



# Med zadružniki v STRUNJANU

Strunjan je priznjen kraj, ki leži med Izolo in Piranom. Ko stopiš pri mostu iz avtobusa, opazis najprej skupino lěno sezidanih hiš in zadaj proti morju pa strunjanske soline. Zmotil pa bi se, če bi mali, da je Strunjan neznačna vasi. Če se še nekoliko bolje ozreš okrog, boš opazil, da so gricci gosto posejani s hišicami. Ne bo pretrirano, če pravimo, da ga tudi človek, ki je uhrnil nog, ne obhodi v 3 urah. Ta razbitost vasi na številnih zaselki ter hiše, ki stojijo edne od glavnih ceste ter sedežem kmetijskega zadružja, je prav gotovo ena od ovir za tesnejše sodelovanje vasačev. Pogakalo je se tudi te dni. Ko je zapuhala ostra burja, je marsiško raje ostal doma, kakor pa krenil v predišnji vasi po tem ali drugemu praviku.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

V nedvješči dobi je stekla skozi Strunjjan ozkočna železnica. Ta kratka je bila tu tudi avstrijska vojašnica in ob neki prilikli so si avstrijski vojaki privoščili šalo, da so na vzpetini proti Portorožu namazali tráne z oljem ter mastjo in vlačnikov ni mogel naprej. Vojaki in poleg njih se Strunjjančani so se grohotali na ves glas. Od stare železnice je ostala še Stancija, imenovana po nekdanji postaji.

Razmišljal sem o tem in drugem, ko sem se blizal sedežu kmetijskega zadružja. Imel sem srečo. Naselj sem podpredsednik Kneza Alojza ter tajnika Giassija Julija. Povedel sem jima takoj, da bi rad vedel, kako napreduje njihova zadružna, da želim o njihovih uspehih ter težavah seznaniti tudi čitalce Istrskega tedenika. Odgovorila sta mi takoj, da sta m z vsem na razpolago.

**Odkup poljedelskih proizvodov je zaenkrat glavni vir dohodka zadružja**

Tovariš podpredsednik Knezu Alojzu sem takoj zastavil vprašanje: »Povejte mi, kaj je največ do prineslo k razmahu vaše zadružne v zadnjem letu? V Koprskem okraju je že na splošno znano, da je vaša zadružna dokaj krepka, da si zna uspešno utriati pot?« Tovariš predsednik je bil prav dober. Od zadružnikov smo odkupili za 10.500.000 din poljedelskih proizvodov. Ta vstopa ni majhna in bila bi večja, če ne bi z juhjem začela pristiskati huda suša, ki je uništila mnogo zelenjavne, zlasti pa paradiznika. Ta suša je resno prizadela tudi naš vinski pridelek. Trgovska dejavnost naše zadruge je dala letos 800.000 din čistega dobička. Naša zadružna razpolaga z nekaterimi podjetji, toda imajo le skromne dohodke. Meni je bilo popolnoma jasno, da zadružna trguje zlasti z znanimi spomladanskimi proizvodi, grahom, jagodami in sadjem. Razumel sem tudi, da pridele v Strunjjanu ne more biti majhen, če je dovolj dežja, kajti tu živijo izkušeni vrtnarji ter umni poljedelci, toda zelo me je zanimalo, kakšna podjetja ima zadružna, pa sem zazradi tega vprašal, kako je s temi podjetji. Oglasil se je sedaj tajnik Giassi ter dejal: »Tu v Strunjjanu imamo zadružno prasiščerejo. Če bi prodali prasiče nekam ven iz vasi, bi prejeli lepo vso denarje. Tega pa ne delamo. Prasiče vzrejamo za člane zadružne, kaj ih dobe za polovino ceno. Prasiščerejo v Strunjjanu ima torej našo, da krepi naše kmetijstvo v celoti.« Tu sem nekako prekinil razgovor ter vprašal: »Koliko pa vas stane reja prasišče, ali prideže skozi s takimi nizkimi cenami?« Tajnik Giassi je takoj pojasnil: »Do sedaj je šlo kar v redu, vendar pa se nam zdaj, da smo zadne čase v škripici. Hrana se je podarila in prasišče našo sedaj stanejo 2000 din dnevno. Res je, da imamo tudi večje dohodke, da bomo morali ceno - prasišče povečati, toda tisti imamo vendarle, da je prasiščereja draga, da morda nekaj ni v redu.« Izrazil sem za tem misljenje, da za skrbljeno ni potrebna, da pa za zahitev no velo položaj večje podjetnosti, da mora zadružna posvetiti še večjo pažnjo številni ter se posluževati za reje prasišče še vse do sedaj neizkorisnimi odpadkov.

Le povjejte, kakšna podjetja še imatev. Tov. tajnik jih je sedaj nastrel kar pa vrsti: »Počlen prasiščereje imamo še gojnice za perutino, na katerih je sicer več delavcev oziroma obrtnikov, ki imajo polne roke dela, toda v svojih računih odkrivajo vendarle popolno pasivo. Cela za deva izgleda res šudna. Vzroki so znani že deli časa. Vodja zadružne kovačnice, Krajev Anton, je imel vse do nedavno čudo navado. Ce je nekomu povrnil popravil voz, je ob predaji popravljene voza dejal lastniku: Ah, dajte 200 din, pa je! Njegovo merjenje na okno in brez svinčnikov v rokah, je povzročilo zadružni veliko škodo. Ta nas tovaris Krajev

cer si je ponavadi dal plačati polovicu dela, ostalo pa je klijentom enostavno daroval! Ta reč se čudno sliši, pa je bilo le tako! Reč pa moram, da je drugače tovaris Krajev maljiv delavec, ki dela od zore do mirka in kako! Takih delavcev je malo. Toda računi niso za Krajev. Vse kaže, da jih smrto sovraži. No, zadevo pa smo le uredili! »Ta reč se mi je zdelu čudna, pa sem zato vprašal: »Kaj pa ste opazili, da Krajev ne mara računa? Zakaj se dopustili, da kovačica dela nenačrino in brez računa? Kaj pa, če bi tako delalo tudi v ostalih podjetjih?« Tovariš tajnik je bil nekoliko v zadregi in priznal, da bi moral tov. Krajevca resnejše poučiti o stvari že vsaj pred letom dni.

»Povejte mi, kako pa je sedaj tako krojačico? Giassi je takoj poudaril, da je to podjetje aktivno. V krojačnicu ne bomo ostali pri starih delovnih metodah. Danes nam je nadirec potrebne podjetnosti. Postali moramo konkurenčno sposobni. Naša krojačica je začela izdelovati v serijah krasne moške srajce. V kratkem bomo vrgli na tržišče proizvode naše krojačnice. Morda pa se bodo naši načrti obnesli! Poskusimo! Tu sem moral tudi sam nekaj povedati ter dejal, da je pač iniciativa hvaljevnejša. »Kdor nele ne poizkusi, ostane vedno na starem in se ne pomakne na prej. Ce se priča načrt ne posreči, se napravi drugič prav gotovo Portorožu.«

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda je že od nekdaj hodila sem na lov ter zabavo. Bilo je proti koncu XV. stoletja, ko je nekaj ljudem simila v glavo »spominska misel, da bi sprememili Strunjjan v božjo pot, ki naj bi vrgla depe denarje. In res, dogodil se je čudež. Zrasla je za tem prostrana cerkev in delovni ljudje so v nemihom franciškanom zgradili povrhu še udobnej samostan. Ti menihi ne bi našli izpela lepšega prostora. Mojstrsko so poskrbeli, da bi bili obdaní z vsem potrebnim bogastvom.

Vas Strunjjan omenjajo najstnejše kronike, pa tudi to, da je stanovalo naselje z enakim imenom med Hrvašimi ter Skendrijem pri Trstu. V starici časih je bilo v Strunjjanu manjši, gricci delično naokrog pa so bili zarašeni s temnimi gozdovi. Znani piranski luternar in pisatelj, Ivan Krstnik Gojna, je v nekem svojem spisu napisal, da Piranskih prav zaradi tega ni manjkal lesa za gradnjo svojih leseneh hiš. Temen gozd, znani že v XII. stoletju pod imenom »Gozd Cognigio« (Silva Cernicoli), je segal do neposredne bližine Pirana samega. Reka v Strunjjanu je imela tedaj dovolj vode, da je lahko gnala vrsto mlinovalov, iz katerih so Piranci dobivali del potrebnih krušne moke. Piranska gospoda

# Pred tednom proslav 400-letnico slovenske knjige

Na zadnjem šestku pripravljalnega odbora za proslavo 400-letnice slovenske knjige so razpravljali o začetku proslav, kakor tudi o samem programu. Že naslov sam nam pove, da bo glavno jedro tvorila razstava slovenske knjige pod naslovom »O Trubarju do Kujuhu«. Prof. Suhadolnik Stane že pridno zbirka materialov, podobna razstava, povezana z delovanjem prosvetnega društva »Jadranski v Dekanih«, pa po prikazala razvoj in borbo te slovenske trdnjave. V letu 1879 je bila v Dekanih organizirana »Cíatlínica«. Tako bodo Dekančani praznovali na svoji tradicionalni praznik »Opasliš« kar dve obletnici. O borbi in o razvoju društva v Dekanih pa bomo prihodnje obsejneje pisali.

Poleg Dekanov, Ljudskega gledališča v Kopru, P. D. gledališča v Izoli in portorožsko sektorja se prav pridno pripravljajo tudi v Koštaboni, Smarjah in Kortah. V zadnjem času je PD »Jadranska zarjava« v Semedeli pritočila z delom. Pevski zbor, čeprav maloštevilni pridno vadi. Vodi ga prof. Brečko, ki je zelo spremen, saj poučuje kar tri zbrane: mladinskega v pionirskega na ginnazijski v Kopru.

Pripravniti moramo, da delo folklornih skupin ni zadovoljivo. Morda je kriva trgovatev SHPZ v Kopru se bo morala pobrigit, da se bodo dostopno pripravili za proslavo 400-letnice slovenske knjige.

Omeniti moramo tudi veselo vest, da se bo prileč tečaj za pevodenje in kapelinke. Te tečaji se bo prileč v soboto. Iz samih prijav je razvidno veliko zanimanja našega učiteljstva, kakor tudi naših pevovodij. V okviru tečaja bo deloval tudi pevski zbor. Tako bomo prišli do reprezen-



CLAN OKROZNEGA POVELJSTVA ZDENKO — 1944

## ČEMU IZOBRAŽEVALNI TEČAJI

Delovanje izobraževalnih tečajev pri nih je zadovoljivo. Lanski, kolikor je bilo, so bili zelo različni. Nekateri so se držali programa, drugi pa so samo čakali, kaj bo Koper poslal in jima glave solli. V mnogih primerih je pomanjkljivost organizacije kriva nezačenjenega uspeha.

Letoski tečaji bodo morali biti daljši. Novi načrt, ki naj bo samo opora, bo tudi služil političnim aktivistom, ki so po liniji OF ali mladinske organizacije odgovorni za ideološki študij. Prav tako bo tudi v pomoč vsem drugim aktivistom za pripravo ponilnega strokovnega predavanja.

Izobraževalni tečaji morajo postati, saj dejansko tudi so, obliku ljudskoprosvetnega dela. Omogočati morajo izobraževanje ljudstva na splošno. Osnovni cilj naj bo pri nas ta, da je tudi za knjeto potreben politično izpopolnjevanje, da se oborožuje na-

rili na pravilno nego otrok in podobno.

Ponovno moramo poudariti, da bi bilo nepravilno razlagati predmete le zaradi predmetov, ali pa celo še na suhoperen način, s katerim prejeti tečajnik odbije, kakov pa je pritegneš, pa pa morajo imeti vsa predavanja tudi politični smotri. Ta je tesno povezan z novimi gospodarskimi razpolojki pri nas. Pa se to. Potrebno je, da se poglobimo ali smo tečajnika ali poslušalcev prepričali o tem, kar smo govorili. Zaradi tega bo treba poslušalce stalnoma oprijevali za mnenje, potrebno bo z njimi razgovarjati se.

Ce se bomo ori predavanji stalno tudi pogovarjali s poslušalci, bodo izobraževalni tečaji zelo priljubljeni, ljudje se bodo na njih privabil, poslali bodo privlačni za vse, obiskovali jih bodo tudi brez večje agitacije. Imejmo pred očmi samo to, da je dobro izveden tečaj sam največji agitator.

S predavanji iz biologije bomo moral prednosti še ono meglo orozja verskih razlaganj naravnih pojavov, nadomestiti jo moramo z znanstveno razlagom sveta, ki je podprt s tolkini in z razumljivimi ter neponovljivi modeli. Razširjevanje teh osnovnih pojmov o nastanku sveta, žive in nežive narave, kakor tudi o razvoju rastlin, živali in človeka, bo potrebovalo posvetljati največ pozornosti. Ako bomo sami pravilno pripraziti to, se bo tečajnikom samini odpela pravilna razlagi naravnih sil in poljavov.

Nadaljnega predavanja iz računstva naj bodo pripromek, da bodo znali tečajniki računati vrednost svojega dela, računati dosežene uspehe v oddotkih. Računstvo, kot zdravstvo ali nauki iz tehnike in kemije, naj bodo tako pripravljeni, da bodo ljudem služili pri vsakdanjem delu, skratka, naj boda življenski, brez vsakih filozofskej metar.

Iz predavanj iz zdravstva bomo seznanili tečajnike z osnovami bosne, osebne, kot tudi socialne strukture, jih poučili, kako naj se varujejo načeljivih bolezni, žene pa opozo-

rili na pravilno nego otrok in podobno.

Ponovno moramo poudariti, da bi bilo nepravilno razlagati predmete le zaradi predmetov, ali pa celo še na suhoperen način, s katerim prejeti tečajnik odbije, kakov pa je pritegneš, pa pa morajo imeti vsa predavanja tudi politični smotri. Ta je tesno povezan z novimi gospodarskimi razpolojki pri nas. Pa se to. Potrebno je, da se poglobimo ali smo tečajnika ali poslušalcev prepričali o tem, kar smo govorili. Zaradi tega bo treba poslušalce stalnoma oprijevali za mnenje, potrebno bo z njimi razgovarjati se.

Ce se bomo ori predavanji stalno tudi pogovarjali s poslušalci, bodo izobraževalni tečaji zelo priljubljeni, ljudje se bodo na njih privabil, poslali bodo privlačni za vse, obiskovali jih bodo tudi brez večje agitacije. Imejmo pred očmi samo to, da je dobro izveden tečaj sam največji agitator.

## ZANIMIVOSTI

**Automobil bodočnosti.** — V tovarni General Motors Company konstruirajo avtomobile, ki bo preskočil vse, dosedanje modele. V novem avtomobilu bo 15 elektromotorjev za stevilna avtomatska reguliranja. Streha novega avtomobila se bo razvila sama, brž k bodo padle prve kapljice dežja na steklo ali na karoserijo. Posoben motor bo pogonjal hidravlično dvigalo ob snežnemu kolesu. Temperatura sedežev bodo regulirale posebne naprave. Novi avto bo vozil s hitrostjo 200 km na uro. Novo avtomobile bodo zadeži izdelovali v serijah, brž k bo konec počakanju jekla, ki je nastalo zaradi mrzljivega oboroženja.

**Prva umetna mišica.** — Japonski znanstvenik prof. Teru Hagaši, zdaj na Kolumbijski univerzi v ZDA, je izdelal umetno mišico, ki dvigne brez stiskat težje od nje. Na grez za nobeno živo tkivo, kakor pri človeških in živalskih mišicah, kaže je umetna mišica tarejena iz kemijske snovi, ki jo nahajamo v vsaki živi mišici. To snov, znano pod imenom actomyosin, imajo biologji za povzročitev krčenja mišic. Mišice pa delujejo tako, da se krejijo in raztezajo.

Dr. Hagaši je izločil to snov iz zanjih mišic, potem pa jo je prepravil in dobil mišičevi podobno tkivo. Ko je dodal tkivo še nekaj snovi, znane pod strokovno kратico ATP, se je iz atomosinska izdelovalna tkivo skrčilo kakor prava živa mišica. Krčenje je bilo tako močno, da je dvignilo tkivo bremo, stiskat težje od znanstvenika, ki ga je izdelal.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje medu je znanstveniki.

**Mod — naštarejša hrana ljudi.** — Večina ljudi je mnenja, da je naštarejša hrana kruh. To pa seveda ne drži. Kruh je samo nepopularnejša hradska hrana. Najstarejša hrana je naša.

Med so ljudje uporabljali kot hrano že v prastari dobi. V svojih spisih ga imenujajo naštarejši filozofi. Podobno želje bilo vidimo na slikah starih Egiptov. O čebulah lobjko mnogo beremo v zgodovinskih spisih propadlih cesarstev. Za dva desetletja skrbajo filozofi, izrazili pa v učenjih prodreti v tajnosti satja. Toda klub vsem proučevanjem je ostala še dalej tajna. Čudežnega ustvarjanja čebel je Tajnosten priznajenje medu je znanstveniki. Tajnost priznajenje med



## Nekaj priporočil kmetom o setvi

Jesenški setev je pred nam. Na njem se moramo temeljito pripraviti. Letosna žetev nam je odkrila neshto napak, ki smo jih napravili skozi ves čas razvoja te naše tako važne rastline. Pridelok je bil pri vsej slabljeni marsikje izpod vsake kritike. Neupravičeno bi bilo izgovarjati se na sušo ali na druge razloge. V večini primerov smo bili sami krivi, da smo ponokor pridelali manj pšenice kakor v sušnih letih. Napake moramo spoznati in čas je, da te začnemo že takoj od začetka, torej od setve odstranjevati. Začnimo kar od začetka:

Priči, Star pregovor pravi: Kakor si bo postal, tako bo spal. V nasem primeru bi to pomenilo, kakor bomo pripravili zemljišče za setev, tako nam bo pšenica, rastla na njivi. Zemljo moramo že takoj pred setvio globoko preorati, da plevelne rastline vzkajijo in jih lahko pred setvijo z brano uništimo. To tako važno opravilo ni bilo povod izvršenja. Plevvel, ki je letos učil najmanj 20 odstotkov pridelka, se bo nadalje razvijal po njivah in črpal rastlinam hrano in drogeno vlago.

Družig, Pšenico moramo pred setvijo dobro občistiti. Trjerjiv imamo dovolj, le če bi bili ti racionalno izkorisceni. Neodščena, s plevelnimi rastlinami okučena pšenica ne more dati začlenjenega pridelka. Seme mora biti čisto in obrabljeno. S trjerji ločimo drobno in nerazvito zrnje od delbelga in zdravrega semena. Le to posredno je uporabno za setev. Uporabljajmo le rane sorte pšenice. Pri nas prideva v poštev »Mentana« in »Virgilia«. Seme moramo pred setvijo razkužiti. Razkužil ne manjka, niti ni potreben, da se tolmač način uporabe teh, saj jih naši kmetje uporabljajo že več let.

Trejši, Kaj delajo naše matilnice?



ORANJE ZA JESENKO SETEV

Po statističnih podatkih imamo v okrožju okoli 160 sejalnic. S tem številom bi lahko posejali skoraj celotno površino namenjeno žitaricam. Včina sejalnic ni uporabila zaradi prav majhnih okvar, katerih bi lahko sami kmetje ali zadruge popravile. Lahko brez dvoma trdimo, da s setvijo na roko ne bomo nikdar dosegli visokih hektarskih pridelkov. Kakšne koristi imamo od setve s sejalnico? Prednosti strojne setve so slednje:

1. S setvijo s sejalnico prihranimo predvsem 20-30 kg semena na ha. Tege dejstva so ne smemo prezreti. Če vzamemo v poštev, da je pri nas v okrožju približno 5000 ha površine posejane s pšenico, bi na tej površini prihrali s strojno setvijo najmanj 1000 q (10 wagonov) pšenice.

2. Seme, posejano s sejalnico, pride v zemljo do najbolj odgovarjajoče globine. Rastline se na ta način bojijo ukoreninjajo in razvijajo. Vsa steba dosežejo enako višino in so na enak način dejane sončne svetlobe in zraka.

3. Pri setvi na stroj (vrsta od vrste ne sme biti oddaljena manj od 20 cm) ostane med vrstami dovolj prostora za pomladansko in poljetno pletivo in ospanje. Žitarice obdelujemo torej na enak način kakor krompir ali koruzo. S tem površinskim deljem rahljamo zemljo, in preprečimo razvijanje dragocenih vlajcev iz zemlje.

4. Pšenico moramo seveda pravilno gospiti. V času setve trosimo superfostat in kaljivo sol, zgodaj spomladi pa v dveh obrokih nekaj duščin gnojil. Pred spomladanskim gnojenjem ne smemo pozabiti na branjanje posetnikov in ko so rastline dovolj ukorinjene, moramo pšenico očistiti enako kot koruzo. V naprednih delih se v ta namen kmetje poslužujejo posebnih strojev — okopališki.

5. Se nekaj ne smemo pozabiti. Kmetije, ki so letos sejali pšenico v nizjih legah (na priler koprske solnice), so ostali razočarani nad pridelkom. Prevelika vlaga je preprečila normalen razvoj rastlin. Hekterski donosi pšenice v teh legah so bili porazni. To se letos ne sme več ponoviti. Sedaj je čas, da pričemo članci odvodne jarke (skoline). Brez sistemacije zemljišče ne bo voda odtekala — v različnih tleh pa ne bo uspela nobena kulturna rastlina.

To so nasveti, ki jih mora upoštevati vsak napreden kmet, če hoče priti do začlenjenega pridelka.

Dr. Juršič F.

## Rašna narodna pesem

**GOR ĆEZ IZERO**  
Gor čez jezero, gor čez gnatnjico,  
kjer je dragi dom z mojo zibelko,  
kjer so me zibali mamica moja  
in prepevali: haj, haj!

K' sem se majhen bil,  
sem bil dro vesel,  
sem več barti, k'tero pesem pel;  
zdaj vse minulo je,  
nič več pel ne bom  
zdaj ni več moj ljubi, dragi dom.

**HISI OČINA, LJUBA MAMICA,**  
oh da b' našel se enkrat oba;  
da našel bi se mamico mojo,  
pa bi speval spet: haj, haj!

**MOJ OČKA SO MI REKLJ**  
Moj očka so mi rekli:  
Oženi se moj sin!

Tam gori na planinci  
oženi se moj sin!

Kako se bom oženil,  
k' nobene ne poznam.  
Tam gori na planinci  
nobene ne poznam.  
Počni bojem ljublj  
podnevna na oral.  
Tam gori na planinci  
podnevna pa oral.

**MOJ OČKA IMA KONJCA DVA**  
Moj očka ima konjca dva,  
oba sta lepa šimelina.  
Za enega poprosil bom,  
da drevi v vas pojedzil bom.  
Ko drevi v vas pojedzil bom,  
pri ljuhi se oglasti bom.  
Konča bo dala v štalico,  
mene pa v svelič kamrico.

in potrpljiv; drugi pa hočejo bolje vedeti in pravijo, da je imel čuvaj Drnulja nekaj fiskega, bogavadi morda čisla vrednega ponosa na sebi, kateri se vsem višnjaškim mesečanom baje od roda do roda deduje in zapušča, da sen ne menijo veliko, kaj in kako delajo "kmetijski cepci okrog njih".

Več kakor gospodar Drnulja je pa porajal njegov kozel Lisec, ki je bil zaradi pomanjkanja boljšega hleva v veži privezan, za te gosfe. Kadarkoli se je kak pes oglasil v vežo, frgal je Lisec nemiljenje svojo molvoz in roge nastavljal in pravljil se na trk. Iz tega je doslikaj prišlo, da se je več psov zbralok okrog njega in brez prehranja lajalo, da so vsi višnjaški otroci vključ vredni ubozega Liseca kamenjali in z blatom cokali za Boga svetega.

Kdo pameten se bo forej čudil, če se je nesrečni kozel Lisec nekega popoldne, ko je Drnulja ravno kradom v hosti zanj zelenje smukal, izdržal in mrekajo na ves dir po višnjaškem mestu bežal pred psovi in otroki.

Ko se sofi hlad, naveličajo se Liščevi sovragi ubožega brača drvači in Lisec se odalne ravno tam za kamenjem, kjer se je nekdaj fisi glasovali polž rodil, katerega so Višnjanje, če se pravši in bere, po božje častili. Tam tedaj se kozel Lisec usede, roge po koncu pomoli in z brado mačjo prežvezka poklajo in premišlja, kam bi šel. Pozabi vse reve in nadloge in neka sladka čut prostošči da obide, ko pod seboj zagleda zeleni vrh Andraža Slomorezca.

Po neufudrem preizkovanju se mi je dalo zvezde, kdo in kakov je bil ta Andraž Slomorezec. Da je bil mesni sycovalec, to sem popred vedel. Sicer, po meni iznajdeni akti pa se pristavljajo, da je bil človeče na kraljih nogah, premožen čez trebuh, da je rad šepih in čebulo jedel in — kar je morda še imenitejše — da je bil strupen sovražnik ponocnega čuvaja, Liščevega gospodarja Lukeža Drnulja. Da ga je pa tako na smrt sovražil, to se je neki tako godilo:

Andraž Slomorezec je imel, dasi že pelešesel let star, najlepšo mlado ženo, kar se jih je pred

## FIZKULTURA IN SPORT

### LAHKA ATLETIKA V SV. LUCIJU

#### Pirančani zmagali v troboju

Prejšnjo nedeljo so bile na igrišču športnega društva iz Pirana pri Sveti Luciji lahkoatletske tekme. Na teh tekmih v raznih disciplinah se je srečal

čelo v troboju domače moštvo »Piran« z Litijo in Novim mestom iz Slovenije.

Klub temu, da igrišče ni bilo najboljše in je pri tekem začelo nagajati veter, so posamezniki v raznih disciplinah dosegli lepe uspehe. Predvsem so omembne vredni rezultati nekaterih naših atletov, ki so se tokrat izkazali bolj sočni od gostov. Dokaj bogat spored tekem je bil pester in zanimiv, bodisi pri moških kakor tudi pri ženskah. V končni lestvici je zasedlo premo mesto moštvo iz Pirana v moških in ženskih disciplinah.

Med posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

V ženskih disciplinah se je dobro plasirala Kleva, ki je zmagała v trih progah s precešnjo razliko v času in stilu. Tudi ostali tekmovalci iz Pirana so se dobro izkazali. Do teh uspehov je veliko prispevalo tudi dobra organizacija tekem.

Končna lestvica je tale: Moški: I. Piran z 80 točkami, II. Litija z 72 točkami. Ženske: II. točkami, Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

V ženskih disciplinah se je dobro plasirala Kleva, ki je zmagała v trih progah s precešnjo razliko v času in stilu. Tudi ostali tekmovalci iz Pirana so se dobro izkazali. Do teh uspehov je veliko prispevalo tudi dobra organizacija tekem.

Končna lestvica je tale: Moški: I. Piran z 80 točkami, II. Litija z 72 točkami.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,36 m in za same 4 cm premagal Spana, zmagovalca Ilirske ekipe. Prav tako je omembne vredni uspehi Oliviera v teku na 400 metrov, ki ga je samo za las presegal Litijač Kozman.

Z posamezniki je Zetto v skoku v daljino dosegel 6,3