

Dodatek Rolniczy

EWANGELJA

na pierwszą niedzielę po Świątkach
zapisana u św Łukasza rodz. 6. w. 36—42.

W on czas: Mówił Jezus do uczniów swoich Bądźcie miłosierni, jak i Ojciec wasz jest miłosierny. Nie sądźcie, a nie będziecie sądzeni; nie potępiajcie, a nie będziecie potępieni; odpuszczajcie, a odpuszczą wam. Dawajcie, a dadzą wam; w zanadru wasze oddadzą wam miarę dobrą i natłoczoną i potręszoną i opływającą. Albowiem jaką miarą mierzyć będziecie, taką wam odmierzą. A powiedział im także przypowieść: Czy może ślepy ślepego prowadzić? Czy w dół nie wpadną obaj? Uczeń nie jest nad mistrza; każdy atoli doskonałym niech będzie, jako mistrz jego. Czemuż to widzisz drzewę w oku brata swego, a belki w oku własnym nie spostrzegasz? Lub jakże możesz mówić do brata swego: Bracie, pozwól, niech wyjmę drzewę z oka twego; — skoro sam belki w oku swoim nie widzisz? Obludniku, wyrzuć najpierw belkę z oka własnego, a potem zobaczysz, jak wyrzucić drzewę z oka brata swego.

Nauka.

Starzy Grecy opowiadali sobie baśń o wielkoludach, którzy uwzięli się zdobyć niebo i zwać z tronu Jowisza, najwyższego z bogów. Poczuli więc znosić najpotężniejsze góry i piętrzyć je, aby po nich dostać się do nieba. Lecz Jowisz, niejakiś czas patrzący na nich cierpliwie, rozgniewał się, cisnął w nich gromem, i rażeni śmiercią, legli na ziemię. — Oto obraz walki, jaką bezustannie, przez wszystkie wieki, stacza pycha ludzka z wszechmocą Boską! Pycha ludzka nie chce pogodzić się z tą prawdą, że ponad światem istnieje Potęga, Istota wyższa, najwyższa, której wszystko musi podlegać; Istota, której rozum ludzki nawet nie zdoła pojąć. A ponieważ jej pojąć nie zdoła, przeto twierdzi, że Boga nie ma. Mizerny karzelek, który chce niebo zdobyć, uważając się za olbrzyma... a Bóg, mieszkający na niebiosach, uśmiecha się i drwi sobie z niego i jako skorupę garncarską rozbija go.

Mówi nam wiara, że Bóg jest jeden w trzech Osobach, lecz nigdy nie zdołamy pojąć tego, jak to być może! I czy nam to ubliża? Czy na każdym kroku w świecie przyrodzonym nie spotykamy tajemnic, których rozumem ogarnąć nie możemy?! Najpotężniejsze umysły, najuczeńsi ludzie uznają to za prawdę i poddają swój rozum pod władzę wiecznego Boga. Amy karły chcielibyśmy za prawdę to tylko uznawać co sami rozumem swym przenikamy? O! daj nam Boże w Trójcy Jedyny wiarę takich Augustynów, Bazyliów, Grzegorzów i innych wielkich uczonych, „gdyż niema w tym świecie

większego bogactwa, cenniejszego skarbu, wyższego zaszczytu — jak wiara katolicka“.

Ta oto wiara, — mówi św. Augustyn. — wybawia grzesznika, usprawiedliwia winnego, oświeca ślepego, koronuje męczennika, utrzymuje w świętej wstydlivosti dziewicę, wdowę i małżonków, uświęca kapłanów, a nas wszystkich czyni razem z aniołami współdziedzicami królestwa niebieskiego.

Taką wiarę w Boga w Trójcy Jedynego nośmy w sercach naszych! — Gdy męczennika Ignacego z Antjochji cesarz Trajan zapytał, jak się nazywa, odpowiedział tenże: Teofor, to znaczy: piastujący w sobie Boga. Na zapytanie, skąd to imię, odpowiedział: „Stąd że ja Boga bezustannie w sercu swem noszę“. Wyrok cesarza zapadł taki: „Ignacy mianujący się piastunem Boga, będzie rzucony na pożarcie lwom!“ Czy i my możemy o sobie powiedzieć: „Boga bezustannie noszę w sercu swoim?“ — Za tę wiarę w Boga, w Trójcy Jedynego badźmy gotowi w razie potrzeby życie poświęcić, jak to uczyniły miliony męczenników. Św. Piotr z Werony, konając szeptał: „Wierzę!“ Gdy zaś już wargi poruszać się nie chciały, umoczył palec we własnej krwi i jeszcze raz na ziemi wypisał to słowo: „Wierzę!“ — Wobec takich olbrzymów wiary nie pozostaje nam nic innego jak wołać z głęboką pokorą: Duchu Święty ratuj niedowiarstwa mego!

Ustawa o mleczarstwie.

W Nr. 35 Dziennika Ustaw, z dnia 6 maja, ukazała się ustawa o mleczarstwie, która wchodzi w życie z dniem 6 sierpnia. Cała organizacja mleczarstwa — w myśl ustawy — zostanie powierzona Izbowi Rolniczemu, które będą prowadzić rejestry zakładów mleczarskich, oraz ich kontrolę. Tylko te mleczarnie i inne zakłady będą mogły być czynne, które zostaną wpisane do rejestru, co nastąpi wówczas, gdy zakład będzie odpowiadał pewnym wymogom technicznym. Ustawa nie określa tych wymagań, uczyni to w osobnym rozporządzeniu Minister Rolnictwa. W zakresie nadzoru zakładów mleczarskich Izby Rolnicze będą miały prawo wizytować pomieszczenia, przeglądać księgi handlowe gospodarcze i inne dokumenty, badać mleko oraz pobierać bezpłatnie próbki.

Organizacje rolnicze rosą.

Na ostatnim posiedzeniu Prezydium Centralnego Tow. Org. i Kółek Roln. zatwierdzono 45 nowych Kółek Rolniczych, powstałych na terenie województw centralnych i wschodnich. Nie są to Kółka dawnego typu, raczej papierowe niż rzeczywiste: dziś członkowie Kółek muszą płacić składki, muszą załatwić szereg formalności, zanim Kółko ich rozpocznie konkretną działalność. Jest to dowodem, że ludność rolnicza bardziej rozumie konieczność organizacyj zawodowych.

O pożyczkach na budownictwo wiejskie. Ostateczne wyjaśnienie Centr. Kasy Spółek Rolniczych.

W związku z ogromnym napływem indywidualnych podań rolników o kredyt na budownictwo, Centralna Kasa Spółek Rolniczych wyjaśnia, że

1) uruchomienie wspomnianego kredytu nastąpi w terminie późniejszym, t. j. z chwilą postawienia do dyspozycji Centralnej Kasy odpowiednich funduszy,

2) Kredyt będzie udzielany wyłącznie członkom spółdzielni kredytowych, zrzeszonych w Centralnej Kasie,

3) wysokość kredytu na jedno gospodarstwo nie może przekraczać 600 zł., przyczem korzystać z niego mogą tylko drobni rolnicy członkowie spółdzielni, na dokończenie budynków:

4) na indywidualne podania petentów od oddziałów Centralnej Kasy — Centralna Kasa odpowiadać nie będzie, gdyż kredyt będzie udzielany jedynie przez spółdzielnie kredytowe

5) poszczególni rolnicy powinni się zgłaszać o kredyt do swoich spółdzielni kredytowych, a nie bezpośrednio do Centralnej Kasy, jak to było poprzednio ogłoszone.

Kary za niszczenie i uszkodzenie drzewek owocowych.

W ostatnich czasach wzmogły się wypadki niszczenia, względnie uszkodzenia drzewek i owoców. W związku z tem Minister Spraw Wewnętrznych wydał rozporządzenie do władz administracyjnych, nakazujące natychmiastowe karanie winnych tych przekroczeń. Odnośne przepisy przewidują kary do 3-ech miesięcy aresztu lub 3.000 złotych grzywny, względnie 2 tygodnie aresztu i 1.500 zł grzywny. Tyczą się one uiszczenia i uszkodzenia cudzych drzew, drzewek przydrożnych, owoców, jarzyn i kwiatów.

Wytyczne polityki zbożowej.

Jak się dowiadujemy, po przedyskutowaniu wytycznych polityki zbożowej na rok 1936/37 na terenie Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych, mają one stać się tematem dyskusji Komitetu Ekonomicznego Ministrów. Utrzymuje się przekonanie, że nie należy się spodziewać poważniejszych zmian w stosunku do polityki stosowanej w obecnym roku gospodarczym. Pewną dyskusję wywołuje jedynie sprawa zwrotów ceł stosowanych przy wywozie zbóż i strączkowych. Jak wiadomo, zwrot ceł przy wywozie zbóż strączkowych, wynosi zasadniczo 6 zł. od 100 kg., a dla niektórych strączkowych nawet więcej. M. in. pojawił się projekt obniżenia tych zwrotów ceł o 1 zł., co dałoby Skarbowi Państwa możliwość zaoszczędzenia pewnej sumy, która obliczana jest na około 8—10 milj. zł. Należy dodać, że sfery przemysłowe popierają raczej dążenie do obniżenia zwrotu ceł przy wywozie ziemiopłodów, wysuwając żądanie zużycia tej sumy na poparcie wywozu artykułów przemysłowych, których wytwarzanie wymaga zatrudnienia większej ilości rąk roboczych.

Osobne zagadnienie stanowi sprawa Państwowych Zakładów Przemysłowo-Zbożowych, które ulegają likwidacji w obecnej swojej postaci, a sprawa nadania im nowej formy orga-

nizacyjnej jeszcze nie została załatwiona. W kwestji tej istnieje szereg projektów, z których żaden nie zdołał jednak uzyskać aprobaty sfer miarodajnych.

320.000 pługów i 160.000 młóczek oto, czego potrzeba będzie naszej wsi.

Fachowcy obliczają zapotrzebowanie wsi przy zmienionej konjunkturze na 320 tys. pługów i 160 tys. młóczek rocznie.

Cały szereg konkretnych przejawów wskazuje na to, że rolnictwo zaczyna powoli wydobywać się z dna kryzysu i że pobyt na najniezbędniejsze narzędzia i maszyny rolnicze może nastąpić już w najbliższej przyszłości.

Przed 6 laty z a p o w i e d ź tak znacznego wzmocnienia siły nabywczej wsi wywołałaby w przemyśle maszyn rolniczych niewątpliwie radość wielką. Dziś przemysł ten przejawia zakłopotanie, czy zapotrzebowaniu takiemu w obecnych warunkach mógłby sprostać.

Na tym odcinku przemysłu, ściśle uzależnionym od położenia rolnictwa i od jego zdolności nabywczej wytworzyła się sytuacja wręcz katastrofalna.

Istniejące przed 1930 r. 72 fabryki i warsztaty, produkujące maszyny i narzędzia rolnicze, miały przeciętny obrót roczny około 100 milionów zł.

W chwili obecnej czynnych jest zaledwie 11 fabryk tej gałęzi przemysłu i wszystkie razem sprzedają one rocznie narzędzi i maszyn za około 3 miliony złotych.

Spadek rocznych obrotów ze 100 milj. zł. na 3 milj. wystarczył, ażeby nasz silnie rozwinięty przemysł maszyn i narzędzi rolniczych zrujnować doszczętnie.

Wobec coraz bliższych możliwości zwiększenia zakupów przez rolnictwo, które szereg lat właściwie zupełnie nie kupowało nowych maszyn i narzędzi, trzeba do tego nasz przemysł maszynowy przygotować, aby nie sprwadzać maszyn i narzędzi rolniczych z zagranicy.

W tym celu właśnie przy Komitecie Ekonomicznym Ministrów utworzono specjalną komisję, która do 15 lipca rb. ma opracować plan pomocy dla fabryk maszyn i narzędzi rolniczych.

Gotowanie warzyw.

Trzeba gotować tak, aby utrzymać wartość pożywną oraz smak i aromat warzyw.

1) **Dlaczego warzywa nam nie smakuja?** Ponieważ przywykliśmy patrzeć na warzywa jako na dodatek do mięsa i ryb, przeto sztuce przyrządzenia warzyw nie poświęcamy należytej uwagi — bezporównania mniej, niżby na to warzywo zasługiwało ze względu na wartości zdrowotne, dietetyczne i smakowe.

Warzywa mają tyle cennych dla zdrowia i sprawności ciała składników, o ile są dobrze ugotowane, i są tak smaczne, gdy są dobrze przyrządzone, że jest rzeczą ze wszech miar konieczną, aby się gospodynie nasze nauczyły gotować i przyrządzać warzywa. Dotychczasowy sposób gotowania i przyrządzania warzyw to tylko oszukiwanie podniebienia i żołądka. Ignorancja co do elementarnych zasad gotowania warzyw jest powszechna i wyrządza zdrowiu narodu wielką krzywdę.

Drastyczne metody obierania, skrobienia gwałtownego długiego gotowania w dużej ilości

gorącej wody to rzecz powszechna, bez względu na to, czy się gotuje warzywa korzeniowe, czy delikatną zieleninę.

Warzywa są w szczególności bogate w sole przeciwskorbutowe, jak potas i fosfory. Ziemiaki zwłaszcza są nadzwyczaj bogate w te sole, lecz niestety, większa część tych cennych substancji marnuje się przez wadliwe gotowanie. Poza to przez gotowanie warzywa tracą główną część substancji smakowych i aromatycznych. To jest główną przyczyną, dlaczego tak niechętnie spożywamy obecnie pasternak, rzepy, marchew i inne podobne korzenie, które źle ugotowane są czerze i pozbawione smaku i aromatu. Można temu zapobiec do pewnego stopnia przez obieranie i skrobienie korzeni dopiero po ugotowaniu, jak to czynimy przy buraczkach.

2) **Jakie powinny być warzywa?** Najlepsze są warzywa świeżo zebrane (o ile można prosto z ogrodu). Należy je trzymać w chłodnym suchym miejscu, najlepiej w suchym, czystym wiaderku i nakryć papierem.

Zielone warzywa, które są miękkie, zwiędłe i bez koloru, są niewarte gotowania: to samo dotyczy warzyw korzeniowych, o ile są zwiędłe, zwioczałe i sparciałe. Zielone warzywa winny być świeże, kruche i zielone, a korzeniowe ściśle, twarde i soczyste.

Przed gotowaniem należy warzywa należyście oczyścić, mijąc je lub szczotkując. Aby wypędzić i zabić drobne owady i ślimaki z kalafiorów i kapusty należy dodać do wody, w której się warzywa moczą, trochę octu.

Warzywa możemy przyrządzać za pomocą parowania, duszenia i gotowania. Najlepszym jest parowanie, najgorszym gotowanie.

3) **Zasady gotowania:** a) Gotować należy warzywa bezwarunkowo tylko tego samego dnia, w którym się spożywa.

b) Silny i często nieprzyjemny zapach, jaki wydają przy gotowaniu takie warzywa jak kapusta, kalafior i niektóre zielone, może być usunięty przez zmianę wody w ciągu gotowania i przez włożenie do wody w czasie gotowania skórki chleba, przyczem naczynie winno być przez cały czas gotowania otwarte. W ten sposób utrzymuje się także barwę — również można dodać szczyptę dwutlenku sody. Sody zwykłej należy unikać. Używanie sody zaleca się w niewielkiej ilości wogóle tylko wówczas, gdy woda jest twarda.

c) Nie gotuj w wodzie żadnego warzywa, jeżeli możesz ugotować na parze lub udusić.

d) Nie używaj wody więcej niż koniecznie potrzeba, jeżeli gotujesz warzywa w wodzie. O ile można, pozwól warzywom gotować się w ich własnym soku.

e) Nie wkładaj żadnego warzywa do zimnej wody do gotowania, lecz wkładaj je do wody wrzącej. Wyjątek stanowią ziemniaki (stare) i bulwy, które się wkładają do zimnej wody.

f) Woda winna być dobrze osolona. Właściwa porcja soli to łyżeczka soli od herbaty na kwartę wody. Posolenie wody stanowi o smakowości warzywa.

4) **Duszenie warzyw.** Należy dusić warzywa w garnku kamiennym z bardzo małą ilością płynu lub rosolu z warzyw. Duszenie jest znacznie lepszą metodą niż gotowanie. Duszenie warzyw na rosolu warzywnym (eks-

trakt otrzymany z gotowania warzyw) jest doskonałą metodą.

Szczególnie fasolka szparagowa jest znakomitą, gdy ją się w ten sposób przygotowuje. Należy ją przedtem przez kilka godzin namoczyć, a następnie dusić kilka godzin na umiarkowanym ogniu.

5) **Parowanie warzyw.** Przy gotowaniu warzywa tracą conajmniej 1/3 wartości odżywczej, a ziemniaki ponoszą jeszcze większą szkodę. Strata ta jest bezpowrotną, o ile woda od gotowania nie została użyta na zupełną. O ile więc trzeba warzywa koniecznie gotować, należy dawać jak najmniej wody. Przy szpinaku i innych liściastych warzywach podobnego rodzaju nie potrzeba wcale wody, gdyż mogą się gotować we własnym sosie.

Parowanie nie tylko zachowuje bezcenne mineralne sole i substancje odżywcze, lecz zachowuje ono właściwy warzywom smak, aromat i kształt czego gotowanie nigdy dać nie może.

Do parowania używa się parownika z conajmniej dwiema przegródkami.

W razie braku parownika można go zastąpić garnkiem lub rondlem, do którego wkłada się durszlak, lecz trzeba by naczynie, w którym się paruje, było szczelnie zamknięte. Jest to rzeczą najważniejszą. Para nie powinna ulatniać się z garnka. Należy dodawać wody w miarę wygotowania i utrzymać ją w stanie wrzącym.

Paruje się conajmniej dwa razy tak długo jak się gotuje, lecz za to wartość dietetyczna warzyw jest nieporównanie większa, a zwłaszcza przy ziemniakach.

6) **Czas gotowania warzyw:**

Ziemniaki młode około 15 minut, ziemniaki stare około 25 minut, cebula od 1 do 3 godzin, marchew stara conajmniej 1 godz., marchew młoda od 25 do 30 minut, kapusta młoda około 15 minut, kapusta stara od 20 do 25 minut, kalafior od 15 do 30 minut, fasolka szparag. od 15 do 20 minut, kabaczki i dyniowate od 15 do 20 minut, salsefja od 2 do 2 1/2 godz., bulwy białe od 30 do 35 minut, rzepa stara od 30 do 35 minut, rzepa młoda od 15 do 20 minut, seler od 2 godzin do 3 g., zielony groszek, stary od 30 do 35 minut, szpinak od 15 do 20 minut, brukselka od 10 do 15 minut, bób od 15 do 35 minut, buraczki od 1 1/2 do 2 1/2 godz.

7) **Różne uwagi.** Nie należy wylewać wody, w której gotowały się warzywa, zawiera ona bowiem dużo cennych soli odżywczych. Należy wodę tę użyć do zup lub sosów, lecz koniecznie tego samego dnia. Przed podaniem trzeba dobrze warzywa odcedzić i podać je na gorącą w gorącym naczyniu z gorącą pokrywą. Niema nic mniej apetycznego jak warzywa zimne.

Wszystkie korzeniowe warzywa są daleko smaczniejsze, gdy się je podaje z dobrze przyrządzonym sosem.

Specjalne warzywa do gotowania warzyw:

a) parownik, b) garnek do gotowania z podwójnym dnem, c) koszyk druciany do gotowania lub parowania, d) francuski nóż do krajania warzyw, e) wyciskać do cytryn, f) twarda fibrowa szczotka do czyszczenia warzyw.

Klody i jak zbierać koniczyny i trawy na siano

Aby otrzymać łatwo pożywną i strawną paszę, należy kosić rośliny we wczesnym stadium rozwoju. Z tego powodu, można uważać za wskazane następujące terminy zbioru roślin pastewnych na siano:

Lucerna — 3 do 5 pokosów — przy pojawieniu się pierwszego kwiecia.

Koniczyna czerwona — 2 pokosy — gdy mniej więcej 50 proc. kwiecia się pojawi.

Esparceta — 2 pokosy przy pełnym kwieciu.

Inkarnatka — 1 pokos — gdy zacznie kwitnąć.

Seradela — przy końcu kwitnienia.

Nostrzyk — gdy zacznie tworzyć pączki, przy wysokości 60—70 cm.

Wyka — gdy zakwitnie, a jęczmień i żyto posiane w niej zacznie się kłosić.

Łąki należy kosić, gdy trawy zakwitną. Jako właściwy czas do sianozbioru większości łąk o różnym trawostanie, należy uważać czas zakwitnięcia kostrzewy łąkowej.

Przy zbiorze na siano, koniczyny należy dosuszyć. Wilgotność nie powinna przekraczać 15 proc. Przy suszeniu ważnym jest zachowanie jak największej ilości liści. Liście koniczyny np. są najszlachetniejszą częścią rośliny, zawierają bowiem: 3 razy więcej białka i tłuszczu aniżeli słoma 2 razy więcej soli i popiołu aniżeli słoma lecz tylko 1/4 — 1/5.

Szpinak jako lekarstwo.

Szpinak jest bogaty we wszystkie trzy witaminy: A, B, C i w żelazo, to też przyczynia się do silniejszego wzrostu, do wzbogacenia krwi w czerwone ciała, daje siłę i energię i ma dobroczynny wpływ na nerki.

Dlatego od niepamiętnych czasów zalecają lekarze szpinak ludziom małokrwistym i anemicznym, ale ta dobra rada ma rzadko dobry skutek. Dlaczego? Ponieważ ludzie nie wiedzą, że przez gotowanie szpinak traci zarówno witaminy, jak bezcenne sole, a między innymi żelazo potrzebne niedokrwistym. To co po gotowaniu zostaje, to martwy i niesmaczny, a bezużyteczny balast.

Jednakże szpinak jest i będzie pierwszorzędnym środkiem leczniczym i odżywczym, lecz pod warunkiem, że go się spożywa często na surowo i w postaci sałaty z cytryną i ewentualnie z oliwą. Wtedy ma osobliwy, przyjemny smak, jest lekkodrawny i daje pierwszorzędny materiał do budowy krwi. Tylko surowy szpinak jest leczniczy!

Wzrost wywozu przetworów mięsnych do Anglii.

W kwietniu br. wywieźliśmy do Anglii ogółem 2.202.472 kilogramów przetworów mięsnych, wartości 4.790.040 zł. Największą pozycję, jak zwykle, stanowiły bekony, których wywóz w kwietniu wyniósł 1 834.970 kg., wartości 3.743.841 zł, dalej zaś szynki peklowane 43.343 kg; wartości 97.713 zł. peklowane przetwory mięsne 162.517 kg, wartości 388.928 zł i szynki w puszkach 151.641 kg, wartości 559.557 zł.

W porównaniu z podobnym okresem roku ubiegłego eksport przetworów mięsnych wykazał znaczny wzrost, zarówno pod względem ilościowym, jak wartościowym, przewyższając wywóz dokonany w kwietniu ub. r. o blisko 400 tys. kg. i o zgórą milion zł.

Poza temi ilościami wywieźliśmy jeszcze w kwietniu r.b. 209.704 kg przetworów mięsnych do Anglii, z przeznaczeniem na wywóz do kolonii brytyjskich. Również i ten dział wywozu wzrósł na przestrzeni roku, przekraczając trzykrotnie podobny wywóz dokonany w kwietniu roku ub.

Polskie szynki w puszkach wywieziono w kwietniu r.b. ogółem w ilości 783.880 kg. do Stanów Zjednoczonych (698.349 kg.) do Afryki, Egiptu, Meksyku, Chin, Indyj holenderskich, Mandżurji i t.p.

Matematyk.

Mały Moryc ma rozwiązać zadanie matematyczne: Jak podzielić 11 jabłek między dwanaścioro dzieci?

Zdolne chłopie bez namysłu pisze:

— Robimy kompot i następnie...

Wśród malarzy.

— Jak malowałem kwiaty — mówi pierwszy to oglądający wachali płótno, takie były naturalne.

— Phi, to jeszcze mięta — chwali się drugi — jak ja namalowałem jednemu klientowi psa, to mu w domu ginęła kiełbasa.

Niech i on odczuję.

Do kantoru wynajmu służby domowej wpada klient czerwony, zaperzony, wściekły.

— Czy to pan polecił nam kucharkę?

— Tak ja.

— Chodź pan ze mną! Zaraz! Marsz! Będziesz też jadł obiad!

Dziecko XX wieku

— Ile lat liczysz, mały?

— 12...

— Hm, niebawem przystąpisz z pewnością do pierwszej Komunii św.

— Owsem. A ile też pan ma lat?

— 79... moje dziecko.

— Hm. Niebawem zystanie pan z pewnością pochowany!

Nasze dzieci.

— Wyobraźcie sobie — mówi nauczyciel w szkole — że oto ojciec wasz przychodzi wieczorem do domu, zmęczony po pracy. Co będzie teraz robił?

Milczenie.

— No Józiu, pomyśl! Dzień przeszedł, praca skończona, co robi teraz ojciec?

— Właśnie mamusia też chciałaby wiedzieć co ojciec robi wieczorem!

Teściowa.

Ona do męża: — Chciałabym napisać mamnie, żeby do nas przyjechała.

On: — co? teraz w lecie?

Ona: — a więc kiedy?

On: — Lepiej w grudniu, wówczas dni są przynajmniej krótsze.

Pewność.

— Panie doktorze, czy pan doktor aby się nie myli? Bo słyszałam, że jednego pacjenta leczyli na zapalenie płuc a on umarł na tyfus.

Niech pan będzie spokojny. Jeżeli ja kogoś leczę na zapalenie płuc to umrze na zapalenie płuc.