

8265.3

A 637

637

É. 1839. H

A KOLOZSVÁRI

VENDÉGLŐSÖK

SZAKISKOLÁJÁNAK

1906/7. ÉVI

ÉRTESÍTŐJE

MŰKÖDÉSÉNEK ELSŐ TANÉVÉRŐL.

A FENTARTÓ TESTÜLET MEGBIZÁSÁBÓL KÖZLI

AZ IGAZGATÓSÁG.



KOLOZSVÁR, 1907.

AJTAI K. ALBERT KÖNYVNYOMDÁJA.

A KOLOZSVÁRI  
VENDÉGLŐSÖK  
SZAKISKOLÁJÁNAK  
1906/7. ÉVI  
ÉRTESÍTŐJE

MŰKÖDÉSÉNEK ELSŐ TANÉVÉRŐL.

A FENTARTÓ TESTÜLET MEGBIZÁSÁBÓL KÖZLI

AZ IGAZGATÓSÁG.



KOLOZSVÁR, 1907.  
AJTAI K. ALBERT KÖNYVNYOMDÁJA.

## I.

# Szakiskolánk keletkezése.

Tapasztalati tény, hogy az általános irányú iskolák mellett mind több és több szakiskola létesül. E jelenség magyarázata az a körülmény, hogy a folyton szaporodó kívánalmaknak ma már képtelenek az általános műveltséget hirdető és tanító iskolák megfelelni. Megszűnt ma az „Encyklopaedia“ kora. Physikailag lehetetlenség, ha bármilyen lángésszel is áldott meg valakit a sors, hogy minden téren otthonos legyen. Physikailag lehetetlenség ez, mert az emberi élet sokkal rövidebbre szabott, hogy a tudás, mondhatnók, végtelen halmazával megbirkózzék. Hiszen csak rendre kellene elősorolni a mai modern chemia, physika, matematika, természetrajz stb. különféle ágazatait s tekintélyes vastagságú kötetet írhatna csak e címekből az ahhozértő. Hát még ezek megtanulása! Ezért van az, hogy a humaniorákat tanító gymnasium mellett, mely valamikor az egyedül üdvözítő iskola volt, más középiskolák is keletkeztek, melyek inkább a reáliákat hirdették és tanították. Ilyen iskolák pl. a reálgymnasiumok, reáliskolák, polgári iskolák. Természetes, hogy ezek létrejötte előtt is léteztek már szakiskola-féle intézmények, melyek azonban nem a mindennapi élet küzdelmeinek legyőzésére edzették tanítványaikat, hanem inkább az általános szép iránti érzéket fejlesztették bennük. Ilyenek pl. a művészi festészet vagy építészet iskolái az emberiség történetének legkülönbözőbb korszakaiban. Csak röviden említjük meg,

hogy ez iskolák nevei híres lángészek nevéhez fűződnek, kik tudásukat, tapasztalataikat tanítványaikkal közölvén, oly irányt állapítják meg e szépművészeteknek, melyek korszakalkotók. Ilyen kiváló alakok Rubens, Van Dyck, Lionardo da Vinci, Rafael, Tizian, újabban Meissonier, Munkácsy stb., kiknek nevük halhatatlan. Iskolákat teremtettek e kiváló emberek örökbecsű műveikkel, melyekhez a szép iránt lelkesülők ezrivel zárandokolnak, hogy műveikből tanuljanak, új ihletet merítsenek s újat szépet, gyönyörködtetőt teremtsenek.

Nagyban elősegítik e törekvést a ... , folyton tökéletesedő közlekedési eszközök; a mind inkább fejlődő gyár- és kézműipar, a mind hatalmasabb arányokat öltő kereskedelem, s mit első sorban kellett volna említenünk, az úgyszólván művészet fokán álló nyomdászat, mely eszközök a modern hírlapírás megteremtői. A hírlapok, a folyóiratok, a szakközlönyök, az időszaki értesítők, az alkalmi nyomtatványok végebeláthatatlan sorozata, ma már az emberiségnek épen oly szükséges szellemi tápláléka, mint az anyagi tápanyagok sokféle változata. Bátran elmondhatjuk, hogy a hírlapok a szellem éltetői, tevékenységének útbaigazítói, ébresztői, vigasztalói s néha, fájdalom, megmértelyezői is, mint a nikotin, ha fejletlen szervre hat.

Oly feltétlenül szükségesek az újságok az élethez, mint a mindennapos kenyér az étkezésnél. Megtudnánk nála nélkül is élni, de csak érezzük hiányát. Ilyen szellemi kenyér a hírlap. Tudásunk alapja az irott és nyomtatott könyvek végtelen sokasága és saját tapasztalataink, de e szellemi élvezetek megemésztését mintegy elősegíti, megkönnyíti a mindennapos kenyér, az újság.

Ezek révén tudunk meg csakhamar minden mozzanatot, mely az emberiség folyton fokozódó fejlődésének új meg új rövid megállóhelyét jelenti. S az újságok azok, melyek a soha meg nem nyugvó emberi elmét új kutatásokra, új intézmények létesítésére, újabb felfedezések megtevésére serkentik. Ha valahol, a

világon egy szakirányú iskola létesül, akkor arról az újságok mindjárt tudomást vesznek s hirdetik célját, ismertetik módszerét, hasznavethezőségét, elért sikereit. Ezen felbuzdúlva aztán mindig akadnak ügybuzgó, fáradhatatlan, önzetlen férfiak, kik anyagi és pénzbeli adományokat nem sajnálva, szakmájukért áldoznak, nem várva mindent az államtól, vagy a nagy közönség jótékonyságától. Köztudomású, hogy a legtöbb állam újabb időben, különösen pl. az iparoktatás terén nagyon sokat, majdnem mindent megtesz. Csakhogy ez nem történik minden államban egyformán. Így pl. Anglia, hol az ipar a legtökéletesebb, az ipart fejlesztő iskolákat majdnem teljesen magánosokra, társulatokra bizza; a különböző szakirányú iskolákat Nagybrittania épen csak erkölcsi támogatásban részesíti és a szükséges felügyeletet gyakorolja felettük. Franciaországban már az állam is tart fenn ipariskolákat, de ezek inkább csak az elméletet tanítják. A gyakorlatot is tanító szakiskolák hazája a kis Belgium. Onnan terjedtek el ez intézmények mai kétféle alakjokban Németországban, Ausztriában és hazánkban. Így hazánkban is kétféle szakiskolák vannak. Olyanok t. i., melyek az elméleti oktatás mellett a gyakorlati oktatást tanításuk keretébe beleillesztették — szakmájukban kiváló mestereket alkalmazván mint tanítókat — és az úgynevezett iparos tanonc-iskolák, melyek az általános ismeretek mellett legfeljebb a szakrajzot kultiválják. Az előbbieket nagyobbára az állam tartja fenn, így akarván a pangó ipart fejleszteni, az utóbbiak fenntartási költsége a községeknek nehezedik, de az állam itt sem zárkózik el attól, hogy a fenntartási költségekhez bizonyos arányban hozzá ne járuljon. Ma már hazánkban virágzó, gyakorlatot is tanító szakiskolái vannak a fa-, a fém-, szövő-, gyermek-játék-, agyagkő-, órás-, ruházati iparnak, nem is említve a különböző szaktanfolyamokat, segédeket továbbképző tanfolyamokat stb. És sajátságos jelenség, hogy a vendéglősiparnak csak a fővárosban van szakiskolája, meg egykét nagyobb vidéki városban. Ha e jelenség okát kutatjuk, nagyon

egyszerű a válasz. Főlöskéges talán a helyes életrend, az okszerű táplálkozás, a jó ételek, azok célszerű elkészítési módját hosszabbban taglalni. Brillat-Savarin Anthelme (1755—1826) „Physiologie du goût“ című s e téren páratlan munkája, már rég kimutatta, hogy az ételek célszerű megválogatása, helyes fűszerezése, megfelelő módon való elkészítése, kellő váltakozása, ízletes tálalása, tapintatos felszolgálása nem mesterség, melyet bármely szakácsnő elvégezhet, hanem művészet, melyhez nagy tapasztalat, sok gyakorlat, olvasottság és bő szakirányú tudás kell.

S mégis mit látunk épen a vendéglősök iparágában. Boldog, boldogtalan úzheti ez iparágat, mert nincs a törvényben arra rendelkezés, hogy ez ipar üzése képesítéshez legyen kötve. Innen van az, hogy a vendéglősipart tanulók, a borfiúk, pikkolók, kukták eddig még csak tanonciskolába sem kényszerülnek járni, mert csak elszegődnek, de nem szerződnek, mint más iparosmesterséget tanuló ifjak.

E bajon segítendők, lelkes férfiak Budapesten már 12 évvel ezelőtt felállították a vendéglős tanoncok szakirányú iskoláját, hogy képzett szakmabeli fiatal embereket neveljenek s e példán felbuzdúlva Kolozsvárt is egy lelkes férfiú már évek óta sürgeti, buzdítja, lelkesíti kartársait, hogy önerejükből, áldozatok árán neveljék, gyakorlatilag is képezzék arra való szakférfiak útján tanoncaikat.

E férfiú Nagy Gábor, iskolánk fenntartó testületének és felügyelő-bizottságának érdemdús elnöke, ki szóval, tettel agitált, hogy Kolozsvárt is létesüljön vendéglős tanoncokat képző szakiskola. Tervének megnyerte már kezdetben Tauszik Alajos, Gráf János és Fészl József urakat, kik szaktársai lévén, a legnagyobb készséggel vállalkoztak az iskola felállításához és fenntartásához szükséges költségek fedezésére. Egyben kötelezték magukat a fenntartó testület tagjai, hogy összes pincér- és szakácstanulóikat ez iskolába járatják s készséggel megengedik, hogy más szaktársaik

hasonfoglalkozású tanulói ez iskolát dijtalanul látogathassák, főnökeiket csak arra kötelezvé, hogy gondoskodjanak a tanulóknak rendes iskolába való járásáról.

Az ipariskolák igazgatója az eszme első propagálásánál készséggel karolván fel az ügyet, miután előbb sikerült már a városi tanácsot ez ügynek megnyerni, ez utóbbi ugyanis megengedte, hogy a polgári fiúiskola egy terme a délutáni órákban, mikor ez iskolában tanítás nincsen, a vendéglősök szakiskolájának céljaira átengedtesék, végre 1906. szept. 26.-án Kolozsvárt is megnyílt a „Vendéglősök Szakiskolája Kolozsvárt.“ Oly intézmény ez, mely arra hivatott, hogy szakképzett fiatalembereket neveljen, s mely egyszersmind gyakorlati úton is bizonyítsa, hogy a magyar konyhánál jobb nincs a világon, mert változatos, helyesen fűszerez, húsféléit bőzsírral ropogósra jól megsüti; nem abál, mint a német s nem tölt mindenre egyforma szószt, mint a francia.

Oly iskola ez, mely hirdetni fogja, hogy igazi vendéglős csak az lehet, ki kellő szakismerettel, megfelelő általános tudással rendelkezik, ki helyét már csak illemtudásánál fogva is, a legkisebb helyen épen úgy megállja, mint a legfelső körökben.

Iskolánk létesültével megint egy lépéssel előbbre ment az az elv, mely azt hirdeti: a vendéglősipar üzése képesítéshez legyen kötve. S ha e cél megvalósul, iskolánk teljesen betölti rendeltetését. Úgy legyen!

## II.

### Igazgatói jelentés.

1906 szeptember 26.-án a vendéglős tanulók szakiskolája Kolozsvárt is megnyilt. Önzetlen férfiak áldozatkészsége s a városi tanács minden nemes célt pártoló akarata lehetővé tették, hogy Kolozsvárt is tanulhassanak, illetve foglalkozási körükön kívül is képezhessék magukat az oly ifjak, kiknek életcéljuk a vendéglős pályán működhetni. Több évi fáradhatatlan buzgólkodás után Nagy Gábor, a „Központi“ szálló tulajdonosa, miután három szaktársánál — névleg Fészli József, Gráf János és Tauszik Alajos — többet az ügynek meg nem nyerhetett, ez urakkal egyetértőleg elhatározta, hogy saját költségükön egy régen érzett hiányt pótolnak és gondoskodnak arról: részesüljenek a vendéglős-ipart tanuló ifjak is okszerű tanításban. Ez önzetlen akaratukat megvalósítandók, 1906 szeptember 19.-én Nagy Gábor, mint a szakiskolát fenntartó testület elnöke megjelent az iparos-tanonc iskolák igazgatójánál és kivánságait előtte tolmácsolván, kérte ez ügyben az igazgató támogatását. Csak kötelességet teljesített az igazgató, mikor a fenntartó testület elnökét biztosította arról, hogy e szép eszme megvalósításához a városi tanács hozzájárulásáról már eleve meg van győződve s mikor az ily szakiskola célját fejtegette s kimutatta, hogy aránylag igen kis áldozatok árán a vendéglős tanulók szakiskolája bármikor megnyilhatik. Az eszmecserét folytatandók, Pausinger Sándor polg. isk. tanárral együtt értekezletté alakultak át s az eszmecseréről jegyzőkönyvet vévén fel, Nagy Gábor elnök három kartársa nevében rögtön kötelezőleg kijelenti, hogy egyelőre hajlandók heti négy órán át tanulóikat taníttatni, de szeretne előbb egy kis programot hallani, mint volna ez eszme megvalósítható.



Igazgató rögtön felvilágosítással szolgál. Tervezete szerint egyelőre heti négy órai tanítás is megfelel, míg az első év nehézségein áthaladva és a tapasztalatokon okulva, végleges tantervet is meg lehet majd állapítani. A tanítást elméleti és gyakorlati úton gondolja megvalósítandónak. Elméleti tárgyakul szerepelnének a magyar német és francia nyelv, továbbá a számtan, gyakorlati tárgyakul pedig részben az alkalmazott vegytan, melyekhez, mint teljesen gyakorlati tárgyak, járulnának a felszolgálás, illetn a szakácsmesterség, vagy máskép konyhaművészet, mely utóbbi tárgyak tanítására szakembereket kellene megnyerni. Az elméleti tárgyak tanítására maga részéről ajánlja Ruzitska Béla dr. és Pausinger Sándor tanárokat, míg a tulajdonképpeni gyakorlati tárgyak tanítását oly szakférfiakra szeretné bízni, kiknek tudásában a fenntartó testület tagjai megbízhatnak. Nagy Gábor elnök erre örömmel jelenti be, hogy Fészl József, a „Pannonia“ tulajdonosa készséggel vállalkozik a felszolgálás és illetn tanítására, míg a konyhaművészet tanítását ugyane szálló főszakácsa, Czinhober Ferenc teljesítené. Csak még arra kéri az iparos tanonc-iskolák igazgatóját, vezetné ez iskola igazgatását is s állapítaná meg legalább nagyjában az iskola fenntartásának költségeit, hogy e pontra nézve társaival értekezék. Igazgató csakhamar kész költségvetést ad át az elnöknek, a melynek értelmében, a gyakorlati tárgyak előadójának díjazásától eltekintve s hozzávéve azt, hogy a terem a városi tanács jóvoltából díjtalanul áll a szakiskola rendelkezésére, az iskola fenntartásának első évi költsége 385 koronába kerülhet.

Ez előterjesztésre Nagy Gábor elnök három társa nevében is azonnal kijelenti, hogy a költségvetést elfogadják és kéri az igazgatót, kinek köszönetet mond, hogy e tisztre teljesen díjtalanul vállalkozott, intézkedjék arról, hogy a vendéglősök szakiskolája mielőbb megnyíljon.

E kötelező kijelentés alapján nyílt meg aztán 1906 szept. 26.-án a „Vendéglősök Szakiskolája Kolozsvárt“ 20 rendes tanulóval, kiknek zömét a fenntartó testület tanoncai tették ki. A megnyitás, a további alakulás állapotáról részben ez értesítőben alább felsorolt adatok, valamint a különböző alkalmakkor felvett jegyzőkönyvek szolgálnak felvilágosítással, részben pedig az évről vizsgálat fog beszámolni. Most még csak annyit tartok megemlíten-

dőnek, hogy a végleges tanmenetet többszörös ülések után állapítottuk meg, mint az értesítőnkben közölt tananyag kimutatásából kitűnik; továbbá, hogy szükségesnek látszott egy szakfelügyelői, illetve iskolalátogatói tisztelet létesíteni, mely állásra sikerült Tauszik Alajost, a „New-York“ tulajdonását megnyerni, ki is a legnagyobb készséggel segédkezett az előadó tanároknak tisztük teljesítésében, valamint még azt a körülményt, hogy a jövő tanévtől kezdve az órák száma kettővel szaporíttassék. Zajtalanul kezdte meg iskolánk működését, de teljes odaadással dolgozik azon, hogy kitűzött célját elérje, melyet, buzgóságunk nem lankadván, el is fog érni.

III.

Fenntartó testület.

1. **Fészl József**, a „Pannonia“ szálló tulajdonosa.
  2. **Gráf János**, a vasúti állomás vendéglőse.
  3. **Nagy Gábor**, a „Központi“ szálló tulajdonosa, városi törvényh. biz. tag.
  4. **Tauszik Alajos**, a „New-York“ szálló tulajdonosa.
-

IV.

Felügyelő bizottság.

Elnök: **Nagy Gábor**, a „Központi“ szálló tulajdonosa,  
városi törvényh. biz. tag.

Jegyző: **Pausinger Sándor**, tanár.

Tagok: **Fészl József**, a „Pannonia“ szálló tulajdonosa,  
**Gráf János**, a vasúti állomás vendéglőse,  
**Széchy Ákos dr.**, igazgató,  
**Tauszik Alajos**, a „New-York“ szálló tulajdonosa.

---

## Tanári kar.

Igazgató: **Széchy Ákos dr.**, a polgári fiú-iskola és az iparostanonc-iskola igazgatója, városi törvényh. biz. tag, stb.

Tanárok: **Czinhofer Ferenc**, a „Pannonia“ szálló főszakácsa, a konyhaművészet előadója.

**Fészl József**, a „Pannonia“ szálló tulajdonosa, az illem- és felszolgálástan előadója.

**Pausinger Sándor**, polg. isk. tanár, a nyelvek és számtan előadója.

**Ruzitska Béla dr.**, egyet. c. rendk. tanár, az alkalmazott vegytan előadója.

---

## Az eltanított tananyag rövid kimutatása.

**Magyar nyelv.** Hangok. Betűk. Szótagok. Szavak, megszakításuk. Beszédrészek és ismertetésük. Névszók ragozása. Mellénevek fokozása. Igeragozás. A mondat és válfajai. Mondatrészek. Az egyszerű mondat és válfajai. Olvasás, az olvasottak tárgyalása és elemzésük nyelvtani megmondattani alapon. Verstanulás. Helyesírás gyakorlása beszolgáztatott étlapok alapján. Heti egy óra.

**Német nyelv.** Szótanulás, szavak helyes kiejtése. A vendéglős életben előforduló kifejezések megtanulása, német társalgás útján fejszámolás, nyomtatott és írott szövegek olvasása, helyesírás gyakorlása beszolgáztatott étlapok alapján. Két hetenként  $\frac{1}{2}$  óra.

**Francia nyelv.** Az étlapokban előforduló elnevezések ismertetése, jelentésük megtanulása, helyes kiejtése, ez alapon a hangok és betűk ismertetése, szavak helyesírása. Közhasznált kifejezések megtanulása. Két hetenként  $\frac{1}{2}$  óra.

**Számtan:** Arab és római számjegyek. 4 alapszámjegyet egész számokkal. Dátum számítás. Tizedestörtek. Fejszámolás, különösen összeadás és kivonás 1—2 jegyű számokkal. Számok oszthatósága. Számolás német nyelven. Hetenként  $\frac{1}{2}$  óra.

**Alkalmazott vegytan.** A must, bor, sör, cognac, szilvalé, rum, likőrök, gyümölcspálinkák és egyéb szeszes italok ismertetése, kezelése, készítése, felismerésüknek módja. Az ecet. Állati eredetű élelmiszerek, mint a tej, tejtermékek, hús, stb. Növényi eredetű termékeink, mint a gabonafélék, hüvelyesek, déli és hön gyümölcsök stb. A cukor és alkalmazása. Kávésző, kakaó, tea, dohány. Fűszerek és alkalmazások. Ismertebb világító anyagaink. Hetenként egy óra.

**Felszolgálás- és illemtan.** Általános tudnivalók. A tanuló viselkedése előljárójával szemben, ruházkodása, testének gondozása. Vendégek fogadása, ételek italok ajánlása, felszolgálása. Teendők közös étkezésnél; terítés, evőeszközök felrakása; segédasztalok használata, felszolgálás és kiszolgálás, asztalok díszítése, evőeszközök tisztántartása. Szállodai kiszolgálás. A főpincér vagy szobafőnök és jogköre. A pincérek viszonya egymáshoz. Illemtan. Két hetenként egy óra.

**Konyhaművészet.** A konyháról egyáltalában, mint fűtése, világítása, tisztántartása, mellékhelyiségei, berendezése stb. A konyha felszerelése gépekkel, edényekkel, sütőkkel stb. és elhelyezésük. Az edények befolyása az ételek romlására. Mily edényekkel szerelendő fel a konyha? A konyha hajdan és most. A konyha személyzete. A tanuló. Az ételek. A különböző húsok és halak természetben való bemutatása. Menu írás, halak nevei magyarul és franciául. Két hetenként 1 óra.

## VII.

## A tanulók névsora.\*

Sorszám	A tanuló neve és foglalkozása	Születésének helye és ideje	Anyanyelve és vallása	Főnöke neve	Előképzettsége	Mióta tanuló?	Előmenetele
1	Bálint István szakácstanuló	Málom, 1892. dec. 4.	Magyar. Ev. ref.	Nagy Gábor	6 elemi o.	1 éve.	2
2	Bülgözdý József pincértanuló	Brassó, 1890. július 26.	Magyar. Ev. ref.	Tauszik Alajos	2 polg. isk. oszt.	3 éve.	1
3	Bülgözdý Rezső pincértanuló	Brassó, 1892. aug. 28.	Magyar Ev. ref.	Tauszik A.	1 polg. isk. oszt.	2½ éve.	2
4	Fekete József szakácstanuló	Kolozsvár, 1899. aug. 22.	Magyar. Unitárius	Tauszik A.	1 gymn. o.	3⅓ éve.	1
5	Forrai József szakácstanuló	Medgyes- falva, 1891. jan. 2.	Magyar. Róm. kath.	Tauszik A.	1 polg. isk. oszt.	4 éve.	1

\* *Jegyzet.* Az előmeneteli rovatban 1 = jeles, 2 = jó, 3 = elégséges, 4 = elégtelen. A kimaradt tanulók névsorában a zárójelben álló név főnökeik nevét jelenti.



Sorszám	A tanuló neve és foglalkozása	Születésének helye és ideje	Anyanyelve és vallása	Főnöke neve	Előképzettsége	Mióta tanuló?	Előmenetele
6	Gajdos Lajos pincértanuló	Munkács, 1892. jan. 20.	Magyar. Róm. kath.	Fészljózsef	f. elemi o.	2 1/2 éve.	1
7	Kovács Gyula pincértanuló	Kolozsvár, 1893. április 26.	Magyar. Róm. kath.	Nagy G.	2 polg. isk. oszt.	4 hó óta.	3
8	Krémer Sebestyén pincértanuló	Högyész 1885. szept. 14.	Magyar. Róm. kath.	Tauszik A.	6 elemi o.	7 éve.	1
9	Lukács Sándor pincértanuló	Radnót, 1893. okt. 19.	Magyar. Róm. kath.	Nagy Gábor majd Pferschy Ferenc	4 elemi o.	4 hó óta.	3
10	Márton Miklós szakácstanuló	Kolozsvár, 1891. nov. 5.	Magyar. Ev. ref.	Pferschy F.	3 elemi o.	8 hó óta.	3
11	Nagy Jenő pincértanuló	Kolozsvár, 1893. április 19.	Magyar. Róm. kath.	Fészl J.	5 elemi o.	1 2/3 éve.	1
12	Neubauer János pincértanuló	Felsőőr, 1893. szept. 2.	Magyar. Ág. h. ev.	Grát János	6 elemi o.	3 éve.	1
13	Szabó József szakácstanuló	Szentsimódi, 1888. május 20.	Magyar. Ev. ref.	Nagy G.	—	2 1/4 éve.	3

Sorszám	A tanuló neve és foglalkozása	Születésének helye és ideje	Anyanyelve és vallása	Főnöke neve	Előképzettség	Mióta tanuló?	Élőmértete
14	Tóth István pincértanuló	Zilah, 1892. aug. 28.	Magyar. Ev. ref.	Tauszik A.	4 elemi o.	3 éve.	2
15	Vojkuj Andor pincértanuló	Sepsiárkos, 1889. május 7.	Magyar. Ev. ref.	Nagy G.	5 elemi o.	4 éve.	1
16	Vojkuj György pincértanuló	Sepsiárkos, 1888. febr. 12.	Magyar. Ev. ref.	Nagy G.	4 elemi o.	3 éve.	1
17	Vrabek Rezső szakácstanuló	Budapest, 1890. július 31.	Magyar. Róm. kath.	Fézl J.	3 polg. isk. oszt.	2 $\frac{1}{2}$ éve.	2

Kimaradtak: Csóka Béla (Fézl József), Gáspár Antal (Nagy Gábor), Kalmár Károly (Fézl József), Kovács Károly (Fézl József), Merzók Sándor (Rác János), Mezei Ferencz (Beregi Emil), Petrus Simon (Rác János), Rác Béla (Rác János), Siposs László (Pferschy Ferenc), Zámbó József (Gráf János).

## VIII.

# Statisztikai adatok.

## A tanulók létszáma az 1906/7. évben.

### 1. Felvétel szerint.

1906 szeptember 26.-án beíratkozott . . . . .	20
A tanév folyamán beíratkozott . . . . .	7
Á tanév folyamán a városról távozott . . . . .	7
Kimaradt . . . . .	3
Létszám a tanév végén . . . . .	17
Ezek közül mind a 10 hónapon át járt iskolába .	13
7 hónapon át . . . . .	1
3 hónapon át . . . . .	3

### 2. Illetőség szerint.

Helybeli . . . . .	6	(8)
Vidéki . . . . .	11	(19)

### 3. Vallás szerint.

Róm. kath. . . . .	7	(9)
Ev. ref. . . . .	8	(11)
Ág. h. ev. . . . .	1	(2)
Unitárius . . . . .	1	(2)
Gör. kath. . . . .	—	(3)

#### 4. Anyanyelvük szerint.

Magyar . . . . .	17	(24)
Román . . . . .	—	(3)

#### 5. Születés szerint.

1893-beli . . . . .	5	(7)
1892-beli . . . . .	3	(5)
1891-beli . . . . .	2	(2)
1890-beli . . . . .	2	(4)
1889-beli . . . . .	2	(3)
1888-beli . . . . .	2	(3)
20 évnél idősebb . . . . .	1	(3)

#### 6. Mulasztás.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

Igazoltan mulasztott órák száma . . . . .	146
Igazolatlanul mulasztott órák száma . . . . .	2

#### 7. Előmenetel szerint.

Jeles előmenetelű . . . . .	9
Jó előmenetelű . . . . .	4
Elégséges előmenetelű . . . . .	4

IX.

## Tudnivalók a jövő tanévet illetőleg.

Szakiskolánkban az 1907/8. tanévi tanítás 1907. szept. 9.-én veszi kezdetét. Ezt megelőzőleg a beíratások szept. 2., 4. és 6. napjain d. u. 3—5 óráig a polgári fiúiskolában ejtetnek meg. Beiratkozhatik minden kolozsvári vendéglős pincér- és szakácstanulója. A tanítás díjtalan. Bővebb felvilágosítással készséggel szolgál

***az igazgatóság.***

## TARTALOMJEGYZÉK.

	Lap.
I. Szakiskolánk keletkezése. ....	3
II. Igazgatói jelentés. ....	8
III. Fenntartó testület. ....	11
IV. Felügyelő bizottság. ....	12
V. Tanári kar. ....	13
VI. Az eltanított tananyag rövid kimutatása. ....	14
VII. A tanulók névsora. ....	16
VIII. Statisztikai adatok. ....	19
IX. Tudnivalók a jövő tanévet illetőleg. ....	21

BCU Cluj / Central University Library Cluj

---