

## Murfologia

### Murphy filosoofia

Naeratage ... homme on veel hullem.

### Chisholmi teine seadus

Kui asi edeneb hästi, siis läheb midagi untsu.

Tuletused:

Kui asi ei saa enam hullemaks minna, läheb ta ikkagi hullemaks.

Alati, kui asi näib edenevat, olete midagi kahe silma vahele jätnud.

### Scotti esimene seadus

Ükskõik mis ka untsu ei läheks, alati paistab see tavaliselt üsna korras olevat.

### Finagle'i neljas seadus

Kui mingi asi on sassi aetud, siis kõik, mis selle parandamiseks ette võetakse, teeb asja ainult hullemaks.

### Pudderi seadus

Kõik, mis algab hästi, lõpeb halvasti.

Kõik mis algab halvasti, lõpeb veel halvemini.

### Perlsweigi seadus

Inimesed, kes kõige vähem suudavad üüri maksta, maksavad üüri. Inimesed, kes vabalt suudavad üüri maksta, ajavad taga õiglust.

### Boobi seadus

Selle, mida te otsite, leiате alati viimasest kohast, kuhu te vaatate.

### Rattasõidu esimene seadus

Ükskõik, mis suunas te sõidate, on see ülesmäge ja vastutuult.

### Kassikimbatuse reegel

Kui te kass on teie süles uinunud ja näib rahulik ja armas, on teil järsku tarvis tualettruumi minna.

### Schmidti seadus

Kui te mingi asja kallal küllalt kaua käkerdate, saate te temast jagu.

### Sattingeri seadus

Iga asi töötab paremini, kui ta sisse lülitada.

### Jonesi seadus

Inimesele, kes naeratab, kui asi halvasti läheb, on meelde tulnud keegi, kelle kaela ta saab süü veeretada.

### Athena autojuhiviisakuse reeglid

Kui te lasete kellelgi enda ette sõita, siis:

auto teie ees on viimane, mis saab üle raudteeülesõidukoha, jättes teid ootama pika, aeglaselt veniva rongi taha; või

teil on mõlemal ühine sihtpunkt ja auto teie ees saab viimase parkimiskoha.

Köögihämmelduse seitse seadust

Multifunktsionaalsed seadmed ei saa õieti hakkama ühegagi neist funktsioonidest

Ääremärkus:

Mida kallim on seade, seda harvemini te seda kasutate.

Mida lihtsamad on juhtnöörid (nt. „vajutage siia“), seda raskem on pakendit avada.

Firmaretseptis, mille te äsja avastasite vanas kokaraamatus, ei ole kõige olulisemat kogust võimalik välja lugeda.

Ääremärkus:

See selgub alles siis, kui te olete kõik teised koostisosad kokku seganud.

Kui roog on lastud hukka minna, siis kõik, mida te asja päästmiseks ette võtate, teeb seda ainult hullemaks.

Alati saate te kiita söögi eest, mida oli kõige lihtsam valmistada.

See koostisosa, mille pärast te spetsiaalselt poes käisite, on asi, mille suhtes teie külalised on allergia.

Mida rohkem aega ja energiat te toidu valmistamiseks ohverdate, seda tõenäolisem on, et teie külalised räägivad kogu söögiaja sellest, mida kõike head nad mujal on söönud.