

При 2000 души пжтници, параходътъ има 1,000 души, които работятъ и прислужватъ.

При едно пжтуване се харчи: 21,000 кгр. месо и и салами, 7000 кгр. птици, 1400 кгр. дивечъ, 1200 кгр. риба, 1380 кгр. сушенъ зеленчукъ, 190 кутии консервирани гължби, 6500 кгр. зеле, 10500 кгр. брашно, 5500 кгр. кафе, чай, какао и захаръ, 4000 кгр. масло, 6400 литри прѣсно млѣко, 360 кгр. масъ, 60,000 яйца, 1000 кгр. сушени плодове, 19,350 кгр. прѣсни плодове, 45,000 кгр. зарзаватъ, 11,400 кгр. други продукти, 15,000 стѣкла вино, 1500 стѣкла минерална вода и 300 хектолитра боза.

Ето до каква фантастичность е достигнала човѣшката изобретателность!

Твърдо млѣко. При едно пжтуване по Хималайскитѣ планини, проф. Хансъ Молишъ видѣлъ много интересенъ пазаръ, който става въ едно отъ мѣстнитѣ лѣтовища. Тукъ се събиратъ стотици човѣци да си продаватъ стокитѣ, които пренасятъ отъ околността.

Най-силно впечатление направилъ на пжтешественика единъ предметъ, който споредъ него не билъ описанъ досега. Това е една млѣчна консерва, твърда като камъкъ. Тя се състояла отъ една кафяна маса въ видъ на плоча, дебела колкото човѣшки прѣстъ, широка 6 см. и по срѣдата пробита. Такива млѣчни плочи сж нанизани на връвъ и лесно могатъ да се пренасятъ въ голѣмо количество.

Плочкитѣ сж толкова твърди, че могатъ да се трошатъ само съ желѣзенъ чукъ. Проф. Молишъ узналъ, че млѣкото, следъ като се издои, се съсирва и се суши, пресува се и се покрива съ особенъ платъ, който се отпечатва по поврхността на плочата.

За да се приготви това кораво млѣко за ядене, натрошава се съ чукъ на бучки. Такива бучки, турени въ устата, набѣбватъ бавно, и като омекнатъ, могатъ лесно да се дѣвчатъ. Млѣчнитѣ плочи сж много силна храна, защото се състоятъ отъ масло и бѣлткъ; тѣ не се развалятъ и могатъ да се употребятъ и следъ десетъ години.