

РИБАРСТВО

И ОТРАСЛИТЕ МУ

ГОДИНА I
КНИЖКА 4.

ИЗДАВА:

Б. Станев

Директор на Практическото Рибарско Училище.

АПРИЛ
1923 ГОД.

УРЕЖДА РЕДАКЦИОНЕН КОМИТЕТ.



СЪДЪРЖАНИЕ:

Г. Славянов. „Бждацето на Черноморският ни риболов“. Кр. Бжчваров. „Предусловие за успешното рекламиране на морските риби“. Превод от немски Л. С. Есетровото риболовство и обработване в Каспийското море, с оглед на добиване хайвер“. А. Н. „Морското риболовство в Англия през 1922 г.“. Зап. Лейтенант Иванов Сава. „Сведения на старите писатели за рибарството в Черно море“. „Из Западно-Европейския риболов“. „Рибно тжржище“. „Вжпроси и отговори“. „Книжнина“.

ВАРНА
ПЕЧАТНИЦА „СВЕТЛИНА“
1923 г.

Към Г. г. абонатите.

От 1 Януарий 1923 година почна печатането на рибарското списание „Рибарство и отраслите му“, което през 1923 год. ще излезе в 10 книжки.

Списанието ще има за главна цел: **а)** да даде възможност на рибарите да се изкажат чрез своя орган по всички болни въпроси, **б)** да сплоти рибарите и рибарските кооперации в цялата страна, като развие единодушие и единомислие, **в)** да държи в постоянна връзка отделните наши рибари помежду си и с производители или търговците на разни рибарски артикули, **г)** да повдигне рибаря в професионално отношение чрез запознаване с всички нововъведения в областта на рибарството и консервирането на рибата приложени в чужбина и у нас, **д)** чрез ред популярни статии да запознае обществото с рибното стопанство.

Списанието ще даде на читателите си ред статии — оригинални и преводни, които да третира горните точки. Освен това в списанието ще има и следните специални отдели: „**Кореспонденции от разни рибарски центрове в страната**“ чрез които ще държи читателите в течение на всички новини по рибарството; „**Запитвания и отговори**“, в които ще се дават отговори на всички въпроси, повдигнати от нашите рибари, „**Рибарски книгопис**“ в който ще се дава сведения за нашата и чужда литература по рибарството.

Годишен абонамент.

За вътрешността	100 лева.
За странство	200 лева.
Цена за отделен брой за България	15 лева.

Абонамента може да се изплаща на два пъти: при записването 50 лева и след получаването на брой 3 — 50 лева.

На настоятелите, а такъв може да бъде всеки, който запише 10 и повече абонати се прави 15% отстъпка.

Настоятели, които ще са съгласни да събират обявления за списанието, трябва да съобщят това в редакцията, която ще им изпрати необходимите пълномощия. От събраните за обявления суми на пълномощниците се прави 25% отстъпка.

От абонамента и обявленията не може да се одържа за пощенски разноски.

За обявления в списанието се плаща:

За еднократна публикация цела страница	400 лева.
За еднократна публикация $\frac{1}{2}$ страница	240 лева.
За еднократна публикация $\frac{1}{4}$ страница	130 лева.
Малки обявления за кв. см. 1 — лв.	
За три и повече публикации 10% отстъпка.	

От Редакцията.

Излиза 10 пъти в год.

Годишен абонамент
100 лева.

За странство 200 лева.

Отделен брой 15 лева.

РИБАРСТВО И ОТРАСЛИТЕ МУ

За еднократно публикуване на обява, се плаща:
цела страница 400 лева
полов. " 240 "
четвърт. " 130 "
малки обяви, кв. с. м. 1 лв.
За три и по-вече публикации се прави 10% отстъп.

Книжка 4.

АПРИЛ 1923 год.

Година 1.

СЪДЪРЖАНИЕ:

Г. Славянов. „Бъдещето на Черноморският ни риболов“. Кр. Бжчваров. „Предусловие за успешното рекламиране на морските риби“. Превод от немски Л. С. Есетровото риболовство и обработване в Каспийското море, с оглед на добиване хайвер“. А. Н. „Морското риболовство в Англия през 1922 г.“. Зап. Лейтенант Иванов Сава. „Сведения на старите писатели за рибарството в Черно море“. „Из Западно-Европейския риболов“. „Рибно тържище“. „Въпроси и отговори“. „Книжнина“.

Бъдещето на Черноморският ни риболов.

Още твърде много са тия, които се съмняват в бъдещето на нашето морско риболовство, но най-лошото е, че има и хора близки до тая област, които сами още не са убедени и гледат със скептицизъм на бъдещето. Но струва ми се, че техните опасения и съмнения не са продукт на зряло проучване на въпроса, а са резултат на една от основните черти в националният ни характер — отрицанието и недоверието към всичко, което не сме попинали, на което не сме стъпили здраво и сигурно. Никога не вземало участие в нашата материална и морална култура, морето всякога е било съвсем непознато за нас, винаги е представлявало една голяма и даже страшна неизвестност за обикновеният български ум. А естествено е, че при такива условия най-малко морето е, което ще очарова и привлече и без това тъй недоверчивият и мнителен българин. Но той трябва да бъде привлечен, трябва да го убедим, да му дадем сигурни гаранции, че ще успее; по-нататък развитието е сравнително по-лесно, най-трудни са първите крачки, необходими са труда и усилията, на всички тия малцина просветени българи, които знаят, съзнават или макар само чувствуват огромното значение на морето и неговото рибно богатство за бъдещето ни народно стопанство.

Ще се възползвам от гостоприемството на сп. „Рибарство и отрасли му“ не за да изложа резултати на сериозни изследвания и проучвания, а само да изразя твърдото си убеждение в голямото бъдеще на нашето черноморско риболовство.

Мнозина намират, че Черното море не може да ни даде особено много, защото неговият басейн бил слабо населен от представителите на рибното царство. Действително, това е така, но така е само по сравнение с огромните богатства на океана и прилежащите нему морета. Ако, обаче сравним крайно интензивното, не само използване, а даже и разхищение рибните запаси на океана от крайбрежните му народи — англичани, германци, норвежци, шведи, холандци, французи и т. н., с това, което ние и нашите съседни черпим от почти още девствените води на Черното море, то смело можем да заявим, че то крие съвсем непожтнати и твърде големи рибни запаси,

които за дълги години биха задоволени всички наши желания и с излишък биха възнаградени усилията и труда не само на десетки хиляди български риболовци, но и на още много десетки хиляди представители на другите съкрайбрежници. Черното море, макар и да има само около 60 вида риби, които са от значение за риболовството, все пак е твърде богато да задоволи всичките нужди на разположените край неговите брегове малки страни и малочислени народи. Във всеки случай най-малко ний и най-малко сега, когато едва сме натопили краката си в морето, можем да се плашим от изчерпването на неговите запаси. Нека първом поне отчасти се приближим към улова на това количество риба, което морето свободно може да ни даде като плодове, без страх, че ще пострада и майката — дърво, та тогава да се загрижим и за бъдещето опазване на корена и семето. Науката е достатъчно силна за да ни даде за тогава всички необходими средства за да опазим и не дадем възможност да пресекнат за сега неизчерпаемите рибни извори на морето. Многобройните хищни риболовци в северната част на Атлантическия океан и Северното (немско) море трябаше цели всекове наред да извличат огромни количества риба, с която буквално да пресищат пазарите на стария свят за да се достигне най-сетне, едва сега момента на опомняне и туряне ред в използването и стопанисването на големият международен морски имот. А до тоя момент за Черното море, ний сме още твърде далеч.

Твърдението, че в Черно море не се вждят херингът и треската, които играят най-важната роля в рибната промишленост на северо-западните европейски народи и че следователно Черното море не може да ни приближи до благосъстоянието на английските, германските и т. н. риболовци, риботърговци и рибопромишленици е също тъй само едно неоснователно скептическо разсъждение. Вместо херингът и треската ний имаме на първо място скумрията и хамсията, а след тях есетровите риби, паламуда, карагюза и калкана, които ще могат да добият, а и сега до известна степен имат на вътрешния и близките вънкашни пазари, голямо промишлено значение. Тук

веднага ще ми се възрази, че скумрията и паламуда само за едно кжсо време преминават край нашите брегове, за да изчезнат после през цялата останала част на годината и да прекарат лятото в Северозападната част на Черното море и зимата в Мраморното и Бяло морета; а пък хамсията и есетровите риби сжвсем даже и не се появяват край нашите брегове. Но нима ний и за в бъдеще ще трябва да стоим на брега и да чакаме рибата сама да влезе в поставените от нас по крайбрежието капанчета? Това не може и не трябва да бъде пътя за развитието на бъдещето наше модерно риболовство. Французите отиват чак до Ню-фаундланд, на 6000 км. от своите брегове, за да търсят по-изобилен лов; около бреговете на Исландия се тжлпят не само английските риболовци, но и тия от Германия, Холандия и Дания, чиито брегове отстоят на 2000 — 3000 км. от острова; шведите и норвежците обикалят целият Скандинавски полуостров за да достигнат залежените Мурмански брегове на Северният океан и да добият там по-вече от това, което им дават омиващите бреговете им Северно и Балтийско морета и Атлантическият океан. А защо ний да не можем да кржстосваме и да ловим рибата в Черното море, там дето я намерим, когато най-отдалечената точка на това море от нашият бряг е само на около 1100 км.; а защо пък да не можем да се спускаме и чак до Мраморното и Бялото морета? Нашите търговски параходи, макар и рядко, но вече отдавна разяват българското знаме във водите на Средиземното море; защо да не могат да сторят сжщото и бъдещите наши риболовни кораби? Рибата е сжщо такава стока, както тая, която параходите редовно пренасят от едно пристанище в друго, само с тая разлика, че се взема направо от морето и се носи в своето пристанище като местно производство или в чуждото пристанище като иностранен внос. В това няма нищо странно и неестествено; най-развитата в риболовно отношение страна е Англия и въпреки това, даже и сега — след войната — германците риболовстват около бреговете на Англия и стоварват в нейните пристанища всичкия си улов като внос на германска стока; така постъпват и рибарите на всички напреднали морски народи. А нима сжщото не вършат и анадолските турци, които ежегодно, всяка пролет, идват пред нашите брегове да ловят калкан и го стоварват в нашите пристанища? Защо ний да не можем да сторим сжщото пред бреговете на Ромжния, Русия и Турция? Може би ще ми се възрази, че напр. ромжните, непременно ще искат да ни пречат, ако се опитаме да риболовстваме пред тяхният бряг. Подобни опасения обаче, са сжвършено безосновни — от древни времена и до днес моретата не могат да съставляват нито частна, нито държавна собственост, те са общо притежание на цялото човечество и сжгласно международното право всяка една държава може да претендира на суверинитет само върху своите териториални води, простиращи се обикновено до 3 мили от брега. Следователно, българският риболовец, както и всеки друг, би могжл спокойно да риболовства на три мили пред устието на Дунава напр, или кждето и да било другаде и след това да стовари своя улов, макар и като вносна стока, в ромжните, руските или които и да било други чужди пристанища.

Но това може и трябва да бъде обект само на една по-далечна степен в развитието на нашето ри-

боловство. За сега, ний имаме още твърде много работа и само пред нашите брегове. На първо място ще трябва да обжрнем по-сериозно внимание на разположените по крайбрежието ни блата и езера. Те ще трябва да се обжрнат в модерни обширни риболовни и рибовъдни стопанства, от които не само ще може да получаваме големи приходи, но които ще ни послужат като необходим етап и към най-сжществена цел в развитието на рибният ни промисъл — риболовството в открито море.

По пътя към тая по-далечна цел на близкото бъдеще, ний ще трябва обаче да спрем своето внимание и към самото крайбрежие. Каквото и да било модерно риболовство не е възможно, без поне щогоде добре уредени рибни стоварища. Както повдигането на презморската ни търговия не бе възможно без постройката на Варненското и Бургазко пристанища, сжщо тжй невжможно е да се очаква един бжрз развой на риболовството, без да има то, макар и само най-необходимите удобства на брега и край него за приютяване на рибарските кораби, поправката им, снабдяването им, за стоварването на донесеният улов, неговото сортиране, пречистване, запазване, преработване и най-сетне препращане към вътрешните пазари. Много погрешна е разпространената у нас мисъл, че за нуждите на рибарството са напълно достатъчни пристанищата, които обслужват и останалите клонове на търговията, индустрията и промишлеността. Даже в тая област, ний вече сжзнаваме нуждата от едно по-подробно разграничение на всевъзможните стопански отрасли и ако ний почваме да строиме или проектираме постройките на житни, въглищни, безиновни, индустриални, ремонтни и т. н. пристанища, то толкова повече ще трябва да помислим за постройката и на рибарски пристанища, чиито особености и изисквания твърде резко се отличават от изискванията на всяко едно друго пристанище. Рибарството има своите специални нужди, които налагат и своето специално задоволяване. Едно от най-богатите и най-големите днес английски, изключително рибарски пристанища, Абердин, построено в една по-рано сжвършено дива и безлюдна местност, обаче, единичко отлично изходно положение за рибарите, отиващи на лов в северната част на Атлантическия океан, е било напълно достатъчно за да се издигне там един от най-цветущите английски градове. У нас не би станало нужда да отиваме до такава крайност — ние имаме достатъчно добри и подходящи естествени пристанища, а и в сжздадените вече изкуствени такива, свободно ще се намерят места, които да се отделят специално за рибни стоварища.

В това направление строителната ни рибарска политика напълно основателно, ще се спре първо на Созополският залив; а след това и на Месемврия и Василико. Просторният и удобен залив на града Созопол, отлично защитен от главните господствующи ветрове и днес още е „Залив на Спасението“ за стотици малки и големи ветроходи; сега за сега той е и най-голямото ни рибарско пристанище и естествено, първият ни рибарски център. Това си преимущество Созопол джлжи главно на това, че тжкмо пред него се намира една от повжротните точки в пътя на големите пролетни и есенни преселения на скумрията и паламуда. Ясно е, че и когато нашето риболовство се модернизира, Созопол не само ще запази, но може би и още повече ще засили своето

първенствующо положение. Но, за да се достигне тая цел, наложително необходимо е, да се започнат поне най-необходимите на първо време пристанищни и рибарски градежи: малък, около 50 м. дълъг, каменен мол, свързващ малкият остров с града; малък, макар и джреч, крайбрежен кей, с необходимите удобства за бързото товарение и разтоварване на корабите; вжглищен и бензинов склад; хладилни помещения и хали за складирането и първичното консервиране и приготвяне на рибата за препращане и т. н. Само тия няколко малки по своите размери удобства ще дадат един твърде мощен тласък за бързото развитие и модернизиране на морското ни риболовство, което пък от своя страна силно ще оживи рибната търговия и ще създаде липсващата за сега у нас рибопромишленна индустрия. Тая последната, веднаж създадена, ще бъде нов фактор за едно още по-бързо и по-модернизирано развитие на риболовството в открито море.

Веднаж създадени първичните удобства и опитни рибни стопанства, българското риболовство естествено ще мине и към следующата степен в своето развитие, а именно изоставянето на днешните първобитни способности за рибуване и въвеждането на по-съвременни и надеждни средства за ловидба; обикновенната гребна лодка ще трябва да бъде изоставена, за да се мине към класическия тип рибарски кораби — ветроходите, а от там и към по-съвременния тип — ветроходни кораби със спомагателен двигател — бензиновият или дизеловият мотор. Тая крачка напред ще означава едновременно и откъсването на рибаря от брега и решителното преминаване към подвижните способности на ловидба; неподвижните крайбрежни уреди ще заемат последно място в упражняването на рибният промысел за да отстъпят първенството на свободно плаващите и влачените обикновени и джрни мрежи. Рибата няма да бъде причаквана от брега за да влезе сама в нашите мрежени торби, а ще бъде преследвана или пресрещана по пътищата на нейното движение за търсене на храна, хвърляне на хайвера си или презимуване. За да бъде обаче тая крачка напред, сигурна и благотворна и за да не означава тя началото на едно уморително и скъпо лутане, тя още от сега трябва да бъде подготвена чрез успоредната дейност на държавата и частният, капитал в изследване и изучаване способите и уредите, които ще трябва да бъдат приложени за да се мине към риболовството в открито море. Безогледното заимстване и копиране на чуждото, никога не води към добри последици. Много сж особенностите, които ще трябва да се осветлят при тия изследвания; на първо място, непременно ще трябва да се вземат под внимание психологическите и битови черти в характера на най-важният инструмент при всяка една дейност — човека, в даденият случай българина с неговият характер и условия на възпитание и образование; след това местните географически и метео-

рологически условия — особеностите на морето, вторият съществен елемент в рибният промысел; и най-сетне трябва да се изучи и опознае и самият обект на риболовството — характера и бита на тия рибни видове, които ще играят най-важната роля в нашата рибопромишленост. Защото, не е все едно дали холандецът ще се отправи със своя лек, но бавен ветроход въз водите на Северното море за да търси със седмици капризният херинг или германец да излезе с бързият си и солиден параход за да преследва треската в океана или най-сетне ловкият и подвижен грък, от векове още сроден с морската стихия, ще излезе със своята дървена черупка и прадядовска мрежа за да лови скумрия или паламуд в неспокойните води на Черното море или тихите заливета около безбройните беломорски острови; тежкият, мъчноподвижен и от векове срастен със земята българин няма чертите нито на холандец, нито на германец, нито на гръка, а следователно и не може да му се натрапва безогледно тоя или оня вид кораби и уреди, само защото в ръцете на другите те сж били отлично оръдие за работа.

Веднаж направена най-важната стъпка в развоя на нашето риболовство — преминаването от брега към откритото море, от неподвижността и очакването към движението и преследването, българинът риболовец неминуемо ще мине и към най-съвършените и съвременни начини и способности за риболовство. В тоя последен период на развитие няма да бъдат само скумрията, паламуда и калкана предмет на ловидба при тяхното преминаване покрай или към българските брегове; полето за действие ще бъде значително разширено и окончателно ще бъде освободено от оковите на брега. Едва тогава ще можем да говорим за рибарски параходи, отиващи на ловидба в ромънските, руските или турски води за да преследват не само скумрията, карагъза и калкана, а и луксозните есетрови риби и изобилните и твърде пригодни, като ефтина народна храна хамсии. Тогава ще имаме възможност да мислим не само за обикновенните промысловни занаяти, свързани и съпровождащи всяко го-годе развито риболовство, но и за една по-широка рибно-консервна индустрия, за производство и търговия на луксозни и обикновени хайвери, за обработката на второстепенните рибни продукти, за корабостроителство, за рибна търговия на външните пазари и т. н. С една дума и ние да влезем и се наредим в голямото семейство на културните морски народи.

Всичко това на пръв поглед трудно и мъчно достижимо, в същност е много възможно и лесно осъществимо, стига само в основата на нашата дейност непоколебимо да легне твърдото желание за една постоянна, неуморна и систематична творческа работа. Но работа, която в никакъв случай не трябва да се ограничава само в книжни и словесни успехи.

Г. Славянов.

Предусловие за успешното рекламиране на морските риби.

Против добрата реклама на морските риби най-вредно влияят случаите, когато се поднася на потребителите съмнителна риба. Оня, който е имал веднаж на трапезата си развалена риба, той дълго вре-

ме ще избягва миризмата ѝ даже. Затова, първо и най-главно условие, за да се накарат хората да обикнат и повече употребяват рибните ястията, е доставянето пресна и безукорна риба. Тука, разбира се,

много могат да помогнат и самите купувачи, като плащат по-добра цена за действително добрата риба.

Когато се продава рибата с нехайство, напр.: така, както е получена от пжт, или я забутат негде с кошниците в някой жгъл на двора, или пред вратата и при това много дни наред я предлагат в този ѝ вид на купувачите, то в последните остава впечатлението, че рибата е нещо малостойно, защото виждат, че самите продавачи се отнасят с нея, като нещо с малка стойност. Всичко това, разбира се, никак не подтиква да бъде рибата в къщи добре съгледана. Картината съвсем се изменява, когато наопаки, рибата бъде поставена в много чист дюкян, по начин същият такъв, както се държи месото, чието място тя заема; това ще предизвика аетита на купувача и домакинята и последната ще се погрижи да я приготи също грижливо и вкусно.

От ден на ден все повече и повече прониква съзнанието в публиката, че само чисто и грижливо запазената риба обещава успех за развитието на търговията с риба, тук влизат и чистото държане и на рибните магазини. А това само по себе си е едно необходимо доказателство, че самият прогрес на търговията (купуване и продаване) на морската риба остава на втори план. При подобни специални търговии, които трябва да се извършват от специални рибопродавачи, трябва да се поставя на първо място вида (качеството) на рибата, защото не е породата на рибата, която ще ѝ предаде по-голяма стойност, като хранително вещество, а нейната запазеност, приятен вид. Затова най-важното от всички предусловия за разпространение на рибната консумация е грижливото и уметелното обръщане с нея и то от минутата, от когато влезе в ръката на риболова, чак до трапезата. Това, което риболова със своето нехайство и неумение ще развали, с нищо от после не може да се поправи.

Впрочем, такъв недостатък твърде скоро се почувствова, защото за такава безгрижно задържана риба големите търговци дават по-малка цена, а пжк като отидат самите потребители и те, разбира се, ѝ побиват цената още по-зече, а главното тия последните захватват да се отвръщават от рибата.

Обаче, трябва да се има пред вид, че не само риболовците са длъжни грижливо и безупречно да се отнасят с рибата, но това същото са длъжни да следват и цялата по-нататъшна верига от търговци на риба; тия последните са, които трябва да я запазят от развала. Но тук трябва да се подчертае, че целият ход на рибната търговия и разширението кръга на нейната консумация, преди всичко зависи, на първо място от уметелата похватност на риболова.

Каква голяма разлика има в обръщението с рибата на корабите, може да се види всеки ден, не само между товаренето на разните един до друг стоящи параходи, но най-главното това може да се забележи на нашите*) и чуждостранните рибни пазари. Оня, който е посещавал Холандските и Английските пазари, той не може да не отбележи разликата им с Германските такива.

Самото излагане на грижливо упакованите санджци и разполагането на отделните риби една до друга, показват вниманието, което Холандци и Англичани отдават на рибата вобщо навред и винаги става ясно, че не количеството, а качеството на рибата носи по-големи печалби на рибаря; защото за наляване много риба иска се много труд, без да бж-

де той възнаградителен за риболова, или да докара печалби за търговията, или пжк да ползува потребителите; а често пжти, едно по-малко количество хваната риба, но грижливо уредена, струва много повече във всяко отношение. Както е и с всичките други хранителни припаси, външния вид играе голяма роля, — същото и даже повече е и с рибите.

Люсните и цветат трябва по възможност да се завардват, затова нещо трябва да има грижата риболова и то до толкова, до колкото му позволяват начина на ловенето и състоянието на времето.

При ловидбата риба с джнии влачуци се мрежи, при лошо време, да се улавят и се прибират на кораба всичките риби не повредени, е нещо почти невъзможно. Този пропуск, във вреда на хубавия изглед на рибата, нямал би значение, ако след това рибите се грижливо убиват, изчистват, промиват и турят в лед. Тия работи са важни, защото, ако риболова допусне нехайство в тая си работа, то рибата ще получи едно значително намаление на цената си.

До колко тия вреди са големи и се отразяват и далеч по-нататък, отдавна е признато в ония държави, в които е урегулиран добре износ на своите риби. Там същ закон е прокарано, как трябва да се обръщат с рибата хората, през ръцете на които минава, като се въвели и инспекторат, който се произнася за качеството на назначената за износ риба и тоя последния утвърждава всички ония мерки, целящи усигоряването на по-добри печалби от рибата и създаване добра препоръка между потребителите. Последното условие може да се изпълни във всеки случай не с наляване голямо количество, за което даже не могат да намерят и толкова купувачи.

Германското рибарство не обръща вниманието си винаги и навред върху горния факт. Много пжти гледат да наловят колкото се може повече риба, а за качеството ѝ (вида) и не следят. Това, Впрочем, може да се обясни отчасти с понякогашните особености на пазарните изисквания. Напр. при по-малките ловидби често пжти и по не грижливо запазената риба получава почти същата цена, каквато известна някоя риба. Горното се случва особено, когато има голямо търсене на риба, както е през постите, особено през страстната неделя. Това именно сблъсква риболовците и ги кара да мислят, че доброто съдържане на рибата е второстепенно нещо, а главното е количеството. Обаче те забравят, че такива случаи обикновено са по-редки и като изключение и те именно влияят вредно във висша степен на морския лов на риба и на консумацията ѝ.

За да се достигне до едно трайно и редовно употребление на рибите, което е главната цел и нужда за съществуването на рибарите, то трябва рибата на самите рибарски параходи да се държи най-грижливо и с вещина. Този риболовец, който изгуби из пред вид тези основни условия, които имат за цел преуспяването на рибарския занаят и на народната храна и не изпълнява наредбите по тоя случай на капитана на парахода, той вреди в края на краищата сам на себе си.

Сега вече морската риба се употребява повече от колкото по-рано, а чрез това става поефтеняване на къщното домакинство, а народната прехрана се подобрява. Обаче, противно на горното, често се чуват гласове, че рибата във вътрешността вече не струвала; ако това се проучи добре, ще се види, че

*) Германските Б. Р.

това се дължи на това, че рибата из път и по-рано е държана не добре и си е изгубила вида, инак рибата е прясна и безукорна. Това може да се отстрани още от разтоварването на рибата от парахода, защото това вреди извънредно много на консумацията на рибите. Рибата на палубата след хващането ѝ не бива да се мести от място на място и тѣпчи без нужда. Убиването и изваждането на вътрешността им трябва да се извършва бързо и грижливо, с това месото ѝ става бело. Вътрешността трябва добре да се изчисти. При миенето на рибите трябва люспите да не се лющат. Туренето в лед трябва така да става, че нито една риба да не се допира до борда, или до преградните дъски. Не трябва да се допуска голямо налягане на рибите една върх друга, а това да се отстранява чрез стелажки, защото чрез това незабелязано се увреждат и обезценяват едно голямо количество риби, които са били прекрасни, когато са се туряли в лед.

Една от най-големите грижи е и тази, щото местата, гдето ще се слагат рибите да бъдат извънредно добре почистени, включително и преградните дъски. Това е належащо нужно, защото от микробите, ако не се изсушат, твърде скоро започва гниенето и много лесно преминава на рибите. Във въздух задушен и нечист също много скоро се развалят рибите.

След риболовците вървят разтоварвачите в рибните пазари. Много зависи от техните грижливи и

умели похвати да бъде рибата в добро състояние. Рибата може да бъде много внимателно натъкмена в парахода. Обаче, целта се не постига, ако рибата не се изважда от местото си също тѣй пак грижливо. В добре изолираните места за риба, в които е натрупан лед, често пъти не е тѣй лесна работа да се извадят рибите от там. Рибите тук не бива да се изгласкват с лом, или желязна лопата, или пак да се тѣпчат с крак, защото рибата е ценно питателно вещество. Големите риби да се качат на желязни куки не е за препоръчване, освен ако това става зад хрилените покривки.

Морската рибна храна в тези скъпи времена е едно от малкото средства, останали за облекчение на тежките ни нужди. Обаче, това може действително така да бъде само, ако морските риби се поднасят на потребителите в безукорно състояние, чрез което ще се спомогне за по-широкото им разпространение. Затова е нужно преди всичко, всеки, през ръката на когото преминава рибата от улавянето ѝ до уста на потребителите, да съзнае значението на своя труд, в случая нашия народ трябва да има винаги пред вид, като основно правило за всяка своя работа с рибата: грижливост, чистота и бързина. Това е само едно главно пред условие за успешното рекламиране на морската риба, за да стане необходим нашия риболов за народното стопанство и производство.

Превел от немски Кр. П. Бжваров.

Есетровото риболовство и обработване в Каспийското море, с оглед на добиване хайвер.

Обработваният хайвер на рибите от семейството Acipenseridae, от няколко столетия насам идва в търговията като деликатес под название чер хайвер; той се добива от хайвера на следните видове риби:

Моруна или белуга, есетра или осетр, пѣструга или севрюга и шип. Друг един пети вид, а именно чигата или стерляд, известна по своето много вкусно месо, не се използва за промишленото производство на черния хайвер.

Промисловото риболовство на тия риби се извършва в Европа, Азия и Северна Америка. Втичащите се в Атлантическия океан и Балтийското море европейски реки са били до средата на 19 столетие твърде богати с есетра, сега обаче, благодарение на оживените паракорни съобщения, постоянните удължавания на джното и вливането на отровените фабрични води, всичките есетрови видове са изчезнали от там почти съвършено.

Значително по-благоприятно е положението на Дунава и в реките на Европейска Русия, втичащи се в Черното и Каспийско морета.

Най-богата с есетрови риби е реката Волга, обаче и устиата на другите каспийски реки — Терек, Сулак, Кура, Азангули, Емба и Урал — също така привличат големи количества есетра.

В долните течения на големите реки на Азиатска Русия — Об, Енисей, Лена и Амур — също така се ловят моруни и есетри, обаче далеч не в такова количество, както в Каспийското море.

Начините за ловене на есетровите риби са

твърде различни, те зависят главно от особенностите на течението и джното на реката.

В устиата на реките и в морето, гдето течението почти съвсем отсъства, морунага и есетрата се ловят със стоящи и плаващи мрежи или с вѣждици (кѣрмаци). Големината на очите за стоящите и плаващи мрежи зависи от вида на рибата, за чийто лов се излиза, понеже рибата при опита си да премине през мрежата се закача с хрилите си и остава да виси на нея. Дължината на мрежата бива различна, а височината ѝ се прави според дълбочината в мястото на лова.

Употребяваните вѣждици представляват 100—200 метрови вѣжета, на които през половин метр са привързани други вѣженца, дълги около 0.75 м., към чийто пак краища са закрепени вѣждици. Краищата на дългото вѣже се закотвят към джното, а самото вѣже се поддържа на съответна дълбочина чрез цял ред плавци. Тия вѣждици се поставят само на малките дълбочини, тѣй че рибата прекосвайки вѣжето да се закачи и задържи о висящите близо до джното остри вѣждици.

Плаващите мрежи се поставят с помощта на лодки напреки на течението. На горният край на мрежата са прикрепени ред плавци, които поддържат мрежата и показват мястото ѝ на рибарите, които я следват със своята лодка. Щом в мрежата попадне някоя риба, което веднага ще се забележи по игрането на плавеците, тя бива изтеглена от рибарите с помощта на тѣй нареченият харпун (риболовна вила).

От голямо значение в Каспийската област е риболовството с „Невода“ (голем гриб), с който масово се ловят есетрата и плстругата, когато отиват да хвърлят хайвера си в реките. Очите на невода не съответстват на големината на рибите, само че мрежата трябва да бъде толкова здрава, че да може да удържи и попадащите се понякога големи моруни. На Волга и Кура се употребяват неводи до 1000 метра дължина, обслужвани от 30 до 40 души рибари и работници.

По долното течение на р. Урал, от уралските казаци се практикува още един своеобразен начин на риболовство. За опазване рибните запаси на реката, у казациите съществуват строги охранителни наредби: никакъв кораб, особено пък параход, не може да плува по реката; риболовства се само два пъти в годината по две седмици, при което участва цялото население на областта. Първият риболовен период (плавная) е през есента; тогава се употребяват къси плаващи мрежи, по същия начин както и в другите части на Каспийското море. Понеже в лова вземат участие много стотици казаци, то мрежите следват едно след друга.

Зимният лов (багорная) се произвежда под ледът. Един голям брой казаци, въоръжени с харпуни, обграждат известно място от реката. По сигнал даден с оръжен изстрел, всеки казак пробива пред себе си дупка, през която се старае да залови с харпунът си някоя от подплашените от шума есетри и да я измъкне върху леда. След привършването на лова в едно място, казациите се спускат надолу по реката на друго място, при което те биват придружавани от своите жени и деца, заедно с палатките за живеене и прибори за готвене, всичко натоварено върху шейни. Така казациите се движат и риболовстват от място на място чак до като стигнат до устието на реката.

Всичката натоварена риба се продава на самото място на улова чрез наддаване на търговци, които придружават рибарите на шейни натоварени с всичко необходимо за приготвянето на черния хайвер. Рибата бива нарязана и изпращана в прясно или замръзено състояние до близката железопътна станция, от где се препраща за продаване на вътрешните пазари.

Улавяните в областите на Каспийското море моруни достигат на дължина до 4 метра, а на тегло до 1200 килограма. Количеството на добиваният от тях хайвер достига до 160 килограма (10 пуда). Есетрата бива до 2 метра дълга и 200 кгр. тежка, а плстругата до 1½ м. и до 40 кгр.

От риболовните области на първо място стои устието на Волга, широко до 200 километра, заедно с предлежащата част на морето.

Преди революцията, риболовците тук можеха да се разделят на три категории. Няколко големи фирми имаха свои водни именения, подарени някога от руският цар на прадедите им. Тия фирми риболовстваха или чрез наемни рибари, които работеха срещу определена заплата с уредите на фирмата или чрез самостоятелни рибари от близките села, участващи със собствени уреди и срещу известна част от улова. Рибарските фирми притежаваха модерно устроени места за обработване, ледници и параходи; а една от тях, тая на Братя Сапожникови, имаше даже собствена хладилна инсталация, където рибата биваше замръзвана и

складирана. Всички тия приспособления са национализирани сега от съветското правителство. Сградите са отчасти разрушени, а принадлежностите и инвентарът им отвлечени или доведени до негодност.

Втората категория риболовци в Астраханския район е значително по-голяма, тя се състои от самостоятелни рибари, които получават право на рибуване срещу заплащането на известна държавна такса за риболовен билет. Тия рибари отнасят своя улов направо в града, где той се складира в „сакните“ (дървени кораби, стоящи край брега на котва и приспособени за опазване рибата жива) и там се продава на търг, или пък ако града е далеч, то в някоя от близките „промисли“ (поселения на риботърговци), разпръснати в голямо количество по делтата на Волга. Понятието „самостоятелни“ за мнозина от тия рибари, които са твърде бедни, трябва да се разбира относително, понеже те купуват своите уреди чрез заеми, срещу които залагат целият свой бъдещ улов.

Третата категория се състои от риболовни фирми, които наемат известни пространства чрез търг от държавата и там риболовстват както фирмите от първата категория.

От Астраханския район се произвежда и изнася годишно около 12 до 15,000 пуда (200 до 250,000 кгр.) чер хайвер, половината от който се консумира от Русия, а другата половина от другите европейски държави.

С цел да се достави през зимните месеци за големите градове съвременно прясно есетрово месо и хайвер, някои крупни риботърговци закупват в Астрахан живи есетри, заедно с неотнетият им още хайвер и ги поставят в особени големи кораби, чиито долни дъна са надупчени. Тия кораби се отправят на горе срещу течението по цялата речна система на Волга и остават да презимуват по големите пристанищни градове, дето и рибата и хайвера получават впоследствие твърде високи цени.

Вторият риболовен район в Каспийското море е Петровският, където работят няколко големи риболовни фирми, най-силната от които е фирмата Воробйов, притежаваща между другото и голям хладилник в Петровск, за складиране производството й до натоварването му на корабите. Годишно в тоя район се добива 2—3000 пуда (30—50 хиляди кгр.) чер хайвер. Както в повечето случаи при каспийското риболовство, тжй и тук добитият хайвер се продава още в началото на риболовния сезон най-често на руски и германски експортни фирми, които изпращат свои специалисти за обработване и приготвяване черния хайвер на самото място.

Областта на р. Кура по сравнение с нейната малка величина трябва да се признае като най-богата по своят есетров риболов не само в Каспийското море, но даже и в целия свят. Също така и качеството на добиваният тук хайвер, като такова, който се обработва в съвременно прясно състояние, минава за едно от най-добрите. Производството на хайвер тука достига за един сезон на 12—15,000 пуда (200—250,000 кгр.)

В устието на Кура и около седем км. нагоре срещу течението лежи най-голямото риболовно стопанство, принадлежащо на държавата и отда-

вано за всеки три години на концесия. Стопанството е отлично обставено и снабдено, покрай модерният си хладилник, с всички необходими за рационалното обработване на неимоверният улов приспособления и инсталации. Последният наемател на стопанството до войната е била фирмата Лазар Майлов и Синове от Баку, която е плащала на държавата един годишен наем от 1,200,000 рубли (3,600,000 лева).

Около това стопанство лежат още няколко големи и малки стопанства с годишно производство от 2—5,000 пуда (32—80,000 кгр.) хайвер.

В цялата област се лови главно пжструга, есетрата се среща по-рядко, а моруната липсва съвременно.

Персийската риболовна-промишленна област се простира от Астара на западното — до Астрабад на югоизточното кранбрежие на Каспийското море и обема едно пространство от около 700 км. Преди войната цялата област е била наета от фирмата Лианозов, която е притежавала 30 модерни обставени станции за стоварване и обработване на улова. В тоя област се е ловила преимуществено есетрата и пжстругата. Годишното производство на чер хайвер преди войната е достигало 8—10000 пуда (130—160000 кгр.).

Персийският риболовен район е бил нает преди войната от фирмата Лианозов за 30 години, който срок е вече изтекъл; нов наемател, обаче не се е намерил, което се обяснява с несигурното политическо положение в Русия, разпространено и върху Северна Персия. До колкото е известно, тя риболовна област по настоящем се експлоатира от североперсийските болшевици заедно с московското съветско правителство, обаче при твърде голяма осъдица на уреди и превозни средства.

Последните три риболовни района: Чикишляр, устието на Емба и Уралският, произвеждат общо около 1000 — 2500 пуда, (16 — 40,000 килограма) чер хайвер.

По настоящем цялото риболовство в Каспийското море е в твърде лошо състояние, понеже завареният при избухването на войната риболовен материал е почти съвременно изразходван и никак неподновяван. За да се издигне риболовството тук на същата височина, на която е стояло преди войната ще бъдат необходими твърде големи капитали и дългогодишна работа.

Обработването на есетровите риби и тяхните продукти в Русия става по разни начини, които почти винаги значително се отличават от практикуваните начини в другите европейски държави.

Солението на есетровите риби в Русия се прилага само там, където по климатически съображения и по липса на лед и хладилни инсталации то е неизбежно. След като есетрата и пжстругата бъдат изкормени, те се осолжават изцяло — по възможност ненарязани на части. Главата и перките остават на рибата. В гърба се прави един дълбок надлъжен прорез, чрез който солта бърже да прониква в дебелия месест части. Твърде големите есетри, а преимуществено моруните се разрязват на напречни парчета и така се осолжават.

Солението се извършва в големите дървени чебури, врити в земята и събиращи 1000 пуда (16,380 килограма). След като рибата престои 12 до 14 дена в солта, тя се мие с четки в собствени-

ят й разсол, поставя се в бжчи, долива й се пресен разсол и в затворени бжчи се изпраща на пазаря. В по-ново време чебурите се правят от бетон, понеже тоя материал е по-издржлив и съда по-лесно се поддържа в чистота.

Руският климат доста способства за опазването и препращането на моруната и есетрата в замръзнало състояние. Замръзването става най-добре в смес от надробен лед и готварска сол. Тоя начин на замръзване се предпочита пред използването на охладителните помещения, понеже не е необходимо, както в последния случай, осушаването на замръзената риба; той има и това преимущество, че при топло време кожата и горните рибни слоеве се размръзват, обаче не се развалят, понеже всмукват в себе си сол от сместа. Освен това, запазената дълго време в сухи охладителни помещения риба, получава един горчив привкус, особено силен при яденето й в печен вид.

През топлите годишни времена замръзените моруни се препращат в особенни, дълги, изплетени от върба, кошове, наричани люлки. Те се постилат отвътре със слама, с каквато рибата, след като бъде поставена в коша, се покрива и отгоре, а после се обшиват с рогозки и обвързват със здрави въжета. Понеже студа се задържа толкова по-дълго, колкото по-дебел е слойът на замръзената риба, то тия люлки се правят до 30 пуда (500 кгр.) тежки, което при липсата на повдигателни кранове ги прави твърде неудобни за товарене и разтоварване. Доста много се употребява и опаковането на прясна есетра с лед и слама в същите люлки, обаче при дълг транспорт тоя начин изисква често сменяване на леда, затова той се практикува само тогава, когато пълното замръзване на рибата е неизпълнимо. Най-добре и равномерно бива размръзвана рибата в студена вода.

От гърба на есетрата или моруната се приготвя чрез сушение тжй нареченият „балик“, славещ се в Русия с право за голям деликатес. За това обработване след като рибата бъде изкормена, от нея се отнемат главата и всички перки, с изключение на опашната. Коремните пипала също се отстраняват. След това в продължение на 12 — 14 дена рибата леко се осолжава, като се прибавят и всевъзможни подправки, а после в течение на един ден се промива в прясна вода. След промиването рибата се посипва със селитров разтвор и със опашката си се закача на 6 — 10 м. висока навесна скала за осушаване. Най-добрият балик се приготвя през пролетта, когато въздухът бърже изсушава рибата и не й позволява да се развали. При хубаво, сухо време балика бива готов за 17 — 12 дена и е тжй траен, че може да бъде изпращан навсякъде, а ако се държи в сухо, проветрявано помещение може да се опази в продължение на много месеци. Когато балика се приготвя от голема моруна, то от нейния гръб се изрязват парчета дълги 1 метр, 20 см. широки и също толкова дебели; тия отделни парчета се приготвяват в балик, както и цялата есетра. При продажбата балика се реже на малки парчета, които блестят като седеф и които се употребяват в цяла Русия като една от най-любимите закуски.

Приготвянето на черния хайвер от есетрата и моруната в Русия става по два начина. И при двата способа отнетите от рибата хайверни жърна най-напред се освобождават от обвиващата ги ципа чрез търкане в сито с широки дупки, изплетено от здрави конци или цинкова тел.

За приготвянето на пресования чер хайвер, жърната се блъркат в топъл солен разсол по-дълго или по-кратко време в зависимост от годишният сезон и особеностите на хайвера. След това те се поставят в конопени или ленени торби под пресата, докато се освободят от всичкия разсол и образуват сгъстена маса. При пресуването на хайвера се получава около 30% загуба в тежестта. Поради високите цени на необработения хайвер, в по-ново време за да се избегне загубата в тежестта, торбите не се пресуват, а просто се окачат и се оставят да висят, докато се изцеди всичкия разсол.

За приготвянето на жърнения хайвер, жърната се насолват и се пресват през тънко сито, а след това се опаковат в тенекени кутии или джбови бурета.

Трябва да се отбележи, че черният хайвер е подложен на развала и запазването му за по-дълго време само чрез чиста сол е възможно, но ако се държи в големи количества. За да се избегне лесната развала на хайвера, към солта се прибавят още и други консервиращи средства, в по-голямата си част обаче забранени по гигиенически съображения. Вместо това, в последно време се употребяват особени вакуумни и пастеризиращи апарати, чрез които хайвера става значително по-траен и може свободно да бъде изпращан във всички части на света.

Приготвянето на черният хайвер на пръв поглед изглежда много просто, в същност обаче то изисква голяма опитност и добросъвестност; то представлява особен занаят и неговите майстори са едни от най-високо ценените работници на риболовните фирми.

От плавателните мехури на есетрата и моруната се приготвя ценния рибен клей, употребяван във виноделието, химическата индустрия и при боядисването на коприната. За приготвянето на рибният клей мехура се изважда най-внимателно, за да не се зацапа с кръв. Ако той излезе с кръжави петна, те се премахват като мехура се промива в многократно променяван солен разсол.

Рибният мехур, обвит от външна с тъмна кожа, внимателно се разрязва надлъж и се разстила за съхнене на дъска, поставена в добре проветрявано място, но не и на слънце; черната кожа на разпространения мехур остава отдолу — към дъската. Когато вътрешният бял пласт, останал

отвън, изсъхне достатъчно, мехурат се сменя и внимателно се обелва черната кожа. Така изсушените мехури, от които остава само пластът от рибен клей, се свързват във връзки от по 2 — 3 кгр. и се изпращат в търговията.

Гръбната струна на есетрата отива в продажба под названието „визига“. Ако рибата се изпраща на пазаря в прясно или замръзено състояние, то нейната гръбна струна не се отделя, при осоляване на есетрата обаче или приготвяването на балик, тя се изважда, промива се от кръвта в солена вода и се окача на проветрявано място за сушене. Когато бъде напълно изсушена, 15 — 20 такива струни се сплитат в плетеница и се изпращат в търговията на връзки от 30—50 плетеници. В Русия визигата се цени твърде много и се употребява за приготвянето на любимият за русите рибен пирог. Според старите руски обичаи именният ден не може да се отпразднува без визига в пирога.

Големите мъжки моруни, покрай тях нареченото мляко, съдържат още и един дебел слой мазнина, разположен между вътрешностите и месото на рибата. Тъзи мазнина се вари в големи железни котли, където се и пречиства като ѝ се отнема образуващата се отгоре пяна, а след изстудяването на котела замръзналото масло внимателно се прибира, а утайките на дъното се изхвърлят. Полученото масло се преварява повторно, като тоя път се прибавят кори от чер хляб и лук, с което напълно се отнема рибният вкус на маслото. По тоя начин се получава отлично масло за готвене, което се употребява още и за пражене на есетровото месо при неговото консервиране.

В Европейска Русия гръбначните и тия на главата хрушали, достигщи при големите моруни до 100 кгр. на тегло, не се обработват, а се продават на ниски цени в пресен или осолен вид и се употребяват за готвенията на любимата руска уха (рибна супа).

В Азиатска Русия рибните хрушали се насичат на парчета от 2—3 кгр. и така се варят в котли с вода, до като тяхните мазнини и месо почнат леко да се отделят. След това очистените хрушали се оставят да киснат във вода, до като излезе всичката мазнина от вътрешните им части. Последните остатъци от мазнини се отстраняват с остри четки и гореща вода, до като хрушалите се очистят до там, че да получат близка на слоновата кост; в тоя вид те се нанизват на въжри и се окачат на проветрявано място да изсъхнат. Сушенето им трае 2 — 3 седмици, след което се опаковат и изпращат главно в Китай, където тия хрушали съставляват един голям деликатес в китайската кухня.

Превел от немски Л. С.

А. Н.

Морското риболовство в Англия през 1922 год.

През 1922 год. в Англия и Шотландия е било уловено с около 70,000,000 кгр. риба повече, отколкото през 1921 год.

	1922 г.	1921 г.
Англия	617,754,750 кгр.	569,904,400 кгр.
Шотландия	284,931,250 „	264,160,000 „
	902,686,000 кгр.	834,064,400 кгр.

От това количество на по-важните пристанища се е припадало:

Гримсби	165,873,360 кгр.
Абердин	198,798,360 "
Хул	98,982,800 "
Лондон (около)	65,000,000 " *)
Флитвуд	56,840,100 "
Милфорд	47,467,500 "
Ловещоф	22,353,000 "
Ярмут	4,064,000 "

През 1922 г. се е забелязвало значително увеличение на тралната флотилия:

	1922 год.	1921 год.
Гримсби	700 парахода	650 парахода
Хул около	500 "	403 "
Абердин	235 "	230 "
Флитвуд	170 "	86 "
Милфорд	120 "	68 "

*) На Лондонския пазар е било продадено общо 192,960,000 килограма риби.

В Ярмут през време на херинговия лов са работили 800 кораби с мрежи, от които 100 парахода от Ярмут и 700 кораба от други английски и шотландски пристанища.

Общата стойност на лова е била значително по-малка, отколкото през 1921 год.

	1922 год.	1921 год.
	Английски лири	
Англия	12,817,857	15,998,068
Шотландия	3,959,840	4,910,624
	17,777,697	20,908,692

Обаче, при все това, рибарските дружества са приключили своите баланси с доста голями печалби, защото всичките разноски са били по-малки спрямо предшестващата година, поради общо спадане на цените, което е имало през 1922 год. в Англия и Шотландия.

Зал. Лейтенант Изанов Сава.

Сведенията на старите писатели за рибарството в Черно море.

(Продължение от бр. 3).

XVI. АМВРОСИЙ.

(Св. Амвросий—епископ Медиоланский, римски писател, роден в Галия в 330 или 340 год. след Р. Хр. Учил се в Рим и умрял като епископ в Медиолана в 374 година след Рожд. Христ.)

Шестоднев.

Ден пети.

При все това има някои видове риби, които си менят местото не поради лекомислие, а по необходимост за да изхранят плода си, след като го изхвърлят в удобно место и в остановеното от природата време; затова, като че по общо съгласие, като се стичат от много места и разни заливи на морето, те на гъсти стада се насочват срещу виеението на аквилон¹ и по някакъв закон на природата се стремят в това море² от северната част на света. Може да се каже, че тяхното движение на север прилича на някакъв поток. По такъв начин, те се промъкват и разсичат вълните на Мряморното море и с бурен стремеж се насочват в Черно море... Нема нищо по-разумно от това преселване на рибите, които не ни обясняват причината, а оставят фактите да говорят сами. Те отиват през лятното време в Черно море, защото това море е по-пресно от останалите морета. Слънцето не пребива над него тъй дълго, както над другите морета, а като последствие от това е, че то не изчерпва (разбирай чрез испарение) всичката му вода, която е пресна и годна за пиене. А кой не знае, че даже морските животни, в по-големата си част, обичат пресните води. Накрай, докато те пътуват срещу теченията и се повдигат по реките, в последните често се ловят риби от чужд за тях род. И тъй като споменатата причина³ прави Черното море по-приятно за тях или понеже обикновенното духане на акви-

лона намалява жегите, те го считат за по-удобно от другите морета за да произведат и отхранят своя приплод, още по-вече, че нежните им малки едва ли биха могли да пренесат неудобствата на чужда местност. А там ги облагодетелствува приятната мекост на климата. След като изпълнят своя дълг, те всички се връщат наедно на стада, както са и отишли.

Да разгледаме в какво се заключава това явление. Черното море е открито за най-силния ветър — борея⁴ и другите ветрове, вследствие на което, ако там свирепствува жестока буря произлиза такова движение на въздуха, че от дъното на морето се повдига песък; за доказателство на това служи наситената с песък вълна, която се повдига високо под влиянието на ветъра и която като е тежка по тегло безсъмнено става нетърпима не само за мореплавателите, но и за самите морски животни. Тук се присъединява и това обстоятелство, че в Черното море се изливат множество големи реки, вследствие на което през зимата самия залив бива по-хладен и неговото течение замръзва. Затова рибите, които следят течението, през летото обикновено се ползват там от мекостта на подбодрящия климат, но след като се насладят на неговата приятност, за през зимата, наново се стремят да се отклонят от суровостта му и да избегнат жестокостта на северната страна; ето защо, те се отдалечават в други морета, в които или виеението на ветровете е по-мекото и по-спокойно, или слънцето грее както през пролетта. (II, 348—350.)

XVII ИСИХИЯ ОТ АЛЕКСАНДРИЯ.

(Гръцки граматик, живял вероятно в V-то столетие сл Р. Хр.)

Речник.

ακτίρδις: название на риба; според други вид

1) Гръцко название на северния вятър — аквилон. (Автора).

2) Черното. (Автора).

3) Малката му соленост. (Автора).

4) Гръцкото название на северо-източния вятър в Черно море. Сравни названието му с „Новоросийската бора“. (Автора).

солена риба; трети пък разказват, че тъй се нарича от черноморските народи рибата караскин. (1854).

От цитираните сведения за рибарството в Черно море, извлечени от съчиненията на старите писатели, се вижда, че те са непълни, а често пъти и невероятни. Личи ясно, че по-вечето от тях са писали не според лични наблюдения, а според слуховете, които са се носили в тяхните страни и че са заимствали съобщенията си един от друг. Все пак, от тия сведения може да се извади едно общо заключение, че рибарството в Черно море е било добре развито и известно в близки и далечни страни. Рибите, които са се ловили в Черно море и околните му реки и езера, са били по вкуса на старите народи, изнасяли се на световния пазар и са се ценели скъпо. По тия причини голяма част от уловената риба се е консервирала за да може да се запази за по-дълго време, а с това да може да намери и по-благоприятен за рибопроизводителите пазар. Не ще и дума, че старите жители на крайбрежните чер-

номорски страни ще да са били добри риболовци, с умение са консервирали уловената риба и са си докарвали големи печалби.

Прави впечатление, че у старите писатели се е загнездило убеждението, какво сладките води са най-благоприятното място за отглеждане и отглеждане на малките риби и с това те обясняват преселването на рибите през летото в Черно море, което е несравнено по-малко солено от Мраморното и Средиземното морета, и което дава достъп към устията и водите на много и големи пълноводни реки. Не са ли те донякъде прави като вземем предвид, че заедно с огромното количество вода, което се излива от устията на реките в Черно море се внасят и много органически вещества, които трябва да дават преимущество в този воден басейн по отношение на количеството и условията за развитието на планктона — единствената храна на новородените малки рибки? Ето един въпрос, с разрешението на който ще се уясни и загадката за причината на странстванията на рибите в нашето море. (Край).

По въпроса за организиране общ морски риболов от рибарските кооперации.

Редакцията е имала възможност да се запознае с едно твърде интересно мнение на г. Мария Л. Тодоров — директор на Рибарската кооперация „Карабоас“ по въпроса за организиране общ морски риболов от рибарските кооперации.

В това си мнение г. Тодоров предлага следното: „Да се образува едно кооперативно сдружение за открития морски риболов от колективни членове със седалище гр. Варна, в което да участвуват задължително всички рибарски кооперации с по една голяма част от своите капитали под форма на дялове. В същото да участвува като кооператор и Държавата с дялове не повече $\frac{1}{10}$ от целия дялов капитал.

Отделно, според специалния закон, който ще се създаде за случай, Държавата да субсидира това начинание с една значителна сума, било като даде рибарския параход, който е предвиден да се купи за рибарското училище, или със суми за да се купи поне един удобен за целта параход.

Ако капитала първоначално не бъде достатъчен, то да се допуснат индивидуални членове или производителни синдикати при условие всеки един да запише един минимум от по $\frac{1}{10}$ от целия дружествен капитал, а числото на индивидуалните членове или синдикати никога да не надминава $\frac{1}{3}$ на членовете на сдружението. Когато пък няма индивидуални чле-

нове, това място може да бъде отстъпено на Държавата. „Вжн от това, по особенни съображения на първо време могат да бъдат допуснати като членове двете градски общини Варненска и Бургаска и дружеството „Черноморски сговор“.*) За да се привлече капитала към това производство, то от печалбите трябва да се допусне, щото да може да се раздава като дивидент деловите с 60% в зависимост от производството и печалбите.

Управителното тело измежду колективните членове ще бъде точно по закона за кооперативните сдружения плюс един представител на Държавата.

Самите риболовци и управляващи съдове ще образуват помежду си една отделна кооперация, която да влиза като колективен член и с отделни проценти в това рибарство. По такъв начин те ще бъдат заинтересовани и ще се предадат всецело на това занятие“.

Редакцията намира, че изложените по-горе идеи на г. Тодоров заслужават пълно внимание и трябва да се проучат детайлно от респективните учреждения и организации. От своя страна редакцията се ангажира да напечати ред статии по въпроса, но за по-голямото му осветление, поканва четците си и те да вземат активно участие в размена на мненията.

*) Вероятно „Български Народен Морски Сговор“. Б. Р.

Из западно-европейския риболов.

1. Консервиране на риба с камена и морска сол.

В института за морски риболов (Гестемюнде Германия) са били произведени опити с консервиране на риба с камена и морска сол.

В резултата се е оказало, че херинги усолени с камена сол имат по-добри вкусови качества, отколкото херинги усолени с морска сол.

2. Дружество за насърчение на риболовната индустрия в Англия.

В началото на 1923 г. английските риболовци, риботърговци и други лица, свързани по своя занаем с рибарството, са се обединили в едно дружество, което има за цел да проучва и да прилага на практика всички възможни мероприятия, които мо-

гат да способствуват за развитие и засилване на риболовната индустрия в страната.

Съвета на това дружество се състои от 44 члена — риболовци, риботърговци и представители на науката.

При съвета съществуват 3 постоянни комисии от експерти и специалисти, а именно финансова, транспортна и техническо-законодателна.

Финансовата комисия съставлява бюджета, проверява всичките сметки и ръководи пропагандата.

Транспортната комисия урежда въпроси, засягащи пренасянето на рибата с железници, кораби, автомобили и др., а също пощенските и телефонни съобщения.

Техническо-законодателната комисия се занимава с риболовното законодателство и с въпроси, свързани с въвеждането на нови усъвършенствувания в техниката на лова и на консервното дело. Последната комисия се разделя на 16 секции, от които най-важните са: 1) за риболовството с тралове, 2) за риболовството с мрежи и вждици, 3) за рибовъдството, 4) за мидо- и стридовъдството, 5) за персонала на рибарските кораби, 6) за консервното дело, 7) за хладилното дело, 8) за търговията с морски риби, 9) за търговията с сладководни риби и 10) за научно-приложените изследвания.

3. Мерки за засилване на вътрешната консумация на рибата.

След войната западно-европейския риболов преживява доста тежки времена, понеже поради икономическата криза, в повечето от държавите пласирането на лова се извършва с големи затруднения.

Особено страдат такива държави, които произвеждат риба в по-големо количество, отколкото може да се консумира от местното население. Вследствие на значителното намаление на износа, те положително се задушават от изобилие на риба, която не може да се продаде по колко годе износни цени. През 1921 г., например, е имало случаи когато рибата се е раздавала без пари на населението (Абердин—Англия).

Обаче и други държави, които нямат нужда от големия износ, също не са в много добро положение. Причините на това се крият, в големото поскъпване на всичките горивни материали и рибарски артикули, което поскъпване не може да се балансира без да се повишат цените на рибата или пак да се увеличи производството.

Но и едното и другото средство не е напълно в ржиете на риболовците, защото цените на рибата се подреждат според цените на други хранителни продукти и то особено на месото на добитъка, а производството има свои граници в вместимостта на вътрешния пазар.

За да се увеличи вътрешната консумация в Германия още през мирното време, Дружеството на Германските риболовци е водило агитация с брошури и плакарди, а също и чрез лекции. Деятелността на дружеството особено се е засилила след войната когато то е почнало да работи съвместно с Дружеството за консумация на рибата, което групира при себе си около 2.000.000 семейства. Последното дружество е уредило в страната безплатни образцови кухни, където се събират всичките желаещи да се

запознаят с начина на приготвяне на рибата. Рибата се донася от склада още опакована и там се отваря, изчиства и се готви. При това се обяснява на присъстващите, по какви именно признаци може да се разпознае съвжършено пресна риба. След 1½—2 часа рибата е вече готова и всеки получава 1 порция от нея.

За същата цел, а именно за пропагандата, е била използвана и изложбата, която е била уредена в Гестемюнде през м. Юлий 1923 г.

В Англия, сериозната агитация се е започнала след войната и се е водила отначало също чрез брошури, плакарди и публични сказки. Обаче след несполучливата 1921 г., английските риболовци са намерили за нужно да прибегнат към други начини за постигане на целта и през м. Юлий 1922 г. те са уредили в Лондон една грандиозна рибарска изложба, която е имала специална задача, да се пропагандира идеята за увеличение на вътрешната консумация. Откривайки изложбата, представителя на Министерството се е обърнал към присъстващите с една реч, в която е изтъкнал, че обществото има морални задължения спрямо рибарите, защото през време на войната без тяхната геройна дейност всичките щеха да измрат от глад*).

Във Франция до скоро не е имало редовна и планомерна агитация, но сега и там се започва съвземането в това отношение. Всичките рибарски дружества се готвят усилено към „Рибарската седмица“, която ще се състои в гр. Булон от 21 Август до 2 Септември 1923 г. През тая седмица в Булон ще се уредят: рибарската изложба, научните и риболовни екскурзии в морето, кинематографическите представления от рибарския живот и т. н. Освен това там ще бъдат организирани и кухни, от които през цялата седмица ще се раздава безплатно рибна храна.

*) В отчета за морския риболов в Англия през 1922 год. се отбелязва едно значително засилване на вътрешната консумация спрямо 1921 год., вследствие на което целия лов се е пласирал на сравнително износна цена.

РИБНО ТЪРЖИЩЕ

Варненско рибно тържище

Уловената риба през месец Март 1923 год.

I. ОТ МОРЕТО

Карагйоз	47673	бр.	5—	15:20	„
Кая (попчета)	1585	кг.	от 27—	35—	лв.
Писия	184	„	10—	50—	„
Илария	77	„	14:20	51—	„
Трициона	7519	„	6—	17:90	лв.
Кедрип	337	„	3—	20—	„
Бяла	10	„	80—	161—	„
Калкан	7246	„	22—	83—	„
Трица	8278	„	26:50	76:80	„
Сребърна	1366	„	15—	25:30	„
Леврек	18	„	96—	135—	„
Харип	14	„	12—		„
Несетра	10	„	80—	126—	„
Моруна	7	„	45—		„
Акула	3	„	45—		„

Чига	1	30	—	—
разна	351	15	—	85
Скариди	14923	2	50	— 11'90
Миди	5251 кгр. от	3	—	— 11'70 лв.

И така през месеца е наловено 47,673 броя карагюз, 27,006 кгр. разни други риби, 5251 кгр. миди и 14,923 кгр. скариди *).

*) Статистиката давана до сега и за в бъдеще се води от нините на Надзирателя на Държавните нмоти.

II. ОТ ВАРНА — ГЕБЕДЖАНСКОТО ЕЗЕРО.

Сом	16 кгр. от	45	10	—	—	лв.
Платика	58	23	70	—	50	90
Щука	316	25	10	—	58	—
Шаран	248	32	90	—	60	—
Бяла	31	90	—	—	141	—
Белица	139	14	70	—	19	50
Червеноперка	20	17	90	—	20	—
Лисий	1317	8	—	—	30	80
Кая	639	13	—	—	32	—
Сребърна	4964	6	—	—	24	10
разна	440	10	—	—	69	—
Скариди	1712	3	—	—	11	90
Миди	621	1	20	—	3	30
Раши	1200 броя	50	—	—	80	— стотех.

ПРЕДСТОИ скорошно свикване на рибарска конференция на риболовните кооперации в България. Професионалната Риболовна Кооперация „Успех“ в гр. Варна е вземала инициативата за свикването на тази конференция в гр. Варна, където делегатите от дунавските кооперации ще могат да се запознаят нагледно с морския риболов.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

I. ВЪПРОС. Г. М. от гара Сомовит „От къде мога да набавя ръководство или някои учебници по риболовство и рибовъдство?“

ОТГОВОР. Ръководство или учебник по риболовството на български език няма, — от чуждестранната литература, която е много богата и разнообразна, могат да се препоръчат за първо ориентиране, следните книги: 1) издание „Le petit Larousse“ — „La pêche moderne“, 2) A. Cazanove „La pêche en mer“, 3) Dr. Seligo „Die Fanggeräte der deutschen Binnenfischerei“ и 4) Dr. Heintz „Der Angelsport im Süßwasser“.

Що се отнася специално до нашия морски и сладководен риболов, то краткото му описание се намира в статията на проф. Т. Морав „Стопанско значение на рибарството и неговото състояние в България“ („Списание на земеделските изпитателни институти в България“ год. I, кн. 1, 2 и 3). Доста интересни и пълни сведения за сладководния ни риболов се съдържат в Отчета за първия рибарски събор в гр. Русе (издание на Русенската Търговско-индустриална Камара). Освен това, данни по въпроса могат да се намерят и в статията, напечатана за през последните 3-4 години в списанията „Списание на земеделските изпитателни институти в България“, „Горски преглед“, „Морска библиотека“, „Сведения по земледелието“ и „Естествознание и география“.

Ръководство или учебник по рибовъдството на български език също няма. От чуждестранната литература могат да се препоръчат: 1) Koch „Leitfaden der Fischzucht“ и 2) Doljan u. Haempel „Handbuch der moderner Fischeereibetriebslehre“. Кратки сведения по рибовъдството се съдържат и в горепосочената книга „La pêche moderne“.

По-подробни сведения по рибовъдството могат да се получат от Началника на рибарското бюро при Министерството на земледелието г. Т. Костов, който специално се занимава с въпроса.

Френските книги могат да се набавят чрез книжарницата „Société d'édition géographique et maritimes“ — Paris VI, rue Jacob 17, немските чрез книжарницата „Walter Bangert“ — Hamburg 8, Dovenhof.

КНИЖНИНА.

1. Преди няколко години, действующи запасни морски офицери се сгрупираха и формираха Б. Н. М. С.*), който си постави за цел да разбули тайната на морето и да покаже на нашия народ богатствата, които могат да се добият от него.

Чрез своето периодическо списание „Морска библиотека“, Б. Н. М. С. пръска светлина по всички въпроси свързани с морето.

Ние сме в течение на делата на Б. Н. М. С. и препоръчваме на нашите четци „Морска библиотека“.

Нека „Морска библиотека“ и „Рибарство и отраслиите му“ се четат и разпространяват навсякъде, защото у нас те са единствени, които са свързали своето съществуване с живота на морето, а морето е, чрез което ние ще имаме свободна търговия, чрез него ние ще бъдем в постоянни връзки с целия свят и то е, което дава достатъчно въздух за дишане на целия народ. Борбите на народите са борби за използване на облагите дадени от моретата.

*) „Български народен морски съговор“.

Акциза върху рибата и Търговските Камари.

От 26 Февруарий до 6 Март т. г. в Сърбия се състоя конференцията на бюрата на Търговско-индустриалните Камари. Конференцията се е занимавала, между другите въпроси и с въпроса за акциза върху рибата, като е приела следния резолюция:

Конференцията на Търговско-индустриалните Камари като взе пред вид непоносимия акциз и общински налог, наложени върху солена и сушена местна риба, а именно 9 лева акциз за 1 кгр. риба без разлика на вида и качеството ѝ, независимо от акциза на солта и другите данъци, които тежат върху риболова и лошите последици от тази фискална политика за консумацията на рибата — насъщна храна за широката народна маса и за риболова, за чие то насърчение се създаде специален закон, реши:

Да се помоли г-н Министра на финансите да направи потребното за премахването на този акциз, който не съществува в никоя страна, а у нас се е превърнал в най-голяма пречка за развитието на риболовството. Акциза върху внасяната солена и пушена риба може да се компенсира с известно увеличение на вносните мита.

Продължава се подписката

за книжките от „Морската библиотека“
№ № 5, 6, 7, 8 и 9, които ще излезат през тече-
нието на 1923 година, в размер от 4 до 5 печатни
коли едната.

ГОДИШЕН АБОНАМЕНТ:

За членове на Българ. Народен Морски Сговор	55	лв.
За учащата се младеж	55	„
За всички останали	65	„
За странство за всички	100	„
Цена за отделна книжка в България	15	„

ОТ МИНАЛОГОДИШНИТЕ ИЗДАНИЯ:

Книжка № 1 е изчерпана.
Книжка № 2 е изчерпана.

Книжка № 3 струва 5 лв.
Книжка № 4 струва 6 лв.



РИБАРСКО СЪБИРАТЕЛНО ДРУЖЕСТВО

Божко Попов & С-ие

Телефон № 21.

ВАРНА.

Тел. адрес: Божко Попов

Най-реномираната и стара фирма по рибарство, занимава се с покупка и продажба на всекакви морски и сладководни риби, раци и скариди.

Обработка разни видове солени, пушени риби, филета и хайвери.

Риболовствува на открито море с всички видове мрежи, даляни и моторни лодки.

Изпълнява поръчки най-акуратно и бързо. Изпраща стоки из цяла България с всички облекчения по превоза с 50% намаление, съгл. чл. 63 от Закона за рибарството.

7—4—4

ПРОДАВА СЕ

БЕНЗИНОВ МОТОР

16 КОНСКИ СИЛИ 16

с всички принадлежности за
моторна лодка.



Споразумение при редакция на
списанието.

13—1—0

ПРОДАВА СЕ

ДАЛЯН

пжлен комплект от почти нови
мрежи с пролетно и есенно места
вжв Варненския залив на мно-
го износна цена.



Споразумение при редакцията на
списанието.

14—1—0