

# Jak se nakupovalo, jedlo a vařilo ve staré Plzni



Stary most



**Recepty  
našich  
babiček**

# Obsah

Jak se v Plzni nakupovalo	7
Jak to chodilo v obchodě	12
Jak se v Plzni vařilo	16
Jak se jedlo a pilo v hospodách	22
Trhy	27
Obchody	52
První světová válka	74
Hospody	79
Recepty našich babiček	102
Reklama	112

## Jak se v Plzni nakupovalo

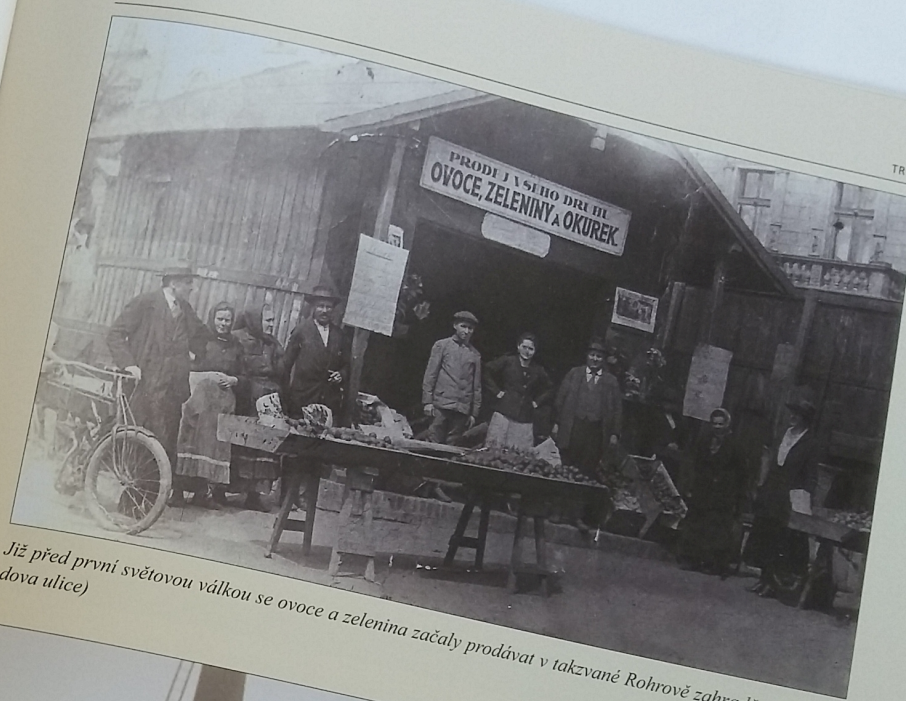
Z hlediska obchodu měla Plzeň výhodnou polohu, protože ležela na křižovatce staré stezky. Síť cest a silnic se rozrůstala, takže v 19. století do města vedly čtyři císařské stezky: Chebská, Klatovská a Říšská) a kromě nich ještě čtyři menší: Karlovarská, Rybí, Solná a Nepomuk, pokračující k Vidni. Roku 1827 se začala dále budovat Plzeňské náměstí sloužilo od počátku jako místo určené k prodeji zboží. Od založení Plzně znamenou roli týdenní trhy se sezónními plodinami. Později byla městu udělována privilegia. Ty trvaly až 14 dní a účastnili se jich také prodejci z velké části Čech a z blízké okolice. 1363 udělil Karel IV. městu privilegium pořádat první výroční trh, a to osm dní před nedělí posnní (neboli neděli Reminiscere) a lidé ho nazývali prostě „posnní trh“. Plzeň také panovník Rudolf II., který si od královských měst půjčoval peníze pro svůj náklad v roce 1580 povolil konat svatomartinský jarmark od pondělí po svátku sv. Martina. Trh byl hojně navštěvovaný a současně s ním se slavilo posvícení; proto hrál významnou roli i v životě měšťanů. Další významný trh umožnil městu císař Leopold roku 1680, a to na sv. Martina a po osm následujících dnů. Městu přinášely jarmarky příjmy v podobě cla, které město u městských bran. Radní mohli také některé zboží či prodejce od cla osvobodit, takže město získalo významné výhody utužovali vztahy například s Norimberkem.

Význam trhů se sice od 17. století snižoval, ale přesto byl ještě v 19. století značný. mistr Martin Kopecký (ve funkci 1828–1850) chtěl dosáhnout lepší organizace trhu, a přinášel co největší užitek městské pokladně. Proto také měšťanům zakázal vybírat příjmy z domů před jejich domy a přiřkl toto právo městu. V roce 1828 dal vypracovat plán nových ulic. „Ulice“ tvořené boudami na náměstí měly dokonce své názvy: Pražská, Kostelní, Karafiátová, Ašská, Modrá, Zelená, Nová, Žlutá, Dlouhá a Liberecká. Kromě toho byly v ulicích všech okolních ulicích. Kolem roku 1840 tu bylo rozestavěno 468 bud a 210 menších bud. 71 pronajatých kamenných obchodů. Plzeňští obchodníci totiž v 19. století již neprovozovali obchod si za tužbu...

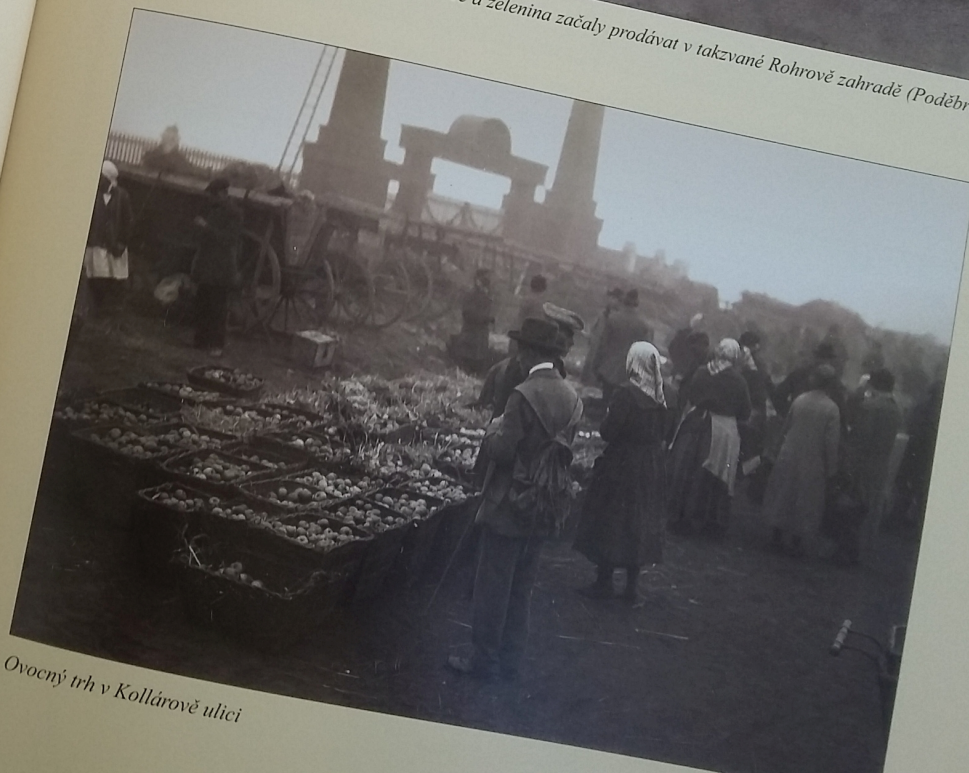


...lo třeba po trhu uklidit a zamést. 1937

[ 46 ]

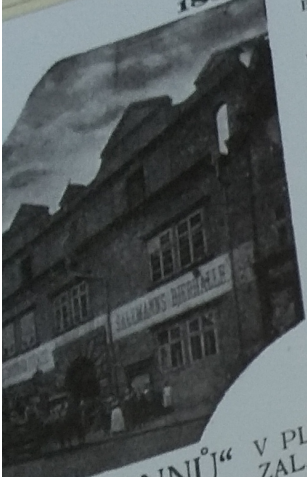


Již před první světovou válkou se ovoce a zelenina začaly prodávat v takzvané Rohrově zahradě (Poděbra-  
dova ulice)



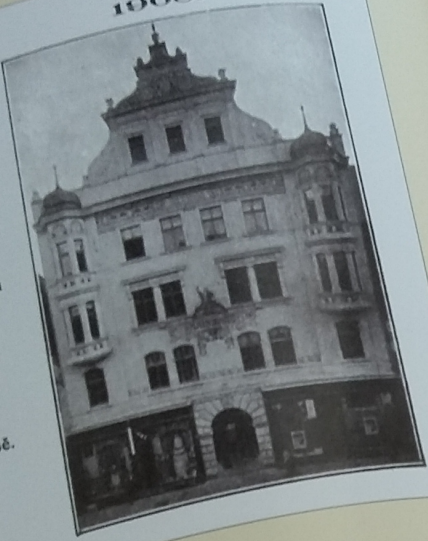
Ovocný trh v Kollárově ulici

1858.



Elegantně zařízené a levné hostinské pokoje. Vývoz lahvového „Prazdroje“. Velká slunná zahrada se zasklenou verandou. „Prazdroj“ ve vzorné jakosti. Výborná kuchyně v každé denní době.

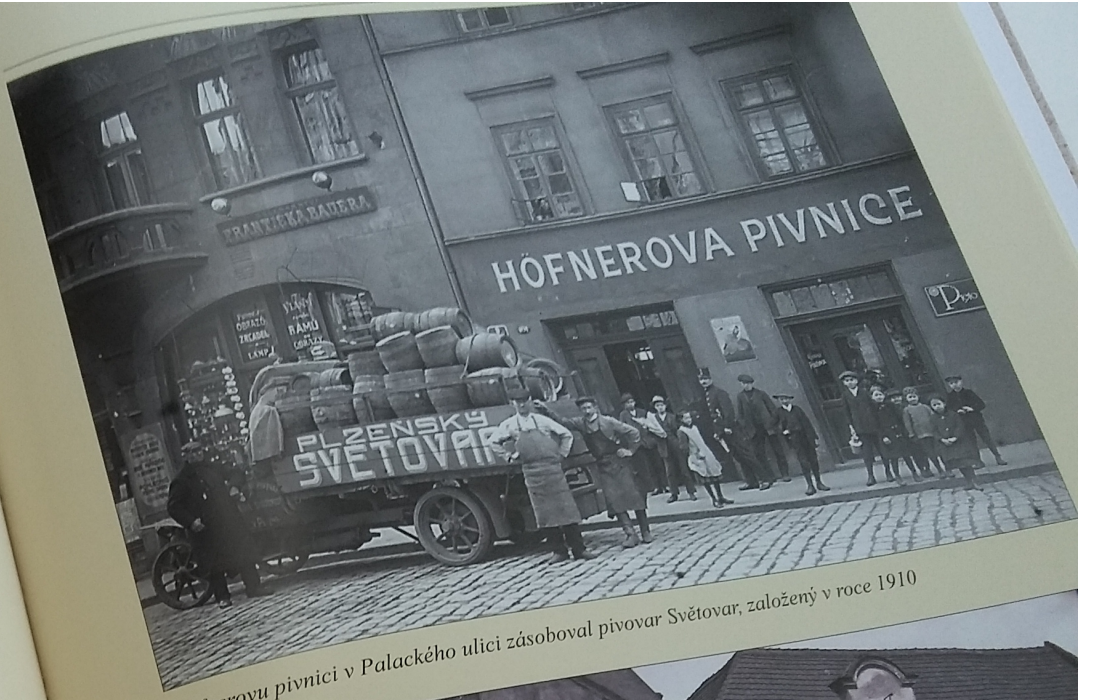
1008.



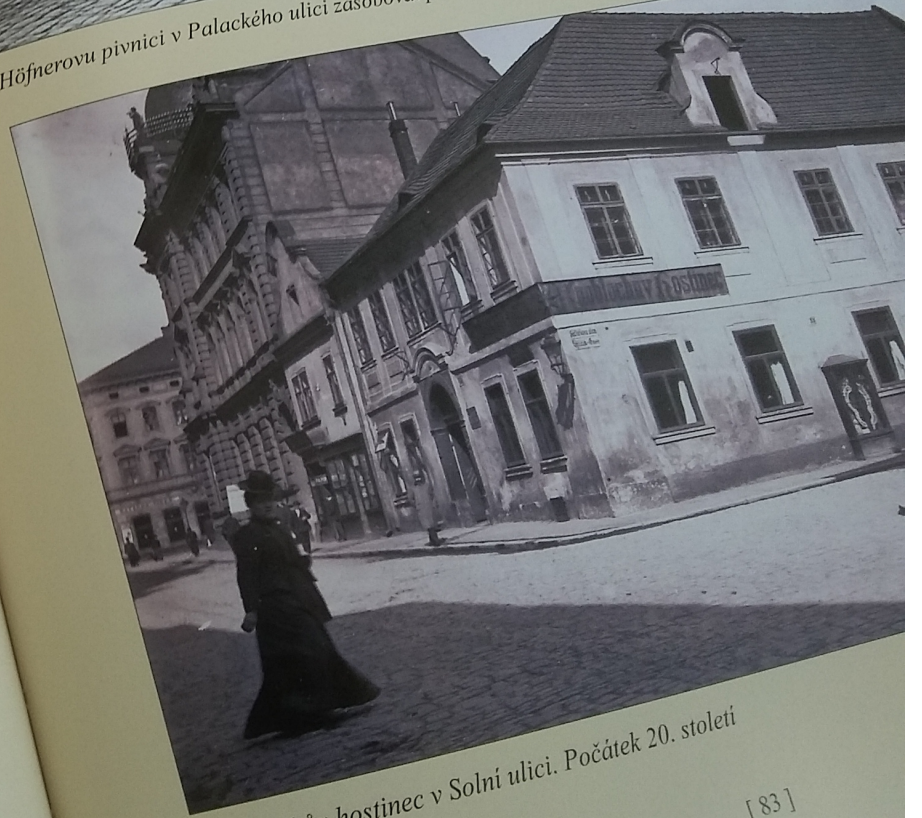
„SALZMANNŮ“ V PLZNI ZAL. R. 1858.



Palackého. Roh



Höfnerovu pivnici v Palackého ulici zásoboval pivovar Světovar, založený v roce 1910



Knoblochův hostinec v Solní ulici. Počátek 20. století

# Recepty našich babiček

**T**ato část knihy obsahuje recepty převzaté z původních kuchařských knih i z ručně psaných domácích receptářů, dochovaných ve sbírkách národopisného oddělení Západočeského muzea v Plzni. Kuchařské knihy byly vydány v jiných českých městech než Plzeň, ale do sbírek se dostaly od původních plzeňských majitelů, takže zde ve své době byly známé. Z větší části je zachován původní pravopis a interpunkce, pokud nenarušuje srozumitelnost textu.

1800–1825

ČESKÁ KUCHAŘKA ANEB PŘIPRAVOVÁNÍ POKRMŮ GAK MASYTÝCH, TAK  
POSTNÍCH, PASSTYK, DORTŮ, A GINÝCH SLADKÝCH KONFEKTŮ. NA HORÁCH  
KUTNÝCH WYTIŠTĚNO U FRANTISSKA WINCENCIA KORCE, 1803

*Tvrdá v topinkách polívka, která se může na dlouhý čas zachovati.*

Vezme se 12 liber ne příliš tučného ani hubeného masa, několik morkových, na kusy rozsekaných kostí, jednu, nejlépe nejvyšší pušpůvku telecí nožičky a dvě čistě opařené staré slepice i s kostmi, které však nejprve v mozdíku dobře umyté bytí musejí. Může se také rozličná pitomá, i divoká drůbež, jako bažant, koroptve k tomu stlučené přidati. To se vloží do jednoho hrnce, přidá se k tomu půl quintle květu, něco málo v celosti zázvoru, tolik pepře, a čtyři neb pět, aby se s tím často zamíchalo, by se nic k hrnci nepřichytilo. Když tak dobře všecko vyvařené jest, vlej se do něho klíčková dobře zaopatřeným hrnci nejméně dvanácte hodin při uhlí vařiti, k tomu ale obzvláštní pozornosti jest, aby se skrze husté sejto do jiné nádoby, a zase k uhlí postaví, a bude se tak dlouho zpozvolna vařiti, až ta polívka bude dosti dlouhou. Nyní se to vlej do jiného hrnce, a nechá se vystydnouti; pak to masité co je na vrchu ustojí, všecko se odlohou. Pak se vlej na plechovou k tomu zřízenou čtverhranou mísu, a nechá se dobře stydnouti; pak se rozdělá na dlouhé topinky. Tyto topinky rozložej se na plech neb papír, a nechají se zpozvolna v pekárně usušiti, takové topinky v suchém místě můžou celý rok trvati. Když se na polívku potřebují, tehdy se svaří čistá voda, a hodí půl neb celá topinka, tak jak kdo silnou míti chce, taková se dle obyčeje osolí, dobře rozkverluje, a dá se na polívku. Do té se může dáti sušená neb čerstvá žemlička! i také černý chléb. Velmi prospěšná jest ta polívka, která častěji po cestách jezdí, a dlouho se na jednom místě zdržovati nemohou.

## *Kuřata s rakama zadělávati.*

Vezmou se již pěkně očištěné kuřata, těm se nožičky nazpátek zavážou, a nechají se obvařiti. Nyní se kuřata v dobře slané vodě vařiti, a když uvařené jsou, oddělí se ocásky a klepeta od těla, z těch ocásků pá, aby jen na konci v tom plejtvíčku to maso se drželo; klepeta pokudž větší jsou, musí se též z nich pryč obříznouti, aby maso bylo viděti. Z těch ostatních škořepin, udělá se rakové máslo. S tím se oloupané klepeta a ocásky, a pak se také z něj udělá jíška, ta se dá do hrnku, zadělá se s tou polívkou osmažit na tom rakovém másle, a nechají se v té jíše dovařiti. Nyní se nechají ty loupané ocásky kuřata na mísu, obložejí se okolo nich na krají misky ty loupané vždy jeden krček a podle něj klepítka urovnají, vlej se navrch ta omáčka, a pokape se rakovým máslem, a dají se na stůl. Můžou se také obvařené, a na kousky nakrájené špargle přidati. Podobně také karfiol.

## *Bílý sulc aneb plamansche s čokolády.*

Vezme se dva loty hausenblásu, a ten se již povědomým způsobem rozpustí. Pak se dá čtyři jednotka o málo menší než půllitr) smetany do kastrolu svařiti, přidá se do ní čtvrt libry drobně stlučené táfličky čokolády, čtvrt libry tlučeného cukru a ten hausenblás (Hausenblas se česky nazývá vyz mleté měchýře vazy velké, užívané k výrobě želatiny, ale také například jako přísada do lepidla či k všecko nechá dobře zvařit, také se asi čtyři žoutky v jiném hrnku dobře rozmíchané přidati můžou. Pak se to procedí skrze husté sejto do formy a nechá vystydnout. Konečně nahřeje se forma také v mísu překlopí, a jest hotový. Podobným způsobem může se také dělat plamansche z vanilie, jižto se jeden kvintil přidá. Taková musí se vždy v čistém klůcku vařiti, aby ty jádýrka nikdy do jídla nepřišly.

## *Omáčka z zeleného angreštu (nejčastěji podávaná k hovězímu masu).*

Vezme se tolik zeleného angreštu, co by omáčky potřeby bylo, ten se vypere a šťopky i korunkové maslo osmaží, a skrze řídké sejto prodělá. Nyní se vloží na rendlík, vlej se na něj něco bílého vína neb také té černé omáčky, drobet osolí, nechá se zvařiti, a jest hotová.

## *Černá zadělávaná zvěřina.*

Nejprve se z černé zvěřiny ty chlupy rozpáleným železem všechny opájejí, pak se v čistě vařené vodě nožem oškrabe; potom se dá do vařící vody, a nechá obvařit, aby ten šmak a špina docela z ní opět omeje, vloží se do měděného neb jakéhokoliv hrnce, naleje se na ní pivného octa, přidá se trochu listů, citronové kůry, a něco od každého koření v celosti, a v tom se nechá dobře zvařiti až měká je omáčka; vezme se šípek z kterého již jádýrka vylopané jsou, ten se v čistě vodě vypere, vloží do vody a nechá se dobře uvařit; pak se skrze řídké sejtko prodělá, přileje se do toho bílého vína, tlučené dosti sladký, přidá se něco drobně krájené čerstvé citronové kůrky a nechá se vařit až zhoustne. Když se na mísu; pakli příliš tlustá jest, tehdy se ta kůže spolovicí sádlem zřizne pryč, a to sádlo, které na se tlučeným cukrem, rozpálí se železná lopatka, bude se po vrchu ten cukr připalovat, však ale jen vlej se na šálek, a dá se oboje na tabuli.

P. T.  
Dovolují si oznámiti, že jsem  
otevřela v Plzni, Manesova  
ulice číslo 63,

## NOVÝ OBCHOD KOLONIÁLNÍ

Vynasnažím se obsloužit  
každého P. T. zákazníka co  
nejpečlivěji zbožím nejlepší  
jakosti.  
Prosím o hojnou přízeň P. T.  
obecenstva.

V dokonalé účte  
**E. Zapletalová,**  
koloniální obchod  
v Plzni, Manesova ul. 63.

Dávka zaplácena.

G. P. 3083-33

## Otevření obchodu.

Dovolují si tímto ctěnému obecenstvu oznámiti, že otevřel  
jsem ve svém domě

**obchod zbožím koloniálním,**  
spojený

s prodejem líhovin a denaturované  
líhu v uzavřených láhvích

**V PLZNI,**  
roh Bolzánovy a Litické ulice.

Odporučuji svůj hojně zásobný sklad cukru, kávy  
pražené i zelené, mouky, rýže, krup, čaje a  
salonního petroleje.

Snahou mojí vždy bude, abych čestným zbožím nejlepší  
jakosti a v cenách nejlevnějších P. T. volecitěnému obecenstvu  
posloužití mohl.

O hojnou přízeň prosím a trvám  
a vašíkerou úctou

**Václav Strohscneider**  
v Plzni,  
roh Bolzánovy a Litické ulice.

V Plzni, v srpnu 1903.

## PENĚZ JAKO ŽELEZ

ušetří každý, kdo nakupuje  
kávu a zboží osadnické u ty

**Rudolf Štěpán,**  
Píseň, Saská ulice.

Důležitým doplňkem stravování jsou

kompoty, jamy,  
marmelády,  
ovocné šťávy

a chcete-li je mít v prvotřídní jakosti,  
žádejte výhradně značku

**„MARILA“**

## MLÉKO

plnotučné, pasterizované,  
dietetické, zaručené jakosti.

## SMETANY

sládkou a kyselou

## ŠLEHAČKY

## la ČAJOVÉ M

do dá v každém

## MLÉKÁRNA Š. LI

Píseň, Resslova 5 - Tel

Donáška do d

## TUKOVÁ TRŽNICE



Marie **Kuntzmannová**



Gehe-ova

Jodová-čo

k zamezení a léčbě  
krku (stru

MOŽNO ZDE DE