

Cena numeru 3 cęsty w Krakowie, w Podgórzu i na prowincyi.

PRENUMERATA:

Abonament w Krakowie (już dostawą do domu) K 1:80 prowincyi z przesyłką pocztową 1:60

Abonament za granicą: rkb. 1:50, rkb. 2.—, rkb. 1.—

Redakcja i Administracja „Nowin”: Kraków, ulica Wiślna 1 & 2

REDAKTOR NACZELNY LUDWIK SZCZEPAŃSKI

Wiadomości ustnie, telefonicznie i listownie przyjmuje Redakcja (Telefon Nr. 340) od godziny 9 rano do 8 wieczorem w biurze ulica Wiślna 3.

„NOWINY” wychodzą codziennie wieczorem o godzinie 4-tej. Cena numeru 3 cęsty w Krakowie i na prowincyi.

OGŁOSZENIA

na wiersz po linie 10 hal, za każdy następnny rząd po 12 hal i drobne ogłoszenia po 4 hal. od wyrazu (maksimum 60 hal).

Administracja „NOWIN”: ul. Wiślna 2. Stawia od godz. 8 rano do godz. 8 wieczorem.

Na Lwów Skład i Ekspedycja: Agencja Sokolowskiego, Pasaż Hausmana 2.

NOWINY

DZIENNIK NIEZAWISŁY DEMOKRATYCZNY ILLUSTROWANY

Zyczenia noworoczne.

Wychodząca we Lwowie „Gazeta narodowa” rozpisała noworoczną ankietę, stwarzającą się w pytaniu, czego Polakom galicyjskim należy życzyć na noworoczny rok 1912. Oto w przybliżeniu dowiedzieliśmy się, co życzą Polakom galicyjskim (H. prof. Kłobucki i dr. Jerzy Michałowski).

Na arenie lwowskiej.

Sejm. — Ustępność polska. — Jeszcze jedna próba ugody. — Reforma wyborcza. — Postulaty ludowców. — Przygotowania ruskie.

Na wtorecznym posiedzeniu nabawił się to formy maraszków hr. Biedni podał oficjalnie do wiadomości, że Sejm galicyjski zbierze się 11-go stycznia.

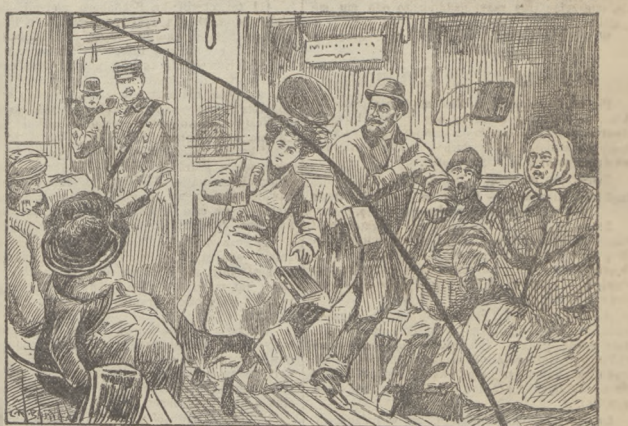
dno i ciemno, w pracownikach w waksanym kierunku, aby to za obrazyne wyniki wydała mogła taka praca, w jakże niedługim czasie na położeniu odrodzenia ekonomicznego zakwitłaby kultura, a łączenie z nią — niedziela lepszej dla nas przyszłości!

„Czytałem niedawno w „Revue politique et parlamentaire” o Polsce, stwierdzając, że „błędy przeszłości historycy na pytanie, co który z narodów wiodł do wspólnego akwarium europejskiej cywilizacji, będzie miał zastrzeżenie, że żył w innych religii, Grecy poczucie piękna, Rzymianie poczucie prawa i ład społecznego, a Polacy ideę ojczyzny, której byli wyznawcami i męczennikami”.

Wystąpiło w posarach realizm społeczeństwa, posujące za tradycją, zapomniało ono o ranach poniesionych, o tradycyjnych obowiązkach, żyjąca w myśli i czynach postpolitości powowsnego dnia, przesłania niepomni, a przyszłość niechwała.

W kompromisie polskich stronniców, zawarty w ubiegłym roku w sprawie reformy, ma być zmieniony. W szczególności, zdaniem ludowców, niemożliwą już rzeczą przyjąć petytkację i kilkumandatowe okręgi wyborcze, nadto należy domagać się podwyższenia procentowej liczby mandatów dla wieloletstwa polskiego.

W kołach ruskich jednak nie przestają wierzyć, że Sejm będzie rozwiązany i że nastąpią nowe wybory. „W wtorecznym artykule wstępnym „Dilo” omawiający secesję posłów, nawołuje do organizacji i masowego zwolnienia wieców dla zdobycia



Żywny wypadek w tramwaju. (Patrz artykuł).

wszystkich dotychczasowych mandatów ukraińskich. Poglądną, jakoby Polska konserwatywna większość Sejmu próbowała narzucić Rosinom reformę, nie znajduje wiary w kołach ruskich, względnie wątpliwa tam, aby taka próba się udała.

„Gwiazdka” w Anglii.

Itako świątecznym w Anglii pędzą się w kilka tygodni przed Bożym Narodzeniem. Już w listopadzie w oknach wszystkich sklepów widnieliśmy różne napisy: „Lmas presents”, „Lmas gifts”, bo wieść dzieli należy, że Anglii w swej praktyczności — skracają nawet wiele wyrazów w potocznej mowie, uważając, że „Lmas” doskonale zastępuje „Christmas” a „bus” omnibus.

szersze grona bliższych znajomych. Pozary atoli mylą; idzie tu nie o wartościowe rzeczy, a jako o znaczenie pamięci! Jest wypadek z wyżej mianym narodem zakrywanym podarków, ale też za było co można nabyć bardzo ładny przedmiot, a oferować można i drobniejszy wiszący roboty. I z dziecięcą, godną pozazdroszczenia naiwnością, cieszą się wszyscy wszystkim i wszystko jest „awfully nice” (bardzo ładne).

CZARODZIEJ

Wielki roman dramatyczny. WYDAŁ MICHALA ZEVAČO. (Ciąg dalszy).

Magazyn i pracownia sukien i okryć damskich JOZEFA GAŁAŹKI W KRAKOWIE, FLORYAŃSKA 49, I. p.

Zabrział krzykiem strasliwym: — „Żywi mnie pomścza!” Widmo zniknęło. Roncherolles i Saint Andre przy dźwięku chwili nie poruszali się z miejsca. Wciąż wąpili czy będą uratowani.

czas na nięc Tisseranderie. Znalazł drzwi otwarte, jak gdyby tam oczekiwanu na kogoś. Z ręką na pugnale, przeczekał dom. Nie znalazł ani olbrzyma, ani Królwieca-Rębacza.

na każdy sezon najnowsze gotowe okrycia, Kostiumy, spodnie, halki, bluzy itp. Zamówienia wykonywane szybko, gwarantujemy także i z dostarczeniem materiałów. Przymiemy suknie balowe wieczorne i spacerowe. Dla Pań z prowincyi ukuteczniaczam zamówienia w jednym dniu. Sam jako fachowa wysłuchony Krawiec, mogę zadowolić najwybredniejsze gusta. Gotowe okrycia, bluzy, spodnie halki i Kostiumy do nabycia bardzo tanio z powodu prywatn. mieszkania. Ceny Konkurenc. niskie!

PRAKTYCZNA GOSPODINI

wychodzi w każdy czwartek jako dodatek do „Nowin”

wraz z Biblioteką powieściową „NOWIN”

- Romany i powieść -

10 tomów rocznie.



Kostium zimowy.
Czarna
aksamitna spodnica.
Zaklet z brokatu.

Kostium z szarego sukien-
ka; z tyłu tunika w formie
fartuska; zaklet z brokatu
z kołnierzem i mankietami
z sukienka.

Przegląd mód.

Obecna moda, jak to już w piórczym numerze „Praktycznej Gospodini” zaznaczyliśmy, odznacza się tem, że co do formy sukien panuje wielka rozmaitość, każda prawie jest inna. Tuniki, „paniers” nie przylgnęły, wszystko jest noszone. „Paniers” nie przylgnęły, brany zapowiadanych zastraszających kształtów, najczęściej ograniczają się na krótkim poza biodrem „pout” lub dyskretnem upięciu, a razem z związaniu koło kolan. Prawdziwie eleganckie kobiety dbają przede wszystkim o taki strój, w którym im było do twarzy i modę przystosowaną do swej indywidualności. Więc w wielkich środowiskach mody „paniers” są również

noszone jak kostiumy angielskie, których mnożstwo widać się na ulicy, rękawy krótkie i szerokie obok wąskich i długich.

Kolnierze są przeważnie wycięte, najczęściej szyja wychyla się z ruzsek „Pierrot’a”, z batystów „Revolution”, lub świeżej piany tiulowego „Robespierre”. Mnożstwo wstążek, szeroka wstęga zaczyna się na karku, aby utworzyć falde „à la Watteau”, przymocowaną nisko w połowie spodnicy; inne opadają stan i związane opadają z boku; inne znów podkreślają koszykowe buly i podtrzymują je za pomocą kokardy Louis XV (Czarna aksamitka oszyta ruzską z białych Valenciennes, ma szerokie zastosowanie).

Kapelusze przeważnie są mniej duże (zapowiadają nawet malutkie), zastosowane do mniejszego uczesania, odsłaniają włosy w lekkich korbach nisko opadające. Moda, jak to zaznaczyliśmy, powołała znów w użycie wyroby sztykretowe ciemne i jasne, stosownie do koloru włosów.

Owoce.

Niechaj sobie zachwala Włoch migdały suche. Wole od nich soczystą słodką, polską gruszkę — A od figi, w słodczy swojej miodlej i kielowej.

Wole ja z błękitnym puchem słodkie siwy Albo świeży jabłoni owoc i rumiany. Tak kształtem wdzięczny oku i pachnący miłe...

Pięknie pachną, lecz miłe są zamorskie banany. Trochę wale w smaku, choć słodkie dąkły I niewiar swojej chwaly granat zachwiałony...

Bo owoce są przecie, jak te ludzkie dusze, i wraz z niemi karminem sokami jednem. Jeśli mi ma smakować, to owoc mieć muszę Z tej samej, gdzie ja żyję i trudzę się, ziemi, Terasy.

Obiady gospodarskie.

Dispozycje na tydzień z uwzględnieniem pory roku.

Piątek 27 września.

Zupa grzybowa na śmietanie z kaszą perlową, Marchewka z grankami. Naleśniki z marmeladą z jabłek.

Sobota 26 września.

Barzecz z uszkami. Pieczeń wieprzowa z kapuszą, Kompot z gruszek.

Niedziela 30 września.

Rosol z francuskimi kłuskami. Sałatka mięsa z sosem pomidorowym. Pieczeń cielęca z sałatą z selerów. Galareta porzeczowa.

Poniedziałek 30 września.

Garus sliwkowy. Kotlety baranie z grzybkami i ziemniakami. Omlet francuski.

Wtorek 1 października.

Zupa pomidowa. Kotlety cielęce z przysmarowanym kartofliami. Strudel z jabłkami.

Środa 2 października.

Zupa jarzynowa. Pieczeń wołowa z makaronem. Knedle ze sliwkami.

Czwartek 3 października.

Zupa cytrynowa. Gulasz wołowy z ryżem. Kuchnie ciastka.



Strójna sukienka z czarną aksamitną spodnicą; bluzka w groszki niebieskie, niebieska kamizelka.

Przepisy kulinarne.

Przysmak postrze. Kolecki z grzybow suszonych. Czwierć funta grzybów opłukać i ugotować na miodku. Potem grzyby pokręcać, dodać 2 bułki namoczone w mleku i małą cebulę drobno uciętą i zasmażoną na maśle — wszystko razem przepuścić przez maszynkę od mięsa, dodać 2 żółtka, trochę soli i galiki muskatłowej, dobrze wymieszać, formować małe kolecki, które maczać w jajku rozbitem, otoczyć tartą bu-

Pan Zagłoba o kuchni.

— Owów w ojezynie naszej wiktę godziwego nigdy nie brakło, a i miody zenne zawady bywały. Mógł czelek sobie podjąć brucha zgola nie brakowało, tedy i kopiste misy szły na zdrowie.

Tu westchnął pan Zagłoba i rzekł: — Umiełi nasi ojcowie bić się arte (przednio), jako one rzymskie bohaterzy, ale i jeść umiełi i pić nie najgorzej. Miał i Zagłoba rzymskiego ducha, tedy do wybilki i do wypitki był pierwszy, a i do miski nie odstąpił. Bawiem tylko piecuch i charlak od miski z abominacją (obrzydzeniem) się od-

wraca, a miód mu młodości sprawia. Kto się zaś napracuje uczełwie, ten żyłkę z tą cholewą równie łatwo dobywa, jak kordka z pochwy. Z czasem i brucha samatorskiego może dostać, a je on w niezem uczełwici nie przeszkadza — exemplum (przykład) ojowicie bernardyni.

Tu z niepokojem pomacał się pan Zagłoba po bruchu i podciągając pas, rzekł: — Calkim mi pas opada i rohak w żywoczenie piszczy... Chyba go miodem zaleję.

Tu popił pan Zagłoba i odsapnął. — Krzynie mi użyto!... Ale mnie głód całkiem osłabił. Dziw, jak mi zrany po głowie chodzą... Czemu zrany?... Ano, bowiem Opatrzność różnym nacjom (narodom) różne dała przodzenie. Talaryżni i żyd otzdu-

sa się na swinię, a ciągnie do baraniny, albołi koziny, jako to niby mięso czyste. Tedy ich kozimi synami słusznie nazwają. Bisurmanin szaszłyki na patyku nad inne pozostwienie przeskłada, żydzi zaśie przednie szczypaki faszerowane przyrzadają, szafiant do nich i korzeni nie żalując. Szwed, pludrak niemiecki, który Pana Boga w Kirse chwali, a konia, owo szlachetne zwierzę od „Pferd”, jakoby to stworzenie Boskie „ple” było, wyzywa — do „flajszu” i pektowny skłonność czuje, piwem je cienkiem podlewając. Owów jedno niby flaki postęszew. Przypomnia, a drugie zgola jak podszew. Tedy i naród to psa wart i od niego tylko obraza Boska plynie. Francuz natomiast frykasy nad wszystko przekłada, sopory du-

ka, słasnować i umeznąć na maśle. Podać z kartofkami lub z kaszką.

Żrzy z grzybów. Wybrać jak największe grzyby; korzonki odrzucić, a same czepczyki wyplukać i na noc namoczyć w mleku. Kliska kartofli obranych pokrajać w talerki, potem bytynie kłosek wysmarować masłem i umeznąć wstawiając grzyby i kartofki, które przyspywać cebulką drobno usiekana i zasmażoną z masłem, posolić, popieprzyć, zalać śmietaną i dusić pod pokrywą, aż grzyby i kartofle będą zupełnie miękkie. Podając, posypać zielenią pietruszką.

Kielbaski parowe. Wziąć schabu wieprzewego, porać na małe kawałki, oskrobać mięso od kości, dodać miesa wolowego, zrawdzić, żeby było dwie części miesa wieprzewego, a trzecia wolowego, przepuścić przez maszynkę dwa albo trzy razy, aby żyl nie było, mięso już bez żyłłożyć do donicy a żyły i pozostałe kości od schabu włożyć w rondel, posolić, wrzucić pieprzu, angielskiego zieła i kobowich żył, nakryć pokrywą, niech się dobrze wygotuje, a tymczasem mięso w donicy dobrać mięsie tak jak bułki, poprzednio posypać troszkę salety. Wygotowany bulion w ilości od półtory do dwóch szklanek rozmieszać z rozgotowanym mięsem i na pychać kiszkę; za każdą kielbaskę długości serdka kiszkę przekroczyć dwa razy, a końce pozawijywać. Potem włożyć kielbaski do tej samej donicy, w której było mięso, i schować do następnego dnia w chłodnej piwnicy lub spizarni. Nazajutrz zagotować wodę w dużej miednicy, a w braku jej w dużym rondlu, wrzucić kielbaski, żeby się dwa razy zagotowały, i natychmiast zawiesić w dość gorącym dymie, a gdy będą już ciemnoróżowe, wyjąć z wędzarni i zamurzyć we wrzącej wodzie przez 5 minut. Następnie rondelką trzymać z hoku na blazie — ale nie na ogniu — ubijając znowu ją tak drugo, aż się utworzy gęsta biła masa, przeczemu trzeba uważać, żeby się ją nie zaparzyły. Dlatego lepiej jeszcze rondelką z jajami wstawić w rondel z gorącą wodą, a gdy się zanadto rozgrzeje, wystawić rondelka na stół, bijąc bez przerywania masę, którą, gdy przystygnie, znowu wstawić w gorącą wodę i tak dalej postępować aż do skutku. Tym sposobem trzymając rondel z jajami w wodzie, nigdy nie będzie wypadku zaparzenia jaj, a skutkiem tego nieudania się omeletu, co na gorącej blazie

zwrócić się do siebie. Tymczasem mieć przygotowaną palerka z rozpuszczonym masłem, wlać masę ubiją i wstawić zaraz do niezbyt gorącego pieca na 5—8 minut. Skoro tylko omelet się zrumieni, wyjąć patelnię, aby omelet nie wysychł w piecu, a podwinąć go i z obydwóch stron, wyłożyć na półmisek i zaraz podać w stół. Taki omelet jest lekki i pochłony, ale trzeba go robić na początek, najlepiej wtedy, gdy zupa na stole. Oddzielnie podać sok w sosjerce.

Przechowywanie świeżych grzybów na zimę. Świeże młode prawdziwe grzyby obetrzać starannie z piasku, pokrajać w cienkie plasterki jak zwykle do duszenia. Grzybek bez plukania w wodzie osuszyć dość mocno i tak mieć 6—8 godzin słoniję. Po uuplywie tego czasu, grzybki z sosem, który z siebie puszcza, włożyć w kompoty pod sam wierzch, obwiązać pecherzem i gotować na parze od zagotowania przez pół godziny. Gdy kompoty ostygną, odrzucić sochę, grzybki włożyć jedne do drugich, aby niemi kompoty napelnili do samego wierzchu, a tylko nieco miejsca próżnego w górze pozostawić dla zalania pechem.

Tak urządzone grzyby doskonale się konserwują i nieczem od świeżych nie różnią. Biorąc grzybki te do gotowania należy udusić je z masłem i cebulą zwykłym sposobem, a na końcu zalać śmietaną i opieprzyć do smaku.

Salata z kalfaliorów. Kalfalior biały obrać starannie z twardej powłoki, podzielić na małe części i ugotować w solonej wodzie uważając, aby zbytczynie nie znikły. Ugotowane części osączyć z wody, ułożyć na płaskiej salaterce tak, aby spód kalfaliora krył się pod kwiatem.

Oddzielnie 5 żółtek na twardo ugotowanych, utrzyć wałkiem w donicy, dodając po trochu 6 żółek świeżej oliwy, 3 żółki octu, soli i cukru do smaku. I gdyby sos był za gęsty dodać nieco wystudzonej wody w której się kalfaliorzy gotowały.

Na parę godzin przed obiadem sosem tym polać kalfalior i trzymać je w chłodnym miejscu.

Torkić z jabłek. Formę wyłożyć na spódzie dookoła kruchem ciastem, cienko rozwałkowanym; nałożyć grubą warstwę marmolady z jabłek, którą pokryć trzema rzędnami jabłek, pokrojonych w ukośne plasterki, posypać cukierną i wstawić do średnio gorącego pieca; gdy rumiany, wyjąć, a gdy ostygnie, ubrać czczerną galaretką.

Rehabilitacja gorsetu.

Nie zdarzyło się jeszcze, aby którykolwiek uniwersytet stanął w obronie gorsetu. Stało się to właśnie w Berlinie, gdzie dwóch profesorów Feliks Hirschfeld i Adolf Loewy, postanowili gorset zrehabilitować. Według ich zdania sznurówka posiada niewzkie żalety lecznicze; zwalcza i zdrabia choroby piersiowe. Prawda, że należy używać gorsetu tylko wówczas, kiedy zachodzi ścisłe określenie wypadek pewnego typu choroby piersiowej, którą uczeni niemieccy nazywali paraliżem kłaki piersiowej; chorobę tę można spotkać u kobiet wedle pewnego typu zbudowanych. W tym wypad-

ku ciśnienie gorsetu małkułtli bardzo zjawicznie, ułatwia oddechanie, zmusza szczyt płuca do zżawczek gimnastyki. Twierdzenie to opiera się na bardzo szczełogowych obserwacjach i licznych badaniach dokonanych z pomocą promieni Rentgena.

Oto rehabilitacja gorsetu. Pamięć, której zechcą być smukłe, będą miały wygodę i nosząc gorset, będą się powoływały na orzeczenie uniwersytetu, że zaś, którym narzęczenie uniwersytetu, nie pomoże, będą mogły patrzeć z zawzięcią na zgrabię figuromi dam w gorsetach, twierdząc z całą pewnością, że one są dotknięte paraliżem kłaki piersiowej, odkrytym przez uczonych berlińskich profesorów.

Praktyczne rady i wskazówki.

Wywabianie plam żelaznych. Rozpuszcza się i części kwasu krukowego, i część kwasu cytrynowego, t. j. część soli kuchennej i 8 litrów wody. Jedną lub kilkoma kropkami tego roztworu pociera się plame, wystawiając ją następnie na działanie pary wodnej. Plama znika szybko, a miejsce splamione należy wyprać mydłem i wodą.

Kłajster do podług lineolowych sporządza się z czystej maki żytniej i kipiącej wody, którą się wśród bezumieszania mieszania do maki wlewa. Po wymieszaniu, abyże grudek nie było, dodaje się nieco weneckiej terpentyny i znowu dobrze miesza. Kłajster musi być gęsty, gdyż inaczej nie przykleja się należycie płyta lineolowa do drzewa podług. Na powierzchni około 50 metrów kwadratowych, trzeba wylać 9 kl. maki i 1¹/₂ kl. terpentyny weneckiej.

KACIK HUMORYSTYCZNY.

Ach, te dzieci.

Genialny wynalazca.
Mamusia: Z czego się robi lokomotywa?
Synek: Z żelaza.
Mamusia: Dostkonalne! A ty z czego bydź ją zrobisz?

Synek: Ja, z czekolady, bo bym ją zaraz jądł.
Mamusia: Cudownie! A czym się lokomotywa opala?

Synek: Węgłem.
Mamusia: Znakiemciel! A ty czym byś ją opalał?

Synek: Ja, książkami, żeby się nie uczył.
Mamusia: Będzie z ciebie genialny wynalazca!

Czy urosnę!

— Janeczku gdzie jesteś?
— Tu w ogrodzie mamusia!
— Ależ zlituj się, jak można wleść po kolana w gnój.
— A bom się zasadził i czekam, czy rychło zaczną rosnać.

W szkole.

— Łoasiu, wymień mi przelotne ptaki.
— Bociany, gwawrony...
— A jeszcze?
— Koguty.
— Koguty?... a gdzie one przelatują?!

— A z jednej kupy śmieci na drugą

a w brzuchu czczo, albo mdli zgola. Już i piotun, a rumięcznik na białej gotuj. Po zrazach zaszle, jeśli w nich pierzuch w miarę ugotuj, miód szklenicami plik mozesz bez obopry.

Popieraj pan Zagłoba i mrunkaj:
— Na nic mnie rozmyślanie osłabio i śliny mi w gębie przobywa. Dziw, jako mi się jeść chce! Niesykam zjadł, czy co?... Chyba już na pacholika zawałc!.

I zerwawszy się z zydła, wielkim głosem zawolał:
— A dawaj, taki synu, co masz do je-

gie pifras, zieleninę, niby krowa jada, wyskoki ślodzi, a nawet kaniem piugam nie gardzi, jak żaby i ślimaki. Ano nie dziwić cienszku z wodą pija, tedy mu się sosy w brzuchu legną, a we łbie świta. Natives barbarae (narody barbarzyjskie), jako to pisarze podają, gorzej jeszcze rzeczy jadają, jako to węże, robaki, a nawet owe monstra morskie, co je wielorybami zowią. Aż to abominacja człowieka bierzle!..

Popiła pan Zagłoba, w onę abominacy zgłuszyc, poczem rzekł:
— Inszym zgola jest naród ryckersi. Ten żaby i wszelkie ślimaki, a sopory, a kapusty, a kiszkii grochowe innym podjęszym naczym zostawia, sam zaś zraz pieczeni nad wszystko przinosi. Pieczeń zasia może być

z wierzyny i ze świny i ze skopowiny, czyż duża. Nie by i kur pliczynoj i piazek zby wybka, byle poczowie i suto podłana. Sosy w brzuchu legną, a w miarę tudy się sosy, pospółstwo bowiem tylko, gdy więprza zabije, omasła i spacer przesada. I kassa bywa dobra i kłuski na głodny żołdek wysmienie. One zaś sosy wymyśle, a pozłotki, a potrząski, a malowania, a słodzenia, a lepienia i lwy, baranki, kwiatuiski et cactera — licha warte. Kadno to z wierzchu, a w środku zapraże i potrawa psu na użytk. Insze potrawy znowu po zamorsku przesyjąją, że znowu nie wiesz, żali ci kokura w sosie nie podają. Tedy ci w uszach aż dźwięczy od owych przewisk wymysłnych, język aż kolowacuje od wymawiania,

TYDZIEŃ HUMORYSTYCZNY

wychodzi w każdy wtorek jako dodatek do „Nowin”

wraz z Biblioteką powieściową „NOWIN”

- Romans i powieść -

— 10 tomów rocznie. —

Cztery pory roku w naszym kraju.



Wiosna.



Lato.



eseń.



Zima.

Człowiek przyszłości.

Dialog z bliskiej przyszłości.

- Umiesz pan pisać?
- Nie, używam maszyny do pisania.
- Umiesz pan śpiewać?
- Nie, korzystam z fonografu.
- Umiesz pan grać na jakimkolwiek instrumencie muzycznym?
- Nie, używam automatu fortepianowego.
- Umiesz pan szyć?
- Nie, mam elektryczną maszynę do szycia.
- Umiesz pan rysować lub malować?
- Nie, mam aparat fotograficzny.
- Umiesz pan chudzić?
- Nie, jeżdżę tramwajem elektrycznym, koleją, rowerem motorowym, samochodem i aeroplanem.
- Czy pan widział?
- Nie, używam szkielec.
- Czy pan słyszysz?
- Nie, używam tuby.
- Czy pan umiesz trawić?
- Nie, używam środków dygestywnych.
- Czy pan umiesz spać?
- Nie, używam narkotyków.
- Czy pan umiesz w jakiejkolwiek sprawie politycznej, artystycznej, literackiej lub innej, własne, osobiste, niezależne, wypowiedzieć zdanie?
- Nie, należę do zorganizowanej partji politycznej i stosuję swoje przekonania do przekonaj przywódców partyjnych. Co do literatury i sztuki, otrzymuję swoje impresje z gazet i czasopism, a zresztą idę za opinią publiczną.
- Czy pan umiesz oddychać?
- Nie, używam sztucznego aparatu respiracyjnego.

Czyżby ten „człowiek przyszłości” nie był poniekąd już człowiekiem teraźniejszości?

Z życia bankiera Eibenschütza.

W wagonie kolejowym siedział raz Wilhelm Eibenschütz i przedstawił mu się jakimś jegomości.

- Czemu pan jesteś? — pyta bankier.
- Ja jestem odgadywaczem myśli.
- No, co to znaczy?
- To znaczy, że ja panu mogę powiedzieć, o czym pan w tej chwili myśli.
- A co to kosztuje?
- Dziesięć reńskich.

— No, no to już jestem ciekaw, niech mi pan powie, co ja teraz myślę, a ja panu potem dam 10 reńskich.

— Pan jesteście bankierem i myślisz teraz nad tem, aby zbankrutować i swoim wierzycielom nie zapłacić.

— Ma pan 10 reńskich — mówi Eibenschütz.

— Prawda, że odgadłem?

— To nie — mówi bankier — ale mi pan poddał doskonały pomysł!

Mój typ.

Bięknotnolosa,

Złociastolosa,

Z mianka pół dziecka,

A pół madonny;

Z ligurki wstągą

By kwiatek wonny,

Z mianka pół dziecka

A pół madonny;

Tak! Nie życiem spółwiedziły grzyb —

Mój typ!

Ognista, kruczo —

Mebastolosa,

Z wyrazem oczu

Furyj — szatan,

Pozarem łona,

Z wyrazem oczu

Furyj — szatan,

Jakby ja piekła wziętną szay:

Mój typ!

Miedzianolosa,

Oczy: móż głębie,

Posag z marimam

Lub sen Teyana,

Biast: kiełch kwiatu,

Boskie kolana

Posag z marimam

Lub sen Teyana,

Krolowa Jesior krystalnych szay:

Mój typ!

Sratynka wreszcie,

Czy farbowana,

Zarówno! jednej

Trymam się racy!

Tej, innej rasy,

Maści, lsb racy,

Zarówno! jednej

Trymam się racy,

Gdy hoża, ładna, nie stary grzyb:

Mój typ!

To i owo.

Otwarcie.

Konkurent: Czy mogę prosić o rękę pańskiej córki?

Ojciec: Zatuje mocno!.. Już wczoraj zapłaciłem długi za innego..

Czem jest każdy przeciętny człowiek.

Strażakiem — gdy gasi pragnienie.

Adwokatem — gdy broni swych zapamiętanych.

Inżynierem — konstatającym dziury w mostach.

Budowniczym — od stawiania zamków na lłodzi.

Wyrobnikiem — gdy pod kimś dół kopie.

Służącym — do stania łóżka, na którym się wysypia.

Kowalem — własnego szczęścia.

Najświętsze uczucia.

Narzeczona: Powinnam ci to była już dawno powiedzieć, mój Władziu, ale nie miałam odwagi... Otóż dowiedz się, że ja.. ja nie mam żadnego posagu!..

Narzeczony: Co? I jak ty mogłaś, nieszcześnie ta igrać do tej chwili z moimi.. największymi uczuciami!

I to także.

— Fredku — pyta pan Zenon swojego przyjaciela — czy to prawda, co mówią, że ty wziął za swoją żonę sądową separeację od stolu i łoża?

Fredek: z pewnością! Tak! i od fortepianu

Obojętność łagodzająca.

Panna X.: Ach, więc doktor zaślubiła owdowiła panią N.. chyba z tego jedynie powodu, że ona ma pieniądze..

Panna Z.: Nie sądzimy go tak ostro... żeń się z nią dlatego, że on nie ma pieniędzy

Osiwończymy. — Bierz ją „na Przybyszeuskiego”.

Ona: No i cóż mi pan powiesz?

On: Ty pani jesteś moja, mójśca, ach, najmójśca! Jam twój, twojścy, najtwojścy na dnie oceanu, pod którym nenufara na zawsze aż po nidy..

Między rodzeństwem.

Adaś (uczeń III klasy do siostry): Patrz, Adeliu, oto pierwsza korona, zapracowana przezemnie!

Adelciu: A widzisz, jak to ładnie. Masz jaką lekcyę?

Adaś: Niel sprawniejsze na Szpitalnej gramatykę łacińską..



Żak sobie mały Morcy wyobraza upadek firmy Kahane i Spka, „Elerexportgeschidh”.

