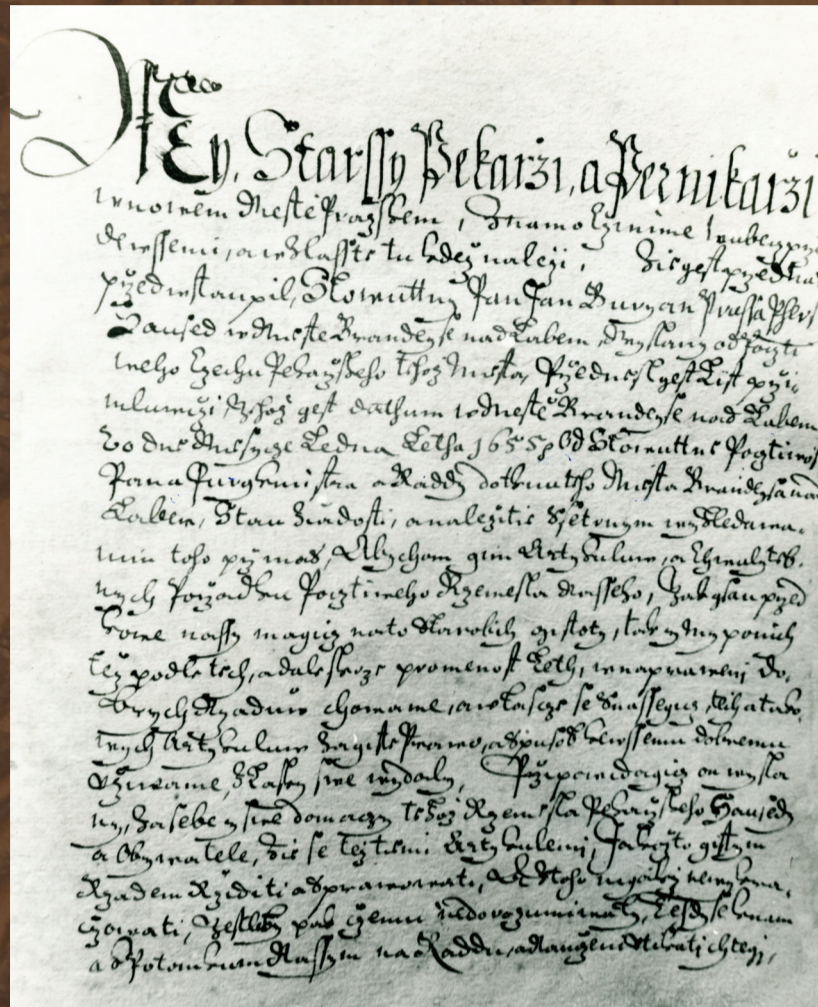


Perníkáři a cechy

Výrobky perníkářských mistrů byly po dlouhou dobu **luxusním** zbožím určeným jen nejbohatším společenským vrstvám. Vysoké ceny byly dány zejména používáním exotického koření jako byl anýz, badyán, fenykl, skořice, zázvor, ale také pepř. Pravděpodobně i český název perník vznikl ze slova **peprník** odvozeného od přídavného jména pepřový. Vždyť i v němčině je jeden z výrazů pro perník právě **Pfefferkuchen**, doslova pepřový koláč. Perníkářských mistrů nebylo mnoho, a tak se sdružovali do společných cechů, nejčastěji s pekaři, koláčníky nebo mlynáři.



Artikule brandýského cechu pekařského a perníkářského roku 1689



Prohlášení mistrů starších brandýského cechu pekařského a perníkářského, rok 1659



Detail cechovní truhly brandýských pekařů

Získaná statuta upřesňovala způsob přijetí chlapců do učení, najímání tovaryšů, skládání mistrovských zkoušek. Cechovním pořádkem se určovalo pořadí prodejních stánků na trhu, kdy, kde a jak zboží vykládat, nabízet a prodávat.

Podle písemných pramenů je existence perníkářů v Brandýse doložena v brandýské pamětní knize z roku 1659, kdy spojený cech brandýských pekařů a perníkářů získal cechovní řád, který obsahoval **41 artikulí** (článků). Byl vypracován podle řádu pekařů a perníkářů Nového Města pražského.



Detail korouhve brandýského pekařského cechu