Auflage, Salzburg 1826.

Anna DORN (Hg.), Neuestes Universal- oder Großes Wiener-Kochbuch, Wien 1827, online unter: https://data.onb.ac.at/rep/10A49A4E (29.01.2026).

Magdalena D. RETTIGOVÁ, Die Haus-Köchin, Prag 1827.

Anna Maria NEUDECKER, Allerneuestes allgemeines Kochbuch, Prag 1831.

N.N., Die wahre Kochkunst, oder neuestes geprüftes und vollständiges Pesther Kochbuch, Pesth 1835.

Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in zwanzig Abschnitten, hg. von F.G. ZENKER, 37. Auflage, Wien 1844.

Katharina PRATO, Die Süddeutsche Küche, Graz 1858.

Elisabeth STÖCKEL, Die bürgerliche Küche, oder neuestes österreichisches Kochbuch für Haushaltungen, Wien 1860.

Clara FUCHS, Die praktische Wiener Vorstadtköchin als Meisterin in der Kochkunst, Wien 1863.

N.N., Martha. Eine zuverlässige Rathgeberin in der Kochkunst und in den meisten anderen Zweigen der Hauswirthschaft, hg. vom Curatorium des Waisenhauses für evangelische Mädchen in Graudenz, Graudenz 1866.

Magdalena D. RETTIGOVÁ, Die Hausköchin, 9. Auflage, Prag 1867.

Luise SELESKOWITZ, Wiener Küche, Wien 1880.

Luise SELESKOWITZ, Wiener Küche, 5. Auflage, Wien 1886.

Luise SELESKOWITZ, Wiener Küche, Wien 1896.

Marie von ROKITANSKY, Die Oesterreichische Küche, Innsbruck 1897.

Katharina PRATO, Die Süddeutsche Küche, 27. Auflage, Graz 1898.

Luise SELESKOWITZ, Wiener Küche, Wien / Leipzig 1901.

Kochkunst, hg. vom Internationalen Verband der Köche, 3. Jahrgang, Frankfurt am Main 1901.

Marie von ROKITANSKY, Die Oesterreichische Küche, Wien 1910.

Adolf HESS / Olga HESS, Wiener Küche, Wien 1911.