

Ingrid Haslinger

Dampf stieg aus dem Topf hervor

Eine Kulturgeschichte
der Suppen aus aller Welt

mandelbaum *verlag*

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-338-3

© Mandelbaum Verlag Wien 2010

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2010

Lektorat: Inge Fasan

Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfsgruber

Druck: Interpress, Budapest

INHALT

7	Vorwort
11	Einleitung
14	Rezepte
22	Was ist Suppe?
26	Rezepte
32	Woher stammt die Ursuppe?
35	Rezepte
39	Anekdotisches zur Geschichte der Suppe
42	Rezepte
47	Berühmte Suppentaufpaten
49	Rezepte
60	Suppen der frühen Kulturvölker
63	Rezepte
67	Europa im Mittelalter und in der frühen Neuzeit
70	Rezepte
74	Die Entdeckung Amerikas
78	Rezepte
86	Armenspeise und Frühstückssuppe
91	Rezepte
102	Frankreichs Vorreiterrolle bei der Luxustafel
109	Rezepte
120	Die O(g)liosuppe
123	Rezepte
125	Am Kaiserhof zu Wien
127	Rezepte
136	Der »Potager du roi«
138	Rezepte
142	Die Suppenkultur Asiens
147	Rezepte
160	Die Vielfalt der (ehemaligen) »russischen« Küche
165	Rezepte
172	Europa und seine Kolonien

175	Rezepte
181	Das Erbe der Donaumonarchie
184	Rezepte
198	Jüdische Suppenkultur
200	Rezepte
203	Utensilien rund um die Suppe
207	Rezepte
211	Fertigsuppe – stirbt die Suppenkultur aus?
227	Rezepte
232	Das 21. Jahrhundert – Neue Chancen für die Suppe?
236	Rezepte
243	Grundsuppen
246	Suppenwörterbuch
248	Quellen und Literatur
253	Glossar
260	Die Autorin
261	Rezeptverzeichnis

VORWORT

*Sich seiner Vergangenheit bewußt zu sein,
heißt Zukunft haben.*

(Hans Lohberger, 1920–1979,
österreichischer Denker und Dichter)

Diese Ansicht gilt wohl für alle Lebensbereiche des Menschen – auch für Essen und Trinken als wesentliche Teile des täglichen Lebens. Globalisierung, Vereinheitlichung aus Kostengründen, Industrie und Chemie verursachen eine beträchtliche Entfernung des Menschen von natürlichen und qualitätvollen Lebensmitteln und entsprechend zubereiteten Gerichten. Beinahe alle Aromen kann man heute künstlich herstellen, beinahe jedes Gericht ist in irgendeiner fertigen Form zu erwerben. Grundgedanke dieser Strategie war und ist – neben dem Profit der Konzerne – die Entlastung von Hausfrau und Hausmann in der Küche, um ihnen die karge Freizeit etwas zu verlängern.

Sobald der einfache Jäger und Sammler, der alles roh verzehrte, neben den Schrecken auch die Vorzüge des Feuers kennengelernt hatte, stand dem Garen von Rohstoffen nichts mehr im Wege. Fleisch konnte nun am Spieß gebraten werden. Das Kochen von Gemüse, Getreide und Fleisch erforderte jedoch dichte und feuerfeste Behälter, um darin Nahrungsmittel mit Hilfe von Wasser, in das häufig heiße Steine gelegt wurden, zu kochen.

Suppenartige Speisen zählen auf allen Kontinenten zu den ältesten gegarten Gerichten der Menschen, wobei man heute zwischen Mus, Brei, Suppe und Eintopf unterscheidet – eine Einteilung, die nicht immer eindeutig vorzunehmen ist: Wo hört die Suppe, die wir eher als flüssige Speise verstehen, auf, und wo beginnen Brei und Eintopf? Wie dick darf die Speise sein, um noch als Suppe zu gelten? Lange Zeit waren Suppen aufgrund ihrer Konsistenz vollwertige Gerichte; erst auf der Tafel des Adels konnten sie zur leichten, einleitenden Speise einer Mahlzeit werden – sie mußten nicht mehr sät-

tigendes Hauptgericht sein. Auch das *Frauenzimmerlexicon* (1715) tat sich mit der Einordnung der Suppen noch recht schwer. Es führt *Potages* und *Suppen* an: »Potages – Sind vermischte Essen, bestehend aus einem gewissen Stück Fleisch oder Fisch etc. und vielen Gewürzen, Jus, Coulis und Ragout, Klösen, Fricandelles und anderen Dingen aber Suppe – Juscentulum, (Offa) Sauce, sind bekannte Brühen, die auf vielfältige Art können verändert werden.«

Dieses Buch beschäftigt sich vorrangig mit der »sehr bekannten dienlichen Löffelspeise«, wie der Lexikograph Johann Heinrich Zedler (1706–1751) die Suppe um die Mitte des 18. Jahrhunderts bezeichnete. Diese *Löffelspeise*, die sich in fast allen Kulturen nachweisen läßt, wärmte, ernährte und erfreute seit jeher Mensch und Magen. Aufgrund ihres einfachen Aufbaus – in Wasser (später kamen noch andere Flüssigkeiten wie Wein, Bier, Milch, Most etc. dazu) diverse Zutaten, Kräuter, Wurzeln, Gemüse und Gewürze zu kochen – war und ist sie nicht nur leicht herzustellen und beliebt, sondern in unglaublicher Weise veränderbar. Robert Habs und Leopold Rosner schrieben 1894 im *Appetit-Lexikon*: »Die Zahl der möglichen Suppen ist unendlich, die Zahl der wirklich vorhandenen unberechenbar, da die üblichen Suppenstoffe zu den mannigfachsten und sonderbarsten Combinationen, Variationen und Permutationen die Hand bieten.« Damit ist schon ausgedrückt, daß dieses Buch nicht vollständig sein kann, weil Vollständigkeit bei den Suppen unmöglich ist.

Angesichts der Flut an Convenience-Produkten – Packerl-, Würfel-, tiefgekühlte und Dosensuppen – wäre es eine kulinarische Katastrophe, wenn gute, echte Suppen, die manchmal viel Zeit zur Zubereitung erfordern, vollständig aus den Haushalten verschwinden und durch Suppen mit Einheitsgeschmack ersetzt würden; wenn Generationen aufwüchsen, die nicht einmal mehr wissen, wie eine echte, ordentlich gekochte Suppe schmeckt. Suppe ist etwas Individuelles: Ist sie richtig gekocht, schmeckt sie in keinen zwei Haushalten gleich, selbst wenn ihr das gleiche Rezept zugrundeliegt. Der Reifegrad von Suppengemüsen und Wurzeln, die Qualität von Kräutern und Gewürzen machen dies nahezu unmöglich. Dasselbe gilt für die unterschiedliche Qualität von Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch, die der Suppe mehr oder weniger kräftigen Geschmack vermitteln. Überdies verwenden viele Leute bei Fleischsuppen häufig kein eigenes Rezept, sondern stellen ihren Topf »nach Gefühl«

zu. Prinzipiell kann man aus beinahe allen Rohstoffen eine Suppe kochen. Der berühmte französische Koch Antoine Carême (1784–1833) behauptete von sich, 196 verschiedene französische Suppen und 103 ausländische in seinem Repertoire zu haben.

Das vorliegende Buch ist nicht für Anfänger im Kochen gedacht. Man muß schon einige Erfahrung haben, um die Rezepte nachkochen zu können. Sie sind so weit wie möglich in originaler Form und Schreibweise wiedergegeben; leider konnten manche alte Rezepte nur in einer vereinfachten und den modernen Gegebenheiten angepaßten Form aufgefunden werden. Zahlreiche alte Kochbücher aus England, Frankreich, den Niederlanden etc. wurden im 18. oder Anfang des 19. Jahrhunderts ins Deutsche übersetzt, weshalb die deutschen Versionen der Rezepte dem alten Wortlaut entsprechen und der Aufbau der Rezepte unterschiedlich ist. Die Uneinheitlichkeit der Struktur der Rezepte gewährt so Einblick in den Wandel der Kochkunst über Jahrhunderte. Überdies belegen die frühen Rezepte, daß sie ausschließlich für gelernte Köchinnen und Köche verfaßt worden waren, die ihre Kunst verstanden. Sie geben nur Anhaltspunkte bezüglich der Zutaten. Über die zu verwendenden Mengen und den Kochvorgang wußten die Zielpersonen ohnehin Bescheid. In früherer Zeit, als die Suppe noch in einem an einer Kette hängenden Kessel über offenem Feuer kochte, mußte darauf geachtet werden, daß sie nicht überging (man konnte jedoch gewöhnlich den Topf mit der Kette in der Höhe verstellen). Die Entwicklung des geschlossenen Herdes im 18. Jahrhundert brachte einen gewissen Fortschritt. Nun war es möglich, den Suppenkessel auf der eisernen Herdplatte dem gewünschten Hitzegrad entsprechend zu verschieben. Diese harmonische Abstufung der Wärme ist bis heute durch die herkömmlichen Gas- und Elektroherde nicht verbessert worden. Suppen (aber auch Eintöpfe), die auf einem Herd mit Holzfeuer langsam geköchelt werden, schmecken einfach besser.

Eine persönliche Anmerkung der Autorin: Als Angehörige einer suppenverliebten Familie, die ständig drei bis vier verschiedene Suppen im Kühlschrank parat hat, damit keine Langeweile beim Essen aufkommt, bin ich sicher, daß meine Beinfleisch-, Ochsenfleisch-, Geflügel-, Wild-, Sauerampfer-, Spargel-, Selch-, Fisch-, Gulasch- und diversen Gemüse- und Kräutersuppen, wenn auch immer nach gewohnter Weise gekocht, jedesmal etwas anders schmecken. Gerade das ist das Faszinierende an echten Suppen – keine Aro-

mengleichschaltung, keine Geschmacksverstärker und sonstige Inhaltsstoffe, die einem beim Lesen der Zutaten einer Packerlsuppe ins Auge springen. Wenn man sich ständig um die Zubereitung guter Suppen bemüht, wird auch der Geschmack geschult – man lernt, wie eine bestimmte Suppe eigentlich schmecken soll. Umso größer wird die Enttäuschung sein, wenn man in der Gastronomie – oft zu nicht geringem Preis – Tafelspitzsuppe angeboten bekommt, die sich als Würfelsuppe entpuppt und mit dem edlen Teil vom Rind nie in Berührung gekommen ist.

REZEPTVERZEICHNIS

»Kale« Suppe (Varro)	66	Bisque (Frankreich, 1753)	42
Abuschapur (Armenien, 1910)	166	Blutsuppe (Sparta, 4./3. Jahrhundert v. Chr.)	63
Acorn soup (Apachen, um 1860)	81	Böhmische Selleriesuppe (um 1960)	195
Adtz (Ägypten, um 1950)	158	Bohnensuppe (Ungarn, um 1850)	35
Aïgo-boulido (Südfrankreich, um 1830)	27	Bohnensuppe mit Speck, Rheinische (1959)	19
Altltauische Gänsefleischnuppe (um 1880)	168	Borscht (Ukraine, 1861)	43
Altwiener Suppentopf (Weisshappel, Wien, um 1930)	134	Borschtsch, Einfacher (An Bord in der Nordsee, 1980)	171
Andalusensuppe (1926)	83	Borschtsch, Ukrainischer (um 1950)	168
Apapafubu (Nigeria)	240	Bosbasch (um 1920)	167
Apfelsuppe (Böhmen, um 1850)	94	Bouillabaisse (Frankreich, um 1920)	118
Armeleutesuppe (Süddeutschland, um 1800)	26	Bouillon auf Reisen, Suppen-Zelten (Wien, 1835)	227
Armensuppe (Van Marum, um 1820)	93	Bouillon de poisson (Massialot, 1691)	208
Arter mit fläsk (Schweden, um 1890)	27	Bouillon du matin (Frühstückssuppe, Paris, 1693)	91
Artischockensuppe (Ägypten, 1970)	159	Bramborová polévka (Prag, 1965)	196
Atolli (Mexiko, präkolumbianisch)	78	Braune Rindsuppe	243
Ausgebackene Suppe (Prag, 1965)	195	Braune Suppe (Wien, 1799)	184
Austerlitz Suppe	53	Brautsuppe (Türkei, um 1930)	157
Backerbsensuppe (Österreich, 1930)	37	Brillat-Savarin Kraftsuppe	52
Balnamoon skink (Irland)	237	Brintschoba (Tadschikistan, 1920)	166
Banh cahn tom cua (Vietnam, 1920)	154	Brodet (Dalmatien, um 1960)	19
Barcelonessa (um 1950)	38	Brodetto (Italien, 1956)	19
Barley soup (England)	239	Brodsuppe (Mainz, 1850)	94
Barscz (Polen, 1897)	189	Brösmelisuppe (Schweiz, 1895)	208
Baud bree (Schottland, 1880)	116	Broth (England, 1869)	43
Bauernsuppe mit Gemüse und Graupen (New South Wales, um 1870)	175	Bündner Gerstensuppe (Schweiz, um 1930)	17
Beef and vegetable pottage (England, um 1420)	138	Burschala (Iran, 1970)	44
Beef pho (Vietnam, 1990)	101	Cabbage and beef borscht (Nordamerika, kosher, 2000)	46
Bénévent Suppe	55	Caldo de vigilia (Spanien, 1967)	20
Bettlersuppe (Budapest, 1909)	97	Caldo gallego (Nordspanien, 1950)	178
Beuschelsuppe (Wien, 1909)	36	Callalou (Karibik, um 1950)	84
Biersuppe (Erzgebirge, 1930)	98		
Bier-Suppe (milchig; Prag, 1918)	201		
Biersuppe (Rumpoldt, 1581)	91		

Cauliflower and almond soup (England, um 1790)	26	Eine üppige Olipodrigo zu machen (Holland, um 1590)	127
Cazuela (Chile, um 1955)	175	Einfacher Borschtsch (An Bord in der Nordsee, 1980)	171
Cheddar cheese soup (England)	236	Einmachsuppe (Wien, 1899)	189
Chicken gumbo (Louisiana, um 1860)	81	Eintopfsuppe (Galenos, Griechenland, 129–199 n. Chr.)	64
Chicken noodle soup (Irland, um 1970)	20	Elsässer Grießsuppe (1910)	28
Chilled Mulligatawny (London, 1902)	15	Erbsen Suppe, Durchgeschlagene (Prag, 1918)	194
Chouder (London, 1764)	114	Erbsensuppe (Le Viandier, um 1300)	70
Ciocolate-Suppen (Wien, um 1770)	92	Erbsensuppe zu machen (Brüssel, 1514)	72
Cock-a-leekie (Schottland, 1903)	117	Erbsensuppe, Klare (Graz, 1818)	140
Colbertsuppe	52	Erbswurst (Knorr-Rezept, 1912)	228
Consommé (Frankreich, 1828)	42	Erdäpfel-Pochljobka (um 1890)	165
Consommé à la Briand	59	Erdäpfelsuppe (Prag, 1930)	192
Consommé à la Metternich	56	Erdäpfelsuppe (Wien, 1890)	200
Consommé à la Montgelas	56	Erdäpfelsuppe (Wien, 1946)	18
Consommé à la Pompadour	51	Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen (Böhmen, um 1860)	187
Consommé à la Rohan	56	Erdäpfelsuppe, Eine (Salzburg, 1816)	185
Consommé Daudet	58	Erdnußsuppe (Afrika, um 2000)	31
Consommé de volaille Grimaldi	58	Ezo gelin çorbasi (Türkei, 1989)	158
Consommé de volaille printanière (Monaco, 1902)	209	Falsche Rindsuppe (Wien, 1915)	228
Consommé double	244	Falsche Rindsuppe (Wien, 1915)	98
Consommé royal (London, 1963)	30	Fasoládha (Athen, 1950)	156
Consommé Selianka (schwedische Hofküche, Stockholm, 1947)	209	Fava cum betis (Etruskisch, um 400 v. Chr.)	63
Corn soup (Maissuppe der Indios Kanadas, um 1500)	78	Fischsuppe (Ghana, um 1990)	180
Coulis de lentilles (Paris, 1793)	35	Fischsuppe (Griechenland, Papyrus, 3. Jahrhundert n. Chr.)	64
Crème de citrouille (Massialot, 1691)	139	Fisch-Suppe (Zagreb, 1916)	194
Crème de moule (Frankreich)	236	Fischsuppe mit Curry (Südafrika, um 1970)	178
Crème de riz (Frankreich, 1935)	119	Fischsuppe, Klare (Böhmen, um 1920)	191
Curry soup (Indien)	239	Fischsuppe, Klare	245
Dalmatinische Suppe (Zagreb, 1916)	193	Fish chowder (Boston, um 1920)	83
Dansk øllebrød (Kopenhagen, 1890)	96	Fitz-Fädel-Supp (Erzgebirge, um 1930)	29
Deutsche Wurzelsuppe (1926)	16	Fleischbrühe	64
Dong gua tang (Singapur, 1920)	147	Fleischextrakt (Proust/Parmentier, 1830)	227
Dresdner Suppentopf (um 1900)	28	Fleischsuppe (nach Liebig, um 1930)	228
Düğün çorbasi (Türkei, 1960)	157	For a kind of pottage (England, um 1500)	207
Durchgeschlagene Erbsen Suppe (Prag, 1918)	194	Forellensuppe mit Julienne (Maggi, 2004)	230
Eierblumensuppe (China, 1970)	151	Franklin-Suppe	50
Eiergräupchen-Suppe (Kauders, Israelitisches Kochbuch, 1890)	200		
Eine Art potage (Brüssel, 1514)	72		
Eine Erdäpfelsuppe (Salzburg, 1816)	185		

Friegelesuppe (Südtirol, um 1800)	14	Hechtsuppe, Ungarische	
Friehgaar-Supp (Erzgebirge, um 1880)	15	(Sabina Welserin, 1553)	73
Frimsel soup (USA, 1900)	201	Helle Rindsuppe	243
Frühlingslammsuppe		Hirsu Suppe	
(Nordamerika, 19. Jahrhundert)	80	(Mesopotamien um 1500 v. Chr.)	63
Frühsuppe (Rumpoldt, 1581)	91	Hohepot flamand (um 1910)	124
Gänsefleischnuppe, Altlitauische		Hollapotrida (Marx Rumpoldt, 1581)	123
(um 1880)	168	How to make onion soup	
Gänseküken-Suppe		(Kew Palace, London, um 1780)	114
(Mesnagier de Paris, um 1393)	71	Hühnersuppe (Afrika, um 1990)	38
Ganselsuppe (Brünn, 1843)	185	Hühnersuppe (Belgien, um 1900)	209
Garbanzo soup (Südarizona, 1850)	80	Hühnersuppe (China, 1990)	151
Garbure à la Béarne		Hühnersuppe mit grünen Erbsen	
(Frankreich, um 1900)	96	(La Varenne, Paris, um 1640)	110
Garnelesuppe Alexandre Dumas	57	Hühnersuppe, Klare	245
Gebrannte Grießsuppe (Rußland, 1990)	21	Indische oder schwarze Erbsensuppe	
Gemüse-Okroschka (um 1980)	171	(Apicius)	66
Gemüsesuppe (Apicius)	66	Iroquois sunflower seed soup	
Gemüsesuppe (China, 1960)	151	(Nordosten der USA, 1990)	85
Gemüsesuppe, Klare	245	Ji gan tang (China, 1993)	153
Gerstencreme Maria Stuart	49	Joutes (England, 1430)	71
Gerstengrießsuppe (Buda, 1790)	14	Jubiläumssuppe (Wien, 1908)	59
Gerstenschleimsuppe (Deutschland, 1916)	98	Kaiserin Suppe	53
Gerstenschleimsuppe Marie Louise	54	Kaisersuppe (Wien, 1923)	59
Gerstensuppe (Apicius)	65	Kakviá (Griechenland, 1960)	156
Geselchte Suppe	245	Kalbfleischnuppe Masséna	53
Graupensuppe		Kalbsragoutsuppe (Österreich, 1930)	44
(Morgensuppe von Ludwig XIII.)	91	Känguruhschwanzsuppe	
Green onion soup		(South Australia, 1994)	176
(Westen der USA, um 1800)	80	Kascha (Rußland, 1935)	18
Green summer soup (Edinburgh, 1810)	115	Kässuppe (Schweiz, 1895)	35
Green summer soup (Edinburgh, 1810)	140	Kastaniensuppe (Südtirol)	241
Grießsuppe, Elsässer (1910)	28	Keng kalampi (Laos, 1970)	154
Großmutter's Linsensuppe		Khao phoune (Nudelsuppe, Laos, 1960)	100
(Deutschland, um 1900)	43	Kirschensuppe (Frantz de Rontzier, 1598)	73
Gründonnerstagsuppe		Kisela dahorpe (Bosnien, 1906)	190
(Hemma von Gurk, um 1020)	70	Klachelnsuppe (Steiermark, 1930)	194
Grünkernsuppe (Deutschland, 1939)	98	Klare Erbsensuppe (Graz, 1818)	140
Gschnas-Suppe (Franz Ruhm, Wien 1940)	99	Klare Fischeuppe (Böhmen, um 1920)	191
Gulaschnuppe (Wien, 1908)	193	Klare Fischeuppe	245
Gulyásuppe von Geflügelklein		Klare Gemüsesuppe	245
(Budapest)	241	Klare Hühnersuppe	245
Hai chan gan ping tang (China, 1993)	152	Klare Wildsuppe	244
Halászlé (Ungarn, um 1890)	192	Knoblauchsuppe (Knorr, 2001)	230
Harira (Ramadan-Suppe,		Kohl'suppe (1935)	167
Marokko, 1980)	101	Korhelyeves (Ungarn, um 1909)	190

Kräftige Suppe für Reconvalescente (Liebig, 1859)	227	Mehlsuppe (Deutschland, 1902)	36
Kraftsuppe (Consommé)	244	Mi tham cap (Vietnam, um 1900)	154
Kraftsuppe mit Eierstich (Knorr, 1938)	229	Mien fa (Vietnam, 1950)	156
Kräutersuppe (Friedrich Hampel, k.u.k Hofkoch, um 1900)	140	Milchreim-Suppen (Obersuppe, Wien, um 1765)	92
Kräutersuppe (Rettigová, Böhmen, 1880)	188	Milchsuppe mit Kraut (Estland, 1920)	170
Krebsensuppe (Wien, 1805)	184	Milchsuppe mit Riebele (Bregenz, um 1850)	94
Kufta (Syrien)	238	Minestra di riso (Scappi, 1570)	109
Kürbissuppe (Maya, 1500)	79	Minestrasuppe (Italien, 1920)	28
Kürbissuppe (Nordamerika, 19. Jahrhundert)	80	Minestrone (Udine, 1980)	197
Kürbissuppe (Star, um 1990)	230	Miso shiru (Japan, 1987)	149
Kuttelflecksuppe (Prag, 1930)	191	Mock-turtle soup (England, 1920)	37
Kuttelsuppe (Bulgarien, 1950)	30	Mockturtle Suppe (Leipzig, 1939)	229
Lange wortys de chare (England, 1430)	71	Mulligatawny (England, um 1890)	117
Le Bouillon (Niederlande, um 1660)	111	Nachkriegssuppe (Deutschland, 1946)	99
Le grand bouillon (La Varenne, um 1660)	110	Naing kuk (Korea, 1980)	149
Lebersuppe (Böhmen, um 1850)	186	New England clam chowder (Massachusetts, 1910)	82
Leek soup (Edinburgh, 1810)	140	Niederländer Suppe (1858)	95
Lin jee ju chou tong soey (China, um 1920)	150	Nudelsuppe mit Würst und Knoblauch (Vas-Zala, Ungarn, um 1880)	188
Linsensuppe (Arabisch, 1980)	21	Ochsenschleppsuppe (Wien, 1890)	188
Linsensuppe (Balthasar Staindl von Dillingen, 1544)	73	Oglio-Suppe (Marie von Rokitansky, Innsbruck, 1897)	133
Linsensuppe (Bayern)	238	Ogliosuppe (Wien, 1796)	128
Linsensuppe mit pikanter Würst (Victoria, 1996)	177	Oil maigre (Paris, 1693)	127
Linsensuppe Stewart	56	Oley-Suppen (Wien, um 1765)	128
Linsensuppe, Großmutter (Deutschland, um 1900)	43	Olio, »spanische Hofsuppe« (Wiener Hof- koch Friedrich Funk, um 1890)	131
Litauische Suppe (1960)	169	Olio-Suppe (Franz Zelena, ehem. Haushofmeister Erzherzog Johanns [1772–1859] Wien, 1828)	129
Lobster soup (England, 1964)	20	Olio-Suppe (Preßburg, 1834)	130
Locro (Andenregion, präkolumbianisch)	78	Oliosuppe (Wiener Hofküche, um 1900 für Erzherzog Ottos Küche vereinfacht)	133
Locro (seit der Mairevolution 1810 ein argentinisches Nationalgericht)	79	Olipodrigio, Eine üppige, zu machen (Holland, um 1590)	127
Long yan zhou (Mongolei, 1960)	153	Olla Potrida (Fourret, Exmundkoch des spanischen Königs, 1843)	131
Lu sun tang (China, 1993)	152	Olla Potrida (Rokitansky, 1897)	134
Lydische Kraftsuppe (um 600 v. Chr.)	63	Ollio zum großen Ball (Wien, 1824)	129
Mailänder Suppe (1840)	185	Olypodrigio (Marperger, 1716)	127
Mandelsuppe (Brüssel, 1514)	72	Ouille (Menon, Frankreich, um 1745/50)	128
Marak Avokado (koscher; Israel, 1970)	202		
Marmite (Paris, um 1900)	124		
Mazzesknödelsuppe (Budapest, 1909)	201		

Owduch (Aserbaidshan, 1900)	166	Pottage, Beef and vegetable (England, um 1420)	138
Ox tail soup (New York, 1910)	201	Pozole (Mexiko, präkolumbianisch)	78
Oxtail (England, 1935)	17	Prager Selchsuppe (1890)	192
Oylli-Suppe (F.G. Zenker, Wien, 1843)	130	Puchero (Argentinien, 1966)	134
Oysters in browet (Northumbria – Nordostengland, 15. Jahrhundert)	72	Puchero (Brasilien, 1966)	135
Paradeissuppe (Südafrika, 2007)	21	Pumpkin soup (Australien, 1990)	44
Pareye te maken (Brüssel, 1500)	207	Ragoûtsuppe (Elisabeth Stöckl, Wien, 1835)	130
Pea, lettuce and mint soup (England, um 1750)	113	Rahmsuppe Lenclous	49
Peanut soup (Virginia, 2000)	85	Ramadan-Suppe (Ägypten, 1970)	99
Pease pottage (Brighton, um 1790)	139	Rapes pottage (England, 1440)	207
Petite marmite (Buckingham Palace, 1960)	30	Reissuppe (Mexiko)	240
Phò aus Rindfleisch (Vietnam, 1950)	155	Rembrandt-Suppe	50
Pijowa (Usbekistan, um 1960)	169	Revíthia soupa (Griechenland, 1930)	29
Pilzkwaf (Weißrußland, um 1930)	167	Rheinische Bohnensuppe mit Speck (1959)	19
Pistatzi-Suppen (Wien, 1741)	208	Ribelesuppe (Schwarzwald, um 1900)	36
Pojoaque Suppe (Südamerika, um 1700)	79	Rieslingsuppe (Liechtenstein)	241
Pollische süpplin (1547)	73	Rindsuppe, Braune	243
Polnische Suppe (1858)	186	Rindsuppe, Falsche (Wien, 1915)	228
Portugiesische Rahmsuppe	237	Rindsuppe, Falsche (Wien, 1915)	98
Pot au feu (Frankreich, um 1860)	123	Rindsuppe, Helle	243
Potage à l'italienne (Frankreich, um 1600)	109	Rote Linsensuppe (Türkei, um 1970)	158
Potage à la chicorée (Paris, um 1870)	115	Rumfordsuppe für 100 Personen (Wien, 1822)	93
Potage à la reine (La Varenne, 1651)	110	Salmon chowder (New England, um 1900)	82
Potage à la Reine (Leipzig, 1715)	112	Sauerkrautsuppe (Elsaß)	241
Potage au cerfeuil (Normandie, 1996)	141	Sayur bening (Malaysien, um 1950)	147
Potage aux choux (Massialot, 1691)	138	Scharfe Fischsuppe (Ghana)	237
Potage aux herbes maigre (Paris, 1693)	111	Scharfe Gulaschsuppe (Deutsches Suppeninstitut, Bonn, 2000)	45
Potage Bagration gras	55	Scharfe Hühnersuppe (Tunesien)	239
Potage d'almond (Frankreich, um 1514)	207	Scharfe Hühnersuppe (Tunesien, um 1990)	179
Potage d'anguilles (Paris, 1693)	111	Scharf-saure Garnelensuppe (Sydney – aus Thailand, um 1980)	177
Potage d'oignons (Frankreich, 1651)	42	Schav (Ungarn, um 1930)	202
Potage de concombres (Paris, 1793)	208	Schildkrötensuppe Lady Curzon	58
Potage de pissenlit (Jura, um 1850)	15	Schönbrunner Suppe	54
Potage de pourpier (Cuisinier Royal, um 1700)	139	Schorba (Libyen, 2000)	180
Potage de racines (Paris, um 1760)	113	Schorba (Turkmenistan, um 1900)	170
Potage de santé (Frankreich, um 1770)	26	Schtschi (seit 1000 Jahren wenig verändertes Rezept)	165
Potage santé (Cuisinier royal, um 1700)	112	Schwäbische Brotsuppe (1860)	27
Potage, Eine Art (Brüssel, 1514)	72		
Potato and leek soup (Irland, um 1800)	114		
Potato and watercress soup (England, um 1890)	116		

Schwäbische Suppe (nach Liebig, um 1930)	229	Suppe, Geselchte	245
Schweinsohrensuppe (Frankreich, um 1980)	31	Suppe, Kräftige für Reconvalescente (Liebig, 1859)	227
Schweizer Suppe (Glarn, 1960)	210	Suppe, Litauische (1960)	169
Scotch broth (Schottland, 1881)	116	Suppenbrot (Eckardt, um 1880)	227
Sder (Tunesien, 1980)	179	Suppenextrakt aus Knochen (Deutschland, 1915)	97
Selchfleischsuppe (Wien, 1935)	195	Suppentopf	
Selchsuppe, Prager (1890)	192	(Apicius, Ende 4. Jhd. n. Chr.)	65
Selleriesuppe mit Petersilpesto (New South Wales, 1990)	176	Suppentopf, Altwiener (Weissshappel, Wien, um 1930)	134
Selleriesuppe Peter der Große	50	Suppentopf, Dresdner (um 1900)	28
Selleriesuppe, Böhmisches (um 1960)	195	Syrbuschka (Moldawien, 1960)	169
Serbische Bohnensuppe (um 1980)	196	Szekler Estragonsuppe (Siebenbürgen, um 1850)	186
Shrimp soup (Karibik, 1988)	84	Tarhonyaleves (Ungarn, um 1780)	184
Sioux turnip and corn soup (Great Plains, um 1960)	84	Tiroler Speckknödelsuppe (Innsbruck, um 1900)	189
Soljanka (Wiiberg, 2009)	231	Tom yam kaeng (Thailand, 1980)	153
Sop ikan pedas (Indonesien, 1980)	148	Tre giorni (Kalabrien)	240
Sopa de ajos (Spanien, 2000)	38	Turnip soup (England, um 1300)	138
Soppes Dorre (England, 1450)	71	Turtle soup (Frühstückssuppe, New York, um 1790)	92
Sorrel and nettle soup (England, um 1850)	115	Újházisuppe (Ungarn, 1900)	190
Soupa avgolemeno (Griechenland)	242	Ukrainischer Borschtsch (um 1950)	168
Soupe au pistou (Nizza, 1960)	119	Ungarische Hechtsuppe (Sabina Welserin, 1553)	73
Soupe dorée (Platina, um 1450)	72	Vegetable soup (New Orleans, 1930)	83
Spargelsuppe à la Reine Hortense	54	Velouté de laitue (Loiretal, 1970)	141
Spring soup (Boston, 1871)	200	Vichyssoise (Frankreich)	238
Stosuppe (Österreich, um 1880)	96	Wachtelsuppe à la Jenny Lind	57
Südtiroler Weinsuppe (Bozen, 1970)	196	Waisensuppe (Rumänien, um 1950)	18
Suoben von Lombardey (Scappi, um 1572)	109	Waldarbeitersuppe (Südtirol, 1860)	95
Suppe aus Gemüseresten (Deutschland, 1940)	44	Wein-Suppe zu machen (Wien, 1741)	92
Suppe aus Rom (um 300 n. Chr.)	64	Weißer Hühnerkraftbrühe (Frankreich, Mitte 13. Jahrhundert)	70
Suppe mit tracta und Milch (Apicius)	65	Wiener Rindsuppe (um 1880)	187
Suppe von Artischocken (Graz, 1818)	35	Wiener Schwammerlsuppe (Maggi, um 1970)	229
Suppe von Italienischen Nudeln (Zedler)	14	Wildsuppe à la Cambacérés	52
Suppe von Milch mit verlohrenen Eyern (Zedler, 1744)	92	Wildsuppe, Klare	244
Suppe von ungeschälten Bohnen (Apicius)	66	Wurzelsuppe, Deutsche (1926)	16
Suppe, Ausgebackene (Prag, 1965)	195	Yin-yang (Asien, um 1990)	45
Suppe, Bennatel genannt (Zedler, um 1744)	14	Yü dou t'ong (China, 1987)	150
Suppe, Braune (Wien, 1799)	184	Yukkai jank kuk (Korea, 1980)	148
		Zelňačka (Prag, um 1900)	193

Zickleinsuppe	
(Mesopotamien 1700 v. Chr.)	63
Zimtkraftsuppe	70
Zitronenbouillon (Frankreich, 1959)	119
Zuni Maissuppe (um 1900)	81
Zuppa di fiume ai funghi e limone	
(Abano terme, um 1930)	16
Zuppa di legumi freschi	
(Mailand, 1819)	115
Zuppa di riso Veneziana	
(Venedig, 1815)	114
Zuppa di taglione, ed altre pasta fatte	
in casa (Mailand, 1819)	115
Zuppa pavese (Italien, um 1700)	111
Zuppa pavese (Italien, um 1965)	20
Zuppetta di bietole e ricotta	
(Abano terme, um 1930)	29
Zwiebelsuppe (Paris, um 1860)	95