

Je zaznamenáno vyprávění dcery Josefa Šicnera, paní **Marie Tesařové**, která se sama jako dítě podílela na práci při zhotovování pečiva. Vzpomíná na to, že: „Perník se pekl celý den, pracovní doba byla nepřetržitá od časného rána do pozdní noci. Práce byla namáhavá, bylo jí hodně po celý rok, zejména ale od jara do podzimu. Každou neděli počínaje květnem přišli do Boleslavi poutníci. Procesí vyvrcholila týden po hlavní pouti, která byla 15. srpna, kdy přišli poutníci až od Nymburka a Čáslavi. V listopadu se začalo připravovat pečivo na Mikuláše a hned nato pečivo vánoční. Šest kusů perníku jste mohli koupit za pět korun, dvanáct za deset korun.“



Božena Šicnerová (manželka Václava Šicnera) a Marie Tesařová



Medový na dřívěný do pece  
 Velký plechy dřevované, ne jednu bra-  
 tu 1. tl. 6 lotů testu 20. 3 kusů (3 tl.) 8 buček  
 3/4 tl. testu na velký plech do tráby.  
 Puntičkový medový  
 Na 3 tl. testu medového 4 lot podar  
 do mísky, med uvarit na kuličku  
 vody měkký testu zítinou radě let. d.  
 a 4 loty brechtalů pro těžno  
 Brechtalů  
 1/2 tl. vosku 1/2 šolle 2 vejdlík med  
 rozhrát radě let dolomonem  
 ným docele měkounby radě let  
 3/4 lerny Perník  
 1 děr dobrý 1/2 medu 4 děrky sirogát a  
 3 vejdlíky kuler cukru zalit 2 1/2  
 přiolánek 15 vej měkší testu na  
 2 lot podar 1 lot karbon 2 zloutrky.  
 2 děr dobrý 1 děr lerny 1 3/4 šolle 2 z kuler  
 Praha 1955 únor - 18 (4 vejdlík vody na

Nejdříve se pekly perníky pouze **hladké** s lesklým povrchem, teprve později se přizdobovaly cukrovou **polevou**. Také se na ně po první světové válce začaly nalepovat barevné tištěné nálepky. Po otcově smrti roku 1926 a zejména však v třicátých letech začala vlivem tovární konkurence ruční výroba perníků, která byla pracná a náročná, upadat. Tehdy se přestaly i prodávat perníky.“