

Šicnerovi ze Staré Boleslavi

V druhé polovině 19. století navázala na tradici brandýského cechu perníkářského rodina **Schütznerů** ze Staré Boleslavi. Její působení začíná příchodem perníkářského mistra Jana Schütznera z Telče, kde se roku 1825 narodil. Usadil se v domě č. 137, těsně za staroboleslavským kostelem.



Dům Josefa Šicnera č.p. 137 Stará Boleslav,
1. pol. 19. století



Cukrářství Václava Šicnera č.p. 41 Stará Boleslav,
1. pol. 20. století

Z generací následujících, jež pokračovaly v tradici svého zakladatele, vynikl zvláště **Josef Šicner**, který mimo jiné začal psát své jméno česky. Svému řemeslu dobře rozuměl, o čemž svědčí i to, že si sám psal **recepty** na perníky. Jejich fotokopie jsou dodnes uloženy v archivu muzea. Značná část souboru perníkových forem, který je zachován v našem muzeu, pochází právě z majetku rodiny Šicnerů.

Barlový Marcipan z medu
Vezmi 9 celých vajec 1 lb cukru utřít s lot k
1 lb cukru slutý sávit na slabou níl dat do
toho bíci boření radelat zitným delam
neb moukou ty vejce když utřeš dej do toho
½ mandli ½ lb vorišku ne krojet s radelat
c: 2 pseničnou též 4 lb medového těsta kuru
s míchet protáhnout dohromady a probu
Na plechy do pece 5 buchet se dove po 2 lb
Harin
Na dva archy kapsle 13 vajec 13 lb cuk
10 lb mouky 3 lb mandli neb vorišku pro
marat melinome e cim chas
Starové
½ lb mšle 14 sloutku (e neb 12 sloutku
jedno celý vejce peče pěkně do výsoky)
½ lb cukru pěkně utřít citron kuru 1 lb
Karbon a 1 ¼ mouky c: o.