



Žáci staré školy s ředitelem Roušarem



Kurs domácí výroby medového pečiva byl uspořádán v Meziříčí v Čechách ve dnech 5. -7. prosince 1932 v Sokolovně za vedení odborné učitelky sl. Miroslavy Šubrtové z Nahořan při účasti 30 dam. Po krátkém proslovu předsedy př. K. Hrnčíře a po předběžném vysvětlení sl. Šubrtové o významu medu a jeho upotřebení přikročeno k praktické přípravě různých druhů perníků a dortů. Vyrobeno mnoho rozmanitých a vkusných sladkostí, které byly při výstavce 11. prosince částečně rozprodány. Pořadatelé i kursistky srdečně děkují učitelce sl. M. Šubrtové za vzorné a svědomité vedení kursu, dále pí. M. Hrnčířové, sl. M. Němečkové a Il. Steinlaufové za obětovou spolupráci při kursu a výstavce. V. Králíček, jednatel (Český včelař, 1932)