

Dílna perníkářů

Nejen archiválie a písemnosti nám přibližují podrobnosti o perníkářském řemesle, ale také dochované inventáře perníkářských dílen.

K obvyklému vybavení dílen patřila především **pec s „lufty“** – tahy, konstruovaná stejně jako pec pekařů a vytápěná borovým dřevem. Po vyhoření byly zbylé uhlíky vyhrabány ohrablem a pec vymetána pometlem.



truhla moučnice



díze



řešeto (síto) na mouku



hmoždír

Dále mezi základním vybavením nalezneme velký kotel na vaření „**vorkaufu**“ – medu s vodou na zadělávání těsta a třínohý kotlík na vaření syrobu. K odměřování mouky a vody sloužily dvouruční škopky a dízky, k prosívání mouky řešeta. Těsto se zadělávalo ve stírkách nebo neckách. Bochánky těsta k uložení se odnášely ve dvouručních neckách. Z ručního nářadí byly důležité štosovnice a kopisty k mísení těsta, různé dršláčky, sítko, měchačky. Ztuhlé odleželé těsto perníkáři sekali sekáčkem, hnětli a formovali na dubovém válu. Perníky připravené k pečení se sázely do pece odsazovačkami, od pece se odnášely na odnáškách a hotové ukládaly do truhel.