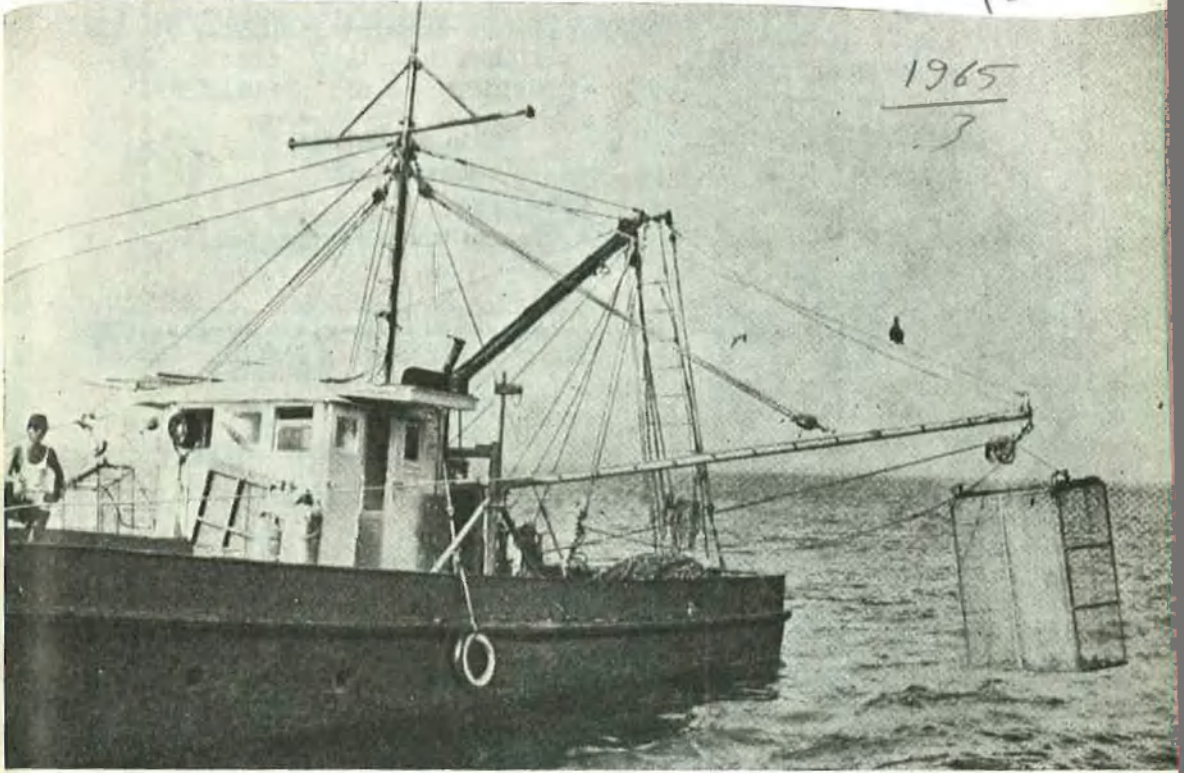


BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953



İÇİNDEKİLER

İzmir Körfezinde Balık ve Balıkçılık (Kısım II)	1	sus ve Devamlı Yasak ve Tahditler	12
Hayvan Besleyiciliğinde, Balık Ham Maddesinin Rolü (Kısım IV)	8	Japon Modeli Yeni Bir Böcek Sepeti	15
Su Ürünlerine Ait 1965 - 66 Av Yılına Mah-		Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi (Kısım IV)	16
		Dünya Balıkçılık Âlemi	20

CİLT : XIII SAYI : 5

MAYIS 1965

ET ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN YAYINLANIR

BALIK ve BALIKÇILIK

Sahibi : ET VE BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Bu Sayıda yazı işlerini fiilen
idare eden

SAMİM TUNALI

Abone Şartları :

Adres ve Müracaat Yeri

ET VE BALIK KURUMU
BALIKÇILIK MÜDÜRLÜĞÜ
BEŞİKTAŞ — İSTANBUL
Telefon : 47 39 30

YILLIK 15 LIRA
HARİCE 30 LIRA

İlan, Müdürlükle
kararlaştırılır.

Not : Basılmak üzere gönderilen yazılar, Heyetçe incelenir, uygun bulunurlar basılır.

FRIGORİFİK GEMİ VE MOTORLARLA
DONMUŞ VE TAZE HER TÜRLÜ

BALIK
ET
MEYVA
SEBZE

Dahili ve harici nakliyatı en emin
ve en ucuz bir şekilde yapılır

E. B. K.
BALIKÇILIK MÜDÜRLÜĞÜ

EBK 34/1965

Kapak resmi : Çift tarak dregile (alkarna) çahşan bir Panama motoru.

Basıldığı tarih: 17/5/1965

7 Temmuz 1965

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY YAYINLANIR



CİLT : XIII

SAYI : 5

MAYIS 1965

İZMİR KÖRFEZİNDE BALIK VE BALIKÇILIK (KISIM II)

Emekli Koramiral
Şeref Karapınar

İzmir körfezi ve civarında avlanan balıklar (devamı):

Peygamber balığı : Vatoz cinsi bir balıktır. İki yanında parmak büyüklüğünde siyah leke vardır. Efsaneye göre, peygamberin parmaklarıyla dokunması neticesinde bu iki leke hâsıl olduğundan balığa bu isim verilmiştir. Derin suda avlanır, eti yenir, az çıkar.

Pisi balığı :

Sardalya : İzmirde iki cins sardalya avlanmaktadır. Birisi Karadeniz ve Marmarada avlanan cinsi olup daha iri boydadır. Buna İzmirde (Kuşadası sardalyası) denir. Makbuldür. Diğeri normal boyda fakat koyu çivit mavisi renklidir. Çok lezzetsiz olduğundan bazı balıkçılar buna (Tirsi yavrusu) demektedirler.

İzmirde Sardalyanın küçüğüne (Papalina) denir. Sardalya larvaları dört aylığa gelinceye kadar bu ismi alır.

Sarıgöz : İzmirde (Sargoz), (Zargos), (Siçan balığı) gibi isimleri de vardır. Karagöze benzer bir balıktır. Beyaz etlidir. Oldukça irileri tutulur.

Sarı kaya : Makbul bir kaya balığı cinsidir. 15 - 20 santimetre boyunda olur.

Sarpa: (Sarpan) veya (Çitari) balığıdır. (Şarpi) de denir. Karagöz cinsi eti makbul bir balıktır. Oldukça irileri avlanır.

Sınağrit :

Şuna: (Şona) da denir. Karagöz cinsi sivri burunlu bir balıktır. Derin suda avlanır. İzmir balıkçıları bu balığa (Çingene Sargoz) diyorlar.

Tekir :

Tirsi :

Trakonya: (Dragonya) da denir. Az çıkar.

Traçça : İzmirin meşhur ve makbul büyük balıklarındandır. Kırmızı renklidir. Mayıs - eylül ayları arasında körfezde avlanır.

Tülina : Palamut cinsi Torik cesametinde bir balıktır. Sürü ile gezer denizde atlamalar yaparak balıkçılara yerini belli eder.

Uskumru : En makbulü aralık ayında avlanır. İki üç tanesi bir kilo gelecek kadar büyüktür. Lezzetli ve makbuidür. Az çıktığından İzmire İstanbuldan kara yolu ile uskumru gönderilir.

Vatoz : İzmirde bu balığın eti makbul sayılmaktadır.

Yılan balığı : Tatlı sularda avlanır. İzmir ve civarında üç cinsi vardır: İsimleri şöyledir : (Karakulak), (Sivri burun), (Kurbacık yahut Kurbabaş).

Zargana :

İzmir balık hal'inde muamele gören veya amatör balıkçıların az miktarda avladıkları balık cinsleri bundan ibarettir.

Diğer deniz mahsulleri :

Karides : İri ve makbuldür. Çok çıkar.

Böcek : Buna Kuzey Egede (Örümcek) de denir. Makbuldür.

Midye : Çok çıkar.

Deniz kaplumbağası :

Ahtapot :

Sünger :

Bundan başka İstridyeye, Tarak, Sülina (Kamış böceği de denilen bir mollusiktur), Deniz kestanesi (İzmirde buna Karadiken de diyorlar.) vesaire gibi deniz mahsulleri bulunur.

Av sahaları ve Av vasıtaları :

(Haritaya bakınız.)

İzmir körfezi senenin her mevsiminde ava müsait bir çok balık yatak ve mer'alarına sahiptir. Ege denizinden körfeze girildikten sonra Koma, Çalıbaşı, Çakal Bunu, Gediz Ağızı, Kara Çamur, Ragıp Paşa, Küçük Dalyan gibi bol balıklı zengin dalyan ve otlaklar vardır. Bu sahalarda umumiyetle dip balıkları avlanmaktadır. İzmir körfezinde Urla, Çeşme, Çandarlı Foça ve Dikiliye kadar olan muhtelif koylarda ve dere mansaplarında gezici, pelajik balık sürülerine az tesadüf edilir. Pelajik avcılık daha ziyade Sardalya, Kolyoz ve İstavrit gibi balıklara inhisar eder.

İZMİR KÖRFEZİ



İZMİR KÖRFEZİ HARİTASI

İzmirdeki amatör ve meslekten balıkçılarla yaptığım görüşmeler neticesinde tesbit ettiğim körfezin balık avı sahaları haritada gösterilmiş ve bu sahalar içerden dışarıya doğru numaralanmıştır. Bu ashalarda avlanan balıklarla av mevsimleri ve avlama vasıtaları şöyledir:

NO: 1) Alsancak - Tûran sahası (Mersinli koyu ağzı):

Avlanan balıklar : Senenin her mevsiminde Kefal, Eylül'den Marta kadar Levrek, Mayıs - Haziran aylarında Minakop.

Av vasıtaları : Olta. Küçük kayıklarla atılan naylon ağ. Kefal için kıyıda serpme ağ.

NO: 2) Kordon boyundaki mendereğin dışı :

Avlanan balıklar : Mayıstan Kasım'a kadar Kabalidaki (Çipuranın küçüğü)

Av vasıtaları : Olta.

NO: 3) Yeni kale - Göztepe arasındaki dalyan :

Senenin her mevsiminde faaldir. Her nevi balık avlanır. İzmir balık haline sürekli balık temin eder.

Av vasıtaları : Dalyanın ağzı kapatılarak ağ kaldırma, Kıyıda serpme ağ, Kıyı ırgırbı.

No: 4) Naldöken - Tûran sahası (Mersinli koyu ağzı):

Avlanan balıklar : Kefal, Çipura, Levrek, Dere ağzında küçük boyda Dil balığı, senenin her mevsiminde av yapılır.

Av vasıtaları : Olta, Küçük kayıklarla atılan küçük gözlü naylon ağ, Kefal için kıyıda serpme ağ.

NO: 5) Tuzla açığındaki sığılık :

Avlanan balıklar : Mayıstan Ağustos'a kadar iri boy karides. Temmuzdan, Ağustos'a kadar Çipura, Aralık - Şubat ayları zarfında Levrek.

Av vasıtaları : Olta, Ağ, İğrip, Sepet.

NO: 6) Batık gemi leşi (İnebolu gemisi) :

Avlanan balıklar : Haziran - Ağustos ayları zarfında derin suda (30 - 45 ku laç). Çok büyük Mercan (Kırma ve Fangri), Traňa, Lahoz balığı.

Av vasıtaları : 0.90 - 1.20 milimetrelık kalın olta. Canlı yem (Bilhassa karides).

NO: 7) Hekim adasının güney doğusundaki saha :

Avlanan balıklar : Mayıstan Ekim'e kadar, Mercan, Barbunya, Çipura, Sinağrit.

Av vasıtaları : Olta, Küçük ağ, Kıyı ırgırbı.

NO: 8) Uzun ada — Menteş burnu kanalı :

Avlanan balıklar: Senenin her mevsiminde derin suda iri Barbunya, Çipura, Kupes, Levrek, Sinağrit.

Av vasıtaları : Ağ, Olta, Sepet Kıyı ırgırbı.

No: 9) Büyük dalyan :

Avlanan balıklar : Traňadan başka her cins Körfez balığı ve bilhassa Kefal. Bu dalyan İzmir balık haline en fazla balık sevk eden esaslı bir istihsal sahasıdır.

NO: 10) Gediz mansabı :

Avlanan balıklar : Her mevsim Kefal. Mart - Haziran ayları zarfında Dil balığı, Yaz aylarında Çipura, Kışın Levrek.

Av vasıtaları : Ağ, Olta, İğrı, Sepet.

No: 11) Hacılar limanı dışı :

Avlanan balıklar : Senenin her mevsiminde Sinağrit, Mercan, Kupes, Karagöz, Barbunya.

Av vasıtaları : Kayıktan atılan ağ, Kıyı ığrı, Olta, Sepet.

No: 12) Batık gemi leşi. (Rivayete göre 20.000 tonluk bir hastane gemisi):

Avlanan balıklar: Haziran - Ağustos ayları zarfında derin suda (40 - 60 kulaç) Çok büyük mercan (Kırma - Fangri), Traňa bol miktarda avlanır ve İzmir balık haline sevk edilir.

Av vasıtaları : 0.90 - 1.20 milimetrelık kalın olta, Canlı yem (bilhassa karides).

NO: 13) Batık gemi leşi :

Avlanan balıklar : Haziran - Ağustos ayları zarfında derin suda (40 - 60 kulaç) çok büyük Mercan (Kırma - Fangri), Traňa (8 - 20 kiloluğa kadar.)

Av vasıtaları : 0.90 - 1.20 milimetrelık kalın olta. Canlı yem (bilhassa büyük karides).

NO: 14) Uzunada kuzeyindeki saha (İsâ reis burnu):

Avlanan balıklar : Senenin her mevsiminde Mercan, Çipura, Levrek, Barbunya.

Av vasıtaları : Ağ, Sepet, Olta.

(Not: Hâlen yasak bölge olduğundan av yapılmamaktadır).

NO: 15) Balık ova limanı :

Avlanan balıklar : Senenin her mevsiminde, Barbunya, Mercan, Levrek, Mığrı, Çipura, Ahtapot.

Av vasıtaları : Kıyı ığrı, Dökme ağ, Olta, Sepet.

Körpezdeki dalyanlar, defterdarlıkça üç senede bir kiraya verilir. Dalyanlar, Nisan ayında istihsale başlar ve sert havalarda yüzünden yıkılmadıkları takdirde Şubat sonuna kadar faaliyette kalırlar. Dalyanlarda av, Ağ kaldırma ve kuzuluklardan kepçe ile toplama şeklinde yapılır.

Açık deniz avcılığı balık cinslerine göre muhtelif boydaki gözlü ağlar tröl, voli ağları gibi çeşitli tarz ağlar, paragat, olta ve sepet kullanmak suretiyle yapılır. Körfezde, Foça feneri ile Karaburun feneri açıklarına kadar hava şartları müsaade ettiği nisbette senenin her mevsiminde av yapılmaktadır.

Körfezde yerleşmiş balık tipleri fazla çeşitlidir. Muhacir balık olarak Traňa, Lüfer, Kolyos, Sardalya, İstavrit, Uskumru, Hamsi ve Palamut gibi mahdut balıklar zikredilebilir. Traňa balıkları senenin muayyen aylarında (Mayıstan Temmuz sonuna kadar) körfeze girerler. Bu balıkların bütün Akdenizi aşarak Kuzey Afrika sahillerinden geldikleri söylenmektedir. Ege denizinde Karaburundan geçen arz dairesinin kuzeyinde ve Yunan adaları sahillerinde görülmedikleri ifade edilmektedir. Bu balıklar körfez içinde büyük ölçüde köpek balıkları tarafından itlaf edildiklerinden İzmir ve havalisi balıkçıları devamlı olarak köpek balığı mücadelesi yapmaktadırlar. Körfezde Vatos cinsi köpek balıklarıyla muhtelif büyüklükte diğer canavar köpek balıkları daima bulunur. Ayrıca tropik bölgeler

deki ölçüde büyük deniz kaplumbağaları vardır. Son zamanlarda bu köpek balığı ve deniz kaplumbağası gibi su ürünleri ihraç edilmeğe başladığından mahalli halk tarafından yenmeyen bu çeşit hayvanlarda kıymetlenmiş ve avlanmalarına hız verilmiştir. Böylece körfezdeki makbul balıkların üremelerine de hizmet edilmiş olmaktadır.

Kıymetli balıkların muhafazası maksadiyle körfezde ve açıkdeniz avcılığında, yasak bölgelerde avlanmak, Karasularımız dahilinde bomba ve zıpkınla avcılık ve büyük tröl veya anamotrata ile avcılık kanunla menedilmiş bulunmaktadır.

İstihlâk :

İzmir şehrinin senelik balık istihlâki İstanbuldan gelen Uskumru, palamut vesaire gibi balıklar da dahil olmak üzere 350 - 500 ton arasındadır İzmir'in ilçe ve köyleri daha ziyade tatlı su balıklarına alışık olup bilhassa civar göl ve nehirlerden fazla istihsal edilen Sazan balığına iltifat etmektedirler.

İzmir balık hâl'inde en fazla muamele gören ve büyük ölçüde istihlâk edilen balıklar bilhassa Sardalya, Kefal, Çipura, Köpek balığı, Levrek, Barbunya, Uskumru ve Palamut balıklarıdır. Miktar itibariyle ikinci derecede istihlâk edilen balıklar ise Tekir, Hamsi, Traňa, Dil, Karagöz ve Sinağrit balıklarıdır. Yukarıda izah ettiğimiz İzmir balıklarından diğerleri miktar itibariyle bunlardan sonra gelir. Karides, Midye, Mürekkep balıkları ve Böcek de bol miktarda istihlâk edilmektedir.

İzmir, İstanbul ve İskenderun gibi su ürünleri bakımından önemli bir ihraç limanımızdır. Dış memleketlere yapılan balık ihracatı umumiyetle vapurla olmakla beraber bir çok ahvalde az miktarda nadide balıklar uçakla ihraç edilmektedir. Frigorik tertibatlı İtalyan tekneleri ile balık mevsiminde haftada iki gün her seferinde 5 - 10 ton civarında balık sevk edilir. Aralık ayı ortalarından itibaren yılbaşı dolayısıyla ihracat iki misline çıkar. Bununla beraber genel olarak kış aylarında yaz aylarına nisbetle ihraç edilen balık miktarı ve fiyatları yarıyarıya azalır. Buna sebep olarak İtalyanın turist memleketi olması dolayısıyla balık istihlâkinin yaz aylarında fazlalaştığı ileri sürülmektedir. Meselâ Temmuz - Eylül ayları zarfında Çipuranın kilosu 20 - 25 liradan muamele görmesine mukabil kış aylarında 12 - 18 liraya kadar düşmektedir. Bundan başka İtalyaya kış mevsiminde İspanyadan da bol miktarda balık geldiğinden fiyat ve miktar azalmasında bunun da tesiri vardır.

Netice :

İzmirde hâlen yedi firma uçak ve vapurlarla Avrupa memleketlerine balık ihraç etmektedir. Pek makbul tutulan su ürünlerimiz dış piyasalara ihraç edildiği nisbette balıkçılık inkişaf etmektedir. Ancak bu mesele maalesef tam randıman verecek bir şekilde ele alınmış değildir.

İzmirde iki balıkçı kooperatifi kurulmuştur. Bu kooperatifler İzmir balık hâl'inde birer odaya sahip olup kendi ana sözleşmelerinde yazılı bütün hizmetleri

yapmaktadırlar. Bunlardan «İzmir Balık Avcıları İstihsal, Kredi, İşletme ve Satış kooperatifi» adındaki kooperatifi 18/10/1952 tarihinde yürürlüğe girmiş olan ve halen de meri bulunan ana sözleşmesini inceledim. Gayelerini (Avlanma faaliyetlerini düzenlemek, av usul ve vasıtalarını islah ile müstahsile kolaylıkla temin etmek, hariçten ve dahilden en müsait şartlarla balıkçılara malzeme temin etmek, avlanan mahsulü elverişli şartlarla ve süratle piyasaya nakletmek ve satışlarını tanzim ve tedvir etmek, ortaklar lehine kredi sağlamak, balık tayfacılığını mazbut bir meslek haline sokarak her türlü sosyal yardıma mazhar kılmak ve nihayet balıkçılık sanat ve ticaretinin gelişmesini sağlamak) şeklinde izah eden bu kooperatifi başarı ile çalışmaya devam ettiği söylenmektedir.

İzmir belediyesi balık halinde satışlar, müzayede veya pazarlık sureti ile olmak üzere iki türlü yapılmaktadır. Bu satışlarda haldeki komisyoncular hesabına çalışan kabızmallar satışa arz edilen balıkların değeri fiyatına arttırmak suretiyle satmakta ve satıştan yüzde 2 komisyon almaktadırlar.

Eskidenberi karasularımıza pek yakın bulunan Yunan adalarından gelen balıkçıların Ege sahillerimizde Karasularımıza girerek anamotratarlarla çektikleri dip ağları (Tor) ile yerli balıklarımızı azaltmış olmaları iki memleket arasında devamlı bir ihtilâf konusu olmuştur. Fakat son senelerde sahil muhafaza teşkilâtımızın özel tip yüksek süratli gümrük motorlarıyla techiz edilmeleriyle Yunanlı balıkçılar eskisi gibi karasularımız içinde avlanamadıklarından bu dâvâ da şimdilik ortadan kalkmış gibidir.

Son seneler zarfında Akdeniz ve Ege sahillerimizde gerek komşu memleket balıkçıları ve gerekse kendi balıkçılarımızın karasularımız dahilinde veya hududunda derinsu torları ile balık avlamaları Türkiye sahillerindeki yerli balık neslinin tükeneceği konusunda uzun münakaşaları mucip olmuştur. Bu keyfiyet bu gibi tehlikelerden şimdilik sâlim kalan İzmir körfezi balıkçılığının önemini bir kat daha arttırmaktadır. Bu sularda Japonyada olduğu gibi balık üretimine ve av tahditlerine bilhassa ehemmiyet vererek en makbul su ürünlerini sinesinde saklayan körfez balıkçılığını ihya etmek iktisadî kalkınmamızda ele alınması lâzım gelen meselelerden biri olduğu kanaatindeyim.



**HAYVAN BESLEYİCİLİĞİNDE, BALIK HAM
MADDESİNİN ROLÜ
(KISIM IV)**

MAGİDE AKGÜNEŞ

Hayatî ve Tıbbî Kimya Mütahhasısı

Ehli hayvanların beslenmesinde, Dünya nüfusunun artmasına paralel olarak, hayvanî menşeli insan gıdalarına talebin de bu nisbette faşlaşması sebep olmuş bu arada 1884 yılında Norveçte bir İngiliz firması ile müştereken, ringa balıklarından, un ve yağ istihsalı için bir sanayi kurulmuştur. Önceleri balıkların un ve yağ haline getirilmesi için işleme daha ziyade yağ için yapılmasına rağmen, bu zihniyet zamanla balık unu lehine değişmiştir. Ancak, içinde bulunduğumuz yıllarda balık unu ve balık yağı, her ikisi de modern sanayi ve ekonominin en kıymetli malları arasında bulunmaktadır.

Bu sanayi Norveçteki tarihçesine bir göz atacak olursak, 1884 yılından on yıl sonrasında, 1894 yılında ilk Norveç balık unu fabrikasının inşa edildiğini görürüz. Bugün Norveçte sadece 70 - 80 fabrika, ringa unu ve yağı imâl etmektedir. Bu memlekette ringa unu en mühim balık unudur. 1951 - 1955 yılları arasındaki ortalama istihsal 190.000 ton kadardı, 1957 den sonra Peri ve Japonya istihsalde Norveçi sür'atle geri bıraktılar.

Norveçte 1858 de guano gibi bir gübre halinde imâl ve ihraç edilen balık unu, morina balıklarının omurga ve diğer artıklarının havada kurutulması suretiyle imâl edilirdi. 1890 da Almanyada bu mamulün patates yetiştiriciliğinde gübre olarak ve domuz besleyiciliğinde gıda maddesi olarak kullanılabileceğinin anlaşılması üzerine, 1911 - 1915 yılları arasında Norveçin istihsalı arttı ve 12.600 tonluk bir ihracat yaptı. Bunu takip eden yıllarda, kurutulmuş veya doldurulmuş balık filetolarının % 50 si tutarındaki bir yan ürün, beyaz balık unu olarak istihsal edildi. Norveçte 1955 - 1956 yılları arasında 18.000 ton kadar bu undan istihsal edilmiştir. Hernekadar balina bir balık değilse de, hayvan besleyicileri ve bu işin uzmanları tarafından, balina ununun da balık ununa benzer özellik gösterdiği müşahede edilmiştir.

Norveçliler tarafından Güney Kutbu denizlerinde avlanan balinalardan büyük kısmının, balina yağı olarak, ancak cüzi bir kısmının, balina eti olarak kıymetlendirildiği malumdur. Bu sanayi ekonomik netice vermesini sağlama bakımından, yukarıdaki müşahedeler iyi bir tatbik yeri bulmuş ve balina gövdesinin et ve yağ olarak kıymetlendirilen kısımları haricinde kalan mühim bir nisbeti de, gemilerde balina unu olarak işlenmek ve kıymetlendirilmek suretiyle bu işin rantabiltesi temin edilmiştir. Ancak bu suretle, kütlenin redüksiyonu ve ucuz nakil imkânları temin edilmiştir.

Norveçte ve diğer memleketlerde balık ununun asıl mühim üstünlüğü, bilhas, sa tek mideli hayvanlarda, bunların beslenmesinde kendini gösterir. Maamafih, bu genel olarak doğru olmakla beraber, kesin bir kaide de değildir. Çünkü, bizzat Norveçte dahi, ringa unu, süt veren ineklerin beslenmesinde de ucuz ve alâka çekici bir gıda maddesidir ve bu sahada geniş araştırmalar yapılmaktadır.

1892 ve 1893 yıllarında Norveç Parlamentosunda ilk defa, yağlı tohumların küspeleri ile ringa balık unu ve balina unlarının besleme özelliklerinin mukayese si görülmüştür.

Norveç balık unu ve balina ununu temsil eden nümunelerde, terkipler aşağıdaki listede verilmiştir:

Un Cinsi	Kuru	Ham	Eter	Kalsiyum	Fosfor	Kül
	madde	protein	ekstraktı	Ca	P	
	%	%	%	%	%	%
Ringa unu	91	71 (71_73)	8 (6-8)	2,9	1,8	9
Havada kurutulmuş	89	50	1	9,5	5,0	35
Suyu alınmış tam un						
(Haddock balığı)	92	74	4	3,9	2,4	14
(Balinanın et unu)	91	82	4	0,6	0,7	5
(Balinanın kemik unu)	92	65	3	6,1	3,1	22

Bu unların hazım kabiliyeti, Norveçte koyunlar üzerinde yapılan deneylerle tesbit edilmiştir. Bu memlekette bir sanayi alışkanlığı olarak, balık pres kekleri ekseriya doğrudan doğruya, sıcak alev gazları ile kurutulur. Bu usulün uygun tatbikinde, protein kalitesinin ve biyolojik değerinin, hazım bakımından pek de değişmediği iddia ve ispat edilmektedir. Buna göre bildirilen değerler aşağıdadır:

Un cinsi	Tecrübe sayısı	Protein	Eter ekstraktı
Rınca unu	20	91	95
Havada kurutulmuş balık unu.	8	89	96
Kurutulmuş tam un	3	95	96
Balina et unu.	5	95	100 Vakumda kurutulmuş
Balina unu.	3	82	100 Adı kurutulmuş
Balina kemik unu.	4	79	100 Adı kurutulmuş

Domuzların gelişmesi ve azot balansı tecrübeleri geniş çapta yapılmakta olup, **HOMB, HOMB** ve arkadaşlarının çalışmalarına göre, yukarıdaki usulle kurutulmuş ringa unları, buharla kurutulmuş ringa unlarına aşağı yukarı muadil bulunmuştur. Yalnız balina unlarının ikinci veya üçüncü kalite olması ve aşırı ısıtılması halinde yukarıdaki listede görülen değer düşüklükleri tesbit edilmiştir.

İsviçreli araştırmacıların, fareler üzerinde yaptıkları tetkiklere göre, üç tip ba-

lina unları nümunelerinde 98, 79 ve 82 protein hazım değerleri bulunmuş olup, biyolojik değer bakımından 74, 51 ve 46 ya tekabül ettikleri hesaplanmıştır.

Süt veren ineklerin beslenmesi suretiyle yapılan tecrübeler:

Daha 1892 - 1893 yıllarında, balina unu ile ringa balık unu, keten tohumu küspesi ve kolza küspesi unları ile, süt veren ineklerin beslenmesi suretiyle tecrübeye tâbi tutulmuştur.

Danimarkalı bir grup araştırmacının tecrübeleri neticesi, 20 inek iki gruba tak- sim edilmiş ve iki tecrübe safhasına tabi tutulmuştur.

Birinci grupta, balina unu kullanılmıştır. İkinci grupta ringa unu kullanılmıştır.

Bu iki grupta kullanılan unların yağ muhtevası ve ortalama günlük miktar aşağıdadır.

Un Cinsi	Yağ muhtevası %	Beslenmede kullanılan günlük miktar. Kg.
Balina Unu	28,8	1—1,5
Ringa Unu	14,3	1—1,5

Balina unu ile yapılan tecrübelerden alınan neticeler aşağıdadır. Kontrol olarak nebati ve yukarıda bildirilen küspe unları kullanılmıştır.

GRUP	Alman Süt miktarı Kg.		Yağ yüzdesi	
	Kontrol (Tohum küspe unu)	Tecrübe (Balina unu)	Kontrol (Tohum küspe unu)	Tecrübe (Balina Unu)
30 günlük başlangıç devresi	9,1	9,1	3,36	3,50
30 günlük tecrübe devresi.	7,7	8,3	3,49	3,47
Fark	— 1,4	—0,8	+0,13	—0,03
Balina unundan ileri gelen değer farkı.		+0,6		—0,16

Balina unu, süt verimini arttırmış fakat yağ verimini düşürmüştür. Tereyağı kalitesi üzerinde yapılan denemelerde aşağıdaki sonuçlar alınmıştır. Bu duruma göre balina unu ile ringa ununun tesirleri, pek de farklı değildir.

G R U P	Günlük Süt miktarı Kg.		Yağ yüzdesi	
	Kontrol	Tecrübe	Kontrol	Tecrübe
1) 26 günlük başlangıç devresi	11,6	11,5	3,46	3,53
2) 39 günlük tecrübe devresi.	10,2	10,7	3,52	3,48
3) Fark	— 1,4	— 0,8	+ 0,06	— 0,05
4) Ringa unundan ileri gelen değer farkı.		+ 0,6		— 0,11

Bu gruplara tekabül eden :

	F.C.M. günlük Kg. olarak		Hakiki miktar Kg. olarak	
	Kontrol	Tecrübe	Kontrol	Tecrübe
1) 26 günlük başlangıç devresi	10,66	10,69	425	428
2) 39 günlük tecrübe devresi	9,47	9,87	431	434
3) Fark	— 1,19	— 0,82	+6	+6
4) Ringa unundan ileri gelen değer farkı		+ 0,37		+0

değerleri tesbit edilmiştir.

1911 - 1914 yılları arasında ISAACHSEN ve arkadaşları 32 ineklik bir grup üzerinde tecrübeler yapmışlardır. 23 inekte, pamuk çekirdeği küspesi unu ve morina karaciğer unu (% 31,4 yağ ihtiva eden) nun tesirlerini mukayese etmişlerdir. Bu grup tecrübelerde ineklere günlük ortalama 1,28 Kg. pamuk çekirdeği küspesi unu veya 1,04 Kg. morina karaciğer unu yedirilmiştir. Alınan neticeler aşağıdadır:

GRUP	Alınan süt miktarı Kg.		Yağ yüzdesi	
	Kontrol (Pamuk çekirdeği unu.)	Tecrübe (Morina karaciğer unu.)	Kontrol (Pamuk çekirdeği unu.)	Tecrübe (Morina karaciğer unu.)
30 günlük başlangıç devresi.	11,3	11,7	3,40	3,35
50 günlük tecrübe devresi.	10,1	10,5	3,45	3,05
Fark.	— 1,2	— 1,2	+ 0,05	—0,30
Morina karaciğer unundan ileri gelen değer farkı.		+ 0		—0,35

Yukarıdaki cetvelin tetkikinden anlaşıldığına göre; Morina karaciğer unu, sütün yağ verimini % 0,35 ünite azaltacak şekilde tesir etmiştir. Benzeri bir azalma sütteki yağ yüzdesinde de bu devre zarfında vardır. Yağca zengin morina karaciğer unu ile beslemede, süt kalitesinde bir düşüklük husule gelmemiş. Fakat bundan yapılan tereyağı daha yumuşak bulunmuştur. Balık kokusu yağa ve süte geçmemiştir.

Ekstraksiyonla, morina karaciğerununun yağ muhtevası % 8,3 e düşürülmüş ve yine ISAACHSEN ve arkadaşlarının tetkiklerine göre, sütün yağ muhtevası ancak gayet az nisbette düşmüştür. Bu düşüş, —0.05 olarak formüle edilmiştir.

(Devam edecek)



SU ÜRÜNLERİNE AİT 1965 - 66 AV YILINA MAHSUS VE DEVAMLIL YASAK VE TAHDİTLER

Ticaret Bakanlığının su ürünleri avcılığının düzenlenmesine dair Nisan 1965 tarihli, ve 17 numaralı Şirküleri aynen aşağıda derc edilmiştir.

«Su ürünlerimizin nesillerinin korunması, miktarlarının arttırılması ve iktisadî ölçü ve özelliklerde yetiştirilebilmeleri amacıyla tabi tutuldukları yasak, tahdit ve kayıtlar:

I. 8/9/1943 tarih ve 2/20509 sayılı kararname ve 5639 sayılı kanunla Bakanlığımıza tanınan yetkilere dayanılarak geçici süreler için ve mutaden her yıl ve ayrıca lüzum hâsıl oldukça tesbit edilip su ürünleri avcılığının tanzimine dair sirkülerle tebliğ ve ilân olunanlar,

II. Yukarıda bildirilenler dışında olup devamlı surette yürürlükte bulunanlar, olmak üzere iki grupta mütalâa olunabilir.

Bu gruplara ait yasak, tahdit ve kayıtlar sırasıyla aşağıda bildirilmiştir.

I. Aşağıda yazılı av alanları ve su ürünleri cinslerine ait 1965 - 1966 av yılı yani 15 Nisan 1965 - 15 Nisan 1966 devresinde cari olacak av rejimleri ve uygulanacak yasak, tahdit ve kayıtlar şu şekilde tesbit olunmuştur:

A. Göl, baraj ve akarsular itibariyle (Bu grubun diğer bölümlerinde yazılı hususlar nazara alınmak şartıyla):

a) Sapanca, İznik, Hotamış, Gölcük (Ödemiş) ve Süleyman Hacı göllerinde normal vasıtalarla bütün sene avcılık yapılabilir.

b) Manyas, Apolyont, Bafa ve Mermere gollerıyla rakımı 900 metreden az olan diğer göl, baraj ve akarsularda 1 Mayıs'tan Ağustos nihayetine kadar avlanmak yasaktır.

c) Beyşehir, Eğridir, Çavuşcu, Akşehir, Eber gollerıyla rakımı 900 - 1500 metre arasında olan diğer göl, baraj ve akarsularda 1 Hazirandan Ağustos nihayetine kadar avlanmak yasaktır.

ç) Çıldır gölü ile rakımı 1500 metrenin üstünde bulunan sair göl, baraj ve akarsularda 15 Hazirandan Ağustos nihayetine kadar avlanmak yasaktır.

B. Su ürünleri cinsleri itibariyle :

a) Yayın ve yılan balıkları normal av aletleriyle bütün sene her suda avlanabilir.

b) Turna balığının Apolyont, Manyas, Moğan ve İğmir göllerinde bütün av senesi süresince, sudak balığının ise Eğridir ve Mermere göllerinde I. Bölümün (A) kısmında bildirilen av yasakları sürelerince avlanmaları yasaktır.

- c) 641 gramdan küçük sazan balıklarının avlanması yasaktır.
- ç) Abant (Bolu), Balık (Ağrı) gölleriyle alabalık bulunan diğer göl, baraj ve akarsularda 1 Kasımdan Mart sonuna kadar alabalık avlanamaz. Bu devre dışında kalan zamanlarda da yalancı yem kullanılmak şartıyla yalnız olta ile alabalık avlanılabilir.
- d) 15 kilogramdan aşağı kılıç balıklarının avlanması memnudur.
- e) Yunus balıklarının Haziran iptidasından Eylül nihayetine kadar avlanmaları yasaktır.

C. Van gölüne dökülen sulara av yasakları:

Erciş kazası dahilindeki Haydarbey ve Ahlat kazasındaki Karmuş çaylarında ve bunların mansaplarında balık avlanması, avlanma serbest olan diğer çaylarda 20 Nisandan evvel avcılığa başlanması yasaktır.

C. Siyah havyar balıklarına ait av yasakları :

Yeşilirmak, Kızılırmak ve Sakarya nehirleriyle bu nehirlerin ağızlarında veya denizde avlanan siyah havyar balıklarından havyarlarını döküp denize dönmekte olan her yaştaki balıklarla her ne zaman ve nerede olursa olsun koldan ve karaca gibi mahalli adlarla anılanlar ayırt edilmeksizin genel olarak şip balığının 15, Mersin balığının 10 kilodan küçük olanlarının avlanmaları yasaktır. Oltaya takıldığı görülen bu balıkların derhal serbest bırakılması lâzımdır.

D. Kerevitlere ait av yasakları :

Kerevit veya karavides adı verilen her boyda tatlısu istakozlarının 1 Nisandan Mayıs sonuna kadar avlanmaları yasaktır. Kuyruk ucundan burnun önündeki diken ucuna kadar boyu 10 santimetreyi geçen kerevitler bu devre dışında avlanabilirler.

II. Zabıta Saydiye nizamnamesi ile bu nizamnameye bazı maddeler eklenmesi hakkında 721 sayılı kanun, 815 sayılı kabotaj kanunu, kaçakçılığın men ve takibine dair 1918 sayılı kanunun tādili hakkındaki 6829 sayılı kanun, İstanbul ve mevabii Balıkhaneye İdaresine dair 19/4/1298 tarihli nizamnamenin 13. maddesi ve 8/9/1943 tarihli ve 2/20509 sayılı kararname ile mevzuatta yer almış bulunan su ürünlerine müteallik yasak ve tahditlerden bazılarının burada belirtilmesinde fayda görülmüştür. (

Bu mevzuata göre:

— Avlanması men edilen su ürünlerini yasak süresince nakletmek ve satmak (Zabıta Saydiye nizamnamesi: Madde 25, 26 ve 8/9/1943 tarih ve 2/20509 sayılı kararname: Madde 1 ve 4),

— Balık avında torpil, dinamit ve benzeri patlayıcı maddeler kullanmak (Zabıta Saydiye nizamnamesi: Madde 27 ve 721 sayılı kanun: Madde 1 ve 2),

— Geceleri karbür ve asetilen gibi kuvvetli ziya neşreden vasıtalarla faydalanarak zıpkınla balık avlanmak (721 sayılı kanun: Madde 1 ve 2),

— Deriz, göl ve derelerde her mahaldé müstamel olmayan âlet vasıtasıyla balık avlamak, nehir ve derelerde sıhhate muzır bataklıklar meydana getirecek surette çit ve set yapmak, kimyevi terkip istimaliyle balıkların tohum ve yumurtalarını bozmak ve yoketmek (Zabıtai Saydiye nizamnamesi: Madde 27),

— Boğaziçinde ve Marmara denizinin Akdeniz boğazı haricine kadar olan bütün sahalalarında ve diğer yerlerde sahilden itibaren 3 mil açığa kadar, sürütme ağı (Trol) ile balık ve kangava ile sünger avcılığı yapmak (Zabıtai Saydiye nizamnamesi: Madde 29),

— Zabıtai Saydiye nizamnamesinin 30. Maddesinde tesbit edilmiş olan ölçülerden ufak gözlü ağlar kullanmak,

— Hamsi göçü mevsimi olan Aralık, Ocak, Şubat ve Mart aylarından maada diğer aylarda, ağlarda hamsi kurnaları kullanmak (İstanbul ve Tevabii Balıkhanesine ait nizamname: Madde 13),

Yasak olup aksine hareket edenler hakkında yukarıda kaydedilen mevzuatta bildirilen hükümler tatbik edilecektir.

Bilûmum idare ve zabıta teşkilâtı ve liman reislikleri su ürünlerine müteallik yasak ve tahditlerin uygulanmasıyla görevlidir. Zabıtai Saydiye nizamnamesinin 49. ve 721 sayılı kanunun 3. maddeleri gereğince bu yasak ve tahditlere ait suçlara müteallik hükümlerde nahiye ve zabıta müdürlerinin, polis, jandarına, orman memurları ve arazi ve emlâk korucularının takrir ve şehadetleri, aksi sabit olmadıkça muteber olduğu gibi bu memurlarla bilûmum kaçak tutmağa memur olanlar ve liman reisleri, yukarıda yazılı suçlar hakkında tutanak tanzimine yetkilidirler.

Keyfiyetin balıkçı ve süngercilerimizle balıkhanelere, balık nakil ve satışı ile iştigâl edenlere ve bilûmum idare ve zabıta teşkilâtımıza duyurulmasını ve mevzuat hükümlerinin yerine getirilmesi hususunda gerekli tedbirlerin alınmasını rica ederim.»

BALIK VE BALIKÇILIK

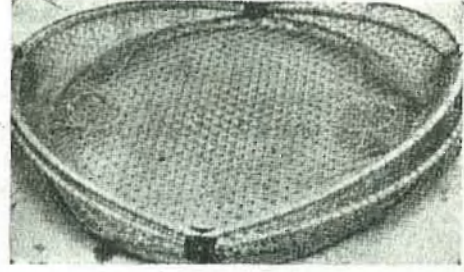


JAPON MODELİ YENİ BİR BÖÇEK SEPETİ

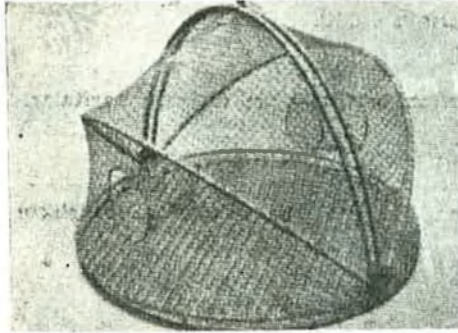
«Pêche Maritime»den

Japonya, Avusturalyanın Viktorya Eyâleti Balıkçılık Teşkilâtına yengeç ve böcek avında kullanılmak üzere katlanabilen (açılıp kapanabilen) ilgi çekici bir sepet modeli göndermiştir.

Bu sepet şu şekilde imâl edilmiştir. Daire şeklindeki alt kaidesi takriben bir metre kutrunda plâstik ile örtülmüş çelik bir ağ ihtiva etmektedir. Çerçeve 19 milimetre kutrunda dört «Hizex» borusundan müteşekkildir. Bu boruların üzerine 50 milimetrelik gözleri bulunan Kuralon ağlar geçirilmiştir. Sepetin yan taraflarında karşılıklı olarak iki giriş deliği mevcuttur. 17 santimetre derinliğinde olan bu deliklerin dış çapı 23, iç çapı 15 santimetredir. Sepetin yüksekliği açık iken yani katlanmış durumda iken 11 kapatılmış yani ava hazır vaziyette iken 68 santimetredir.



Sepet açık iken



Sepet kapalı iken, yani av halinde..

Önümüzdeki haftalar zarfında başka Japon sepetleri de Viktorya Eyâletine gönderilecektir. Bu tip sepet ile klâsik Avusturalya sepeti arasında mukayeseli denemeler yapılması mutasavverdir.

Her sepete aynı miktar ve cins yem konulacak ve sepetler 24 saat müddetle denizde bırakılacaktır. Bu denemelerin bir ay süre ile yapılması düşünülmektedir. Bu denemelere göre, hangi tip sepetin daha müessir olduğunu tâyin ve tesbit etmek mümkün olabilecektir.

1951 - 52 de İskoçyada Avusturalya sepetlerine benzer sepetler ile giriş delikleri yanlarda bulunan sepetler üzerinde yapılmış olan denemeler, çoğu zaman, giriş deliği yanda bulunan sepetin, giriş deliği üstte olan sepete nazaran daha fazla böcek yakalandığını göstermiştir.

Avusturalyada yapılacak denemeler sırasında aynı sonuçlar elde edilirse balıkçılar, şüphesiz, yukarıda resimlerini neşrettiğimiz katlanan modeli kullanmayı daha faydalı bulacaklardır. Zira bu tip sepetlerin katlanabilmesi sebebiyle bir teknenin taşıyabileceği sepet sayısı daha fazla olabilecektir. Sepet sayısının sınırlanması halinde dahi, teknede yerden tasarruf sağlanabilecektir.

BALIK VE BALIKÇILIK

AKDENİZ BALIKÇILIK GENEL KONSEYİ (KISIM IV)

Şadan BARLAS
E.B.K. Balıkçılık Müdürlüğü

Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi, 12-18 mart 1963 tarihleri arasında Madrid'de yaptığı yedinci toplantısında iki senelik bir çalışma programı hazırlamıştır. Konseyce, deniz kaynakları, üretim, faydalanma, içsular, ekonomi ve istatistik alanlarıyla ilgili olup mezkûr programda öngörülen işler ve bu işlerle görevlendirilmiş olan özel raportörler aşağıda bildirilmiştir.

A — Deniz kaynakları alanında yapılacak işler :

- a) Clupeidaelerin (Sardalyagiller) stok ünitelerinin etüdü (yumurtlama bölgeleri, bolluğun ve ortalama boyların sureti inkısamı, bilhassa gelişme parametrelerinin hesaplanması).
Özel raportör: Gomez - Larraneta (İspanya)
- b) Thonidaelerin av sahaları ve stoklarının etüdü.
Özel raportör: G. Belloc (Monako)
- c) Yenebilen kabuklu deniz hayvanlarının buldukları diplerin haritalarının hazırlanması.
Özel raportör: O. Massuti (İspanya)
- d) Üye memleketlerde tröl sahalarının, mevcut balık cinsleriyle birlikte tesbiti.
Özel raportör: G. Bini (İtalya)

B — Üretim alanında yapılacak işler :

I — Balıkçı tekneleri, av ve usulleri.

- a) Akdeniz tröl ağının verimliliğini islah etmek için sentetik elyaftan mâmul iplik ve halatların istimalinin etüdü.
Özel raportör: A. Scaccini (İtalya)
- b) Akdeniz bölgesi ton avcılığının arz ettiği önem dolayısıyla, bu avcılıkta kullanılan usul ve gereçlerin, ton balıklarının tezahür mevsimlerinin, ton ve akrabağ cinslerinin ağırlıklarının, vs.nin etüdü.
Özel raportör: F. Lozano (İspanya)

- c) Sentetik elyaftan mamül ağların korunması, özellikle ışık ve ısının sentetik elyaftan mamül ağlar üzerindeki etkilerinin etüdü.
Özel raportörler: B.B. Komarovsky (İsrail), C. Martin (Fransa)
- d) Balıkçı tekneleri ile av gereç ve usullerinin tasnifi.
Özel raportör: R. Cusmai (İtalya)
- e) Domuz balıkları ile diğer hayvanların ika ettikleri zararların etüdü.
Özel raportör: C. Ravel (Fransa)
- f) Akdeniz bölgesinde değişik tip ışıklarla yapılan balık avcılığının etüdü.
Özel raportör: Sara (İtalya)
- g) Akdeniz balık avcılığının verimliliğini hızla arttırmak gayesile daha fazla sayıda balık bulma cihazlarının kullanılmasının etüdü.
Özel raportör: C. Maurin (Fransa)
- h) Av sahalarının gösterir haritaların hazırlanması.
Özel raportör: M. Olivier (İspanya)

II — Balıkçılıkta çalışanlar.

- a) Akdeniz bölgesinde balıkçılar için mevcut muhtelif eğitim usullerinin mukayeseli olarak etüdü.
Özel raportör: G. Meglio (İtalya)
- b) Balıkçıların çalışma şartları, balıkçı teknelerinde emniyet ve sosyal teminatların etüdü.
Özel raportör: M. Philibert (Fransa)

III — Balıkçılık idareciliği.

Akdeniz memleketlerinde balıkçılık idareciliğinin etüdü.
Özel raportör: S. Zupanovic (Yugoslavya)

C — Faydalanma alanında yapılacak işler:

- a) Balık nakliyatında kullanılan ambalaj tiplerinin standardizasyonunun etüdü.
Özel raportör: D.M.C. Lopez Valeira (İspanya)
- b) Hayvan gıdası olarak kullanılan balık ununun kalite ve miktarlarının tesbiti .
Özel raportör: D.M.C. Kopez Valeira (İspanya)
- c) Balık semi-konservelerine ait normların ahenkleştirilmesinin etüdü.
Özel raportör: D. Rémy (Fransa)

- d) Dondurulmuş balıklara ait tariflerin ve mevzuatın etüdü.
Özel raportör: D. Remy (Fransa)
- e) Konservelere mahsus mevzuat ve standartların etüdü.
Özel raportör: D. Remy (Fransa)

D — İç sular alanında yapılacak işler:

I — Balık yetiştiriciliğinde uygulanan teknikler.

- a) Kefal balıklarının sun'i olarak üretilmesinin etüdü.
Özel raportörler: H. Steinitz (İsrail),
S. El - Din El Zarka (Birleşik Arap Cumhuriyeti)
- b) Akdeniz bölgesi göllerinde Sazan balıklarının diğer balık cinsleriyle bir arada yetiştirilmesinin etüdü.
Özel raportör: A. Yashouv (İsrail)
- c) Gökkuşuğu alabalığının Akdeniz havzası sularına alıştırılması problemlerinin etüdü.
Özel raportör: P. Vivier (Fransa)
- d) Gökkuşuğu alabalığı ve fario alabalığının çok yüksek sıcaklıklı sularla yetiştirilmesinin etüdü.
Özel raportör: E. G. Calderon (İspanya)
- e) Baraj göllerinde balık yetiştirmek için lüzumlu tesislerin kurulmasının etüdü.
Özel raportör: E. Sommani (İtalya)

II — Suların telhisi.

- a) Kirletici maddelerin sudaki hayat üzerinde yaptığı etkilere müteallik yeni bilgilerin etüdü.
Özel raportör: M. Marchetti (İtalya)
- b) Balıkların yetiştirildiği sular için kanunen kullanılan değişik kalite standartlarının hâlihazır durumunun etüdü.
Özel raportör: R. Marchetti (İtalya)

III — Balık yetiştiriciliği ile ilgili ekonomik meseleler.

İç sular üretimi ve tatlısu balık tüketiminin etüdü.

Özel raportör: M. Svetina (Yugoslavya)

E — Ekonomi ve istatistik alanında yapılacak işler:

- a) Balık, yumuşakca ve kabuklu deniz hayvanlarının isim kataloğunun neşri.
Özel raportör: G. Bini (İtalya)
- b) Tatlısu balıklarının isim kataloğunun neşri.
Özel raportör: G. Bini (İtalya)
- c) Konserve edilmiş balıklara ait kataloğun neşri.
Özel raportör: D. Rémy (Fransa)
- d) Balık ticareti ve tüketimine dair bir rehberin neşri.
Özel raportör: S. Srdar (Yugoslavya)
- e) Yumuşakcalara müteallik sağlık şartlarının etüdü (üretim merkezlerinin asgari sağlık şartları, kullanılan suların tasfiyesi, tahlil usullerinin standardizasyonu, teftiş hizmetleri, ihracatta kullanılan sağlık belgelerinin yeknesaklaştırılması),
Özel raportör: R. Coppini (İtalya)
- f) Hükümetlerce, balıkçılık endüstrisinde yapılan yatırımlar ve mali yardımların etüdü.
Özel raportör: M. A. Shavit (İsrail)
- g) Av mahsullerini tâyini için balıkçılık istatistiklerinde kullanılan isim ve sembollerin, balık isimleri kataloğunda mevcut olanlarla mukayeseli etüdü.
Özel raportörler: D. Rémy (Fransa), G. Bini (İtalya)

Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin Yayınları

Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi, «Bulletin d'Information» ve «Etudes et Revues» yü yayınlamaktadır.

Düzeltilme : Balık ve Balıkçılık dergisinin Nisan 1965 sayısı sahife 15, 8 inci satırda «aşağıda bildirilmiştir.» yazılacak iken «— Dr. R. Dieuzeide (Fransa)» yazılmıştır. Özür dileriz.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Balıkyacağı ve Unu Üretimi, Satışı

Et ve Balık Kurumu, balıkyacağı ve unu üretiminde kullanılmak üzere, Trabzon'daki Balıkyacağı-Unu Fabrikası için Nisan 1965 ayında 58,4 ton yunus, 104,6 ton hamsi balığı, İstanbul'daki Zeytinburnu Et Kombinası için 11 ton tüketim fazlası balık mübayaaya etmiştir. Kurum, aynı ay içerisinde Trabzon'da 18,4 ton yunus, 36,5 ton hamsi yağı, 13,4 ton yunus unu, 217,3 ton hamsi unu ve İstanbul'da 0,2 ton kadar balıkyacağı, 4,3 ton balık unu üretiminde bulunmuş, Trabzon imalatı 5,6 ton yunus yağı, 6,5 ton yunus unu, 44,1 ton hamsi unu ve İstanbul imalatı 4,3 ton balık unu satmıştır.

Soğukla Muhafaza Edilen Su Ürünleri :

Et ve Balık Kurumu Mart 1965 ayında soğuk depolarında 37,3 tonu soğutulmuş ve 53,1 tonu dondurulmuş olarak toplam 90,4 ton çeşitli deniz ve tatlısu ürünleri muhafaza etmiştir. Dondurularak muhafaza edilmiş olan su ürünlerinden 2,5 tonu karidedir. Kurum depolarında soğukla muhafaza edilmiş olan 90,4 ton su ürünü eşhas malıdır.

Buz Üretimi ve Satışı :

Et ve Balık Kurumu 1965 yılının ilk üç aylık döneminde 914,2 ton buz üretiminde bulunmuş ve 852,3 ton buz satmıştır. Kurumun mezkûr ay sonundaki buz stoku 32,6 tondur.

Torik ve Palamut Balıklarının Ağırlıkları :

İstanbul Belediyesi Balık Hâlinde Mart 1965 ayında satılmış olan torik ve palamut balıklarının bir çiftinin ortalama ağırlıkları sırasıyla 8500 ve 1500 gramdır.

Bir Alman Firması Türkiye'de Balıkçılık Tesisleri Kuracak :

Peru, Arjantin ve Şil'de yatırımlar yapan Hamburg'taki büyük bir Alman balıkçılık firması, Deutsche Bank'ın da katılımı ile Türkiye'de tesisler ve modern bir balıkçılık filosu kurmak istemektedir.

Firma yakında 3 kişilik teknik bir heyeti incelemelerde bulunmak üzere Türkiye'ye gönderecektir. Heyet aynı zamanda Et ve Balık Kurumunun elinde bulunan modern balıkçı gemilerinden yararlanmamasını sebeplerini de araştıracaktır.

Türk makamları ile yapılacak temaslarda olumlu sonuçlar verdiği takdirde

Deutsche Bank «Geri Kalmış Ülkelere Yardım» fonundan büyük bir parayı bu işe ayıracaktır.

Öte yandan umumi mağazalar ile Odalar Birliğinin Münih'te ortaklaşa kuracakları toptancı firmanın hazırlıkları ilerlemektedir. Almanya'nın yaş meyve ve sebze merkezi olan Münih Hal'inde firma için teleksli bir büro kiralanmış ve bu büronun direktörlüğünü yapmak üzere bir Alman iş adamı ile anlaşmaya varılmıştır. Firma ilerde Türk mallarının satış ve reklâmı amacıyla Münih'te modern bir satış mağazası da açacaktır.

«Millet Gazetesinden»

Polonya'ya İhraç Edilecek Balık Yan Ürünleri

Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti ile Polonya Halk Cumhuriyeti arasındaki 18.7.1948 tarihli Ticaret ve Ödeme anlaşmasına ek, 1965/1966 devresine (1.4.1965-31.3.1966) ait protokol 29 Nisan 1965 tarihli 11986 sayılı Resmî Gazetede yayımlanmıştır.

Türkiye'den Polonya'ya ihraç olunacak Türk mallarına ait «B» listesinde 100.000 dolarlık Balık unu ve 50.000 dolarlık balıkyağı da bulunmaktadır.

Bulgaristan'a İhraç Olunacak Balıklar

Türkiye Cumhuriyeti ile Bulgaristan Halk Cumhuriyeti arasındaki 23.2.1955 tarihli Ticaret ve Ödeme anlaşmasına ek, 1965-1966 devresine (1.4.1965_31.3.1966) ait protokol 30 Nisan 1965 tarihli 11987 sayılı Resmî Gazetede yayımlanmıştır.

Türkiye'nin Bulgaristan'a ihraç edeceği mallara ait «B» listesinde 3000 ton P.A. miktarında balık da bulunmaktadır.

BALIKÇILIK MERKEZLERİMİZDE DENİZ BALIKLARI SATIŞI

Sahil Balıkhanelerimizde (★) ve balık istihsal merkezlerimizde satılan deniz balıklarının miktarları ile ortalama toptan (Balıkhaneler için) ve perakende kilogram fiyatları aşağıda gösterilmiştir.

ARTVİN İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Arhavi : Hamsi 1225 kg. 75 krş; İstavrit 200 kg. 100 krş; Kefal 35 kg. 250 krş;
Zargana 320 kg. 200 krş.

RİZE İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Rize (★) : Barbunya 1750 kg. 400 - 500 krş; Hamsi 13500 kg. 30 - 50 krş; İs-

korpit 77000 kg. 60 - 100 krş; İzmarit 1500 kg. 100 krş; Kalkan 750 kg. 400 krş; Kaya 3100 kg. 200 - 250 krş; Kefal 18000 kg. 200 - 300 krş; Mezgit 4500 kg. 1000 kg. 300 krş; Tirsi 25000 kg. 150 - 200 krş; Zargana 50000 kg. 75 - 100 krş. 100 krş; Tirsi 12500 kg. 175 - 200 krş; Uskumru 500 kg. 250 krş; Zargana 54000 kg. 40 - 60 krş;

Nisan 1965 Faaliyeti

Derepazarı : İstavrit 3000 kg. 75 krş; Zargana 2500 kg. 60 krş.

TRABZON İLİ

Trabzon (★) : Barbunya 2000 kg. 450 - 550 krş; Hamsi 5000000 kg. 15 - 25 krş; İstavrit 30000 kg. 100 - 125 krş; Mezgit 3000 kg. 150 - 200 krş; Minakop 1000 kg. 300 krş; Tirsi 25000 kg. 150 - 200 krş; Zargana 5000 kg. 75 - 100 krş; Vakfıkebir (★) : İstavrit 1000 kg. 150 krş; Tirsi 20000 kg. 150 krş. Arsin (★) : Hamsi 5200 kg. 30 krş; İstavrit 680 kg. 150 krş; Mezgit 350 kg. 150 krş; Sargana 720 kg. 160 krş;

GİRESUN İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Giresun (★) : Hamsi 100000 kg. 30 krş; İstavrit 10000 kg. 55 krş; Kefal 500 kg. 250 krş; Mezgit 1500 kg. 90 krş. Görele : Hamsi 17000 kg. 25 krş.

SAMSUN İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Samsun (★) : Barbunya 200 kg. 600 krş; Çipura 170 kg. 670 krş; İstavrit 640 kg. 130 krş; Kalkan 9310 kg. 450 krş; Kefal 3680 kg. 349 krş; Kırlangıç 280 kg. 300 krş; Levrek 32 kg. 1400 krş; Minakop 720 kg. 800 krş; Pisi 70 kg. 700 krş; Tirsi 2980 kg. 150 krş;

SİNOP İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Sinop : 6000 kalkan kg. 500 krş; Kefal 1000 kg. 400 krş; Kırlangıç 1000 kg. 250 krş; Sariağız 500 kg. 400 krş; Zargana 100 kg. 250 krş.

KASTAMONU İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

İnebolu : Hamsi 3500 kg. 150 krş; Kalkan 1000 kg. 450 krş.

BOLU İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Akçakoca : Hamsi 5000 kg. 60 krş; Kalkan 700 kg. 400 krş; Kefal 300 kg. 600 krş; Uskumru 300 kg. 300 krş.

İSTANBUL İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

İstanbul (★) : Barbunya 947 kg. 2870 krş; Tekir 14846 kg. 971 krş; Kalkan 245865 Kg. 487 krş; Dil - Pisi 2906 kg. 1873 krş; Levrek 2388 kg. 2000 Krş; Kefal 17244 kg. 533 krş; Gümüş 10098 kg. 479 krş; Kupes 312 kg. 400 krş; Mezgıt 6575 kg. 356 krş; İskorpit 722 kg. 407 krş; Mercan - Sinagrit 5213 kg. 1121 krş; Hani, Lâpina, İşkına 229 kg. 532 krş; Lüfer 15768 kg. 962 krş; Minakop 2858 kg. 1429 krş; Uskumru 298052 kg. 240 krş; Karagöz 2618 kg. 438 krş; Kolyoz 4709 kg. 310 krş; Çitari 291 kg. 1028 krş; Köpek balığı 80 kg. 165 krş; Akya 7 kg. 857 krş; Tirsi 413 kg. 360 krş; Kırlangıç 5363 kg. 612 krş; Kaya 296 kg. 341 krş; Hamsi 177960 kg. 86 krş; Kılıç 5007 kg. 1728 krş; İstavrit 219829 kg. 211 krş; İstavrit - Karagöz 6754 kg. 172; İzmarit - İstrongiloz 4620 kg. 172 krş; Sardalya 466 kg. 746 krş; Orkinoz 10177 kg. 587 krş; Zargana 13184 kg. 42 krş; Dülger 1148 kg. 337 krş; Gelincik 1148 kg. 1139 krş; Derepisi 136580 kg. 580 krş; Keler 152 adet, adedi 1190 krş. Vatoz 2368 adet, adedi 102 krş; Palamut 168 çift, çifti 1027 krş; Torik 4900 çift, çifti 5593 krş.

TEKİRDAĞ İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Tekirdağ (★) : İstavrit 880 kg. 150 krş; Kefal 370 kg. 400 krş; Kılıç 500 kg. 700 krş; Kolyoz 2000 kg. 200 krş; Levrek 200 kg. 600 krş; Mercan 100 kg. 600 krş; Uskumru 300 kg. 375 krş.

Nisan 1965 Faaliyeti

Tekirdağ (★) : Barbunya 400 kg. 800 krş; İstavrit 1700 kg. 100 krş; İzmarit 1000 kg. 100 krş; Karagöz 100 kg. 400 krş; Kefal 200 kg. 400 krş; Kılıç 900 kg. 800 krş; Kolyoz 2000 kg. 200 krş; Levrek 150 kg. 600 krş.; Mercan 80 kg. 600 krş; Minakop 70 kg. 600 krş; Tekir 800 kg. 400 krş; Uskumru 1800 kg. 200 krş;

BALIKESİR İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Bandırma (★) : Bakalaryo 100 kg. 200 krş; Dülger 200 kg. 250 krş; Gümüş 1000 kg. 200 krş; Hamsi 3500 kg. 90 krş; İškine 200 kg. 500 krş; Karagöz 300 kg. 600 krş; Kefal 400 kg. 400 krş; Kolyoz 15000 kg. 200 krş; Mercan 350 kg. 400 krş; Uskumru 1000 kg. 250 krş; Zargana 1000 kg. 150 krş.
Marmara : Gümüş 1000 kg. 200 krş; Karagöz 500 kg. 300 krş; Kılıç 400 kg. 700 krş; Uskumru 40000 kg. 200 krş.

BURSA İLİ

Nisan 1965 Faaliyeti

Mudanya (★) : Barbunya 14 kg. 1000 - 1200 krş; Çıpura 3 kg. 600 krş; Gümüş

1326 kg. 130 - 200 krş; İsparoz 54 kg. 150 - 200 krş; İstavrit 15 kg. 150 - 175 krş; İstrongiloz 236 kg. 110 - 150 krş; İzmarit 1124 kg. 15 - 30 krş; Karagöz 1 kg. 500 - 600 krş; Kefal 73 kg. 400 - 500 krş; Kırlangıç 4 kg. 150 - 200 krş; Kupes 3 kg. 300 - 350 krş; Levrek 24 kg. 1000 krş. Mercan 9 kg. 400 - 450 krş; Mezgit 400 - 450 krş; Mezgit 4 kg. 300 krş; Pisi 2 kg. 400 - 450 krş; Tekir 4 kg. 600 krş; Uskumru 700 kg. 175 - 200 krş; Zargana 14 kg. 100 - 150 krş.

İZMİR İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Çeşme (★) : Barbunya 3000 kg. 1200 krş; Çipura 2500 kg. 10000 krş; Fangri 2500 kg. 10000 krş; Kefal 6000 kg. 500 krş; Kupes 3000 kg. 300 krş; Mercan 5000 kg. 700 krş; Sarıgöz 3000 kg. 400 krş; Sinagrit 2500 kg. 600 krş.

MUĞLA İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Fethiye : Akya 250 kg. 500 krş; Barbunya 150 kg. 1000 krş; Domuz balığı 300 kg. 300 krş; Fangri 150 kg. 1000 krş; Iskarmoz 50 kg. 250 krş; İsparoz 50 kg. 250 krş; İzmarit 150 kg. 300 krş; Karagöz 100 kg. 600 krş; Karagöz - İstavrit 200 kg. 300 krş; Kefal 450 kg. 600 krş; Kolyoz 360 kg. 500 krş; Melanurya 700 kg. 700 krş; Mercan 150 kg. 700 krş; Mırmır 150 kg. 500 krş. Palamut 500 kg. 400 krş; Sardalya 100 kg. 300 krş.

Datça : Barbunya 100 kg. 500 krş; Fangri 50 kg. 500 krş; İzmarit 50 kg. 300 krş; Karagöz 100 kg. 400 krş; Mercan 100 kg. 500 krş; Palamut 50 kg. 250 krş; Sarıgöz 50 kg. 400 krş; Sinagrit 100 kg. 500 krş; Zurna 25 kg. 250.

ANTALYA İLİ

Mart 1965 Faaliyeti

Alanya : Akya 250 kg. 500 krş; Barbunya 100 kg. 750 krş; Çipura 40 kg. 500 krş; Fangri 50 kg. 750 krş; İşkine 100 kg. 300 krş; İzmarit 70 kg. 300 krş; Kaya 200 kg. 300 krş; Kefal 100 kg. 500 krş; Lahoz 100 kg. 75 krş; Melanurya 50 kg. 500 krş; Mercan 200 krş; 750 krş; Sinagrit 40 kg. 750 krş.

Finike : Akya 150 kg. 500 krş; Barbunya 200 kg. 1000 krş. Çipura 400 kg. 800 krş; Dil 10 kg. 300 krş; Fangri 200 kg. 1000 krş; İsparoz 200 kg. 400 krş; İstavrit 200 kg. 750 krş; Karagöz 150 kg. 800 krş; Kaya 500 kg. 500 krş; Kefal 750 kg. 500 krş; Lahoz 500 kg. 600 krş; Levrek 300 kg. 800 krş; Lüfer 200 kg. 750 krş; Melanurya 300 kg. 600 krş; Mercan 500 kg. 1000 krş; Mırmır 500 kg. 800 krş; Orfoz 500 kg. 300 krş; Palamut 500 çift, çifti 500 krş; Sarıağz 150 kg. 500 krş; Sinagrit 250 kg. 1000 krş; Zurna 100 kg. 500 krş.

BALIK VE BALIKÇILIK

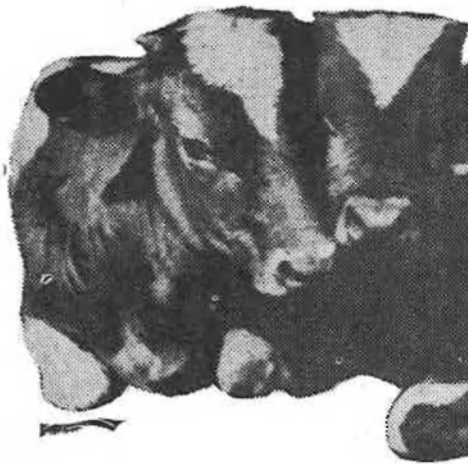
(FISH and FISHERY)

Foundation : 1953

VOL. XIII No. 5	MAY 1965	ET ve BALIK KURUMU G. M. BALIKÇILIK MÜDÜRLÜĞÜ BESİKTAŞ - İSTANBUL	EDITOR SAMİM TUNALI
---------------------------	--------------------	--	--------------------------------------

CONTENTS

	<u>Page</u>
FISH AND FISHING IN THE GULF OF SMYRNA (PART II)	1
Fish kind in the gulf and vicinity (continue), Other sea products, Fishing area, seasons and equipments, Consumption, Conclusion.	
THE ROLE OF FISH IN ANIMAL FEEDING AND NUTRITIONAL CONTRIBUTION OF FISH PRODUCTS (PART IV)	8
The author describes the utilization of the fish products in the field of milch cows feeding.	
FISHING PROHIBITIONS FOR THE YEAR 1965 - 66	12
Circulaire by the Ministry of the Trade on the fishing in Turkish salt and fresh Waters.	
GENERAL FISHERIES COUNCIL FOR THE MEDITERRANEAN (PART IV)	16
Objectives foreseen in the biennial program of work of Council adopted in the course of seventh session held in Madrid on 12 - 18 March 1963 and the publications by the Council are briefly reviewed.	



Zirai Sic

EBK 35/1965

YANGIN

NAKLİYAT

HAYAT

KAZA

MAKİNE SİGORTASI

VE

zorta



ŞEKER SİGORTA

Kurumumuz Trabzon Fabrikasında en yeni ve teknik metodlarla istihsâl olunan :

NATUREL YUNUS YAĞI

devamlı olarak iç ve dış piyasaya satılmaktadır.

Sanayici ve tüccarlarımızın doğrudan doğruya **Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müdürlüğü, Beşiktaş** veya **Balık Yağı ve Unu Fabrikası Müdürlüğü, Trabzon,** adreslerine müracaatları rica olunur.

**ET VE BALIK KURUMU
BALIKÇILIK MÜDÜRLÜĞÜ**

Balıkçılarımıza

M.W.M. (Halk dili ile Marşal) deniz motorlarına ait yedek parçaların satışına Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müdürlüğünde devam edilmektedir.

İsteklilerin **Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müdürlüğü**, **Beşiktaş, İstanbul** adresine müracaatları rica olunur.

**ET VE BALIK KURUMU
BALIKÇILIK MÜDÜRLÜĞÜ**

BAŞAK SİGORTA A.Ş.

Türkiyede Sermayesi ve Teşkilâtı En Büyük Sigorta Şirketi
Sermayesi : 3.000.000

**YANGIN — NAKLİYAT — HAYAT — KASKO — TRAFİK
FERDİ VE KOLLEKTİF KAZA — HIRSIZLIK
CAM KIRILMASI — UMUMİ MES'ULİYET
SİGORTALARI**

Çabuk İş — Kolay Ödeme

**TÜRKİYENİN HER TARAFINDA
T. C. ZİRAAT BANKALARI,
EMNİYET SANDIKLARI ve
TURİZM BANKASI**

ACENTELEDİR

ŞEKER BANK

Şekerbank her zaman bütün imkânlarıyla halk ve memleket hizmetindedir.
Şekerbank memleket hizmetinde yeni bir çağır açıyor.
Şekerbank kültür alanında köylü hizmetinde.

Şekerbank, 1965 yılında kurayla tesbit edilecek okulsuz

5 köyde 5 okul yaptırıyor.

Buna her yıl artan bir hızla devam edilecektir.
Tasarruf ikramiyelerinden hiç bir kısıntı yapılmadan
defter ve mumasılı hediyelerden yapılan tasarruflarla

5 köyde 5 okul

1965 yılında tasarruf sahiplerine 1.100.000.— lira

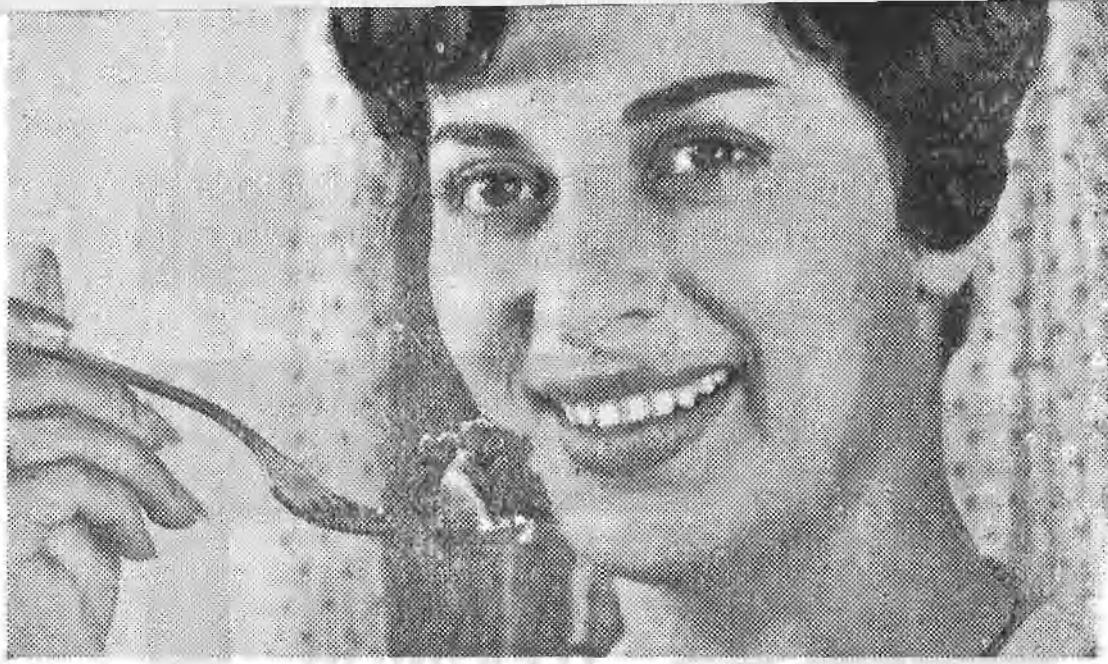
HER ÇEKİLİŞTE BİR KİŞİYE 100. 000.—

Yüzlerce kişiye 100.000.— lerce liralık para ikramiyeleri

Şeker Bank

EBK 39/1965





VİTA'yı çok seviyor...

VİTA'nın tadı o kadar nefis ki, VİTA ile pişen bir yemekten daha lezzetli bir şey olabilir mi!

VİTA, kalorisi bol ve kuvvet sağlayan bir gıdadır.

VİTA hafiftir, mideyi yormaz, çünkü fevkalâde sâf ve asiditesi az olan nebatî yağlarla imâl edilir.

GRÄFIRA

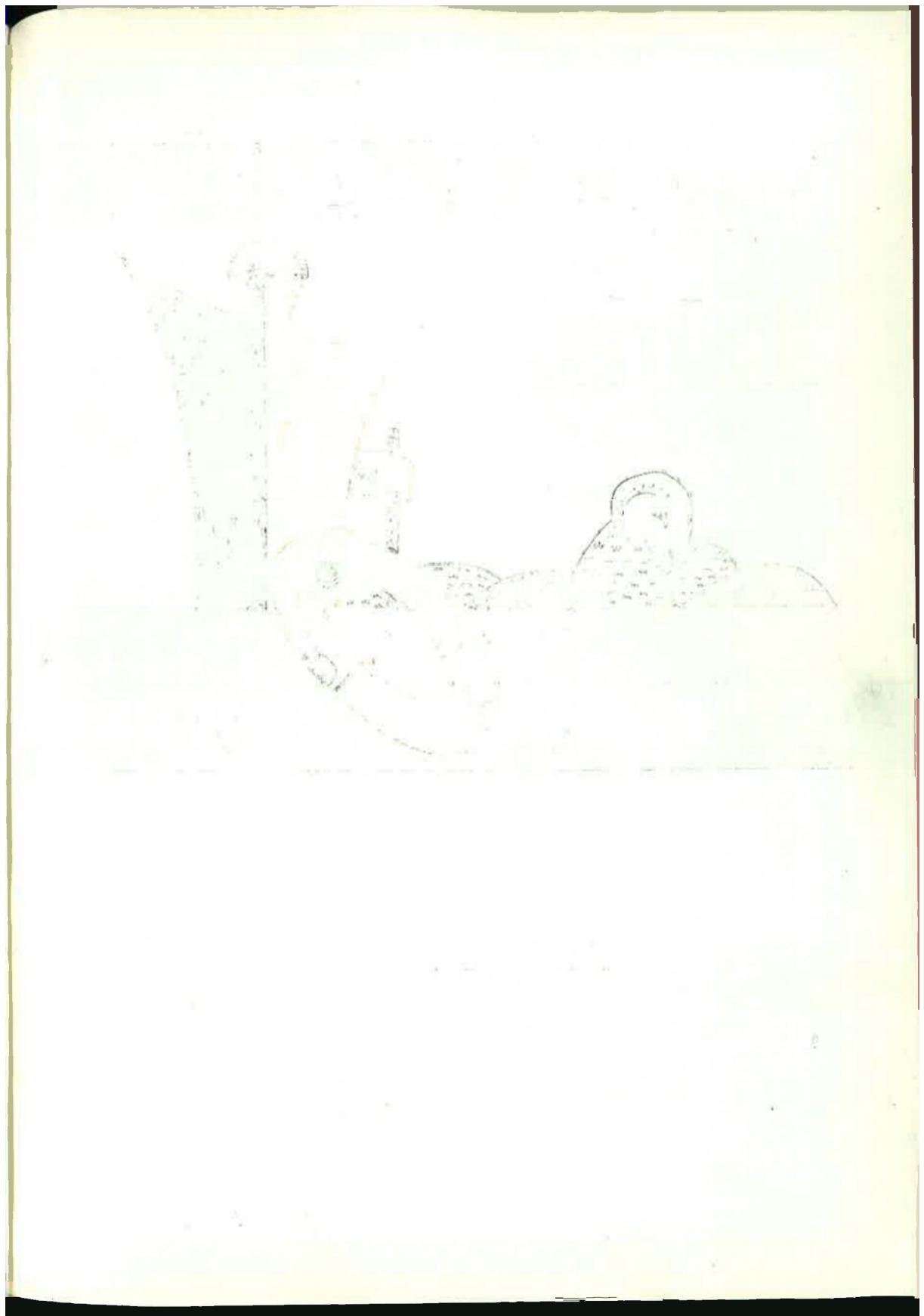


VİTA sayesinde
kocanız yemekleri
çok kolay hazmeder.
Keyfi yerinde
olur.



**yemeğin lezzeti
midenin dostudur.**

V.122



**GÜVENEREK YİYECEĞİNİZ
EN ÜSTÜN
KALİTELİ**



SUCUK SALAM FÜMEDİL SOSİS JELE. İŞKEMBE

ET VE BALIK

KURUMU

EBK 42/1965

ÇINAR BASIMEVİ

İstanbul

F : 125 Kr.