

РИБАРСТВО И ОТРАСЛИТЕ МУ

ГОДИНА I
КНИЖКА 2.

ИЗДАВА:

ФЕВРУАРИЙ
1923 ГОД.

Б. Станев

Директор на Практическото Рибарско Училище

УРЕЖДА РЕДАКЦИОНЕН КОМИТЕТ.



СЪДЪРЖАНИЕ:

А. Нечаев. „Пренебрегнати риби“. Ковачев. „Сладководните раци в България“. Превод от Г. Славянов. „Херингът“ и „Майската риба“. Превод от немски от Кр. Бжваров. „Първия германски рибен панаир“. А. Нечаев. „Начин за консервиране на риби“. Зап. Лейтенант Иванов Сава. „Сведения на старите писатели за рибарството в Черно-море“. „Из Западно-Европейския риболов“. „Рибно тържище“. „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 и рибното стопанство.

Списанието ще даде на читателите си ред статии — оригинални и преводни, които да третираат 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 дават 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 изпраша 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 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 $\frac{1}{4}$ страница	240 лева.
За еднократна публикация $\frac{1}{8}$ 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 обявл. се плаща:
пела страница 400 лева
полов. " 240 "
четвър. " 130 "
Малки обявл. кв. с. м. 1 лв.
За тръ и по-вече публикация се прави 10% отстъп.

Книжка 2.

ФЕВРУАРИ 1923 год.

Година 1.

СЪДЪРЖАНИЕ:

А. Нечаев. „Пренебрегнати риби“. Ковачев. „Сладководите раци в България“. Превод от Г. Славянов. „Херингът“ и „Майската риба“. Превод от немски от Кр. Бжчваров „Първия германски рибен панаир“. А. Нечаев. „Начин за консервиране на риби“. Зап. Лейтенант Иванов Сава. „Сведения на старите писатели за рибарството в Черно-море“. „Из Западно-Европейския риболов“. „Рибно тържище“. „Книжнина“.

А. Нечаев.

ПРЕНЕБРЕГНАТИ РИБИ.

В Черно море живеят три вида риби от групата „хрущалини риби“, а именно: морското куче, морската лисица или ватос и морската котка или рина.

Морското куче е малка акула, която по дължината си не надминава $1\frac{1}{2}$ метра. Тя прекарва зимата по дълбочините около 50—70 метра, а през топлото време на годината се приближава към бреговете. Кучето е хищник, който се храни с други полезни риби; то не хвърля хайвера, но ражда малките си живи.

Морската лисица е скатът, т. е. хрущалина риба, която има тяло сплеснато от горе на долу; трушът ѝ се завършва с тинка и дълга опашка: дължината ѝ достига $1-1\frac{1}{2}$ метра. Лисицата живее около дъното на морето, където се храни предимно с ракообразни. През пролетта те се събират в големи групи и се движат от дълбочините към брега. Размножаването им става чрез яйца, числото на които рядко надминава 10—15.

Морската котка е също скатът и доста прилича на лисицата, както по форма на тялото и по големината, тъй и по начина на живенето. Обаче, тя има и свои особености: опашката ѝ е въоръжена с дълго зазъбено и отровно бодило, тя се храни предимно с риби и ражда малките си живи.

Морските котки и лисици се срещат понекога в колосални количества и то особено в Северозападната част на Черно-море и в Азовското море. В тия райони нередки са случаи, когато една воля на грипа донася до 2—3000 парчета. По Българското крайбрежие котките се срещат доста рядко, за това пък лисиците се ловят редовно с калканските мрежи, които често донасят повече тях, отколкото калкана.

Хрущалините риби не се консумират от нашето население, което се отнася към тях като към нещо мръсно и опасно за здравето. Изглежда, че същото мнение имат и нашите административни власти, които през пролетта 1922 г. са поискали да съставят акт против рибарите, които са донесли в пристанището няколко морски лисици, предназначени за Рибарското училище.

Напълно е друго отношението към същите риби в Западна Европа. В Англия, Франция, Германия и др. морски държави те се консумират в милиони килограми годишно. При това, пазарните им цени са доста високи. Така напр. в Париж през м. Септем-

врий 1922 г. акулите са стрували 1—2 фр. клгр., а скатове — 0.75—2 фр., т. е. наравно с карагюза (1—2 фр.) и малко по-долу от скумринте (2—3 фр.)

В Русия редовната консумация на хрущалините риби се е започнала през време на войната и населението до толкова се е свикнало с тях, че напоследък ги е предпочитало пред някои други риби.

Че месото на хрущалините риби притежава доста високи хранителни свойства, това се вижда и от анализите, които са били произведени в различни научни лаборатории.

Професор Леман дава следните данни относно % на белтъчните вещества в месото на разни риби:

Треска	около 16—17%
Пестърва	„ 16% „
Скумрия	„ 18—19%
Писа (Лиферуда)	„ 16—17%
Калкан	„ 18—19%
Несетрови риби	„ 17—18%
Скатове и акули	„ 20—23%

Д-р Гротеволд привежда следните цифри за съдържание на мазнините:

Треска	около 0, 2—0, 3%
Писа	„ 1, 9%
Пестърва	„ 0, 8%
Скатове	„ 0, 9%

Относно вкусовите качества на хрущалините риби може да се каже, че месото им, ако и да отстъпва пред това на луксозните риби, все пак е доста вкусно. С това са съгласни всички, които са се опитали да ядат тия риби. От личния опит мога да констатирам, че месото на лисицата донейде прилича на калканското, само че е малко по-твърдо и по-влакнисто. Моите познати, които са го опитали, без да знаят предварително какво именно те ядат, са решили, че това, е един „стар“ калкан.*)

Както се вижда от гореизложеното, предубеждението срещу нашите хрущалини риби е съвършено неоснователно. Те могат да се ядат без всекакви опасения за възможни лоши последствия за здраво-

*) Френските готварски книги препоръчват, лисицата преди да се сготви да се държи 2—3 часа във вода подкислена с оцет. Според тех лисицата е най-добра за употребление, когато е уварена и гарнирана с картофи.

словното състояние. Затова трябва да се съжалява, че поради това предубеждение остават в морето или пък се извърлят обратно в него хиляди и хиляди килограма рибе месо, което би могло да се използва за храната на населението. Това е толкова

повече неразумно, че черния дроб на хрущалните риби съдържа много мазнини и дава отлично рибено масло, което може да си намери приложение, ако не и за консумацията, то за нуждите на машинната индустрия.

Ковачев.

Сладководните раци в България.

В нашите сладки води живеят три вида раци: сладководния крив рак, *Telphusa vulgaris*, благородния рак, *Astacus fluviatilis* Rond. и дългоклещния рак, *Astacus leptodactylus* Echz. Първия се среща в малките рекички на Родопите и в Шумненската река. Втория — в Дунава и Огоста, третия — в Гебедженското езеро, Мандра и Камчията.

Благородният рак по вкусовите си качества и количеството на месото, което се намира в опашката му и в клещите, надминава дългоклещния рак. Последният е по-едър от благородният и с дълги клещи, а мустациите му достигат дължината на телото. Рака има 5 чифта крака, прикрепени за главогърда, други 5 чифта лъжливи крака са прикрепени за долната страна на коремчето (опашката). У мъжкия първите два чифта лъжливи крака приличат на клещки и играят роля в външните копулативни органи, когато у женската първия чифт лъжливи крачка се явяват във вид на тлънки конци или досущ липсват, а втория има еднаква форма с останалите лъжливи крачка. По този белег и по-широкото си коремче (у женската) може да се различи мъжкия от женския. У мъжкия половният отвор се намира при последния (5-ия), а у женската — при 3-ия чифт истински крака. У мъжките, клещите — това оръжие за защита са поедри, отколкото у женската. Освен това, мъжките растят по-бързо от женските.

Раците са водни и предимно нощни животни.

Снасят яйцата си в началото на Февруарий. Яйцата им са обвити с лепкава материя, която във водата засхва и се втвърдява. Яйцата се крият от коремните крачка. Малките се излюпват в началото на май. Излюпелите се малки достигат на дължина 9—15 м. м., а през есента—20—30 м. м. Като малки живеят под корема на майка си. Когато пораснат и почнат с клещите си да щипят майката по корема, тя ги изтърсва на плитки крайбрежни места, гдето водата е сравнително по-топла.

В младата възраст, когато особено бързо ра-

стат, често менят черупката си, първата година — 8 пкти, втората — 5 пкти. Колкото нарастват, толкова по-редко я менят.

Рака е всеядно животно, храни се с мекотели, червеи, насекоми и дребни животинки, риби, палагунци, мърша, растения—*Chaга*, хвощове и пр., той е канибал — яде слабите женски. В млада възраст ядат изключително червеи и дребни ракообразни. Понеже ядат мърша, явяват се като най-добри санитарни.

Неприятелите му са: видрата, водния плъх, щуката, костура, скобара и др. риби, па и много растения и паразитни животни.

Половата зрелост достига на 4-та година.

Рака живее до 20 год., а според някои 50—60 г. Ловят го с винтери, грипове и със специални кошчета—рачлиница. Последните отгоре с отвор, през който влиза рака. В кошчето се прекарва хоризонтално шиш, на който се набожда мамилото — риба, шкембе и др. Кошчето се спуща във водата на 3 м. и се привързва до някое стъбло папур. Рачлиниците са наредени успоредно с бреговата линия, на 15 м. един от друг. Благодарение на чувствителното обоняние, рака намира кошчето с мамилото, покатерва се на него и се спуща през дупката. От време на време рибаря с лодката си приближава до кошчето, отбелезано със стъблото папур, изважда го от водата и, след като събере раците, отново го спуща във водата.

С прекопането на канала между Варненското и Гебедженското езеро, солеността му ще се увеличи, ще се променят и биофизичните условия, но ще ли уцелеят раците или и това богатство ще бъде загубено за нас, — времето ще покаже.

Раците обичат пресна, чиста вода, избегват топлата, мътната и кална вода. Плуват от река в река. Изкопават си дупки в бреговете и там се крият или в тъмните кътове. Зиме живеят в дълбоките места.

Херингът и майската риба.

Започвайки печатането на преводи от статиите, публикувани в чуждестранни списания от известни специалисти по ихтиология, редакцията се ръководи от желанието да запознае читателите си с резултати придобити в странство при изучаване биологията на тия риби, които имат значение в световния риболов или пък са родствени с нашите черноморски риби.

Сведенията върху последните риби според мнението на редакцията имат не само теоретически интерес, но и практическо значение, защото дават материал за сравнение и по такъв начин позволяват известно ориентиране в посоките, в които трябва да

се движат изследванията върху живота и на нашенските риби.

Статиите преведени от Г. Славянов третират семейството „клубени“, ловат на които в Северно-европейските морета надминава милиард килограма годишно.

Главните представители на това семейство се разделят на две групи, които се отличават не само по външните си признаци, но и по биологическите особености. Първата група е образувана от „херинги“ или „селюдки“, които прекарват целия си живот в солена вода, където си хвърлят и хайверя; втората

— от „майски риби“ или „алози“, които през определени сезони на годината навлизат в реките, за да си хвърлят хайвера в сладката вода.

Към втората група принадлежат и нашите Черноморски „клубеиди“, а именно — „карагйоз“ и „харип“ с техните разновидности.

Редакцията.

ХЕРИНГЪТ (*Clupea harengus* L.)

(Сейодка)

Херингът е безспорно най-важната в промишлено отношение риба на северноевропейските морета; той стои на първо място, както по количеството, в което се лови, тъй и по стойността на улова.

Общият улов на херинги в северноевропейските води през последните три години до войната е достигал средно годишно около 1,100 милиона кгр., т. е. почти двойно по-вече отколкото и количеството, в което се лови треската — също така от голямо промишлено значение риба. Твърде голяма роля играе херингът също тъй по американските брегове на Атлантическия океан. Доста богато на херинги е по-нататък и Балтийското море, в източната част на което обитава една особна раса от малки по размери херинги, наричани шриймлинги от германците и килки от русите. В Средиземното и Черно морета херингът липсва.

Главно участие в лова на херинги вземат следните страни (между годините 1910/1913):

Англия с	608 милиона кгр.
Норвегия с	271 „ „
Холандия с	91 „ „
Швеция с	81 „ „
и Германия с	51 „ „

Интересно е, че тук страните, които произвеждат най-много херинги имат най-малка своя пазарна консумация, като преимущественно изнасят големи количества от своя улов. Най-много се консумират херингите в Германия, Русия, Полша и другите средноевропейски страни.

Това собствено се отнася до солените херинги, които непосредствено след улавянето им биват очистени, изкоремни (т. е. изваждат се някои от тяхните вътрешности), насолени и така нареждани в бурета. Така осолените херинги се делят на млади и тлъсти херинги, на пълновъзрастни, нехвърлили хайвера си и на стари, вече хвърлили хайвера си херинги. Едно буре съдържа от 550 до 1000 парчета солени херинги, в зависимост от вида и големината им. Те биват твърде често преработвани по домовете или в индустрията в марината; от особено доброкачествените се приготвяват тъй наречените „хапки“ за закуска. Общото производство на солени херинги преди войната е достигало средно около 4 милиона бурета.

Не по-малки количества от херинги биват изнасяни на пазаря в пресен вид или леко осолени и запазени в лед. Тия, тъй наречени зелени херинги, съставляват най-важния суров материал за рибната индустрия, в която те биват пушени или пражени и приготвени с оцет или пак приготвени с всевъзможни маринати и сосове.

В зависимост от тяхният произход и място на ловидба, херингите се делят на много раси и местни видове.

Шотландският херинг представлява предмет на едно голямо риболовство от м-ц Май до м-ц Септември между Шотландските острови (северно от Шотландия) и Догербанк (голяма плитковина в Северно море). Освен англичаните, твърде живо участие в това риболовство вземат особено холандците и германците; шотландският херинг се явява на пазаря почти изключително в осолен вид.

Норвежният херинг се лови по цялото крайбрежие на Норвегия в различна степен на развитие, в разните годишни времена и само от норвежците; изпраща се на пазаря в солено и прясно състояние. Шведският зимен херинг е най-често вече хвърлил хайвера си; лови се през зимата в Скагерак и Категат; изпраща се най-много на германския пазар в прясно състояние.

Ярмутският и Ловестофски херинг се лови през октомври до декември край английските брегове, главно от английските рибари; продава се най-често пресен.

Исландският херинг, един от най-големите видове, се лови от скандинавците, исландците и отчасти германците; той бива осоляван.

Покрай тия най-важни форми заслужават да се отбележат херингите от Балтийското море, Белтовете (проливите между Балтийско и Северно морета), Категат, многобройните видове крайбрежни херинги, тия от устията на реките, от Зюидерзее (холандският залив) и много от останалите морета и части на моретата, дето се срещат и ловят херингите.

За ловидбата на херингите служат твърде много и различни приспособления. Голямото херингово риболовство в открито море се извършва най-често с плаващи мрежи, големи отвесно висещи и плаващи във водата мрежени стени, към които херингите подхождат нощем и в които те се закачат с хрилете си и овисват. В последно време доста се употребяват и мрежите — обръчи (американски мрежи отпущани в голям кръг, имащи в средата си широка торба), с които рибата бива обградена в открито море от всички страни, а също и отдолу. Подобни на тия последни са употребяваните в норвежските фиорди заградителни мрежи и другите крайбрежни мрежи от различни величини. Освен тия, заслужават да се отбележат от неподвижните уреди още и големите херингови кошове на Балтийското море и стоящите мрежи с различна величина и устройство, а най-сетне и влачените мрежи (тралове).

Херингът е мирна риба, живееща на стада, на големи рояци, които най-често се състоят от приблизително еднакви по-големина риби. Неговата обикновена храна се състои главно от представителите на планктона, които в известно време и място се появяват в гъсти слоеве и които се състоят преимущественно от рачета или от ларвите на червейчета, охлювчета и т. н. Редко херингът се храни от дребните рибки или от неразвилите се още малки риби. Следвайки животинките, от които се храни, херингътменява и мястото си в по-горните или по-долните водни пластове и нередко той остава тъй близко до дъното на морето, че бива ловен в големи количества чрез влачените се джъни мрежи.

Вероятно също така и със цел да хвърля хайвера си, той се приближава към дъното; защото неговият хайвер — малки стъкленосни яйца от 1 м. м. — се полепват в тънък слой върху растенията, камъните или другите лежащи по дъното предмети и

там се развива в продължение само на няколко седмици. Числото на яйцата, снасяни от една женска в продължение на един период на хвърляне хайвера, достига около 30,000.

Времето за хвърлянето на хайвера е твърде различно за отделните видове херинги; някъде това хвърляне на хайвера може да се срещне даже почти през всички годишни времена. В много морета се срещат едновременно тъй наречените сезонни раси, едната от които хвърля хайвера си през пролетта, а другата през есента, първата най-често в заливите и бреговете извивки близо до брега в слабо солените води, а втората по плитковините на откритото море. Развиващите се от яйцата ларви са продълговати и стъклено-ясни, за достигането на преходната степен към напълно развита риба, в която започва образуването на люспи, тем са необходими през лятото 3 и през зимата 7 до 8 месеци. Големината на херинга, когато той за пръв път узрява полово, бива в зависимост от расата твърде различна: малката килка на източното Балтийско море вече при 12,5 см. е напълно зряла в полово отношение, а норвежският херинг достига тая зрелост най-рано при големина 24 см. И след това обаче херингите продължават още да растат; познати са случаи на достигане над 40 см. дължина.

Херингите могат да достигнат една твърде висока възраст, нещо което издават пръстените на разтенето по люспите. В Норвегия са установени 15 годишни херинги в големи количества, нормално обаче те биват значително по-големи.

Числото на враговете на херинга е неимоверно голямо. Независимо от човека, херингът бива преследван от многобройни видове птици (чайки, морски патици и т. п.), по-нататък особено от по-големите риби (разните видове акули, трески, скумбрии, паламуди), а също и от млекопитаещи (китове, делфини и морски кучета).

МАЙСКАТА РИБА.

Майската риба е позната и описана в твърде много разновидности; тя населява главно водите на Черно и Каспийско морета заедно с тяхните притоци, където често съвсем неправилно бива смесвана с херингът, макар в тия области същинският херинг никак да не се среща.*)

В областта на Северна и Западна Европа, включително и Средиземното море, се различават главно два вида от майската риба, които навсякъде, дето се срещат имат голямо промишлено значение, това са *Clupea alosa* — голямата майска риба и *Clupea finta* — малката майска риба.

Малката — макар в своята зряла възраст и да е по-голяма от херингът, все пак, даже и при най-големите местни форми, не бива по-дълга от 60 см., а нормално достига 40—50 см. дължина и 1 килгр. тежина; голямата майска риба напротив често достига до 70 см. и повече дължина и 2½ килгр. тежина. Американската майска риба (*Cl. sapidissima* Wills), твърде сходна с обикновеният голям вид, достига на тежест даже до 3,6 кгр., а понякога е бивала улавяна и до 6,3 кгр.

*) По западното крайбрежие на Черно море се срещат два вида от майските риби: голямата *Alosa pontica* Eich (карагйоз) и малката *Alosa Nordmani* Ant. (харин). Карагйоза достига до 1 килгр. тежина.

Не във всички европейски води, в които се среща майската риба, тя е тъй подробно и грижливо изучена, че да може да се състави една ясна картина за разпределението на двата главни вида по отделните водни басейни.

В Скандинавските страни и въобще на север от Германия и двата вида се срещат само като гости. По течението на източните германски реки, включително Елба и Везер се среща и в риболовството играе доста голяма роля, преимуществено малката форма, когато на р. Емс, а главно от р. Рейн към запад, включително и Англия, преобладава голямата майска риба. В средиземноморските басейни областите на разпространение за двата вида са още съвсем неяснени. В западната част на Средиземно море се среща преимуществено голямата форма; малката — е застъпена от един особен вид, описан под името *Clupea pilotica*.

Макар, че майската риба прекарва най-голямата част от своя живот в морето и също там търси и намира най-лесно храната си, все пак за нейното пребиване в солената вода се знае съвършено малко и там тя се лови съвсем рядко. Само понякога тя попада на влачените вждици, използвани за ловидбата на скумрии, напр. при Хелголанд и край английските брегове; случвало се е също така и в гриповете да се улавят цели стада от нея. В траловите тя е намирана толкова рядко, че трябва да се предполага тя да попада в тия уреди само при тяхното прибиране. Трябва да се приеме следователно, че майската риба обитава преимуществено горните и средни водни слоеве. Между това, твърде е възможно последното предположение да е верно само за крайбреж. води и майската риба в известни времена да напуска тия води, за да се отправи някъде по-надалеч, като достига даже океанските дълбочини, също както се приема за сарделата или пък за истинският *Anchovy* (анчоус). Нещо определено върху това не се знае, обаче понякога твърде силно развитите у майската риба желатинозни мазни клепачи, които представляват вероятно едно приспособяване към живота в дълбочините, дават известно основание да се предполага, че тия риби прекарват една част от своя живот в големите морски дълбочини.

Малко по-добре е познат живота на майските риби от тоя момент, когато те напушат морето и навлизат в реките с цел да си хвърлят хайвера, при което те обикновено се и ловят от рибарите. Тоя момент е твърде различен за двата вида, понеже големите възлизат много по навътре в реките и тяхното навлизане започва съответно по-рано, отколкото на малките.

Голямата майска риба навлиза в течащите сладки води нормално още през март и април, бивайки сравнително добре охранена и хвърляйки хайвера си много седмици след това.

Според направените наблюдения във Франция и Германия, при своите пролетни движения срещу течението на реките, майската риба се влияе в избора на направлението и мястото за хвърлянето на хайвера главно от температурата на водата. Първом развитието на половите органи, изглежда да зависи от температурата, а освен това установено е, че и хвърлените яйца изискват за своето развитие определена температура; температурите под 15° и над 25° C са вредни.

Майската риба не отива да хвърля хайвера си в плитките води на потоците, а напротив избира предпочтително такива места от главното течение, които се намират непосредствено под вливането на големите странични притоци. Тук времето за хвърляне на хайвера се обуславя от влиянието на вливащите се по-топли води. Ако главното течение на реката се разделя, то майската риба при своето възлизане избира по-дълбоките места.

Противно на голямата, малката майска риба се появява в речните области нормално едва през месец май, тогава тя бива и в напълно зряло състояние за хвърляне на хайвера си. За това хвърляне тя остава в долното течение на реката, рядко напускайки дълбоките области. В р. Елба например тя хвърля хайвера си непосредствено след навлизането си в предела на сладките води.

Времето за хвърляне на хайвера на малката майска риба изглежда да протича твърде бързо, непростирайки се по-късно от три седмици на май; при голямата — твърде наопаки, това време значително се продължава. При своето движение надлъж по реката, до като трае нейното зряло състояние, тя хвърля хайвера си в разни места, нещо което продължава почти два месеца, до края на юний.

Яйцата и на двете рибни форми си приличат твърде много; диметра на зрялото яйце на малката майска риба достига около 1,6 мм.; това на голямата е приблизително с 1 мм. по-голямо. Обаче непосредствено след попадането на яйцето във водата, чрез всмукване на вода настъпва едно значително увеличение на яйцето, при което диаметра му нараства на 4.3 до 4.6 мм.

Яйцата се носят свободно и по отделно на известна височина над дното измежду масата на всевъзможните отпадъци и разрушени растителни твърди, движени нагоре надолу от приливното течение. При спадане на водата те, заедно с останалите плаващи тела, очевидно потъват за късо време на дното.

Вече към средата на юли месец от развитите се из яйцата ларви се образуват форми, които по своят изглед и сребърно бляскав цвят са твърде сходни с напълно развитата риба.

Младите рибки на двете форми външно почти не се различават и за забелязване е, че се срещат едновременно и в едно и също място по тия речни течения, които се посещават и от двете форми.

Късно през есента младите рибки, вече нарастнали на 80 до 140 мм., се отправят към морето, след като по-възрастните риби значително по-рано са извършили същото.

Храненето у майските риби е предмет на изучаване особено в холандските води и по немският Рейн. Според наблюденията на Барфурт и Хоек стомашното съдържание на една голяма майска риба се състои обикновено от една *Soprod*-на каша (*Soprodace* — морски рачета), затворена в една втвърдена слизеста обвивка. Тази храна се приема както от младите, тъй и от полувъзрастните големи майски риби, тя се намира също и при навлизащите в реките за хвърляне на хайвера си риби, които обаче малко по-късно и малко по-нагоре в речната област вече не яват и показват в стомаха си само остатъци от морските рачета. Нормално, в напълно или почти напълно развитите в половно отношение големи майски риби стомасите са празни. Изобщо взето, у малките майски риби се наблюдава същият начин

на хранение; младите форми се хранят преимущественно с рачета и твърде тая изобилна храна е, която осигурява бързият разтеж на младите майски рибки през тяхното първо лято.

В известни времена, напр. през май, в стомаха на младите форми се намират също така и техните ларви, а в горното течение на реките младите рибки изглежда да се хранят главно от ларвите на насекомите, а именно от тия на комарите.

Стопанската стойност на голямата майска риба се различава твърде много от тая на малката.

Това зависи главно от обстоятелството, че голямата се лови дълго преди да си хвърли хайвера, до като тя е още в добре охранено състояние и токущо навлиза и започва своето пътуване по реките, когато малката попада в мрежите само при хвърлянето на хайвера си, т. е. когато тя е най-малоценна. Но независимо от това малката е суха и с много кости риба, когато голямата минава като една от най-вкусните и скъпи риби.

Улова на майската риба в долното течение на р. Елба през годините 1896 до 1910 се е колебаел между 26,000 кгр. и 113,000 кгр., достигайки средно 75,000 кгр.

Улова на малката майска риба по балтийското крайбрежие на Германия е количествено по-голям, достигайки средно 200,000 до 300,000 кгр. годишно.

Германският улов на малката майски риба е бил:

	1917	1918	1919
В СЕВЕРНОТО МОРЕ			
Тяжест в килограми . . .	1802	24603	121
Стойност в марки . . .	1841	14080	291
В БАЛТИЙСКОТО МОРЕ			
Тяжест в килограми . . .	57221	253484	312029
Стойност в марки . . .	40270	255577	465972

Лова в реките на Северното море се произвежда през месеците април до юли, особено през май и юний, а в реките на Балтийското море от март до ноември, особено през април до юлий.

Улова на голямата майска риба в рейнската област за последните десетолетия показва един невероятен упадък; в средното течение на тая река и в нейните притоци тази риба е станала голяма рядкост и то до толкова, че даже събирането на статистически данни върху техния лов е станало невъзможно, а грижливо продължаваната в Холандия до последно време риболовна статистика показва, че тук се касае за едно пълно изчезване на голямата майска риба в рейнската област, което изчезване едва ли би могло да се преустанови.

Общия холандски улов на големи майски риби показва следният упадък:

1900 год. —	136,000	парчета
1906 год. —	90,000	„
1910 год. —	35,000	„
1911 год. —	5,480	„
1914 год. —	1,678	„
1915 год. —	7,321	„
1916 год. —	9,555	„
1917 год. —	3,676	„
1918 год. —	651	„
1919 год. —	192	„

Според проучванията на Хоек (1911 год.), тоя упадък се дължи не на водните постройките за улесняване на плаването, понеже майската риба не хвърля хайвера си в запазените водни пространства или заливи, а гони винаги свободното течение, дето и хвърля своите яйца по дъното; следователно не са бреговете постройките, които могат да се отразят

зле върху запазването на запасите от майска риба. Напротив, съдбоносният удар върху тия запаси трябва да се припише на речните препятствия — язове, които по теченията на много реки препречват пътя на навлизащите да си хвърлят хайвера майски риби.

Превел Л. С.

Първия германски рибен панаир.

На 23 Юлий 1922 г. се откри първия германски рибен панаир в рибното пристанище на Геестемунде и трая до 30 с. м. За уреждане на този панаир решение се вземало още м. год. на изложбата за потребителните предмети към риболовството; тази изложба биде устроена от риболовния институт в рибното пристанище по случай тържествата по откриването си. Тази изложба, която се ограничаше в тесни рамки, намери всеобщо одобрение в съучастниците. Това именно стана и причина да се появи желание за повтарянето ѝ на по-широки начала.

За тази цел, след дълги предварителни подготовки през течение на целата година, се назначи едно делово настоятелство, произхождащо от представителите на морско-рибната промишленост. Това настоятелство пристъпи към организирането на едно подобно търговско учреждение. То трябва да се избере във форма на панаир, както гласи и самото му име. Тук по уреждането финансовия въпрос, а така също и избор място за панаира не се срещнаха големи пречки.

Пруското държавно строително управление услужливо дойде на помощ, като отстъпи новопостроените още не покрити упаковачни хали № 8, които се намираха в рибното пристанище и които със своите просторни и светли отделения бяха тжко пригодни за панаир. Освен това беше стъкмена една голяма палатка с три отделения, тя се построи близо до халите. В тия две постройките се помести панаира. Неговото разпределение, изобщо казано, беше такова, че развидните клонове на открито-морската риболовна промишленост се разместиха в самите хали, а второстепенните уреди и спомагателна индустрия — в палатката.

Откриването стана от министерския директор Хофман в голямата зала на ресторанта на рибното пристанище. Тоя последния като представител на държавния министър на прехраната и земледелието, тук бяха се събрали едно голямо количество представители, а именно: на държавните и областните централни учреждения, на правителствените управления на пътищата и съобщенията, на парламента, на градовете, на риболовните организации и други любители на риболовната промишленост в открито море. Тържествата по откриването се завършиха с шествието, из изложението и на края се сервираха рибни ястията в горната част на ресторанта.

В изказаните речи по тоя случай, се изтъкна особеното признание, че панаира в целия си обем беше навреме готов и че в него изложените разни съвременни промишлени клонове са една нагледна и всеобемаша картина, която представлява и свидетелствува за голямата важност на германската открито-морска риболовна промишленост.

На панаира бяха изпратили твърде много фир-

ми своите представители, които се съединиха с изпратените разводачи от панаирското настоятелство и те бяха винаги неразделни с тия последните.

Открито-морското риболовство, търговците с риба на едро, рибната индустрия — всичките тия бяха погълнати от грижата за съдействие, щото в посетителите да се добие една въздействующа картина, относително разновидността на рибната промишленост: Имаше модели на малки и големи параходи рибарски, които поясняваха това по един нагледен и поучителен начин, а също и моделните разрези чрез целия параход и на части от начина за направянето на един рибен параход, — стоварването на рибите в амбара на парахода, закрепяването и влаченето на мрежите. На картини се показа разтоварването „публичната разпродажба на рибите“. В големи ясно кристални ледени буци лежаха на показ замръзнали пресни риби, мостри. Всякакъв вид консервирани риби апетитно подмамваха лакомите очи и гърла. По-нататък: планове, модели, карти, статистически данни разясняваха особените рибни принципи на германската риболовна параконна флота и състава ѝ, разположението и големината на рибарските пристанища и така също местата за отправяне и пазарите на морските риби. На друго място се виждаха писмено и картино обяснение за преимуществата на рибната храна, нейната хранителност и изгодност и пр. Железнопътното управление беше изложило един вагон за пренасяне риба, най-нова система, с неговите изолирани стени от всички страни: под, покрив, патентована заключалка и др. новости. На кжсо казано тук, беше изложен целия път, който прави морската риба от улавянето ѝ до пристигането ѝ във вътрешността, т. е. до устата на консоматора.

Това представление на морско-рибната промишленост беше по един много сполучлив начин допълнено от други спомагателни и по-странични индустрии.

Особенно добре беше застъпена корабостроителната индустрия. Хората ѝ полагаха особено големи старания, за да изтъкнат особеностите на строителство на рибните параходи. Многочисленни бяха групите на фабрикантите на всякакви параконни потреби и на разни доставчици. Тук, от изложените предмети, само малък един избор от тях бе застъпен. По-нататък имаше: канатни изделия, прежде за мрежа, вежи, бои за кораби, лодки, платна, фенери, котви, укорпоржчни материали, масла, облекло за рибарите, трайщи съестни припаси, морски карти, корабни маси, инструменти и апарати, корабни аптеки, сигнални ракети, ножици, машини за параконни кормила. С една дума, не липсваше нито един предмет, който е необходим за снаряжението и поддържането на корабите и хората. Вън на открито се виждаха трайове с джските си и също и разни

мрежи. В пристанището имаше една рибарска платноходна моторна лодка най-нова система, от германското акционерно дружество, която всеки ден циркулираше из пристанището. Тук имаше кошници от разни форми, санджета, кутийки и бжчви всякакъв вид и големина, шушулки за пушене риба, канапи за вжрзване и книги за обвиване, сламени рогозки, сол, оцет, подправки (за готвене риба), мелници за разтрошаване на лед, много практично стжкмени машини за разрезване и изваждане костите на херингите (карагйоз) и почистването им, за затваряне на кутийките, за консервирани риби, ржчни колчички за превозване на риби, електрически тачки и много други още разновидности.

Действително, картината беше твжрде всестранна и главно, на едно ограничено пространство; при това, различните групи бяха разпржснати по части; обаче, при все това, изложеното не можеше да се изхлжзне от вниманието на посетителите.

Сжмнение няма, че ако имаше едно по-голямо пространство за различните изложени групи, щеше ефекта да бжде по-добжр. Това стеснено положение и разпржснатото разположение правиха неблагоприятно впечатление. Особено личеше, че нямаше едно разграничение между изложението и панаир, защото това което беше изложено е вжн от рамките на панаира, то е характерна черта на изложението. Обаче, тези и други още липси, които според дадената обстановка не можеха да се отстранят напълно, особено по отношение на ограничено място; те остават далеч на заден план, пред обстоятелството, че панаира — и това трябва сега да го кажем — в своите сжбирателни резултати означава един решителен успех.

Целта е постигната в пълна мяра . . . Тя се сжстоше: да сждействува за сжздаване нови връзки между представителите на рибното стопанство, на крайморските жители с ония на вжтрешността, както да се грижи за усжвжршенствуването на сжществуещите, а така сжщо да дава условие за дейност на самото рибарско стопанство и неговите странични и спомагателни производства. Извжршените сделки бяха извжрредно многочислени и направиха твжрде голям оборот. Всеки клон от рибното стопанство по причина на изложбата, караше хората да си дават рандеву в Геестемюнде. Тук джржяха заседанията си; Дружеството на германските тжрговци за риба, управлението на индустриалното рибарско дружество; централното сжединено общество за използване на рибите и херингите, дружеството на рибната тжрговия на едро на северозападните германски рибни пристанища, Сжвета на управлението на германските рибни пазари, Обществото за поощрение на морско-риболовния институт; а така сжщо и представителите на практическото риболовство. Науката и правителството тук бяха се обеденили.

Вжн от това панаира имаше едно радостно по-

нататашно последствие. Той (панаира) не можа по релефно да извади на показ стопанското значение на модерната германска рибна промишленност вжв всичките нейни разклонения. Това което за 8 дневно трайне можеше да се направи, той го направи. При това тук освен панаира правеше още впечатление и най-голямото германско рибно пристанище, гдето движението постоянно нарастваше, което обстоятелство сжщо правеше силно впечатление на посетителите, които бяха се сжбрали от всичките краища на света, което само по себе си имаше своето значение.

Такжв един резултат да се постигне беше належаще нужно, защото още господствува в отдалечените кжтове на страната фалшивата представа за сжщината и размера на морската риболовна промишленност в нас. И тук именно панаира самия и неговите по второстепенни управи подействуваха разведряюще, особено пжк предприетите пробни ловидби на риби бяха пручителни; те се направиха с много излази в морето, с много рибарски параходи, гдето вземали участие много свят от вжтрешността на джржавата, а така сжщо и разведждането им из пристанището и неговите производителни места. Всичко това особено спомогна да се разнесе в далечните кжтове познания за значението и сжщността на открито-морската риболовна промишленност.

Панаира беше извжрредно добре посетен, така че панаирската площад едвам смогна да побере масата посетители, които не бяха само от вжтрешността на страната — естествено, по голямата част бяха от там — посетители бяха дошли и от задгранични страни, вжпреки слабата реклама за панаира, имаше напр. от: Австрия, Холандия, Швеция и Норвегия, Великобритания, Литония, Русия, Франция, Япония и други джржави. А това токазва, че германската открито-морска рибна промишленност внушава, далеч зад пределите на своите отечество, уважение и благорасположение и главно на страни, които по-отрано боравят с риболовство.

Така както пжрвия германски панаир се сжстоя, залича ясно желанието, щото подобни тжрговски учреждения трябва да се повтарят и да стават редовно. Тук сжщо по най-нагледен начин се доказва, че панаира беше една притегателна (вербовжчна) сила за заинтересованите. В самото название „Пжрви германски панаир“, се изразява мислта, че тоя панаир е замислен само като начало на ред такива и че панаира, както и другите нему подобни учреждения, трябва да имат една трайна организация.

Ние не се сжмняваме, че скоро и бжджщите панаири, които убогатени от опитите на предшедниците си, чрез което те ще се явят в по-внушителен вид, ще бждат спомагатели на пжлен с резултата успех.

Превел от немски Кр. П. Бжчваров.



А. Мечаев.

Начина за консервиране на риби.

След изваждането си от водата, рибите не могат да преживеят дълго време; особено са чувствителни морските риби, от които някои загиват на въздуха след няколко часа или даже минути. Умерлите пък риби се развалят скоро и през топлото време на годината могат да станат негодни за консумацията след 15—20 часа.

При такива условия нито рибари, нито риботърговци могат да държат уловената риба, а трябва да я изнасят на пазаря, или пък да я консервират. Последното е безусловно необходимо там, където целия лов никак не може да се консумира от населението в пресно състояние (напр. лова на треска и селйодки в Норвегия). Но и там, където рибата се лови в по-малки количества, консервирането също намира приложение и служи, като регулатор на цените, които без това биха се колебали много повече.

Методите на консервирането са разнообразни, обаче всичките се стремят да постигнат същото, а именно: 1) да умъртвят микроорганизмите, които са в телото на рибите или най-малко да попречат на развитието им и 2) да предпазят рибата от навлизането на нови или поне да затруднят такова.

Умъртвяването на микроорганизмите става чрез нагреването на рибата до известен градус (стерилизацията). След това рибата може да се запазва неопределено дълго време, но при условие, че ще се предпазва от навлизането на микроорганизмите от възв. Затова стерилизацията се прилага върху рибата, която предварително се затваря херметически в тенекиени кутии. Този метод на консервиране надминава всичките други по трайност на продукта, обаче приложението му изисква специални материали и сложни инсталации.

Спирането на жизнеността на микроорганизмите се постига с: 1) намаляването % на водата в телото на рибата, 2) напояването на рибата с консервируещи (дезинфекцируещи) вещества и 3) охлаждането на рибата по-долу от известен градус.

Сушенето се извършва или направо на въздуха или в специални пещи. Преди сушенето рибата обикновено се насолява, след което придобива особена устойчивост. Голямо предимство на този метод е в намаление на тежестта и обема на рибата, което става без да се изгубят хранителните ѝ свойства. Сушената риба, а особено тая, която предварително е била усолена, лесно попива водата и може да се развали, ако ще се държи във влажни помещения.

Соленето напоява телото на рибата с дезинфектируещото вещество— солта, а същевременно и го изсушава, понеже солта чрез осмоза извлича влагата от рибата.

След належаше засолване рибата може да се запази за срок не по малък от 3—4 години, което е достатъчно за търговски цели. При това рибата не само че не губи от своите вкусови качества, но даже и печели. Соленето може да се приложи почти на всеко място, тъй като се извършва успешно

даже с най-примитивни средства; разноските по производството също не са големи. Затова соленето е най-разпространен метод на консервирането.

Пушенето обикновено се прилага върху рибата, която е слабо насолена. То напоява телото на рибата с дезинфектируещи смолисти вещества, а също го изсушава. След пушенето с горещ пушек, рибата остава сочна и слабо мириши на пушек, но продукта не е траен и през топлото време не може да се запази без след повече от 7—9 дни. След пушенето със студен пушек рибата излиза добре изсушена и напояна със смолисти вещества, затова устойчивостта ѝ против микроорганизмите е доста голяма. Обаче студеното пушене изисква сложни инсталации, отколкото горещото, което може да се нареди навсякъде.

Охлаждането много добре предпазва рибата против развалянето, същевременно то почти не променява вкусови качества на месото, което си остава, както в пресната риба. При известни условия то не разваля даже най-тънките структури в тялото на рибата.

Като доказателство за това може да послужи опитът, произведен в Московския Селско-Стопанския Институт, когато е било сполучено да съживи рибата, която е прекарала няколко месеца в плътен лед.

Обикновено още на борта на рибарския кораб рибата, която се предназначава за консумацията в пресно състояние, се опакова в санджичи с лед, които се слагат в хамбарите на кораба. Понякога леда се замества с искусствен сняг, направен от леда, който по-тесно облепва рибата и я предпазва от тласъците на кораба. Обаче в обикновения хамбар леда и снега доста бърже започват да се топят, като при това се образува течност смесена с лигави вещества и кръвта на рибата, които способствуват за развитието на микроорганизмите. Затова новите рибарски параходи, предназначени за дълги експедиции, притежават малки хладилни машини, които поддържат в хамбара температура около—1°, което е достатъчно за предпазването леда от топене.

След разтоварването в пристанището, рибата наново се опакова, като стария лед се сменява, а рибата се обвива в специална хартия, която я предпазва от преко докосване до леда. Охладената риба може да се запази до 20 дни без да се изгуби вкуса на пресната риба.

Другия начин за запазването на рибата чрез замразяването ѝ до температура по-ниска от —5° не е могъл да си намери колкото годе широко разпространение в Европа, макар, че той се прилага в Сев. Америка и Канада и то в много голям мащаб. Обаче в това отношение през последната година е била направена голяма крачка напред, като в Англия се построи специална инсталация за замразяването на рибата с годишно производство до 20,000,000 кгр. След замразяването рибата може да се запази за 10—11 месеца.

Зап. Лейтенант Иванов Сава.

Сведенията на старите писатели за рибарството в Черно море.

(Продължение от бр. 1.)

III. НИКОЛАЙ ДАМАСКИЙ.

(Гръцки писател, другар на иудейския цар Ирод и императора Августа, роден около 64 год. пр. Р. Хр.)

Синдите (скитско племе, живущо по северо-источните брегове на Черно море) хвърлят на моголата на умрелия толкова риба, колкото врагове е убил погребания (I, 456).

IV. СТРАБОН.

(Гръцки писател, роден в 63 г. пр. Р. Хр., умрял около 23 г. след Р. Хр.)

Из разказа за ловидбата на паламуда в Черно море.

. . . Това животно (т. е. рибата паламуд от рода на тунците) се ражда в блатата на Азовско море; като поотрастне излиза на стада през Керченския пролив в Черно море и пътува покрай источните брегове на морето до Трапезунд и Фарнакия¹⁾; тука е първият пункт на ловидбата, но тя не е обилна, защото рибата няма още достатъчна големина; като мине по-нататък, към Синоп, тя става по-годна за ловене и солене . . . (I, 128).Гр. VI, 2.²⁾ От носа, който образува петстадевия проток³⁾, до пристанището наречено „Под смокинята“, има 30 стадии; от тук до византийския Керас⁴⁾ (рог)—5 стадии⁵⁾. Керас е един залив, сжединен с византийска стена, който се вдава към запад на 60 стадии и прилича на еленски рог, защото се разпада на много заливи, прилични на клон; в тях дохождат много паламуди, които лесно се ловят, защото са много, пак и самото течение ги тласка навътре, а също и поради теснотата на заливите, която дава възможност да се ловят дори с ръце. Тая риба се вжди в блатата на Меотида⁶⁾, и като порастне малко, промъква се на цели стада през устието и се понася покрай азиатския бряг до Трапезунд и Фарнакия; тук обикновено тя се лови най-напред, но лова е слаб, защото рибата не е още порастнала достатъчно. Като стигне при Синоп, тя е по-добра за ловене, а също тѣй и по-удобна за солене. Когато паламудите стигнат Канеите⁷⁾ и ги отминат, то една бела скала, издадена от халкедонския бряг⁸⁾, така ги плащи, щото веднага се обръщат към противоположната страна. Тук ги улавя течението и понеже това място по природа е такова, че морското течение от този пункт естествено се обръща към Византия и свързания с нея Керас, то рибата се съ-

1) Днешна Керасунда, между Трапезунд и Синоп.

2) Този откъслек е взет от книгата на Кацаров и Дечев—„Извори за старата история и география на Тракия и Македония“ (Българска библиотека № 10, издание на Б. Ян. на Науните, София, 1915 г., стр. 104)—със цел да се допълни горния откъслек от книгата на Латишев, който очевидно не е предаден изцело.

3) Думата е за най-тесното място на Босфора при Румелин-Хисар. (Автора).

4) Златния рог. (Автора).

5) 1 стадия = около 200 метра.

6) Азовско море.

7) Два малки острова — скали в началото на Босфора при Черно море. (Автора).

8) Азиатския бряг на Босфора, където живеят халкедонците. (Автора).

бира там и доставя на византийците и на римския народ добър доход. Обаче халкедонците, които обитават не далеч от там, а именно на другата страна на пролива, не участвуват в този добив, защото паламудът не отива в тяхните пристанища.

Из описанието на понтийското¹⁾ царство.

. . . В тези именно области лежи Фарнакия, която получава благосъстоянието си от морето посредством ловидбата на паламуда (защото тази риба най-напред се лови там) . . .

. . . а крайбрежните жители се препитават с ловене на риба, особено тунци и делфини: тези последните следват зад рибните стада, а именно зад малките тунци, самите тунци и паламидите, които се уговяват и лесно се ловят вследствие на това, че идват много близко до брега. Само жителите на Фарнакия ловят делфините с примки, режат ги на късчета и употребяват голямо количество от тяхната мас за всекакви нужди, (I, 158).

Рибата, носена с леда се гребе и лови с оржда наречено гангама, особено есетрата, която по величина не отстъпва на делфина. (I, 166).

V. ПЛИНИЙ.

(Многоизвестен римски писател, роден в 23 или 24 год. след Р. Хр. в Новум-Ковум, загинал при изригването на Везувий в 79 год. след Р. Хр.)

Из истествената история (Naturalis historia).

Книга 9. Сомата на всекъде свирепствува, като напада на всеко животно . . . разказват за сомове с необикновена големина, вядящи се в реката Днепър, които немаат никакви кости и хрущали и които имат превкусно месо.

Тунците . . . през пролетта на стада напушват великото море²⁾ и влизат в Черното; в друго море те не произвеждат потомство . . .

Всички видове риби растят извънредно бърже, а особено в Черно море; причината на това са множеството реки, които вливат в него пресни води. У тѣй наречените амни приръжста се забелезва ежедневно; те заедно с тунците и паламудите, като търсят по-приятна храна, влизат в Черното море на стада — всека порода със свои особени водачи. . .

В Черно море не влиза ни едно морско животно вредно за рибите, освен морските телета и малки делфини. (II, 190).

Книга 32. (Изреждат се морски риби);

Кордила Това име носи малкия паламуд при излизиането му от Азовското море и влизането му в Черното;

Кибий Тѣй се нарича малкия паламуд, който като е престоял 40 дена в Черно море, се завръща наново в Азовското.

Оркин Така се нарича най-големия паламуд; той не се връща в Азовското море; прилича на тритома, но е по-възрастен от него и затова е по-добър . . . (II, 197).

1) Черноморското.

2) Вероятно Средиземното море. (Автора).

Из западно-европейския риболов.

I. Консервиране на рибата с натриев хипохлорид.

Присъствието на бактериите и плесента в хамбарите на рибарските кораби, предизвиква разваляне на рибата, въпреки охлаждането ѝ с обикновен лед. Водата произхождаща от топенето на леда, подпомага бактериите и увеличава процесите на ферментацията.

Рибата, която е опакована в обикновен лед естествено се консервира за известно време, но след една или две седмици, развалата, която се започва преди всичко от рибите намиращи се в контакт с въздуха или с други риби, не може да бъде спрена.

За да се предпази рибата от тази развала, е необходимо да се прибегне към друг начин, който да унищожи микро-организмите; обаче за целта трябва да се избере такова вещество, което да не придава лош вкус на рибата, и да не разваля нито цвета, нито вида ѝ.

В Англия в гр. Флитвуд са били направени опити с едно такова вещество, което отговаря на горните условия, а именно с натриев хипохлорид*). Раз-

*) Натриев хипохлорид — Natrium hypochlorosum струва в България 15 — 20 лева кгр.

твората е бил приготвен в пропорция: от 2 литра 25% натриев хипохлорид в 1,000 литра вода. След замръзването на тази смес хипохлорида се е оказал равномерно разпределен в целия лед.

При опита са били взети от пазаря 650 кгр. риба, която е била разделена на две части по 325 кгр. Едната част е била опакована с обикновен лед, а другата с хипохлориден лед.

На следната седмица и двете части са били мерени в добро състояние. Действително, първата част е издавала известна миризма, обаче месото не е било засегнато и е требвало само да се промени леда.

След още една седмица ново изследване е открило голема разлика в състоянието на двете части: първата част, опакована с обикновен лед е издавала вече лоша миризма, а рибата от втората част е била още твърда и толкова пресна, както в момента на нейното опаковане.

В края на третата седмица първата част е издавала толкова силна миризма, че е била изхвърлена. В противоположност, рибата, консервирана с хипохлориден лед, е била в превъзходно състояние.

В края на четвъртата седмица, тази риба а била още напълно пригодна за консумация.

Този начин на консервиране се прилага сега от много английски рибарски кораби.

К. С.

РИБНО ТЪРЖИЩЕ

Варненско рибно тържище

Уловената риба през месец януарий 1923 год.

I ОТ МОРЕТО

Кая (пончета)	2246	кгр.	от	22.—	—	40.—	лв.
Писия	227	"	"	10.—	—	32.—	"
Илария	12	"	"	22.—	—	41·40	"
Карагйоз	28	"	"	33.—	—	135.—	"
Щука	14	"	"	29·50			"
Шаран	1	"	"	70.—			"
Кедрин	1	"	"	10.—			"
Леврек	1	"	"	100.—			"
разна	10	"	"	18.—	—	59.—	"
Скариди	350	"	"	1.—			"
Миди	27	"	"	2.—			"

Обща стойност на продадена морска риба е 66,891·60 лв.

II ОТ ВАРНА — ГЕБЕДЖАНСКОТО ЕЗЕРО.

Писия	1296	кгр.	от	7.—	—	47·90	лв.
Сом	74	"	"	40.—	—	60.—	"
Платика	343	"	"	17.—	—	35·40	"
Щука	350	"	"	21·20	—	55.—	"
Шаран	346	"	"	27·20	—	46·80	"
Бяла	33	"	"	100.—	—	140.—	"
Белица	169	"	"	4.—	—	12·10	"
Меше	1	"	"	27·10			"

Кая	8	кгр.	от	26·90			"
Кефал	4	"	"	125.—			"
Илария	11	"	"	36·70	—	47.—	"
Хамсия	3	"	"	27.—			"
разна	125	"	"	11.—	—	195.—	"
Карагйоз	1	бр.	"	20.—			"
Раци	100	"	"	77.—			"

Общата стойност на продадената езерна риба във Варн. тържище е 39,393·45 лв.

Гебеджанско рибно тържище.

Уловената и продадена риба и др. от Варна — Гебеджанското езеро през месец януарий 1923 г.

Писия	32	кгр.	от	15.—			лв.
Сом	13	"	"	60.—			"
Платика	68	"	"	15.—	—	35.—	"
Щука	245	"	"	25.—	—	30.—	"
Шаран	653	"	"	50.—	—	60.—	"
Бяла	7	"	"	110.—			"
Белица	147	"	"	10.—	—	15.—	"
Меше	73	"	"	10.—			"
Кая	18	"	"	15.—			"
разна	671	"	"	10.—	—	100.—	"
Раци	2488	броя	"	80.—	—	100.—	" стот.

Общата стойност на риба и раци е 42,542·45 лв.

Вноса и износа на риба през Бургас.

През месец декември 1922 год. са били внесени през бургаската митница консерви от риба всичко 520 кгр. на обща стойност 14,500 лева.

През януарий 1923 г. внесени са 3110 кгр. со-

лена риба, на обща стойност 63,700 лева и 13,245 кгр, консерви от риба на сума 208,500 лв.

Солената риба произхожда от Турция — 2896 кгр. и от Франция — 214 кгр. (9,200 лв.).

Консервите са внесени главно от Испания, Норвегия и др. страни. Общо за двата месеца, вноса от риба и консерви от риба вжзлиза на 16,875 кгр. на сума 286,700 лева.

През м-ц февруарий се внесе една партида от руски риби — салютки и руски хайвер — далак и тарама. Хайвера тарама вжзлиза на около 6000 кгр.

Разполагаме с окончателните резултати за износа през бургаската митница за цялата 1922 год. През изтеклата година са били изнесени само 4,227 кгр. риба, на стойност лева 222,200; От това количество 3,400 кгр. на сума 196,000 лв. е било изнесено за Германия и 827 кгр. (26.200 лв.) за Турция.

Бургаско рибно тържище

(Специална кореспонденция).

Бургас, 23 февруарий 1923 год.

През втората половина на м. януарий т. г. риболова бе сжщо слаб. През този период е било наловено следното количество риба:

Попчета . . .	277 кгр.
Шаран . . .	135 „
Чортан . . .	86 „
Сулка . . .	39 „
разни . . .	6 „
Всичко . . .	543 кгр.

Общо, за целия месец януарий 1923 год. наловеното количество риба вжзлиза на 1469 килогр., от които попчета 459 кгр., шаран 439 кгр., чортан 369 кгр. и разни 29 кгр.

Получените цени на тѳрга през втората половина на месец януарий се движеха за разните видове риба както следва: За попчета от 30 до 45 лева гр., за шарана от 27 до 37 лв. кгр., за чортан от 18 до 26 лв. за сулка от 38 до 43 лв. кгр.

За времето от 1 до 18 февруарий т. г. наловено е общо 2575 кгр. риба, от които:

Попчета . . .	366 кгр.
Шаран . . .	1473 „
Чортан . . .	486 „
Сулка . . .	135 „
разни . . .	114 „

През сжответния период на сжщия месец м. г. е било наловено само 451 кгр. или с около 2120 килограм в по-малко.

Цените през м. февруари на изнесената на борсата риба са се движили подобно на тия през м-ц януарий. Най-висока цена са получили попчетата на 1 февруарий до 40 лева кгр.; през останалите дни тяхната цена се е движила между 30 и 58 лв. Шарана е добил цена максимална 37 лв. кгр. на 12 февруарий. Цената на сулка се е движила от 45 до 59 лева килограма.

В сравнение с миналата година цените са значително по-високи — попчета са получили тогава 30 лв., чортан 20 лв., а сега 40 лв. и 23 лв.

Сведения за наловеното количество риба по общини в Бургаския залив през 1922 г.

I. АНХИАЛО 1922.

По видове на рибата.

Според сведенията дадени от анхиалската община през 1922 г. са били наловени следните количества риба:

Лаврак	708 кгр.
Карагѳоз	17 „
Калкан	9007 „
Чирози	18089 броя
Барбун	130 кгр.
Саврид	50 „
Лефер	190 „
Илария	42 „
Паламуд	200 броя
Хамсия	380 кгр.
Скумрии	1756 броя

Следующия път ще дадем сведения за останалите общини.

Пазаря на солената риба. Паламуд и лакерда отсѳтсвуват от пазаря, понеже сезона им е минал вече. По настоящем намират се насолени скумрии вжв варелчета, които се продават на парче от 5 — 7 лева. Намира се хайвер — далак и тарама — руски произход, пѳрвия по 120 лв. кгр., втория 160 лева кгр. Руски салютки 60 лева кгр., хамсия 60 лева кгр. и пр.

КНИЖНИНА.

Notes et Mémoires de l'Office Scientifique et technique des pêches. Paris.

През 1920 год. вжв Франция се уреди специално рибарско бюро, което има за цел да проучава рибарството от научна и техническа гледна точка. На чело на това бюро стои известен професор от Парижкия Естествено-Исторически Музей г-н Жубен, който има за помощници-специалисти по морската фауна, ихтиология, техническата химия и др. Това бюро печати периодически своите отчети-булетини, от които са излезли вече 22 броя. Сждржание им е твѳрде разнообразно и интересно; особено внимание заслужават бр. бр. № 9, 16, 17 и 21.

В бр. № 9 и 17 са публикувани изследванията от Д-р Дануа вѳрху режима на водите в Атлантическия океан и вѳрху биологията на най-важните в промишлено отношение риби. Тия изследвания позволяват да се установи известна зависимост между температурата и солеността на водата от една страна и движенията на някои риби (треска, тунец) от друга.

В бр. № 16 е публикуван отчет от г. Груел за неговата командировка в Норвегия. В отчета има пѳлни сведения за риболовната индустрия в тази страна.

В бр. № 21 са публикувани резултати на изследванията от г. Белок вѳрху треската. Г. Белок установява, че треската не изжршва далечни пѳтвания, както това са мислили по-рано, но че всека разновидност на треската се дѳржи постоянно в пределите на един доста ограничен участѳк от морето.

А. Н.

БЪЛГАРСКО РИБОЛОВНО ДРУЖЕСТВО В ГР. БУРГАС.

ПОКАНА.

Управителния съвет на Българското Риболовно Дружество в гр. Бургас въз основа чл. 9 от устава на дружеството, има чест да покани г. г. акционерите да присъствуват на III общо годишно събрание, което ще се състои на 18 март т. г. в гр. Бургас в 9 часа в помещението на дружеството

при следния дневен ред:

1. Отчет на управителния съвет за изтеклата година;
2. Доклад на проверителния съвет;
3. Удобрение „Баланса“ и сметка „Печалби & Загуби“ за 1922 год.;
4. Освобождение от отговорност Управителния и Проверителния съвети за отчетната година;
5. Избиране четирма членове на управителния съвет на мястото на излезлите по жребие;
6. Избиране нов проверителен съвет и
7. Определяне датата за раздаване на дивиденди.

Депозиранието на акциите за правоучастието в събранието трябва да стане най-късно три дни преди деня на събранието при касата на дружеството и при: Бургаска банка; Българската търговска банка; Търговско житарска банка и Търговско Индустриалната банка.

Ако събранието не се състои на определената дата, то ще се отложи за следния неделен ден (25 март), без специална покана и при същия дневен ред.

гр. Бургас, 26 февруарий 1923 г.

От Управителния Съвет.

Годишна Равносметка

АКТИВ

съставена на 31 Декемврий 1922 година

ПАСИВ

Невнесен капитал	750000 —	Капитал	3000000 —
Каса	187237 63	Запасен фонд	51979 70
Уреди	2017592 90	Фонд безработ.	15593 90
Движими и недвижими имоти.	64825 50	Преходни сметки	163598 18
Стоки материали	182844 90	Депозанти	112500 —
Текущи лихвени сметки	148890 90	Дивидент за 1921 г. неизпл.	24900 05
Дебитни сметки.	476703 40	Амортизация	120018 40
Залози в Б. Народна Банка	50396 —	Печалби & Загуби	522401 —
Депозити	112500 —		
Ценни книжа	20000 —		
	4010991 23		4010991 23

СТ. РАДКОВ

Проверителен Съвет:

ИВ. ЧАЛЖКОВ

КИРО МОЛОВ

ЗАГУБИ и ПЕЧАЛБИ

Да Дава

на 31 Декемврий 1922 година

Да Зема

На далянски разноски	2343727	75	От ловидба	3208188	06
„ общи разноски, дан. и др.	512802	50	„ печалби от стоки	235306	—
„ лихви и комисиони	3163	54	„ навла	59773	30
„ порто и герб	11559	85	„ остатък от 1921 год.	10395	68
Амортизация	120018	40			
	2991272	04			
РАЗПРЕД. ПЕЧАЛБИТЕ:					
10% запасен фонд	52240				
3% фонд безработ.	15672	—			
18% тантиеми на Управ. съвет, провер. и чиновниците	94032	—			
Дивидент по 60 лв. на акция	360000	—			
Остатък за 1923 година	457	—			
	3513673	04		3513678	04

10—1—1

Проверителен съвет: } СТ. РАДКОВ
ИВ. ЧАЛЖКОВ
КИРО МОЛОВ

ДОКЛАД

на Проверителния Съвет до III общо годишно събрание.

Господа Акционери,

Подписаните членове на Проверителния съвет на Българското риболовно Дружество в гр. Бургас, съгласно постановленията на търговския закон и устава на дружеството, проверихме представените Ви „Баланс“ и сметка „Загуби и Печалби“ приключени на 31 декемврий 1922 година и ги намерихме верни съгласно с книгите на Дружеството.

Като Ви съобщаваме това, молим Ви да ги подобрите и да освободите от отговорност членовете на Управителния съвет за делата му за изтеклата 1922 година.

гр. Бургас, 28 февруарий 1923 год.

Проверителен съвет: } СТ. РАДКОВ
ИВ. ЧАКЖКОВ
КИРО МОЛОВ

Българско Риболовно Дружество - гр. Бургас

Безименно Акционерно Дружество.

Основано в 1919 год.

Основен капитал 3000000 лв.

Занимава се с морско риболуване; поощряване и модернизиране на риболовството и отраслите му.

6—1—1

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.

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

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

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

7-2-3

КРЕДИТНА БАНКА

Седалище София

Клонове Русе и Варна.

Телегр. адрес: КРЕДИТБАНК.

**Извършва всички видове
банкови операции.**

Приема влогове по спестовни книжки.

11-1-1



ВАЖНО

за рибари и риболовни кооперации!

ПРЕЖДА за МРЕЖИ (английска)

всички видове и номера

и

ГОТОВИ МРЕЖИ, всички големики,
здрави и дълготрайни

Ще намерите на износни цени
при **ХАИМ Н. АССА - БУРГАС.**

9-1-2

