

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953



İÇİNDEKİLER

Sudan çıkarılan Mücevher, İnci	1	menşeli yağların standardizasyonu
Avrupa İç Sular İstişare Konseyi	8	Balık Avcılığında Karasuları
Denizlerde yer yer vuku bulan bir olay.		Balıkçılık Kooperatiflerinin muraka-
Balık Telefati	15	besi
Danimarka, G. Afrika ve Kanadada deniz		Dünya Balıkçılık Alemi

EYLÜL — EKİM 1962

CİLT : X SAYI : 9-10

ET ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN YAYINLANIR

BALIK ve BALIKÇILIK

Sahibi : ET VE BALIK KURUMU GENEL MUDURLUGU

Bu Sayıda yazı işlerini fiilen
idare eden

ALÂETTİN CANYİĞİT

Adres ve Müracaat

BALIKÇILIK MÜDÜRLÜĞÜ
BEŞİKTAŞ — İSTANBUL

Telefon : / 47 39 30

Abone Şartları :

YILLIK	15	LIRA
HARİCE	30	LİRA

İlân, Müdürlükle
kararlaştırılır.

Not : Basılmak üzere gönderilen yazılar, Heyetçe incelenir, uygun bulunan-
lar basılır.



KAPAK RESMİ : Balıkçılık hakkında bilgi vermek üzere tertiplenen
gezide, kendilerine Ağlar hakkında bilgi veren Japon Uzmanı Mishuyu
dinleyen balıkçılardan bir ekip.

6 SUBAT 1961

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN YAYINLANIR



CİLT : X, SAYI : 9-10

EYLÜL - EKİM 1962

X Sudan çıkarılan mücevher

İNCİ X

Yazan : Emekli Tümamira,
ŞEREF KARAPINAR

Tarihten önceki zamanlardanberi Mollusklar insanların gıdası arasında yer almış ve insanlar ilk çağlardan itibaren bazı molluskların içinde buldukları incileri mücevher olarak kıymetlendirmişlerdir.

Lâtif parlaklığı, güneşin yedi rengini aksettirmesi, nefis güzelliği ve klâsik zarafeti ile inciler derizlerin hazinesi ve tabiatın kıymetli bir hed'yesi olarak vasıflandırılmış, pırlanta keşfedilinceye kadar asırlar boyunca en değerli mücevher olarak kullanılmıştır. Bugün pırlantanın şaşıaali parıltısına rağmen incinin zarif güzelliği ona hâla eski itibarını muhafaza ettirmektedir.

Beyaz, pembe, krem, sarı, siyah ve hatta yeşilimsi mavi renklerde bulunan inciler tarih boyunca edebiyatta, efsanelerde ve hattâ hurâfelerde önemli yer almıştır.

Eski bir masal, Mangrove ağacının yaprakları üzerinde biriken şebnemlerin denize dökülerek istridye kabuğunun içine girdikten sonra inci haline geldiğini nakleder. Çin efsaneler incileri deniz kızlarının gözyaşı olarak vasıflandırırılar. Eski Mısır kraliçesi Kleopatra'nın muzaffer Romalı kumandan Antonio'ya kendi lüks ve ihtişamını göstermek için çok kıymetli bir inciye ezerek toz haline getirdikten sonra şarap kadehine boşalttığını ve taravet ve zindeliğini muhafaza etmek üzere bu şarabı içtiğini söylerler...

İnciyi incelemeye başlamadan evvel onunla çok alakalı olan sedef hakkında kısaca bilgi vermeği faideli görüyoruz:

Sedef nedir?

Tuzlu veya tatlı sularda yaşayan bütün mollusklar, kabuklarının iç yüzle-

rini vücutlarından ifraz ettikleri Kalsium karbonattan ibaret beyaz, cilâlı bir madde ile sıvarlar. Bu cilâlı satıh, hayvanın nazik vücudunu kabuğun kaba temasına karşı korumaya yarar. Bu ifrazat kabuğun iç kısmında katılaşılarak ayrı bir satıh teşkil eder. Bidayette süt rengi beyaz bir madde olarak gayet ince şeffaf tabakalar halinde teressüp eder. Katılaştıktan sonra çok zarif janjanlı renkler hasıl eder. Buna Sedef denir.

Sir D. Brewster, bu renkli parıltıyı su sathındaki mikroskobik mevcelerin, güneşin yedi renkli ışınları karışımını aksettirmesinden doğan optik tabii bir hadise olarak izah etmiştir.

Sedefli bir molluskun kabuğunun içinde safiha halinde bulunan kısım asid içinde halledildiği zaman kalsium tabakaları eriyerek geriye gayet ince bir zar kalır. Dr. Carpenter, bu zarın sert oduğunu fakat ufak bir tazyikle kırılabilmesini ve dokunulmadığı takdirde parıltılı alaimüssemâ rengini devamlı olarak muhafaza ettiğini izah etmiştir. Ticarete aranan ve sanayide kullanılan sedef budur.

Sedefin en büyük ve daimi istihlâk yeri düğme sanayiidir. Ayrıca sofa takımlarında bilhassa meyva ve tatlı çatal bıçağı ile cep çakısı imalinde kullanılır. Çinlilerin ve Japonların meşhur Lake sanayiinde, kakmacılıkta, Avrupalıların lakeli Papier-mache sanayiinde, müzeyyen tepsiler imalinde önemle yer alır. Güney Pasifik adaları yerlilerinin balık oltaları tezyinatında kullanıldığı gibi Arap yarım adasında bliumum tezyinatlı eşya imalinde büyük ölçüde istihlâk edilir.



İstridy ve İncisi

İnci nedir?

İnci, esas maddesi itibarıyla sedef ile aynı evsafı haizdir. Küçük bir kum zerresi, bir su hayvanı sürfesi veya diğer herhangi yabancı bir madde bir molluskun içine girerse temas ettiği noktada hayvanın vücudunu tahriş etmeğe başlar. Hayvan bu zararlı cismi dışarı atamadığından sedef mayii ifraz ederek

onu zar gibi ince tabakalardan teşekkül eden bir zarf içine hapseder ve inci büyülelikle hasıl olur. İncinin nüvesini teşkil eden bu madde üzerindeki tabakalar çoğaldıkça inci büyür. Tam ortadan kesilmiş bir incinin makta'ı bir sovanın makta'ı gibi kat kattır.

İncinin menşei üzerinde araştırmalar:

Bu izahdanda anlaşılacağı üzere inci ister midyede ister ıstıdyede bulunsun, bünyeyi tahriş eden herhangi bir cismin tahriki neticesinde meydana gelen patolojik bir filir mahsulü olduğu ilmen kabul edilmektedir. Tarihde ilk defa Çinliler çok eski zamanlardanberi bu teoriye dayanarak tatlı su midyelerinin içine yabancı maddeler koymak suretiyle onları inci yapmağa sevk etmenin mümkün olduğunu keşfetmiş ve böylece bu nevi kültive inci yetiştirilmesi önemli bir sanayi kolu haline gelmiştir. Bu bahse ilerde tekrar temas edeceğiz.

Tatlı su midyeleri üzerinde Filippi of Turin adı ile tanınan bir İtalyan 1952 de yassı kurt türlerinden Trematode'lerin (*Distomum Duplicatum*) Anodonta isimli tatlı su midyesi içinde inci teşekkülüne sebep olduğunu isbat etmiştir. Sonradan Kuchermeister isimindeki zat Saksonyada Elster şehrinde yaptığı araştırmalarla değişik neticeler elde etmiş ve Anodonta isimindeki tatlı su midyelerinde tesadüf edilen (*Water mite*) denilen bir nevi parazit su kurdu türünün teşekkül eden incilerin ortasında bulunduğunu tesbit etmiştir. Halbuki Filippi, bu parazitlerin inci içinde nadiren bulunduğunu ve ekseriya Trematode türüne tesadüf edildiğini iddea etmiş idi.

R. Dubois ve Dr. H. Lyster Jameson, adi midye (*Mytilus edulis*) üzerinde hususi bir araştırma yapmışlardır. Bunlar kuzey Avrupa ve Amerikaya mahsus Eider Duck isimli bir deniz ördeğinin içinde yaşayan (*L. Somateriae*) cinsi kurtlara çok benzeyen ve belki de aynı olan (*Lecithodendrium*) genüsüne ait Trematode türlerinin larvasını tahriş maddesi olarak kullanmışlardır. Fransada Billiers'de Trematode parazitini besleyen ve vücudunda barındıran Common Scoter adında başka bir cins ördek vardır. (*Oidemir nigra*). Bu ördek Midyelere çok düşkündür.

Distomidae familyasına bağlı Trematode'ler hayatları boyunca inkişafı esnasındaki muhtelif safhalarda normal olarak üç defa yer değiştirmektedirler: Birinci safhada, (*Tapes decussatus*) denilen bir molluskun içinde veya Common cockle denilen bir başka mulluskun içinde bulunurlar. Buraya yeni yumurtadan çıkmış rüşeym halinde iken girer ve Cercaria denilen hale geldikten sonra çıkarak inci yapan bir midyenin nesicleri arasına girerler. Burada midyenin ördüğü bir kist içinde mahsur kalırlar. Eğer bu midye tesadüfen bir deniz ördeği tarafından yutulursa kuşun karaciğer veya bağırsaklarında olgunlaşarak Trematode haline gelirler. Eğer midye kuş tarafından yutulmazsa, parazit daha fazla inkişaf edemez, ölür ve molluskun sedef birikintileri içine gömülerek inci teşekkülü ne sebep olur.

Ceylon incisi veren ıstıdyelerde, Prof. Herdman, inci teşekkülüne sebep olan tahriş vasıtasının Cestode veya Tapeworm denilen bir nevi bağırsak kurdunun larvası olduğu neticesine varmıştır. Bu nazariye son zamanlarda bir dereceye kadar itibarını kaybetmiştir. Muhakkak olan bir şey varsa incinin nüvesi daima bir parazittir ve muhtelif tahriş ve tahrik vesileleri inci teşekkülüne sebep olur.

İnci çeşitleri:

Molluskun yumuşak dokuları arasında serbest bir halde bulunan inciler umumiyetle muntazam ve tam yuvarlak olurlar. Bu şekildeki incilerin en iyilerine inci piyasasında (Perfect skin) denilir.

Bir çok ahvalde İnci kabuğun iç kısmına yapışık olur. Molluskun kabuğu aüz olmadığından yapıştığı nokta incinin şekline zarar verir. Bazen bu vaziyette molluskun devamlı sedef rüsûbu ifraz etmesi neticesinde yarım kürre şeklinde bir inci meydana gelir ve kabuktan ayrılmak üzere kesildiği zaman bir tarafı düz, diğer tarafı dişhüey bir hal alır. Ticaret âleminde bu şekildeki incilere (Perle Bouton) denir.

Bazan inci, büyüme safhasında sedefin esas yapısı içine karışarak nihayet kabuğun tabii bünyesi içinde kaybolur. Nadir olmakla beraber sedef imalathanelerinde işlenen sedeflerin içinden umulmadık şekilde ufak fakat güzel inciler çıktığı görülmüştür.

Bir mollusk, dışardan oyucu bir parazitin taarruzuna uğradığı zaman kabuğun delinen noktasının iç kısmına sedef materyalı yığmak sureti ile kendisini müdafaa eder ve bu suretle içi boş, gayri muntazam bir kabarık inci meydana gelirken bunada (Blister pearl) yahut (Coq de perle) tabir edilir.

İç i dolu olan gayri muntazam şekilde som inciler de vardır. Bunlar mesela bir ağaç kıymığı gibi pürüzlü maddelerin molluskun içine kaçarak muharriş vazifesini görmesiyle teşekkül eder. Bu nevi incilere piyasada (Perles baroques) denir.

Mücevher ticaretinde en iyi incilere (Fine orient) tabiri kullanılmaktadır. Bu inciler gayet zarif, lekesiz, kusursuz, umumiyetle yarışeffaf beyaz renkte ve ışığa gösterildiği zaman alâimüssema rengi veren bir revnakta olurlar. Şekilleri itibarıyla ya tam yuvarlak veya her tarafı mütenasip ölçüde olmak üzere armudi biçiminde olurlar.

Bugüne kadar malûm olan en büyük inci armut biçiminde, 35 milimetre uzunlukta ve 27 milimetre genişliğindedir. Ağırlığı 425 krat yani takriben 85 gram gelmektedir.

Dünyanın en önemli inci ticaret merkezleri Paris, Londra ve Amsterdam dadır. İncinin vezni krat ile takdir edilir. Fiyatı kıratının fazlalığı nisbetinde süratle artar.

Eski bir inanışa göre incilerin sahibinin ölümü ile hayatiyetini kaybettiği sözü kısmen doğrudur. Filhakika inciler zamanla bozulabilir ve parlaklığını kaybederler. Eski mezarlarda toz haline gelmiş inciler bulunmuştur. Bunda zamanın, güneş ışınlarının ve asidin rol oynadığı muhakkaktır. Buna mukabil, inciler bilhassa sıhatli insanlar tarafından sık sık takıldığı takdirde deri rutubetinin onları kurumaktan muhafaza etmesi bakımından uzun ömürlü olacakları ve parlaklığını muhafaza edecekleri de söylenmektedir.

Tahrış görmüş bir incinin en üst tabakasını çıkarmak suretiyle tamiri mümkün isede bu her zaman iyi netice vermez.

İncilerin kıymeti, şeklindeki intizam, renkleri, parlaklığı ve büyüklükleri ile tesbit edilir.

İnci ıstridyeleri:

İnci, onu meydana getiren molluskun kabuğundaki sedefle aynı vasıfları taşıdığından alelade kabukları olan adi mollusklerde iyi inci bulunmaz. Hemen bütün mollusklerde inci tanelerine tesadüf etmek mümkündür. Ancak bunların çoğu kıymetsizdir. Bir ıstridyenin içinde bir çok küçük inci bulunabilir. İçinden 150 ye yakın inci çıkarılan ıstridyeler bulunmuştur. Antilles adalarında yaşıyan (Fountain shell) denilen iki üç kilo ağırlığındaki helezonî kabuklu bir nevi (Conch)lar (Strombus Gigas), ıstridye incisine benzemeyen muhtelif renkte boncuk gibi donuk görünümlü bir nevi inciler yaparlar. Bunların zamanla renkleri solar ve hiç bir ticari kıymeti yoktur. Pek nadir olarak bu mollusklardan çıkarılan penbe inciler makbul sayılır. Bu evsafaiki penbe inciler aynı zamanda (Chank shell) denilen (Tribinella scolymus L.) ve diğer bazı mollusklar tarafından, kahverengi inciler de itibar görmezler, en fena renkli incileri (Placuna placenta) türlerinde bulunur. (Pinna Squamosa) türlerinde bulunan saceenta) türlü verir.

Yüksek kıymet taşıyan siyah inciler bilhassa Meksika körfezindeki inci ıstridyeleri tarafından yapılmaktadır. Âdi deniz midyeleri de (Mytilus edulis) inci yaparlarsa da bunların çoğu bizde de tesadüf edildiği gibi işe yaramaz. Tecrübeli inci avcılarının ifadesine göre, daha ziyade şekilleri gayri muntazam, fazla büyümeyen ve oyucu parazitler tarafından kabuklara delinen mollusklarda güzel incilere tesadüf edilir.

İnci ıstridyeleri ticarete kabuklarındaki sedef bakımından da bir kıymet ifade etmektedirler. En kıymetli inciler ve aynı zamanda en makbul sedef Margaritifera genüsüne bağlı molluskların muhtelif türlerinden elde edilir. Bu genüs dünyanın bütün tropik denizlerinde çeşitli türler halinde temsil edilmektedir. Bunlar, (Pecten) veya (Scallop shell) cinsi mollusklara akraba olan (Aviculidae) familyasına mensupturlar. Bu familyaya bağlı molluskların kabuk mafsalları düz olup iki parça kulakçık ile nehayet bulmaktadır. Ayak kısmı gayet sağlam elyafa malik olup hayvan kayalara bununla tutunur. Margaritifera, arka kulakçığı olmaması veya gayet ufak yapılı olmasıyla tefrik edilir.

İnci ıstridyelerinin muhtelif türleri şunlardır:

Esas tür, (M. Margaritifera) olup, kabuk mafsallarında diş yoktur. İnci ıstridyelerinin coğrafi tefriki ticaret âleminde muhtelif isimlerle yapılmaktadır. Malay adalarında bulunan bir türün sedef kenarı koyu bir çizgi ile çevrili olup bu türe (Black-edged banda shell) adı verilir. Avusturalya, New Guinea ve bazı pasifik adalarında yaşayan bir türe (Black lip) denilmektedir. Tahiti, Gambier adalarıyla doğu Polynesia da bulunan bir tür inci ve sedef istihsalinde önemle yer almaktadır. Bu tür, Çin sahillerinde, Ceylon adasında, Andaman adalarında ve Maldives adalarında da bulunur. Zengibar ve Madagaskar havalisinde bulunan diğer bir tür bu adaların ismi ile anılır. Basra körfezinde bulunan ve büyük kısmı ile Bombaydan ihraç edilen bir başka türe de (Bombay shell) denir. Kızıldenizdeki cinse (Egyptian shell) denilir. Amerikanın batı sahillerinde Panama ile Cancouwer arasındaki kıyılarda bulunan bir türlü inci ve panama sedefi verir. Sedef veren molluskların en kıymetlilerinden biri addedlien (M. Maxima) bir kadem kutrunda ve on libre ağırlığında olabilir.

Dr. Jameson, yukarda izah edilenlerden başka Margaritifera genüsüne bağlı 52 tür tesbit etmiştir. En önemli tür, (M. Vulgaris) olup Güney Hindistan ve Ceylon sularının en makbul inci ıstridyeleri ile Basra körfezinin (Lingah shell) isimli ıstridyesi ve Kızıldenizin inci ıstridyesi bu türe aittir. Süveyş kanalı açıldıktan sonra bu ıstridye Kızıldenizden Akdenize yayılmış, İskenderiye ve Malta'da nümuneleri ele geçmiş ve hatta Fransa'nın güney sahillerinde inci kültive etmek üzere bu tür üzerinde çalışmalar yapılmıştır.

Margaritifera familyasına mensup bazı türler, Malay yarım adası, Avusturalya ve New Guinea sahillerinde de mevcut olup İncisi ve (Australian lingah) adı ile meşhur olan sedefi için avlanmaktadır. Güney Afrika sahillerinde de bu familyaya bağlı iki tür mevcut ise de bunların ticari kıymeti yoktur. Avusturalya'nın Shark's Bay körfezinde tutulan (M. Car-Chariarum) türü Londra pazarlarında (Shark's bay shell) adı ile tanınmakta olup büyük ölçüde istihsal edilmekte isede bunun da ticari kıymeti pek yüksek değildir. Bu mollusk aşağı kalite inci de vermektedir.

Japan Lingah adı ile tanınan Jayonyaya ait inci ıstridyeleri, Antilles adalarının inci ıstridyesi olan (M. Vulgaris) ve (M. Radiata) nın bir nevidir.

M. Margaritifera genüsüne dahil olmayan molluskler arasında sedef istihsaline yarayan (Green ear) yahut (Ormer shell) (Haliotis Tuberculata) ile (Turbo) ve (Haliotis) sınıfı dahil muhtelif türler zikredilebilir.

İnci avcılığı:

İnci ıstridyeleri deniz dibinde 15-45 metre derinlikde yaşar. Bunlar inci arayıcı gemilerdeki avcılar tarafından toplanarak ya gemi içinde kabukları açılır veya sahile çıkarılarak güneş altında tefessüh ettirildikten sonra içlerinde inci varsa hususi aletlerle itina ile çıkarılır. Bugün Röntgen şuaları ile muayene ederek incinin mevcudiyetini tesbit etmek mümkün olduğundan yalnız içinde iyi inciler bulunan ıstridyeler açılmakta diğerleri tekrar denize bırakılmaktadır.

İlk zamanlarda inci bilhassa basra körfezi ve Ceylon adası denizlerinden çıkarılırdı. Bugün: Avusturalya, Orta Amerika, bir çok Pasifik adaları ve Borneo adası kuzeyindeki Sulu denizi inci istihsalinde önemle yer almaktadır.

Ceylon adasındaki eski usul inci avcılığı adanın Manaar körfezindeki batı sahillerinin açığında bulunan banklarda yapılmaktadır. Buraya Taprobane av sahası vardır. Bu av sahasları ikinci dünya harbine gelinceye kadar Hindistanın av işlerini idare eden devlet teşkilatına mensup müfettişler tarafından kontrol edilmekte idi.

İnci ıstridyeleri en iyi incilerini dört yaşından itibaren vermeğe başlarlar. Avcılık umumiyetle mart ayı ortalarında başlayarak bir buçuk ay kadar devam eder. Av kayıkları 60-70 teknelik filolar halinde toplanarak gece yarısı yola çıkarlar ve şafak vakti ıstridye banklarına varıl olurlar. Her teknede 10 kadar dalgıç bulunur. Banklara varış bir el tüfek ateşi ile ilân edilir ve dalgıçlara başlanır. Evvelâ 20 kilo ağırlıkta bir taş dalgıç dibe götüreceği olan klavuz ipine bağlanarak suya atılır. Dalgıçlar daima çift çalışırlar. Birisi dalar diğeri klavuz ipinin başında bekler. İşaret gelince evvelâ ipin ucundaki taş çekilir sonra da içi ıstridye ile dolu sepetler çıkarılır, ve sonunda dalgıç yukarıya gelir. Bir dalgıç

su içinde normal olarak 80 saniye kadar kalabilir. İstisnai olarak 4-5 dakika su altında kalan dalgıçlar görülmüştür.

Dalgıçlar deniz içinde çalışırken ayaklarını kullanırlar ve ayak parmaklarını büyük bir meharetle çalıştırır. Elleri tropik sularda çok bulunan köpek balığı veya diğer tehlikeli balıkların taarruzuna karşı müdafaa etmek üzere serbest kalır. Bu maksatla dalgıçlar paslanmaması için şimşir nevinden sert ağaçtan yapılmış uzun ve sivri bir kama taşırlar. Hkiki bir Hindli dalgıç, köpek balığını büyülediğine inanılan bir muskayı takmadan aşağıya inmez. Umumi bir kaide olarak inci dalgıçları az ömürlü olurlar.

Basra körfezinde Büyük İskender zamanında Makedonyalıların inci avcılığına başladıkları tarihtenberi istridye yataklarının, körfezin bütün Arap yarımadası sahilleri boyunca imtidâd ettiği söylenmektedir. Fakat en önemli yataklar, Bahrein adaları açıklarında bulunan kum banklarındadır. Burada inci ticaretinin merkezi Lingah limanıdır. Buradaki istihsal umumiyetle Bombay incileri adı ile tanınmaktadır. Çünkü bu incilerin en güzelleri Bombaya gönderilerek orada satılır.

Borneonun kuzey doğusundaki Sulu adalarında da çok güzel inciler elde edilir. Bu sularda istihsal edilen sedef kabukları sırt ve yan kısımlarının sarı rengi dolayısıyla bir özellik taşıdığından ziynet için kullanılmağa elverişli değildir.

New Guinea adasının güney batısındaki Aru adalarında inci istridyeleri çok mebzuldür. New Caledonia adalarında da aynı cins istridyeler elde edilir. Hü lâsa, İnci istridyeleri Pasifiğin hemen bütün tropik sularında bulunur ve bilhassa mercan atollerinin gölcüklerindeki berrak sularda ve mercan banklarının dışındaki denizlerde en iyilerine tesadüf edilir.

İnci avcılığı, Orta Amerikanın batı sahilleri boyunca ve bilhassa California körfezi ile Panama koyundaki Pearl adaları havalisindeki muayyen sahalarda inkişaf etmiştir. Avlanma sahası takriben 40 kadem derinlikte olup avlanma mevsimi dört ay devam eder. Normal bir avda günde üç ton istridye istihsal edilmektedir. Bu istridyelerin içinde binde nisbetinde inci bulunacağı kabul edilir. Bu istridyeler variller içinde gemilere yüklenerek Panama ve Sanfransisco limanlarından harice sevk edilir. Nadir güzellikteki bazı inciler California körfezinde Los Coyetes civarında elde edilmektedir. 1882 de California da Lapaz civarında bulunan 75 kıratlık bir inci bu bölgenin rekorunu taşımaktadır.

Ecuador'un Guayaquil sahillerinde de inci çıkarılır. Mexico körfezindeki inci avcılığı ilk defa Cristof Colomb tarafından ihtas edilmiş olup bugün hâlâ Carribean denizinde devam etmektedir. Antilles adalarının en iyi incileri St. Thomas ve Venezuela açıklarındaki Margarita adasında elde edilmektedir. İspanya kralı ikinci Philip'in 1579 da bu adanın denizlerinden çıkarılan 250 kıratlık bir inciye sahip olduğu söylenir.

Tatlı su incileri:

Tatlı su incileri umumiyetle akar sularda bulunan UNİO ve ANODONTA cinsi molluskler ve bilhassa (UNİO MARGARİTİFERUS) türü tarafından meydana getirilmektedir. Bu türler, (Eulamelli branchia) orderinin (UNİONİDEA) familyasına mensupturlar ve kuzey sınıf kürrenin mutedil iklimindeki dağ ırmakla-

rında yaşarlar. Bunlara umumiyetle tatlı su midyesi denir. İncileri küçük fakat kıymetli olur. En makbul inciler İskoçya, İrlanda, Almanya, Rusya ve Cindeki ırmaklarda bulunan midyelerden çıkarılmaktadır.

İngilterede yetişen tatlı su incileri ilk çağlarda Tacitus ve Pliny tarafından zikredilmiş olup Julius Caesar, üzeri İngiltere incileri ile süslenmiş kıymetli bir zırh göğüslüğü Venus Genetrix'e hediye etmiştir. 1355 de İskoçya incileri Paris kuyumcuları tarafından ittifakla verilen bir kararla mücevherat piyasasınca tanınmıştır. İkinci Charles devrinde İskoçya incileri ticareti parlamentonun dikkatini çekecek derecede ehemmiyet kesbetmişti. İskoçyada inci istihsal dilen başlıca nehrler, Spey, Tay ve South Esk, Doon nehrinin kısa bir imtidadı, Dee, Don, Ythan, Teith ve Forth'dur. North Wales'deki Conway bir zamanlar incileri ile şöhret almıştı. Rivayete göre ikinci Charles'in mabeyincisi olan Sir Richard Wyrn bir Conway incisini kraliçeye hediye etmiş olup bu inci hâlen İngiltere kraliyet tacında bulunmaktadır.

İrlandada Donegal, Tyrone ve Wexford nehirlerinde inci istihsal edilmektedir.

Nehir incileri Birleşik Amerikanın bir çok kısımlarında da bulunmakla beraber Warren eyaletindeki Little Miami nehrinde ve Mississippi'nin bazı kısımlarında ve bilhassa İowa eyaletindeki Muscatine de sistemli bir şekilde istihsal edilmektedir. Av mevsimi Hazirandan ekim ayına kadar devam eder.

Japonlar, tatlı su incilerini bilhassa (Anodonta Japonica) türünden istihsal etmektedirler.

Avrupa iç sular balıkçılığı istişare komisyonu

Çeviren: Şadihan Barlas

Avrupa İç Sular Balıkçılığı İstişare Komisyonu, birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı Konseyinin Madridde 3-14 Haziran 1957 tarihleri arasında akteği yirmi altıncı toplantısında, 2/26 sayılı karar gereğince kurulmuştur. Bu Komisyon, FAO Teşkilâtının dahili nizamnamesinin VI. maddesi birinci paragrafı gereğince ihdas edilen bir FAO bölge Komisyonudur.

Komisyonun maksat ve gayeleri iç sular balıkçılığının islahını terviç etmek ve bu mevzuata bağlı meseleler hakkında Üye Devletlere ve FAO Teşkilâtına tavsiyede bulunmaktır.

Komisyonun vazifeleri şunlardır:

- a) Maksada mahsus malûmatın toplanmasına ve yayımına yardım etmek.
- b) Münasip görülen toplantıları teklif ve bunların organizasyonuna yardım etmek.

c) İç sular balıkçılığının inkişafına matuf olup ilgili hükümetlerce kararlaştırılan tedbirlerin vaznı ve uygulanması hakkında mütalea beyan etmek.

ç) FAO Teşkilâtının selâhiyeti dahilinde olmak üzere, iç sular balıkçılığının müterakki bir şekilde değerlendirilmesi ve istimaline bağlı bütün diğer veçheler hakkında mütalea beyan etmek.

FAO Teşkilâtına üye olan Avrupa Devletleri, Teşkilât Genel Müdürüne sadece bildirmek suretile Komisyona katılabilirler.

Komisyona üye olan Devletler şunlardır: Türkiye, Avusturya, Belçika, Batı Almanya, Danimarka, Finlandiya, Fransa, Holanda, İngiltere, İrlanda, İsrail, İsveç, İtalya, Norveç, Polonya, Portekiz, Yugoslavya, Yunanistan.

Komisyon şimdiye kadar iki genel kurul toplantısı aktetmiştir. İlk toplantı İrlanda Hükümetinin dâveti üzerine, 25-30 risan 1960 tarihleri arasında Dublinde, ikincisi ise Fransız Hükümetinin daveti üzerine, 7-12 mayıs 1962 tarihleri arasında Paris'te aktedilmiştir.

Komisyonun Dublinde Yaptığı toplantı:

Bu toplantıya iştirak eden memleketler şunlardır: Türkiye, Avusturya, Batı Almanya, Belçika, Danimarka, Finlandiya, Fransa, Holanda, İngiltere, İrlanda, İsrail, İtalya, Portekiz, Yugoslavya.

Norveç bir müşahit göndermiş ve aşağıdaki milletlerarası Teşkilâtlar temsil edilmiştir:

- Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi.
- Deniz Araştırmaları Milletlerarası Konseyi.
- Nazari ve Tatbiki Milletlerarası Limnoloji Cemiyeti.

Komisyon Sekreterliği, iç sular balıkçılığı konusunda önemli milli meseleler ve bilhassa ilgili Hükümetin adı geçen Komisyonun yardımı sayesinde halledilecek meselelere dair oturumdan evvel bilgi verilmesini her üye memleketter istemiştir. Toplantı esnasında da delegasyonlar memleketlerini ilgilendiren en önemli meseleleri kısa olarak şifahen izah etmişlerdir.

İlgililerce verilen malûmata göre, üzerinde durulması gereken en önemli mevzuların veya faaliyet sahalarının aşağıdakiler olduğu kararlaştırılmıştır:

— İç sular balıkçılığı mevzuunda malûmat ve ilim adamlarının teatisinden, (istek üzerine mütalea beyanından) Umumi bir işbirliğinin gerçekleştirilmesinden ibaret karşılıklı yardım.

- Havuz balık kültürü ve balık hastalıkları.
- İç sular balık sahaları ve bu sahaların balık popülasyonları.
- Suların kirlenmesinin etüdü ve kontrolü.
- Avrupada başlıca tatlı su balık cinslerinin etüdü.
- Geçit meseleleri dahil, göçebe balıklara ait problemler.
- Serbest suların prodüktivitesini arttırmaya müsaade eden usuller.
- Baraj sularının ve rezervuarların özel problemleri.
- Toprak talep ve kazançlarının balıkçılık üzerindeki tesirlerine ait problemler.

— Olta ile balık avcılığının ekonomik ve eğlence kabilindeki kıymetlerinin değerlendirilmesi ve bu avın geliştirilmesi.

Uzun süren bir müdavelei efkârı müteakip, Komisyon, Üye Devletleri ilgilen-diren meselelerin hepsinin derhal tetkik etmesinin kabil olamayacağını ve mües-sir bir şekilde çalışmak için başlangıç programının, elde mevcut kaynak ve im-kânlardan dolayı, genel önemlerine ve meşguliyet imkânlarına göre seçilecek bir kaç sahaya inhisar ettirilmesinin gerektiğini kabul etmiştir.

Bununla beraber Komisyon, bu ilk tercihin ileride diğer meselelerle meş-gul olunmasına hiç bir şekilde mani olmayacağını belirtmiştir.

Hazır bulunan delegelerin teklifi üzerine, Komisyon büyük sayıda memle-ket için en çok önemli olan beş mevzuu seçmiş ve bunları ilk çalışma programı-nın başlıca maddelerini yapmıştır.

A. İç Sular Balıkçılık Konusunda Karşılıklı Yardım:

Bahs konusu yardımların şu şekilde yapılması tavsiye edilmiştir:

a) Avrupada iç sular balıkçılık konusunda çalışan mütehassısların (idareci, ilim adamları, mühendisler, v.s.) bir klavuzu. Bu klavuz, keza, mütehassısların adlarını, vazifelerini, adreslerini, teknik ihti-sasları, yapılan ve mutasavver işleri ihtiva edecektir.

c) Teşklatta ve idarede yapılan başlıca değişiklikleri, araştırma, ame-najman ve inkişaf mevzularında yürütülmekte olan ve mutasavver programları izah eden ve neşriyatın bir listesini ihtiva eden Hükü-metlerce hazırlanacak yıllık raporlar.

.ç) Önemli araştırma neticeleri hakkında Hükümetlerin ara raporları.

d) Diğer malûmat teatisi, bilhassa teknik tavsiye isteklerinin cevaplan-dırılması ve istenildiği takdirde eksper hizmetlerinin temini.

B. Havuz Balık Kültürü ve Balık Hastahkları:

Komisyonun ikinci Genel Kurul toplantısından önce, bu çifte meselenin veç-hesi hakkında bir simposiumun yapılması tavsiye edilmiştir.

Bu simposiumun organizasyonuna W. Einsel (Avusturya) tayin edilmiş ve raportörlüğüne de J. Dahl (Danimarka) ile Tal (İsrail) getirilmiştir.

C. İç Sular balık sahaları ve bu sahaların populasyonlarının sürveyi:

Komisyon, bu geniş faaliyet sahasında meydana çıkacak sayısız meselelerin tasrih edilmesinin icabettiğini kararlaştırmıştır.

Huet (Belçika) raportör tayin edilerek meseleyi tetkik etmekle ve incelen-mesi lâyık görünen özel veçhileri Komisyona bildirmekle vazifelendirilmiştir.

Bu arada, Deniz Araştırmaları Milletlerarası Konsey, balıkların markanlan-ması ve FAO Teşkilâtının elektrik usulü ile balık avcılığı hakkında Üye Devlet lere malûmat vermek hususunda yardım edecekleri memul bulunmaktadır.

D. Suların kirlenmesinin etüdü ve kontrolü:

Suların kirlenmesinin, Komisyonun tetkik etmesi gereken en acil ve cihanşümül meselelerden biri olduğu bildirilmiştir. Bununla beraber, Komisyon, Avrupa İktisadi Komisyon İcra Sekreterinin FAO ve Dünya Sağlık Teşkilâtı ile işbirliği halinde, Avrupada suların kirlenmesine karşı mücadele ilgili meseleler üzerinde yaptığı etüdü incelenmedikçe, bir etüd veya acil tedbirler maksadiyle bu problemin belli bir veçhesini seçmenin rasyonel olmayacağı kararına varmıştır. Yapılmakta olan etüdün tetkikini müteakip, İcra Komitesi ve sekreterliğin bir faaliyet plânı vazı hususunda yardımda bulunmaları kararlaştırılmıştır.

E. Avrupada Başlıca Tathsu Balık Cinslerinin etüdü :

Komisyon, bir ticaret ve spor avının mevzuunu teşkil eden tatlısu balıklarının başlıca cinslerinin, standard bir plâna göre, münferiden ve sistematik olarak incelenmesini tavsiye etmiştir.

FAO Balıkçılık Şubesi Bioloji Alt Şubesinin cinsler ve popülasyonlara ait lügât kitabını hazırlamak için kullandığı usule göre, sinoptik bir etüd yapılmasının münasip olacağı tavsiye edilmiştir.

Ekspertler temel sinoptik tablolarını hazırlamakla vazifelendirilmiştir. Bu tablolar Hükümetlerce gözden geçirildikten sonra, Komisyon üyelerine dağıtılacaktır.

Başlangıç olarak Sudak (*Lucioperca sandra*) dere kayası (*Thymallus thymallus*) ve kefal (*Mugil*) cinslerinin incelenmesi tetkik edilmiş, *Lucioperca sandra* üzerinde karar kılınmıştır.

Komisyon birinci toplantısında ycnı Bürosunun intihap etmiştir. Büronun üyeleri ikinci toplantının sonuna kadar vazifelerinde kalmışlardır. Büronun sureti teşkili:

Michael J. Gallagher (İrlanda) — Başkan

M. Huet (Belçika) — Birinci Başkan vekili

Wilhelm Eimsele (Avusturya) — İkinci Başkan vekilinden ibarettir.

Komisyonun Pariste yaptığı İkinci Toplantı

Bu toplantıya katılan memleketler şunlardır :

Avusturya, Batı Almanya, Belçika, Danimarka, Finlandiya, Fransa, Hollanda, İngiltere, İrlanda, İsrail, İsveç, İtalya, Norveç, Portekiz, Yugoslavya.

İspanya, Lüksemburg, Polonya ve Romanya müşahit göndermişlerdir. Toplantıda temsil edilen milletlerarası teşkilâtlar şunlardır :

- Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi.
- Nazari ve Tatbiki Milletlerarası Limnoloji Cemiyeti.
- Deniz Araştırmaları Milletlerarası Konseyi.
- İktisadi İşbirliği ve Kalkınma Teşkilâtı.

Yukarıda işaret edildiği veçhile, Komisyonun ilk oturumundan önce, her üye memleketin iç sular balıkçılığına müteallik başlıca meseleleri kısa olarak şifahen izah etmesi istenilmişti. İkinci oturumun hazırlanması için, bütün üye memle-

ketlere yeni mesellerin ortaya çıkıp çıkmadığının sekreterliğe bildirilmesi istenmiştir. Cevap alınmadığından, Komisyon geçen toplantıda bildirilen mevzuların elan en önemli meseleler olarak kaldığını nazara alınmasının gerektiğini kabul etmiştir.

İkinci toplantının çalışma programı :

Komisyonun birinci toplantısına ait A. Bölümündeki altı mevzu üzerinde iki toplantı arasında ve ikinci toplantı esnasında yapılan işler aşağıda bildirilmiştir.

A. İç Sular Balıkçılık Konusunda Karşılıklı yardım.

a) Avrupada iç sular balıkçılık konusunda çalışan mütehassıslara ait klavuz.

Sekreterlik, FAO Balıkçılık Şubesi Biyoloji Alt Şubesi ile işbirliği yapmak suretiyle bir klavuz hazırlamıştır. FAO Teşkilâtı tarafından hazırlanan dünya balıkçılık ilim eksperleri Siciline istinad eden bir muvakkat klavuz ekim 1961 de reşredilmiştir.

Bilâhare, sadece, Avrupa ve iç sular balıkçılık mütehassısları için teferruatlı bir sualname hazırlanmıştır. Bu sualname muvakkat listede yazılı bulunan 429 kişiye ve isimleri başka kaynaklardan alınan takriben 179 kişiye gönderilmiştir. İkinci toplantı sırasında sekreterliğe ancak, usulî dairesinde doldurulmuş 250 sualname gönderilmiştir.

Bundan dolayı, nhai listenin hazırlanmasının geciktirilmesi icap etmiştir. Fakat Sekreterlik toplantı için Avrupada iç sular balıkçılık konusunda çalışan mütehassıslara ait muvakkat listeye bir Ek hazırlamıştır.

Komisyon bu sahada yapılan işi tasvip etmiş ve sualnameye verilen cevaplara dayanan bir listenin neşri hususunda mutabakatını bildirmiştir. Bu liste günü gününe takip edilecek ve periyodik olarak gözden geçirilecektir.

b) Avrupa'da İç Sular Balıkçılık Konusunda daimi okul ve tekâmül Kurslarının bir Klavuzu

Sekreterlik tarafından hazırlanıp muhtelif Avrupa memleketlerine gönderilen bir sualnameye verilen cevaplar mezkûr klavuzu hazırlanmasında kullanılmıştır.

Komisyon bu işi tasvip etmiştir.

Yukarıda bahis edilen nihai klavuz üye memleketlere yakında gönderilecektir.

c) Hükümetlerce Hazırlanacak Raporlar

İki toplantı arasındaki müddet zarfında sadece iki Hükümet Sekreterliğe yıllık raporlarını göndermişlerdir. Mamafih, bütün delegeler, bu raporların faydaları üzerinde mutabık kalmışlar ve bunların hazırlanmasında yeknesak bir usulün itihazını tavsiye etmişlerdir.

Bu durum muvacehesinde, Sekreterliğin bir standart rapor modeli hazırlamasının gerektiği kararlaştırılmıştır.

B. Havuz Balık Kültürü ve Balık Hastalıkları

Bu mevzuun genişliği yüzünden birinci oturumda istenilen simposyumu toplamak kabil olmamıştır.

Bilhassa balık hastalıkları mevzuunda yapılan genel bir müzakereden sonra, Komisyonun bu mevzuda çalışan mütehassıslar tarafından bir simposiumum yapılması için tedbir almasının lâzım geldiği kararlaştırılmıştır. Bu simposium Komisyonun üçüncü toplantısından evvel yapılması gerekmektedir. Bu suretle grup raporun Genel Kurul toplantısından önce tetkik edilmek üzere Üye memleketlere göndermek kabil olabilecektir.

Dr. W. Einseloden (Avusturya) bu simposyumu organize etmesi istenilmiştir. Grup sadece iki spesifik mevzu üzerinde çalışacaktır: Sazan (Cyprinus carpio) ve Alabalık (Salmo gairdnerii) cinslerinin başlıca hastalıkları.

C. İç Sular Balık av sahalarının ve bu Sahaların Balık Popülasyonlarının tetkiki

Birinci toplantıda bu konunun raportörlüğüne tâyin edilen Huet (Belçika) iki toplantı arasında diğer mütehassıslara müracaat ederek bu toplantıda «Balık av sahalarının tasnifi ve bu sahaların popülasyonların değerlendirilmesi» adlı bir raporu arz etmiştir.

D. Suların Kirlenmesinin Etüd ve Kontrolü

Komisyon, bu sahada diğer Teşkilâtların yaptıklarını tekrarlamamak gayesiyle, meselenin her hangi spesifik bir vechesi üzerinde yapılacak etüd ve çalışmaları, Avrupada meselenin etüdünü tetkik etmek kabil oluncaya kadar, tehir etmek kararını vermiştir.

Bu etüd Avrupa İktisadi Komisyon İcra Sekreterliği tarafından Dünya Sağlık Teşkilâtı ve FAO Sekreterlerinin işbirliği ile yapılmaktadır.

E. Avrupada Başlıca Tatlısu Balık Cinslerinin etüdü

Sekreterlik bu konuyu arz ederken, iki toplantı arasında alınan tedbirleri ve bu tedbirlere göre FAO Balıkçılık Şubesi Biyoloji Alt Şubesi tarafından seri hâlinde neşredilen sinoptik etüdlerden mzkûr genel etüdlerin rprodüksiyonu için nasıl faydalanıldığını izah etmiştir.

Bu seri okuyucuların emrinde kolayca müracaat edebilecek mevcut malûmatı müheyya bulunduran ve nazarı dikkate alınan cinslerden birine ait bilgilerdeki boşlukları bildirir standard bir plân kullanmaktadır.

Bu plâna göre, Komisyonca intihap edilen cinsler mutlak önceliği haiz olmaktadır.

Sinoptik etüdlerde kullanılan plâna gelince, Komisyon, biyotop veya biyolojik vasatların tariflerine daha fazla önem verilmesi fikrini beyan etmiş, her cins itibarıyla elde edilebilecek istihsalı tesbit ve tâyin etmenin önemine dikkati çekmiştir.

İkinci ve Üçüncü toplantılar arasında etüd edilmek üzere diğer 3 cins öncelikle intihap edilmiştir: Turna (*Ksox lucius*), Çapak (*Abramis abramis*) ve Podust (*Chondrostoma nasus*.)

Komisyon, keza, Avrupaya sokulmuş olan Alabalık (*Salmo Gairdnerii*) ın ekolojisine tahsis edilen hususi bir etüdü yapılmasını tavsiye etmiştir.

Komisyon,

İki toplantı arasında yapılan işleri gözden geçirdikten sonra ve gelecek devreye ait çalışma programını kararlaştırdıktan sonra, kendisine terettüp eden işleri ne surette daha iyi bir şekilde tamamlayabilmesine imkân verecek usulleri incelemiştir. Delegeler, Komisyonun mekanizmasını daha müessir kılmak için süratle tedbir ittihazının çok önemli olduğunu katıyetle ifade etmişlerdir.

Komisyon, Birinci toplantıda Büroya tâyin edilen üyelerin vazifelerinde kalmalarını ittifakla kararlaştırmıştır.

Komisyonun üçüncü toplantısı Nisan 1964 ün son haftasında veya Mayıs 1964 ün ilk haftasında FAO Teşkilâtının Roma'daki Merkezinde aktedilecektir.



BALIKÇILARIMIZA

Et ve Balık Kurumu tarafından ithal edilmiş bulunan (Aşağıda evsafı ve boyutları yazılı) naylon balık ağı ve ağ ipliklerinin, ihtiyacı olan balıkçılara, kredili olarak satışları yapılmaktadır.

Müracaat :

Et ve Balık Kurumu Bölge Müdürlüğü — Bahçekapı / İs'anbul

Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müd. — Beşiktaş / İstanbul

Naylon balık ağı		Naylon Ağipi
Evsafı	Boyutu	Evsafı
6500/60	17 × 100 × 200	10000/60
4500/60	17 × 100 × 200	6500/60
2500/60	18 × 200 × 270	2500/60
2500/60	15 × 200 × 200	1000/60

Denizlerde yer yer vuku bulan bir olay, Balık telefâtı

FEHİMİ ERSAN

E.B.K. Balıkçılık Müdürlüğü

Hayati ve Tıbbi Kimya Mütchassısı

Her canlının normal ömrünü doldurması yanında, denizlerin bazı bölgelerinde, senenin muayyen zamanlarında umumi canlı telefâtı vuku bulmaktadır. Kitle halindeki bu ölüm ile, açık deniz balıkçılığı mühim ekonomik zarara uğrar, bu meyanda milyonlarca balık normal ömrünü ikmal edemeden telef olur. Aynı zamanda büyük balık kitlelerine yem teşkil edecek canlılar da yok olur. Bazı yerlerdeki sahil halkının veya uzun vapur yolculuğu yapanların müşahade edegeldiği bu olay uzun zamandanberi zihinleri işgal etmiştir.

Deniz Araştırmalarının henüz tamamiyle halledemediği bir problemde, bu büyük mikyastaki balık ölümlerinin mahiyetidir.

Son yapılan araştırmalardan anlaşıldığı vec'hile, Dr. W. E. Kolmerin belirtliğine göre:

Bu hadiseyi dünya Denzilerinin belirli kısımlarında ve sahile yakın yerlerde devamlı olarak müşahade etmek mümkündür.

Bahse konu olan bu âfetler, dip ve orta su balıkçılığı için mühim ekonomik zararlar ika eder. Böyle ahvalde balık ölümleri umumiyetle deniz sahında küme ler teşkil edecek kadar çok olabilmektedir. Mesela 1946 yılında Florida sahillerine yığılan kümelerde 50.000.000 adet kadar ölü balık tahmin edilmiştir.

Bu gibi vak'alara Cenubi Amerika ve Cenubi Afrika sahillerinde çok def'a rastlanılır. Açık denizlerde de bazan büyük mikyasta ölü balıklar görülür.

Böyle âfetlerin vuku bulduğu deniz bölgelerinde daha önceden veya aynı zamanda olarak suların esmer kırmızıdan şarap kırmızısına kadar renkler aldıkları müşahade edilmiştir. Bunun sebebi ise, fitoplankton içinde çeşitli yosunların kesif şekilde yığılmış olmasıdır. Bu zamanlarda bazan, denizlerde Kükürtlü Hidrogen ve diğer gazlar intişar ederek cildi yakar ve insanda öksürük husule getirir. Bu suretle gazın tanınması mümkün olur.

Cenubi Afrika sahillerinin belirli bölgeleri gibi, bazı yerlerde buna benzer âfetler küçük mikyasta da olsa her yıl müşahade edildiğinden bu sahiller mevzuun iyice tetkiki için müsait saha teşkil eder.

Walvis körfezinde de Ekim — Mart ayları arasında Oksijen kifayetsizliği ve gaz şeklindeki kükürtlü hidrogen intişarı müşahade edilmiştir. Bilhassa geceleri kükürtlü hidrogen kokusu şiddetlenmekte ve kurşun karbonat sürülmüş levhalar siyahlanmaktadır. Bu esnada su, ekseriya kirli yeşil esmer senk alır ve alglerin Fridinium nev'i çoğalır. Diğer hâllerde ise su, süt beyaz görünüşlü olur. Buna da kükürtlü hidrogen'in oksidasyon mahsûlü olan serbest kükürt teşekkülü sebep teşkil edere. Bu hal ekseriya öğle vakti en şiddetlidir ve suda canlılar çok az bulunur, kükürtlü hidrogen kokusu da hissedilmez.

Balıklar bu esmer renkli suyun sathından kuvvetli sıçrayışlar yaparak havaya fırlarlar sonra bir müddet sakın halde ve meyilli olarak su içinde yatarlar. Bu bölgenin dipte yaşayan balıkları da satha doğru seyrederek. Bunların sahilden 1,5 metre kadar mesafede toplanmaları bilhassa dikkati çeker, zira buralarda dalgaların kırılması ve sıklık sebebiyle havadan geçen oksijen nisbeti daha azdır.

Buralarda çamurda yaşayan küçük karideslerin neşrettiği köpükler hissedilir, ölenler ise satha çıkar.

Yaz ortalarında açık denizlerde satıhta görülen büyük mikyasdaki muhtelif cins ölü balıklarla münferit haldeki deniz ayısı telefatinın bahis konusu hadise ile alakalı olup olmadığı aydınlatılamamıştır.

Yaz mevsiminin ortalarında satih suhunetinin azamiye varlığı zamanlarda ekseriya üst üste birkaç gün kırmızı su zuhur eder, bunun şiddeti de süt mazaralı suda olduğu gibi öğle vakti en açık şekilde müşahade edilir. Kırmızı su zuhurunun sebebi esmer sularda müşahade edilen Peridinium cinsi yosunlarının 1 litre deniz suyunda 10-80.000.000 hücre şiddetinde çoğalmış olmasıdır. Bu muazzam kitleler içinde diğer nev'i Fitoplankton, cüz'i miktarda mevcuttur.

Kırmızı ve esmer suların kükürtlü hidrogen tesiri daima kısa bir sahil bölgesine inhisar etmişse de bu bölgenin genişliği birkaç yüz metreden, birkaç mil genişliğine kadar olmuştur.

1957 yılında bu sular Kap kavşağına kadar takip edilmiştir.

Bu müşahedelerden aşağıdaki neticeler çıkarılabilir.

Deniz suyunda münhal oksijenin iki kaynağı vardır. Birincisi su sathından giren havanın oksijenidir. O halde su sathı ne kadar az olursa, havadan alınan oksijenin miktarı da az olur. Aynı şeyin tersi de sudan havaya geçen oksijen için caridir. Suda münhal oksijenin en büyük kısmı, sualtı nebatlarının asimilasyon faaliyeti neticesinde hasıl olur. Bu faaliyetin ilk şartı güneş ışınlarıdır. Bu ışınlar ise su derinliklerinde 20-140 metreye kadar kâfi tesir icra edebilir. Bu derinliklere kadar olan sularda ise umumiyetle, Diatome, Dinoflagellata, Colithophorit, Cyanophicea tek hücreli Algeler bulunur.

Sahil bölgelerde ayrıca dipte yetişen yeşil esmer ve kırmızı Alge'ler de mevcuttur. Bütün bu nebatlar deniz suyuna oksijen verirler.

Derin su tabakaları meyilli cereyanlar sayesinde oksijen alırlar. Satih suyu kuvvetle ısınınca bu meyilli su alış-verişi durur. Suda bir sıcak su tabakası teşekkül eder. Bu suretle planktonların batma sür'atleri duraklar ve böylece sathıda tek hücreli nebati menşe'li organizmalar çoğalır.

Bu esnada, tefessüh derinlere doğru devam eder ve bunun neticesi oradaki oksijeni sarfederek kükürtlü hidrogen neşreden bakterilerin faaliyetde bulunmalarına sebep olur. Orta ve satih sularında oksijen bulunduğu müddetçe, bu miktar, husule gelen kükürtlü hidrogenin oksidasyonunu temin eder. Sabit sıcak tabakada ve satıhta çok miktarda alge'lerin inkişafı halinde, gece olur olmaz oksijen neşreden asimilasyon'un durması sebebiyle, satih suyundaki oksijen nispeti fakirleşir. Bu hadisede kaide olarak ilk önce dip canlıları ölür. Fakat bilhassa kıyı bölgelerinde ise, suda yüzen hayvanlar da, oksijen ihtiva eden sulardan tecrit edilmiş olarak telef olabilirler.

Kitle halindeki bu ölümden aynı zamanda sebep teşkil eden alg'lerin neşretti-

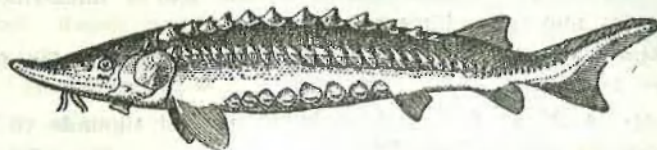
ği zehirler geniş hususiyetler göstermekte olup, ancak kesif şeklindeki yosun yığıntılarının ölüme sebep olacak konsantrasyonda zehirli bir madde neşredebilecekleri düşünülebilir. Böyle yığıntıların teşekkülü ise bir alg popülasyonunun uzun müddet muayyen bir su tabakasında yaşaması ve orada kesif şekilde üremesiyle mümkündür. Şu halde bu su tabakası uzun müddet çalkalanmadan hareketsiz kalmaktadır. Mevcut sıcak tabaka sebebiyle bu kitlenin civar su tabakalarıyla karışması mümkün olmadığından neticede kitle halindeki ölüm vuku bulmaktadır. Zehir neşretmesi kuvvetle muhtemel olan Dinoflagenler her şeyden önce sıcak suda yaşarlar. Bütün bunlardan, senelik balık vefiatının izahı şu şekilde çıkarılabilmektedir. Müsait gıda maddelerinin ihtiva eden Güney Doğu Afrika sahillerinde bütün sene müddetince çok büyük miktarlarda plankton hasıl olur. Algler aynı zamanda bölge zeminine çökerek sahile yakın yerlerde kitleler teşkil eder. Bu kitlelerin çok fazla tekasüf ettiği yerlerde oksijen sarfeden canlılar bilhassa sıcak tabakanın teşekkülüyle oksijen alış veriş durduğu ahvalde organik maddelerin mühim bir kısmını tamamiyle işleyemezler. Bütün oksijen sarfolunca dipte mütefessih çamur (Sapropel). teşekkül eder. Böylece, dip suyu kükürtlü hidrojenle ve diğer anaerop tefessüh bakterileri ile zenginleşmiş hale gelir.

Bu reaksiyon dipten yukarı ve kıt'a sığlığının ortalarından sahillere doğru sirayet eder. Filhakika sahilde, derin suların dar bir şeridi bulunursa da bu cereyanda kısa zamanda kaybolur.

Plankton konsantrasyonu bu meyanda su sathında çok ince tabaka teşkil eder. Satha yakın yerlerde ise, büyük alg kütleleri hasıl olmuştur. Bu kitlelerin kesafetine göre, bu sahaya tesadüf eden hayvanlar oksijence fakir sulardan ve yosun zehirlerinden kurtulmaya çalışırlar. Zehirlenmiş saha ne kadar geniş olur ve bu tabaka uzun zaman kalırsa kurtulabilen canlı sayısı o kadar az olur. Eğer bu afet balıkların yumurtlama zamanının rastlarsa zarar çok büyük olur.

Her sene yaz mevsiminde Walvis körfezine yığılan çökelti bir Sapropeldir. Fakat bunun teşekkül sebebi kitle halindeki telefata neticesinde yağmur gibi dibe çöken canlılardan ziyade, kesif bir sıcak tabaka dolayısıyla oksijen alış verişinin bozulmuş olmasıdır. Bu sapropel tabakası bütün su kitlesini zehirler, aynı zamanda sıcak tabaka alg cinslerinin kesif bir şekilde çoğlmasına sebep olur.

Netice olarak, âfet doğuran bu olayın cereyan safhaları şöyledir; Sıcak tabaka husulü, sapropel teşekkülü ve kitle halinde telefata, yani bu olayda esas sebep sıcak tabaka teşekkülüdür. Oksijen kifayetsizliği veya Fitoplankton zehiri teşekkülü balık telefatinde tali rol oynar.



Danimarka, Güney Afrika ve Kanada'da deniz menşe'li yağların Standardizasyonu (*)

HIKMET AKGÜNEŞ

E. B. K. Balıkçılık Müdürlüğü

Hayati ve Tıbbi Kimya Mütchassısı

Danimarka :

Bu memleketin mevzuatına göre, Tıp sahasında kullanılacak Balık Karaciğer yağlarının hususiyetleri Danimarka Kodeksi (Danish Pharmacopoeia) de mevcuttur. Diğer taraftan Vitaminli Besleme yağları ile ilgili mevzuat, Danish Feedstuffs Control'da kaydedilen evsafa uymalıdır.

Morina Karaciğer yağı: (Danish Pharmacopoeia 1949.)

Muhtelif Morina cinsleri ve bu arada bilhassa (Gadus callarias Linn.) spesininin taze ve temizlenmiş karaciğerlerinden elde edilir. Yağın istihsal şartları, stimsiz veya mümkün olduğu kadar düşük stim tazyiki ile usulüne uygun olarak işlenmesi tavsiye edilen bu yağlar bilahare, 0°C nin altında soğutulularak filtre edilirler ve bu suhnetde sulp kısımlardan ayrılarak ticarete sevk edilirler. Karaciğer yağlarının Vitamin A ve D3 muhtevaları Biolojik olarak kontrol edilir.

Beher gram yağda 750 Enternasyonal Ünite A vitamini ve 75 Enternasyonal Ünite D vitamininden az vitamin ihtiva eden yağlar Kodekse uygun sayılmazlar. Kodekse uygun evsafaaki yağlar, «Oleum jacoris aselli» adı altında satılır. Bu yağların tarifi şu tarzda yapılmaktadır:

Açık sarı renkte, berrak, karakteristik lezzet ve kokuda Karaciğer yağı olmalıdır. Yağ, ransit koku veya lezzetde olmamalıdır. İnce bir film halinde havada bırakıldığı zaman mütecanis olarak kurumalıdır.

Çözünürlüğü: Suda gayri münhaldır. Mutlak alkolde çok az çözünür, alkol ile kaynatılmakla çözünürlük çok az artar. %96 lık saf Alkolde de çok az ve ağır çözülür. Eter, Kloroform, Petroleter ve Vazeline her oranda münhaldır.

Özgül ağırlığı: 0,917-0,926

Refraksiyon indisi: 1,477-1,481.

Sabunlaşma indisi: 174-197 olmalıdır. (12,40-14,05 cc, 0,5 N Alkollü Potas puatası ile 2.000 gm. Karaciğer yağının sabunlaşmasına tekabül eder.)

İod indisi: 0,2000 gm. Karaciğer yağı için 23,65-28,40 cc 0,1 N Bromat kullanılmalıdır.

Sabunlaşmayan madde: % 0,5-1,4 olmalıdır.

Renk: Karaciğer yağının rengi. 2.00 Co+23.00 Fe+75.00 Asitden müteşekkil karışımın. Standart rengi ile mukayese edilir, bu renkten fazla olmamalıdır.

Peroksit indisi: Standart metodla yapılan tayinde. 0,40 cc miktarında 0,01 N Tiosülfatdan fazla mahlül sarf edilmemelidir.

Asit indisi: 5.00 gr. yağ için 1.07 cc 0.1 N Sodyum Hidroksitden fazla sarf edilmemelidir.

Soğutma testi: 10 cc yağ dört saat müddetle bir test tüpünde ve buz banyosunda bırakıldığında berrak kalmalıdır.

(*) Yazının ilk kısmı Cil: X Sayı: 7-8 Sahife: 15 dedir.

Diğer testler: Bir saat camındaki birkaç damla yağa, üç damla Dumanlı Nitrat asidi damlatılıp cam bir bagetle kırıştırıldığında, kırmızı veya mor renk alınmalıdır. Bunu müteakip renk turuncudan, sarı-kahverengi veya mavi renge döner. (Fok ve Balık yağları.)

Karaciğer yağı. Pamuk ve Susam yağlarının reaksiyonlarını vermemelidir. Ayrıca. 2.0 gr. yağ yakıldığında, 0.0005 gr. dan fazla kül teşekkül etmemelidir.

Muhafaza şartları: Işıktan korunmuş, soğuk mahallerde, tam doldurulmuş ve iyi kapatılmış kaplarda muhafaza edilir.

Vitamin A ve D besleme yağları. (Danish Feedstuffs Control 1948).

Bu yağların beher gramında, ihtiva ettiği vitamin muhtevası Enternasyonal Biolojik Ünite cinsinden veya vitamin ağırlığı cinsinden, ambalajında veya ambalajı ile beraber verilen prospektüsünde kayıt edilmiş bulunmalıdır.

Birdirilmesi gerekli hususlar şunlardır:

- 1) İmalatçının İsim ve Adresi.
- 2) İmal tarihi.
- 3) İhtiva ettiği ham maddelerin hakiki miktarı.
- 4) Ağırlığı.
- 5) Hangi hayvan için kullanılacağı.
- 6) Vitamin muhtevası.

Numuneler Danimarka Gıda Kontrol Dairesi (Danish Feedstuffs Controls) tarafından alınır ve resmi testler sadece Danimarka Eyâletleri Vitamin Laboratuvarları (Danish States Vitamin Laboratory) tarafından yapılabilir. Diğer noksanlıkları: otuz gün zarfında. Sanayici tarafından ödenir. Bu da gösteriyor ki: Bu tip bir yağ, imal eden sanayicinin kalitedeki düşüklüğü icap ettiren bir durumunun tespiti ile otuz gün zarfında maddi zararı ödemesi ve durumun tashihi icap etmektedir.

Güney Afrka (1949.)

Afrika Deniz menşeli Yağlar Rafinerisi (Marine Oil Refiners of Africa). Limited Şirketi Teknik Komitesi ve Balıkçılık Endüstrisi Araştırma Enstitüsünün (Fishing Industry Research Institute) müşterek mesaisi ile Güney Afrika Balık yağlarının kalitesi ve Spesifikasyonu temin edilmiştir. Buna göre:

Sardalya yağı:

Bir kalite üzerinden, Sardalya yağının hususiyetleri şöyle sınırlanmıştır:

Serbest may asitleri: Oleik asit cinsinden, azami %2,0 fakat %6.0 nın altında olmak üzere şayanı kabul.

Rutubet: Azami % 0,5.

Bulanıklık veren azotlu maddeler: % 0,05 Protein cinsinden.

Renk: Henüz standardize edilmemiştir.

İstavrit yağı:

İod indisi: 145-165

Serbest may asitleri: Oleik asit cinsinden, azami % 2.0 fakat % 6.0 nın altında olmak üzere şayanı kabul.

Rutubet: Azami % 0,5.

Bulanıklık veren azotlu maddeler: % 0.05 Protein cinsinden.

Renk: Henüz standardize edilmemiştir.

Tayin ve tahlil metodları olarak 1946 A. O. C. S. Metodları kullanılır.

Balıkçılık Endüstrisi Araştırma Enstitüsü Direktörü, tecrübi neticeler hakkında sahibi selahiyetlidir.

Kanada:

Morina Karaciğer Yağı: (Department of National Health and Welfare.) (1949)

Mukayyet hükme göre: aşağıdaki hususiyetleri, haiz olduğu etiketi üzerinde yazılı olmayan ve ayrı ayrı belirtilmiş bulunmayan bir morina yağı ambalajını kimse satamaz.

1) Vitamin A ve D muhtevasının gramda Enternasyonal Ünite cinsinden kaydedilmiş olması.

2 Vitamin muhtevası, yağı içecek olanın yaşı da nazarı itibare alınarak, bir günde iki çay kaşığından fazla olmayacak şekilde ayarlanmış olmalıdır. Şöyle ki: Beher gram yağda 10.000 Enternasyonal Ünite A vitamini ve 2000 Enternasyonal Ünite D vitamini ihtiva etmelidir

Buradaki hükümlerin ağırlığına, bilhassa dikkat etmek icap eder. Bütün Dünya mevzuatında, Morina karaciğer yağları için bu kadar yüksek vitamin dozajı ihtiva etmesi mecburiyeti hiç bir memleket tarafından mevzuata alınmamıştır. Bu hususta Kanadada çok titiz davranılmış ve Morina karaciğer yağının Tıbbi gaye için kullanılmasında, az miktar yağda yüksek dozajda A ve D vitamini ihtiva etmesi prensibi kabul edilmiştir. Bunun böyle olmasında Bölgenin hususiyetlerinin müessir olduğu muhakkaktır.

Bu duruma göre günlük dozaj, insan için, yaşı da nazari itibaren alınarak iki çay kaşığını geçmez.

Halibut Karaciğer yağı: (Department of National Health and Welfare.) (1949)

Bu yağ, Halibut balıklarının taze veya uygun tarzda muhafaza edilmiş karaciğerlerinden istihraç edilen bir yağ karışımıdır. Bu iş için Hippoglossus hippoglossus Lnn., ve diğer Hippoglossus spesiesleri kullanılır. Halibut karaciğer yağı: sarı veya kahverengimtrak-sarı renkte, normal yağ kıvamında bir mayı olup, ransit olmamak şartıyla, hafif, balık koku ve lezzetini ihtiva eder. Vitamin muhtevası bakımından, beher gram yağda en az. 60000 Enternasyonal Ünite A vitamini ihtiva etmeli ve aşağıdaki özellikleri haiz olmalıdır.

Çözünürlüğü: % 90 lık Alkolde çok az çözünür. Eter, Kloroform, Karbonsülfür ve Etilasetatla her oranda karışır.

Teşhis testi: 1 damla Halibut karaciğer yağının, 1cc Kloroformdaki mahlülü yapılır. 1 damla Sülfat asidi ile karıştırıldığında, mavi renk almalıdır. Bu renk bilahare menekşe, koyu yeşil ve neticede siyah olur.

Özgül ağırlığı: 25° C da 0,920 den az. ve 0,930 dan yüksek olmamalıdır.

İod indisi: 125 den az, 155 den yüksek olmamalıdır.

Asit indisi: 2,8 den fazla olmamalıdır. (% 1,4 Oleik asit cinsinden.)

Sabunlaşamayan maddeler: Yağ, % 7 den az, % 13,5 dan fazla sabunlaşamayan maddeleri ihtiva etmemelidir.

Muhafaza şartları: Tam doldurulmuş ve iyi kapatılmış kaplarda, hava atmosferinden tecrit edilmiş durumda, karanlık ve soğuk mahallerde muhafaza edilir.

Besleme Yağları: (Dominion Department of Agriculture 1951).

Bu sahada tatbik edilmekte olan müeyyide, mezkûr yağların her nev'i am balajları üzerine lüzumlu ve belirtilmiş hususların yazılması mecburiyetini ihtiva eder. Bu cümleden olarak, yağın ihtiva ettiği serbest may asitleri, Oleik asit cinsinden % 2 nin üstünde olmamalıdır. Vitamin A ve D ile beraber yağın ihtiva ettiği ingredientlerin özel isimlerinin etiketde belirtilmesi cap eder ancak bu maddelerin müsaade edilmiş cinsten bulunması lazımdır. Besleme yağları imalatında kullanılan Morina Karaciğer yağı «Cod Liver Oil» tabiri, Morina Familyası balıkları, Morina, Haddock, Hake, Cusk, Pollack mümasili balıkların karaciğer yağlarını da içine alır.

Bu mamullerin Garanti edilmiş Vitamin muhtevaları beher gram yağ için 85 İ. U. D ve 850 İ. Ü. A Vitaminidir. Ayrıca vitamin bakımından zenginleştirilmiş müstahzarları da mevcuttur, bunlarda «kuvvetlendirme» zenginleştirme tabiri, vitamin bakımından veznen % 75 den az olmamak üzere zenginleştirilmiş olma sıdır. Şöyle ki: bu tarz muamele görmüş bir yağda, beher gram mamul yağ, 150 İ. Ü. D ve 1000 İ. Ü. A vitamininden az vitamin ihtiva etmemelidir. Bu tip yağların D vitamini muhtevalarının laboratuarda tesbiti için, Biolojik olarak Civ civ tayin metodu veya Association of Official Agricultural Chemists (A.O.A.C.) veya Britich Standards İnstitute (B.S.I.) metodlarının kullanılması tavsiye edilmiştir. Laboratuar Kontrol numarası, sene ve ay garanti müddetlerinin yağın konulduğu kapların etiketlerinde kaydı mecburidir. Bu sınıftan diğer bazı yağlar, vitamin A ve D garantisini taşımazlar. Bu yağlar için «Untested» tabiri kullanılır. Böyle bir yağ A veya D vitamininden bir ıveya her ikisi içinde teste tabi tutulmamış olabilir.

British Columbia bölgesindeki Ringa ve Sardalya yağları. 1949 donelerine göre bu yağlar için de F.A.Q. spesifikasyonları, Ringa ve Sardalya yağları için şöyle hülasa edilebilir.

Yerli Terbiye edilmiş yağlar için Vasat Kalite (F.A.Q.) :

Serbest May asitleri : Maksimum % 1,5-2,0
Sabunlaşamayan Yağ ve Gayri safiyet : Maksimum % 1-0

Burada «Sabunlaşamayan yağ» yerine, Mineral yağ tabiri kullanılmış ise de biz bunu Sabunlaşamayan Yağ olarak tefsir ettik. Çünkü: Mezkûr Balık yağlarının ayrıca, yakıt yağları ve mineral yağlardan ari olmasının elzem olduğu kaydedilmiştir.

Avrupa için Vasat Kalite (F.A.Q.)

Serbest may asitleri : % 2 Civarı, % 3 Maksimum
Rutubet ve Gayrisafiyet (Toplam) : Maksimum % 0,5

İod İndisi...:

Sardalya yağı için 170.

Ringa yağı için tasrih edilmemiştir.

Yağ % 97 nispetinde Sabunlaşabilir olmalıdır.

Balık Avcılığında Karasuları

ALÂETTİN CANYİĞİT

E. B. K. Balıkçılık Müdür Mv.

Balıkçılarımızın, avlanmaları sırasında, emniyetli hareket edebilmelerini teminen (Karasularının mahiyeti ve kabul edilen ölçüleri) hakkında da bilgiye sahip olmaları, zuhuru melhuz hadiseler karşısında, hem kendileri ve hem de Resmi Makamları işgal etmemeleri için lüzumlu bulunmaktadır.

Devleti ve Devletler Hukukunu alâkadar eden bu geniş konu hakkında Balıkçılarımızın bilmesi gerekli hususlar hülâsaten aşağıya arz edilmiştir.

Karasuların tarifi :

Karasuları, sahili bulunan bir devletin, denize doğru hükûmranlık haklarını kullanabileceği bir mesafeye kadar uzanan mevhum bir bölgedir. Bu bölgenin genişliği, sahildevletin iç mevzuatına veya o devletle yapılan anlaşmalarda kabul edilen ölçü ve esaslara göre tâyin edilir.

Karasularının sınırı :

Karasuları genişliğinin ne olacağı ve hangi ölçülere göre ne şekilde ölçüleceği meselesi henüz umumi esaslara bağlanılmış değildir. Memleketimizde, balıkçılık konusunda halen meri olan 1299 tarihli (Zabıta Saydiye Nizamnamesi) nin, değişik 29. uncu maddesinde (Balık ve Sünger Avı mevzuunda, bu memnuiyet Boğazlar haricindeki serbest denizlerde Türkiye Sahillerinin 3 mil açığına kadar caridir.) denilmekte ve bu ölçüden başka da bir kıstas bulunmamaktadır.

9.9.1341 tarihli (Seyrüseferi Havai Talimatnamesi) nin 1. inci maddesinde: (Türkiye Cumhuriyetinin hava hududu, kara hududları ile denizlerde Karasuları hattıdır) denilmekte, fakat karasularımız hududu yine tesbit edilmemektedir.

Aynı Talimatnamenin 2. ci maddesinde ise, Türk Askeri Uçak ve Balonlarından mâada, istisnasız bütün tayyare ve balonların üzerinde uçmaları ve içine inmeleri yasak edilen bölgeler (İzmir, Çatalca, İzmir, Amasya, Samsun, Trabzon, Erzurum ve Kars) gösterilmiş ve bu yasak bölgelerin denizlere isabet eden kısımları, İzmir Bölgesinde deniz kıyısından 20 Km. açığa, Çatalca muntakası ile Karadeniz ve Marmara sahillerinin 10 ar kilometre uzağına, Samsun ve Trabzon muntakalarında sahilten 20 Klm. uzağına kadar tesbit edilmiş olduğu görülmektedir.

Muhtelif Devletlerce kabul edilen karasu hadleri şöyledir :

İtalya 6 mil, Belçika 3 mil, Rusya ve peykleri 12 mil, Fransa 6 mil, İngiltere 3 mil, Yunanistan 6mil 'icabında 12 mil'e kadar', İspanya 6 mil, Almanya, Belçika, Danimarka, Fransa, İngiltere, Felemenk yekdiğerlerine karşı Lahey mukavelenamesi ile 3 mil, Yugoslavya 6 mil, Suriye, Lübnan 6 mil, İskandinav memleketleri 4 mil, Beynenminel Devletler Hukuku Enstitüsü 1894 metninde 6 mil, 1930 Lahey Konferansında (Cemiyeti Akvam) 6 mil olarak gösterilmiştir. 1952 yılından beri Birleşmiş milletler Devletler Hukuku Komisyonunda da Karasulardan bahsedilirken herhangi bir ölçünün gösterilmemiş olduğu, henüz bu ko-

nuda Umumun tasvip etmiş olduğu sabit bir mesafenin bulunmadığını göstermektedir.

Bu suların tesisinden gaye, sahili olan bir memleketin her bakımdan emniyet ve müdafaasının temin edilmesine ve bu sulardan elde edilecek mahsule başka bir devletin ortak edilmemesine matuftur.

XVIII. Asır Devletler Hukuku müelliflerinin (Karasuları, sahilden atılan top mermilerinin vasıl olduğu son noktaya kadardır) nazariyesi (Ki bu mesafe 3 mil olarak kabul edilmiştir.) bu gün için münakaşa mevzuudur. Son derece tekâmül ettilmiş zamanımız silâhlarının tesir menzili ve hukuki telâkkilerin tekâmülü yanında bu nazariyenin tatbik imkânı da bulunmamaktadır.

Türk karasularının (Zabıtai saydiye Nizamnamesinde gösterilen 3 milden daha uzak mesafelerde) hakimiyet tasarrufu mülâhazası ile 3 milden daha geniş muntika olarak tesbiti için, 1110 sayılı Askeri Memnu mntikalar Kanunu, İcra Vekilleri Heyetine bu konuda yetki vermektedir.

Şunu da kaydetmek icab eder, Osmanlı İmparatorluğunca, diğer devletlere diplomatik yollarla yapıldığı anlaşılan 1.10.1914 tarihli Bildiride de, Türk Karasularının 6 mil olarak gösterilmiş olmasına rağmen, bu 6 millik karasuları genişliğine ne zamana kadar sadık kalındığı da bilinmemektedir.

Karasularımızla ilgili 815 sayılı (Türkiye Sahillerinde Nakliyatı Bahriye 'Kabotaj' ve Limanlarda Karasuları Dahilinde İcra'î San'at ve Ticaret Hakkında) ki Kanunda; 5383 sayılı (Gümrük hattı Türkiye Siyasi sınırları ile birdir, gümrük bölgeleri denizlerde karasuları ile içeriye doğru 30 kilometre derinliğindeki alanı kaplar, Hükmürü hazi) Gümrük Kanununda; 618 sayılı Limanlar Kanununda; 4922 sayılı Denizde Can ve Mal Koruma Hakkındaki Kanunda; 4749 sayılı Kanunla tasdik edilmiş bulunan Milletler arası Sivil Havacılık Anlaşmasında; 3894 sayılı Denizlerde zapt ve müsadere Kanununda, Karasuları ile ilgili hükümler bulunmasına rağmen, Karasularının genişliği gösterilmemiştir.

Lozan Anlaşmasının 6 ve 12 inci maddelerinde (3 millik mesafede bulunan bir kısım adaların Türkiye Hakimiyetine bırakılması, Türk Karasularının genişliğini 3 mil mesafe ile zımnen tahdit eder gibi görünmekte isede) bu maddeler tefsire muhtaç ve münakaşa mevzuudur.

Muhakkak olan bir husus varsa o da, 3 millik karasuları genişliğinin, bugün için tatbik edilmesine 'çok dar olması sebebi ile' imkân olmadığıdır.

Karasularında kimlerin faaliyette bulunabileceği:

Türk Karasuları dahilinde (Balık, istiridye, midye, sünger, inci, mercan, sedef ve saire saydı; Kum, çakıl vesaire ihracı gerek sathı bahirde ve gerek ka'rı bahirde kazazede sefain ve merakiple, enkazı metrukenin ihraç ve tahsisi; Dalgıcılık, arayıcılık, klavuzluk, deniz bakkallığı ve bilcümle Türk vesait ve merakibi bahriyesi içinde Kaptanlık, çarkçılık, kâtiplik, tayfalık, amelelik vesair icrası ve iskele, rıhtım hamallığı ve bilumum deniz esnafılığı icrası) Türk Vatanına münhasırdır.

İlgili Bakanlığın müsaadesi ve muvakkat kaydı ile, bu san'atları öğretmek için, yabancı uyruklu uzmanların istihdamı caizdir.

Birbirine yakın devletler sahilinde karasu sınırı:

Yabancı bir Devlet Kara ülkesinin Türk Kara Ülkesine yakınlığı sebebi ile her iki devletin normal genişlikde karasularının tedahül etmesi yüzünden, karasuları dış hududunun, her iki devlet karasularının iç hudutlarına eşit uzaklıkta bir hatla taayyün eder.

İç hudut:

Karasularının sahil boyunca uzanan aşağı cezir suları hattıdır.

- a) Sahillerin girintili, çıkıntılı olduğu ve sahile yakın ada ve adacıkların bulunduğu yerlerde, iç hudut, sahile yakın ada ve adacıkların ileri burun noktalarını birleştiren düz hatlar şeklinde tesbit edilir ve sahili genel istikamette takip eder.
- b) Liman ve iskele önlerinde iç hudut, limanın mütemmim cüz'ünü teşkil eden sabit tesislerin en ileri noktasını birleştiren hattır.

Dış hudut:

Her noktası karasularının iç hududunun en yakın noktasından (Birleşmiş Devletler Hukuk Komisyonunca da benimsendiği gibi) 12 mil uzaklıkta bulunan mevhum hattır.

Yabancı bir devlet kara ülkesinin Türk kara Ülkesi ile karşıkışıya bulunduğu hallerde, her noktası her iki devletin karasularının iç hudutlarının en yakın noktalarına eşit uzaklıkta bulunan hattır.

Deniz mîli:

Milletler arası tatbıkatta 1 deniz mîli 1852 metre olarak istimal edildiğinden, bizde de aynen kabul edilmektedir.

Kıta sahanlığı:

Denizletrin yatağını teşkil eden karalar, sahilden itibaren muayyen bir mesafeye kadar az bir meyille ilerlerken, bu mesafeden sonra birdenbire meyil artarak dik yamaçlar meydana getirirler. Bu yamaçların başladığı yerde deniz yüzeyinden itibaren derinlik ortalama 100 kulaç'ı bulur. İşte sahil ile bu 100 kulaç derinliğin başladığı yer arasında kalan suların örttüğü sahaya kıta sahanlığı denir.

Bitişik bölge:

Açık denizin kara suları ile kesiştiği ve sahildar devletin mahdud mahiyette sahip olduğu sahaya bitişik bölge denir. Devletler mevzulatında, bu bölge karasularının açık deniz hududundan itibaren 1 milden 12 mile veya bir gemi ile 1 saatte katedilen mesafeye kadar değişmektedir.

Karasularının genişliği mevzuunda üniversal bir ölçü mevcut değil isede, tatbıkatta 3 milden daha dar tesbit edilmiş karasuları genişliğine rastlanılmaktadır. Devletlerin karasularını Emniyet, gümrük, deniz servetinden faydala-

nılma gibi, muhtelif mülâhazalarla, değişik ölçülerle mevzuatına aldıkları müşahade edilmektedir.

Türkiyeye denizle komşu devletlerin Karasuları genişliği, Karasuları esas hattı, Bitişik bölge mesafesi ve diğer hususları aşağıya çıkarılmıştır.

Memleketler	Karasuları Genişliği	Karasuları esas Hattı	Bitişik bölge Mesafesi	Diğer Hususlar
Rusya	12 mil	En küçük cezirde su kesimi	12 mil	Açık denizde takip hakkı ve 10 mil içinde radyo cihazı kullanılması kayda tabidir.
Romanya	6 mil	Sahit hattı	—	—
Bulgaristan	12 mil	Sahilde su kesimi veya iç sular hattı	—	—
Yunanistan.	6 mil	Sahil, körfez ve koyların deniz hududundan çizilen düz hat.	10 mil	—
Suriye	6 mil	—	20 Klm.	Balıkçılık bölgesi 6 mil.
Mısır	6 mil	—	Karasularından itibaren 6 mil.	—
Lübnan	6 mil	Sahil veya adalar	20 Kim.	Balıkçılık bölgesi 6 mil.
Türkiye	3 mil	Sahil	4 mil	6 mil'e kadar memnu mıntıka ilân edilebilir. 1110 Ka

Karasularımızda ve karasularımızla ilgili bölgelerde mevcut balık kaynaklarının muhafaza ve idamesi ve millî menfaate hasredilmesi için, karasularımız genişliğinin hiç olmazsa komşu devletler hadleri seviyesine çıkarılması zaruri olan bir keyfiyettir.

* Balıkçılık Kooperatiflerinin Murakabesi (*)

ALÂETTİN CANYİĞİT

E. B. K. Balıkçılık Müdür Mv.

Bir balıkçılık kooperatifinin muvaffakiyetle inkişafı, onun organizasyonunda muhtelif işler için ayrılan mevkileri hakkıyla doldurabilecek liyakatli kimselerin mevcudiyeti ve çalışmaları ile mümkündür. Muhtelif sebeplerle organizasyon bozulur veya kooperatif idaresi ehil olmayan kimselerin elinde kalırsa, bu takdirde kooperatifin âtisi tehlikeli duruma düşmüş demektir.

Kanun Vazı bu ihtimalleri göz önünde bulundurarak Kooperatifin bütün faaliyetini murakabe etmek ve lüzumunda önleyici tedbirlere zamanında başvurulmasını teminen **Murakabe teşkilâtını vaz etmiş bulunmaktadır.**

Balıkçılık Kooperatifinin esas mukavelesinde, Kooperatifin kimler tarafından ne suretle yürütülüp murakabe edileceği ve gereğinde Müdürün, idare meclisi âzalarının ve murakıpların tayin ve âzil suretleri ve selâhiyetlerinin hudut derecesi ve vazifelerinin devam müddeti gösterilmemiş ise, Kooperatif bir Müdür tarafından idare edilir ve üç murakıp tarafından aşağıdaki usul gereğince murakabe edilir.

Murakıp seçimi:

Balıkçılık Kooperatiflerinde murakıplar ilk defa kuruluş umumî Heyetince bir yıl müddetle, sonradan en çok üç yıl için Umumî Heyet tarafından seçilirler. Murakıplarda pay sahipliği aranmaz. Üzerinde murakıplık görevi olan bir kimsenin İdare Meclisi Azalığına seçilmesi veya memur olarak kooperatifde çalıştırılması yasaktır.

Kooperatif İdare Meclisi âzalarının usul ve furuundan biri ile eşi ve üçüncü dereceye kadar «Bu derece dahil» kan ve sıhrî hısımları murakıplığa seçilemezler, seçilmişlerse derhal çekilmeğe mecburdurlar.

Murakıp azli:

Murakıplar (Kooperatif esas mukavelesinde gösterilen sebeplerin zuhuru ile, mukavelede gösterilmemişse) Umumî Heyet tarafından her vakit azil ve yerlerine diğer kimseler tayin edilebilir. Pay sahibi ortaklardan seçilmiş murakıpların âzillerinden dolayı tazminat talebine hakları yoktur.

Bir murakıplığın açılması:

Bir murakıbın ölümü, çekilmesi, bir maniden dolayı vazifelerini yapamayacak durumda olması, iflâsı veya hacir altına alınması gibi bir sebeple vazifelerinin sona ermesi, ağır hapis cezası ile veya sahtekârlık, emniyeti sui istimal, hırsızlık, dolandırıcılık suçlarından dolayı mahkûmiyeti halinde, diğer murakıplar Umumî Heyetin ilk toplantısına kadar vazife yapmak üzere yerine birini seçerler.

(*) Yazının ilk kısmı Cilt: X Sayı: 7-8 Sahife: 26/32 dedir.

Esas mukavelede sadece bir murakıplık gösterilmiş ve bu gibi hallerin mevcudiyetine binanen de yerine bir murakıbın tayini gerekirse, bunu Umumi Heyetin ilk toplantısına kadar olmak şartı ile, her pay sahibinin veya İdare meclisi azalarından her birinin talebi üzerine Kooperatif Merkezinin bulunduğu yer mahkemesi tayin eder.

Murakıbın vazifesi:

1 — Bir murakıbın vazifesi, Kooperatifin iş ve muamelelerini murakabe etmektir. Hususiyle şu vazifeleri görmekle mükelleftir.

- a) Kooperatifin İdare Meclisi azaları ile iş birliği yaparak, bilançonun tanzim şeklini tayin etmek,
- b) Kooperatifin muamelelerinden bilgi edinmek ve lüzumlu kayıtların intizamla tutulmasını sağlamak maksadı ile en az altı ayda bir defa kooperatifin defterlerini incelemek,
- c) Üç aydan fazla ara verilmesi caiz olmamak üzere sık sık ve ansızın Kooperatif veznesini teftiş etmek,
- d) En az ayda bir defa kooperatifin defterlerini inceleyerek rehin veya teminat yahut kooperatifin veznesinde saklanmak üzere vedia olarak teslim olunan her nevi kıymetli evrakın mevcut olup olmadığını tahkik ve kayıtlara tatbik etmek,
- e) Esas mukavelede pay sahiplerinin Umumi Heyet toplantılarına iştirakleri için gerektiği bildirilen şartların yerine getirilip getirilmediğini incelemek,
- f) Bütçe ve bilançoju murakabe etmek,
- g) Tasfiye muamelelerine nezaret etmek,
- h) İdare Meclisinin ihmali halinde âdi ve fevkalâde olarak Umumi Heyeti toplantıya davet etmek,
- i) Umumi Heyet toplantılarında hazır bulunmak,
- j) İdare Meclisi âzalarının Kanun ve Esas Mukavele hükümlerine tamamiyle riayet eylemelerine nezaret etmek.

Murakıpların sayılan bu yetkileri, Esas Mukavele veya Umumi Heyet Kararları ile tahdit edilemez. Edilmişse hükümsüzdür.

2 — Yıllık rapor tanzimi ve ihbar mükellefiyeti:

Murakıplar, her yıl sonunda kooperatifin hal ve durumuna, idare meclisinin tanzim ettiği bilançoja ve sair hesaplara ve tevziini teklif ettiği kazançlara müteallik, idare meclisini nvereceği rapor vesair evrak hakkındaki mütalâalarını havı olmak üzere, umumi heyete bir rapor vermekle mükelleftirler. **Böyle bir rapor alınmadan Umumi heyet bilanço hakkında karar veremez.** Murakıplar vazifelerini ifa sırasında idare işlerine ait olmak üzere, öğrenecekleri noksanlık ve yolsuzlukları veya Kanun yahut esas mukavele hükümlerine aykırı hareketleri, bunlardan mesul olanın üstü olan makama ve İdare Meclisi Başkanına ve mühim hallerde Umumi Heyete ihbar ile mükelleftirler.

3 — Umumi Heyetin Fevkalâde Toplantıya daveti:

Murakıplar zaruri ve müstacel sebepler çıktığı takdirde umumi heyeti fevkalâde olarak toplantıya davete mecburdurlar.

4 — Şikâyetleri tahkik:

Her pay sahibi, Kooperatifin İdare Meclisi âzası veya Müdürleri aleyhinde murakıplara müracaat edebilir. Murakıplar bu müracaatları tahkike mecburdurlar. Tahkikat sonunda şikâyet edilen hadisenin gerçekliği sabit olursa, keyfiyet yıllık raporlarına dahil edilir.

Bu şekilde müracaatta bulunanlar esas sermayenin onda birine muadil paylara sahip oldukları surette, murakıplar bu müracaat hakkındaki fikir ve mütalâalarını raporlarında bildirmeğe ve lüzum gördükleri halde umumi heyeti derhal fevkalâde toplantıya davet etmeğe mecburdurlar.

Murakıplara bu şekilde müracaat edenlerin bu miktardaki hisse senetlerini muteber bir bankaya rehin olarak tevdi etmeleri lâzımdır. Bu senetler Umumi Heyetin ilk toplantısının sonuna kadar bankada kalır.

5 — Murakıpların İdare Meclisinin toplantılarına iştiraki:

Murakıplar idare meclisi toplantılarında müzakere ve reye katılmamak şartı ile hazır bulunabilirler ve münasip gördükleri teklifleri idare meclisi ve umumi heyetin fevkalâde toplantı gündemlerine ithal ettirebilirler.

6 — Murakıpların sorumluluğu:

- a) **Sır saklama mükellefiyeti;** Murakıplar, vazifelerini yaptıkları esnada öğrendikleri hususları münferit pay sahiplerine ve üçüncü şahıslara ifşa etmekten memnûdurlar.
- b) **İhâimam derecesi;** Murakıplar, Kanun veya esas mukavele ile kendilerine yükletilen vazifelerini hiç veya gereği gibi yapmamalarının doğan zararlardan dolayı, kusursuz olduklarını ispat etmedikçe, müteselsilen mesuldürler. Bu sorumlulukları hakkında T. Tica-K. 309 ve 341 inci maddeleri hükümleri tatbik olunur.

Balıkçılık kooperatiflerinin, muvaffakiyeti ve inkişafı ile ilgili ve aynı zamanda sorumlusu tutulacak olan murakıpların seçimlerinde, çok hassas hareket edilerek, seçilecek namzetlerin: liyakatli kimseler olmasına çalışılması bilhassa tavsiyeye şayan görülmektedir.

Dünya Balıkçılık Âlemi

MEMLEKETTE :

★ Memleketimizde 1962/63 yunus av mevsimi 1 eylül 1962 tarihinden itibaren açılmıştır. Fakat henüz tam faal bir hâlde bulunmamaktadır.

Türkiyede yunus, sanayide kullanılan balık yağı istihsal edilmektedir. Trabzon'dan Sinop'a kadar uzanan sahilde özel sektöre ait ufak ve basit imalathaneler mevcuttur. Ayrıca Kuruma ait Trabzonda biri faaliyette ve diğeri henüz işletmeye açılmamış iki fabrika vardır. Bu fabrikalarda aynı zamanda balıkunı da istihsal edilmektedir.

Hâlen faal fabrikalarda günde 25 ton balık işlenmektedir. Henüz işletmeye açılmayan yeni fabrika ise günde 100 ton balık işleyecek kapasitededir.

Trabzon-Sinop bölgesi arasında avlanan yunusların kısmı küllisi balıkçılar tarafından getirilip Kurumun Trabzondaki Fabrikasına satılmaktadır.

★ Eylül'den itibaren 1962/63 balık av mevsimine girilmiş olmakla beraber, durum geçen seneye nazaran çok durgun geçmektedir. Bunun başlıca sebebi, pelajik balıklardan olan palamut ve torik balıklarının, havaların uzun müddetten beri müsait gitmesinden dolayı, Karadenizdeki açık sulardan elan aydırılmamış bulunmalarından ileri gelmektedir. Eylül'den beri, zaman zaman, sularımızda palamut yakalanmakta ise de, bu istihsal piyasası talebini karşılamaktan çok uzaktır. Eylül 1962 ayında İstanbul Balıkhanesinde 53600 çift palamut muamele görmüştür. Bir çift palamutun ortalama toplan fiyatı 533 kuruştur. Halbuki geçen sene aynı devrede 662300 çift palamut aynı balıkhanede muamele görmüş ve bir çifti 221 kuruştan satılmıştır.

Torik ve palamutun bol miktarlarda istihsal edilmemesi, şüphesiz, et istihlâkinin bu devrede artmasına sebep olmaktadır.

★ Türkiyede karides, istakoz, midye, tarak gibi kabukluların istihsalı İstanbul'dan Hataya kadar uzanan sahil boyunca yapılır. Marmara bu hayvanlar bakımından en zengin bölgedir. İskenderun ise, iri karides istihsalı bakımından ehemmiyet arz eder. Bu bölgedeki karideslerin ortalama uzunluğu 20 santimetredir. Bu gün ihraç metayı haline gelen karides kaynakları Marmarada: İstanbul, İzmir, Tuzla, Karabiga; Ege ve Akdenizde: İzmir, Antalya ve İskenderun Körfezlerindedir.

30-33 tanesinin bir kilo geldiği İskenderun Körfezindeki karidesin yıllık istihsalı 100 ton civarındadır.

★ 1962 yılının ilk sekiz ayı zarfında Kuruma ait sahil soğuk depolarında 8783 ton buz imâl edilmiş ve 8678 ton satılmıştır. İmâledilen buzların % 32.89 u Marmara, % 28.12 si Ege % 26.55 i Karadeniz ve % 22.34 ü Akdeniz bölgelerindeki ünitelere aittir. İskenderun soğuk deposu umumi imalatın % 21.45 i ile başta gelmektedir.

Satılan 8.678 ton buzun % 35.25 i Marmara, % 26.76 sı Karadeniz, % 22.70 i Akdeniz ve % 18.29 u Ege bölgelerindeki Depolara aittir. Bu satışta İskenderun Soğuk Deposu % 21.81 hisse ile birinci sırayı işgal etmektedir.

★ İzmirin Foça İlçesinde Yeni Ceza Evi Müdürlüğüne tahsis olunan sahanın balıkçılık durumunu ve imkânlarını tetkik etmek üzere Kurum Balıkçılık Müdürlüğünden bir balıkçılık uzmanı mahalline giderek lüzümlü tetkiklerde bulunmuştur.

★ İktisadi İşbirliği ve Kalkınma Teşkilâtının 1962 Teknik Yardım programı çerçevesinde olmak üzere donmuş yiyeceklerin istihsalı ve ticareti konusunda 10-19 kasım 1962 tarihleri arasında memleketimize bir eksper gelecektir.

Eksperin memleketimizde tetkik edeceği mevzular şunlardır:

- a) Mevcut soğuk hava ve dondurma tesislerinin bugünkü durumu ve bunların daha verimli işlemesi için alınması gereken tedbirler.
- b) Mezkûr tesislerde dondurulup ihraç edilecek balık, sebze vesair gıda maddelerinin hazırlanma şekilleri, dış piyasalara satış ve sürüm imkânları.
- c) Seri dondurma tekniği ile hazırlanacak gıda maddelerinin ihzarı iç piyasada nakilleri ve müstehlike arzı usulleri.
- d) Mevcut tesislerin, dış piyasaların halihazır ve ilerde belirecek taleplerine uygun şekil ve kalitede gıda maddeleri ihzarına müsait olup olmadığı.

Eksperce, temas ve tetkikleri sonunda bir seminer tertip edilecektir.

HARİÇDE :

★ Yunanistan, Portekiz, İzlanda hariç, son senelerde Avrupa memleketlerinin bazılarında, Kanada ve Birleşik Amerika Devletlerinde su ürünleri avcılığı ile işgal edenler gün geçtikçe azalmaktadır. Bu hal hükümetleri balıkçıların sosyal hayatları üzerinde durmağa sevketmektedir.

Belçikada, balıkçı tayfası yetiştirmek için, balıkçılığa başlayan acemilere günde 50 frank ve bu acemileri kullananlara da 25 frank prim ödenmektedir.

★ Son istatistiklere göre bir balıkçının yıllık istihsal kapasitesi İzlandada 99 ton, Batı Almanyada 64 ton, Holandada 52 ton, İngilterede 41 ton, Danimarkada 40 ton, Belçikada 28 ton, Norveçte 27 ton, İsveçte 20 ton, İrlandada ve Portekizde 11 ton, Fransada 10 ton, İspanyada 9 tondur.

Memleketimizde ise 5 ton olarak hesap edilmiştir.

★ Seylan Hükümeti 5 trol gemisinin mübayaası için beş milyon rupilik (9.9 milyon T. Lirası) masrafı kabul etmiştir. Bu gemilerden birinin Yugoslavyadan satın alınması muhtemeldir.

★ Bir Japon balıkçı firması her biri 240 gros ton olan 72 ve 73 numaralı Kurushio Maru gemilerini kamış ve paraketa ile balık avlamak üzere bundan üç ay önce Ganaya göndermeği planlaştırmıştır. Japon firmasının Ganada orkinos üssünde kullanmağı planlaştırdığı gemilerin sayısı dörde balığ olmuştur.

★ Yunanistanın Av filosu Sanayi Bakanlığına bağlı Balıkçılık Müdürlüğünce yapılan yıllık sayım neticelerine göre 1961 senesi sonunda 6000 tekneden ibaret bulunmaktadır. Galsama, uzatma ağıları ve paraketa kullanan tekneler ve küçük çaptaki diğer tekneler Yunan ticaret av filosunun % 80 in teşkil etmektedir

★ Yunanistanda suni sünger yetiştirilmesi için ilk tecrübe yatakları bu yılın başında tamamlanmıştır. 15000 tecrübe yatağı yerleştirilmiş ve süngerlerin neşvüneması dikkatle takip edilmektedir.

1961 yılında Yunanistan 52.2 milyon T. Lirası değerinde 92 ton sünger ihraç etmiştir.

★ Inter Amerikan Tropik Orkinoz Komisyonu ile Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) tarafından yapılan incelemeler, El Salvador sahillerine yakın yerlerde pek çok miktarda orkinozun mevcudiyetini meydana çıkarmıştır. El Salvador Hükümeti bir gemiye tecrübe mahiyetinde Orkinoz av müsaadesini vermiştir. El Salvador İktisat Bakanlığına orkinoz avlamak üzere Temmuz 1962 de beş müracaat yapılmıştır. Evvelce karides avında kullanılmak maksadiyle satın alınan gemilerden çoğu, orkinoz avında kullanılabilir. El Salvador Hükümeti yerli ve yabancı yatırımları dondurma ve konserve tesisleri için teşvik etmektedir.

★ İran Balıkçılığında çalışanların sayısı 10000 den biraz fazladır. İranın yıllık balık ve kışriye istihsalı 25000 metrik tondur. Hazer denizinde avlanan en önemli balıklar mersin, akbalık, sazan yayın, turna, tirsı vesair balıklardır. İran Körfezinde ise sardalya, orkinoz, mercan, uskumru v.s. gibi balıklar avlanmaktadır. Karıdeste istihsal edilmektedir.

İran dünyanın önemli bir hayyar istihsal kaynağıdır. İranın 1957/58 mali yılı zarfındaki hayyar istihsalı bir evvelki devreye ait 126,5 tona karşılık 162,5 tondur. İranın 1958/59 da ihraç ettiği hayyar ve benzeri mahsullerin yekünü 18.9 milyon T. Lirası değerinde 159 tondur. İhraç edilen miktarın 55 tonu Sovyet Rusyaya, 39 tonu Fransaya, 36 tonu Amerika Birleşik Devletlerine ve 11 tonu da Almanya sevk edilmiştir.

İranın en önemli balıkçılık teşebbüsü bir Hükümet organı olan «İran Balıkçılık Kumpanyasıdır» Bu Kumpanya 1952 senesinde kurulmuş olup merkezi Tahrandadır. Başlıca tessleri Hazer denizinden bir sahil şehri olan Bender pehlevidedir. 1961 senesine kadar Hazer denizinde faaliyette bulunan mezkûr Kumpanya mezkûr yıldan sonra faaliyetini İran Körfezine de teşmil etmiştir.

İran Körfezindeki balıkçılık kaynaklarının işletilmesi takriben 1955 senesinde İran Hükümeti ile bir Japon Firması arasındaki müşterek bir teşebbüsün teşkilatlandırmasıyla başlamıştır. Bu anlaşma sonradan fesh edilmiştir. Mayıs 1962 de İran Balıkçılık Kumpanyası İran Körfezinde yabancı bir firma ile müşterek bir balıkçılık faaliyetinde bulunmaya çalışmıştır.

İran Körfezinde karides avcılığı 1958 de, müşterek bir İran — Amerikan Kumpanyası tarafından önemli şekilde inkişaf ettirilmiştir.

★ Portekiz 1961 yılında 135204 metrik ton sardalya istihsal etmiştir Bu miktar 131972 ton olan 1962 istihsalinden % 2.5 bir fazlalık arz etmektedir. Karaya çıkarılan sardalyaların değeri (136 milyon TL) 1960 yılına nazaran % 12.5 azdır. 1958 yılı hariç, 1960 yılında karaya çıkarılan sardalyaların 74.461 tonu konserve olarak kullanılmıştır. Konserveciler 74.461 ton için 73.8 milyon T. Lirası ödemişlerdir.

★Peruda, balıkçılık sanayi 1962 yılın ikinci üç aylık devresinde gelişmeye devam etmiştir. Endüstri ile ilgili bilgilere göre, bütün av mahsullerinin genel ihracaat yekûn mezkûr yılın ilk yarı devresinde 559.771 metrik tona balığ olmuştur. Bu miktar 1961 yılındaki aynı devrede ihraç edilen 436.790 tondan % 27.7 fazladır.

Peruda Ocak-Mayıs 1962 devresinde 460.623 ton balık unu istisal edilmiştir 1962 yılının ilk üç aylık devresinde ihraç edilen balık ununun değeri 283.5 milyon) geçen sene aynı devrede ihraç olunan değer üç misli fazladır.

1962 yılının ilk üç aylık devresinde ihraç edilen balık ununun değeri (283.5 mil-
raç maddelerinin fevkindedir. Balık yağı ihracatı ise dokuzuncu gelmekte
dir. Peruda, 1962 yılının ikinci üç aylık devresindeki balık unun ihracatı birinci
devrede yapılan ihracat kadar önemli değildir. Fakat sanayi erbabı 1962 yılı zar-
fında balık unu ihracatının 1 milyon tonun üstünde, olacağını tahmin etmekte-
dir. 1961 senesinde 760.619 ton balık unu ihraç edilmiştir.

BALIK VE BALIKÇILIK

(FISH and FISHERY)

Foundation : 1953

VOL. X NO. 9 - 10 September - October 1962	ET ve BALIK KURUMU G. M. BALIKÇILIK MÜDÜRLÜĞÜ BEŞİKTAŞ - İSTANBUL	EDITOR Alâettin Canyığıt
---	---	-----------------------------

C O N T E N T S

	Page
Jewelry Peaes as Taken from the Walers	1
The Advisory Board For European Inland Fishery	8
Incident Occur in the Seas, Loses of Fish	15
The Standardization of Sea origin fats, in Denmark, South Africa and Canada	18
The Sea Coats in relative of fish Catch	22
The Controls of Fishery Cooperatives	26
News in Fishery	29
Contents	32





EBK : 62/7



ÇINAR BASIMEVİ
İstanbul

YILDIZI ÇAY MADZİFASI F: 250 Kr.