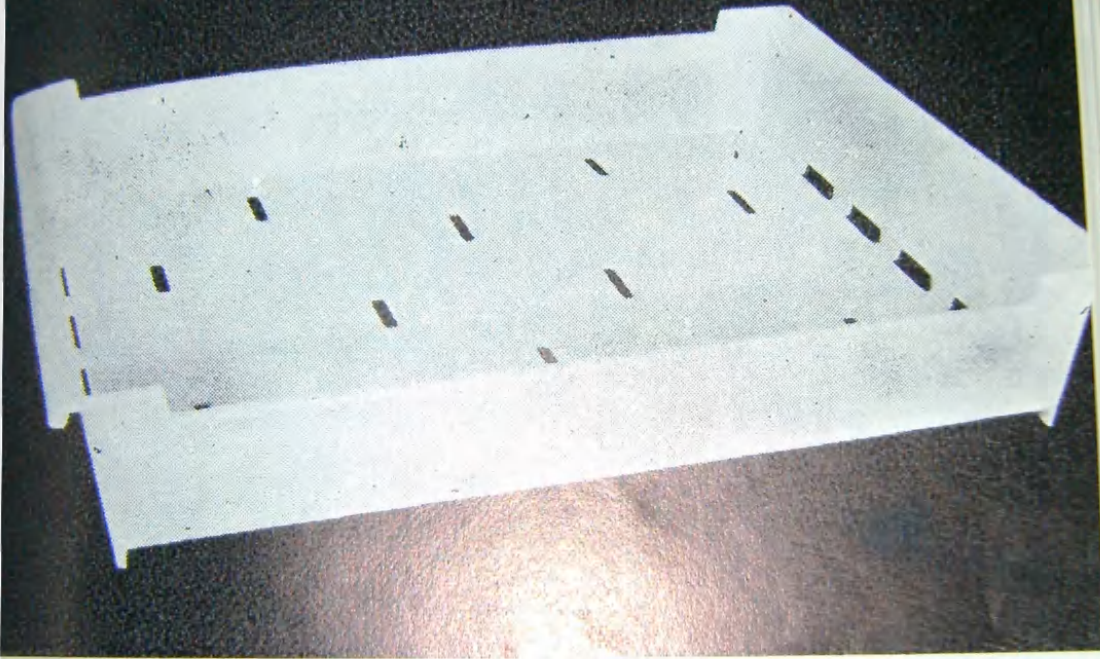


BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953



İÇİNDEKİLER

I.S.P.E.M. — VI. Beynelmîtel Deniz Ürünleri Kongresi	1
Alabalıklar — I —	9
Sardalya Yemekleri (2)	14
Orkinosların Denizdeki Davranışları Hakkında Ne biliyoruz?	16
AET'nin Müsterek Balıkçılık Politikası Tasarı Tesbit Edildi	19
Dünya Balıkçılık Alemi	20

CILT : XVI

SAYI : 8

AGUSTOS 1968

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

ORHAN KARAATA

Adres ve Müracaat Yeri	Abone Şartları :		
ET VE BALIK KURUMU	YILLIK	15	LİRA
İSTANBUL ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ	HARİCE	30	LİRA
BEŞİKTAŞ — İSTANBUL	İlan Ücretleri Müdürlükle		
Telefon: 47 39 30	kararlaştırılır.		

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

**Kapak Resmi : Fransa'da sardalya balıkları için hazırlanan plastik kap-
(Resim La Pêche Maritime Dergisinden alınmıştır.)**

Baskı Ta: 30.8.1968

24 Eylül 1968

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu: 1953

Et ve Balık Kurumu tarafından her ay yayınlanır



CİLT : XVI

SAYI : 8

AĞUSTOS 1968

I. S. P. E. M.

ISTITUTO STUDI PROBLEMI ECONOMICI DEL MEDITERRANEO
VI. BEYNELMİLEL DENİZ ÜRÜNLERİ KONGRESİ (*)

Prof. Dr. Remzi GELDİAY
E.Ü.F.F. Genel Zooloji Kürsüsü

Akdeniz'in ekonomik problemlerini inceleme Enstitüsü I.S.P.E.M. (Istituto Studi Problemi Economici del Mediterraneo) in teğebbüsü ile 1-10 Haziran 1968 tarihleri arasında İtalyada Romannın 142 km. Güney Batısında Formia kıyısından 36 mil açıkta bulunan Ponza adasında «Denizden Elde Edilen Ürünler» konusunda beynelmilel bir kongre yapıldı.

(*) Ponza, 1-10 Haziran 1968.

Bu kongreye 17 memleketin delege ve müşahitleri iştirak etti. Bunlardan başka F.A.O. ve MMSC, teşekküllerinin mümessilleri de bu toplantıya katılmışlardı.

Toplantı kongre başkanı Prof. Dr. Silvio P. Baridon'un bir nutku ile açıldı. Bunu müteakip Genova Üniversitesi profesörlerinden Dr. Giuseppe Scortecci bir konuşma yaparak beynelmilel mahiyetteki bu toplantının gaye ve maksatlarını açıkladı. Dünya nüfus kesafetinin süratle artmasından ötürü balık istihlâkinin de arttığını bildiren profesör, istihsalin istihlâkle muvazeneli bir şekilde yürütülebilmesi için bu sahada üretimi arttıracak çarelere baş vurmak lâzım geleceğini bildirdi. Son senelerde F.A.O.'nun da yardımı ile Akdeniz'e sahil veren memleketlerde balıkçılığın kalkındırılması gayesiyle büyük bir çaba harcanmış olunmasına rağmen maalesef üretimin arzu edildiği şekilde arttırılamadığını belirterek bunu Akdenizde mevcut deniz ürünü stokunun kalitatif bakımdan zengin olmasına rağmen kantitatif bakımdan oldukça düşük oluşuna bağladı.

Prof. Dr. Scortecci'nin konuşmasından sonra çalışma programına geçilmek üzere başkanlık ve raportörlük seçimi yapıldı. Roma Üniversitesi ordünaryüs profesörü Dr. Silvio Baridon başkanlığa, Genova Üniversitesi profesörü Dr. Scortecci raportörlüğe seçildiler. Bu suretle Akdenizin ekonomik problemlerini inceleme enstitüsünün hazırladığı çalışma programına geçildi.

Bu çalışma programında şu üç nokta esas alındı:

1) Deniz kaynaklarının biyolojik ve ekolojik veçheleri.

- Ortam ile ilgili özellikler.
- Denizin produktivitesi ile ilgili devirler.
- Produktivite ile ilgili devri hareketlerde bakterilerle mikroorganizmaların oynadığı rol.
- Ekolojik prensiplerin uygulanması.
- Ortamın muhafazası.
- Ortamın kirlenmesi.
- Organizmaların davranışı.
- Yeni formların yetiştirilmesi ve onların kontrolü.

2) İnsanlar tarafından kullanılan doğal deniz kaynakları.

- Molluskler (Yumuşakçalar).
- Krustaseler (Kabuklu deniz hayvanları).
- Balıklar.
- Memeli hayvanlar.
- Planktonun potansiyel besin değeri.
- Bitkiler.
- Deniz proteinleri.
- Modern balık avlama tekneleri.

- İstatistiklerin kontrolünde uygulanan modern metodlar.
- Alternatif türler için araştırmalar.

3) İşletilmek üzere insanlar tarafından yetiştirilen deniz kaynakları.

- Midye kültürü (yetiştirilmesi).
- İstiridye kültürü (yetiştirilmesi).
- Yassı balıkların yetiştirilmesi.
- Acı sularda balık yetiştirme.
- Diğer yetiştirme deneyleri.
- Yassı formların ithali ve kontrolleri.

Bundan sonra F.A.O. Deniz Biyolojisi ve Balıkçılık şubesi şefi Portekizli Dr. Ruivo Akdeniz ve Karadenizin balıkçılık kaynakları mevzuunda hazırladığı etraflı raporunu okudu.

Bu raporda şu üç esas üzerinde özellikle duruldu:

1) Akdenizin genel tarifi

Bu tarife göre Akdeniz büyük kıtalar arasında sıkıştırılmış hemen hemen kapalı (Cebelitarık ve Süveyş kapıları nazarı itibara alınmazsa) büyük bir göl halindedir. Bununla beraber bu büyük su kitlesinin Batı kesimi üç derin havza ihtiva eder.

a) **Alboran havzası** (Cebelitarığın doğusunda İspanya sahili ile Morocco arası).

b) **Cezayir-Ligurian havzası** (Balear adaları dahil). Bilhassa Sardunya ve Minorca adaları arasında 3000 m. derinliğe kadar ulaşır.

c) **Tyrreenien havzası** İtalya ile Korsika ve Sardunya adaları arasında Sicilya doğrultusunda yer alır. 3000 m. derinliği geçen geniş sahalar ihtiva eder.

Doğu kesiminde ise şu derin havzalar yer almaktadır:

a) **Ionian havzası** derin bir deniz tabanı ihtiva eder. Batı Girit ile Cyrenaica arasında bir deniz altı tümseği bu havzayı Levantine havzasından ayırır.

b) **Levantine havzası** ise Ionian havzası ile Türkiye'nin Akdeniz sahil sevi arasında kalan bölgedir. Girit adası bu havzayı Ege Denizi bölgesinden ayırır.

c) **Ege Denizi Bölgesi** Girit adası ile Çanakkale boğazı doğrultusu, Yunanistan ve Türkiye arasında kalan sahadır.

Çeşitli derinlikler ve vadiler ve su altında dar geçitler ihtiva eder.

d) **Adriatik Denizi** İtalya ve Yugoslavya arasında bulunur. Kuzey kesimi oldukça sığdır. Orta bölge 200 m. derinliğe kadar ulaşırken, güney havza 1300 m. derinliğe kadar iner. Bununla beraber Akdenizin en derin yeri Vavilov derinliğidir ki bu 5121 m. (Mikhailov 1965) olup 1962 de keşfedilmiştir. Peleponesin güneyinde yer alır. Diğer bir derinlikte Calypso derinliği adını alır (5015 m.) ve Rodos derinliği (4484 m.).

Yine bu tarifi içinde Hydrolojik durum verilmekte ve bu da:

- a) Satih suları.
- b) Orta tabaka.
- c) Derin su kitlesi.

olmak üzere üç bölüm halinde anlatılmaktadır. Bundan başka Akdenizde cereyan eden başlıca akıntılara yer verilmiş ve diğer deniz ve okyanuslarla olan münasebetleri izah edilmiştir. Ve nihayet Nil nehrinin Akdenizin prodüktivitesi üzerine tesiri incelenmiştir.

2) Genel Ekoloji.

Bu bölümde de Akdenizin prodüktivitesi ve dolayısıyla fitoplanktonları üzerinde durulmuştur. Ondan sonra Zooplankton verimi ve Benthos etraflı olarak ele alınmış ve Akdenizin primer prodüksiyonu mücavir denizlerle mukayeseli olarak incelenmiştir.

3) Akdenizin Ekonomik önemi olan canlı kaynakları bölümünde Ekonomik önemi olan balık verimi Akdenize sahil veren memleketlerin üretimi ile mukayeseli olarak tablolar halinde verilmiştir. Bu meyanda ikinci derecede önem taşıyan krustaseler üzerinde durulmuş ve mezkûr memleketlerde istihlâk edilen formlar teker teker tadat edilmiştir.

Bu rapora göre Akdeniz için en önemli ekonomik değer taşıyan balık türleri aşağıda zikredilmiştir.

Ticari önem taşıyan en mühim Akdeniz Balıkları

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 — <i>Anguilla anguilla</i> | 20 — <i>Pagellus acarne</i> |
| 2 — <i>Auxis rochei</i> | 21 — <i>Pagelus erythrinus</i> |
| 3 — <i>Boops boops</i> | 22 — <i>Pagrus pagrus</i> |
| 4 — <i>Dentex filus</i> | 23 — <i>Phycis blennioides</i> |
| 5 — <i>Dentex macrophthalmus</i> | 24 — <i>Pomatomus saltatrix</i> |
| 6 — <i>Dicentrarchus labrax</i> | 25 — <i>Sarda sarda</i> |
| 7 — <i>Engraulis encrasicolus</i> | 26 — <i>Sardina pilchardus</i> |
| 8 — <i>Epinephelus aeneus</i> | 27 — <i>Sardinella aurita</i> |
| 9 — <i>Euthynnus alleteratus</i> | 28 — <i>Sciaena aquilla</i> |
| 10 — <i>Gadus capelanus</i> | 29 — <i>Scomber japonicus</i> |
| 11 — <i>Micromesistius poutassou</i> | 30 — <i>Scomber scombrus</i> |
| 12 — <i>Helicolenus dactylopterus</i> | 31 — <i>Seriola dumerili</i> |
| 13 — <i>Lepidorhombus bosci</i> | 32 — <i>Solea solea</i> |
| 14 — <i>Lophinus budegassa</i> | 33 — <i>Sparus aurata</i> |
| 15 — <i>Merluccius merluccius</i> | 34 — <i>Spicara smaris</i> |
| 16 — <i>Mugil ramada</i> | 35 — <i>Thunnus alalunga</i> |
| 17 — <i>Mugil cephalus</i> | 36 — <i>Thunnus thynnus</i> |
| 18 — <i>Mullus barbatus</i> | 37 — <i>Trachurus trachurus</i> |
| 19 — <i>Mullus surmuletus</i> | 38 — <i>Trigla lyra</i> |

Kongreye Cezayir, Belçika, Mısır, Almanya, İngiltere, İtalya, Lübnan, Norveç, İsveç, Hollanda, İskoçya, İspanya, Tunus, Türkiye, Avusturya, Malta, Yunanistan olmak üzere 17 memlekettten 27 tebliğ sunulmuştur. Tebliğlerin kapsadığı mevzular kısaca aşağıdaki şekilde özetlenebilir.

- 1) Akdenizin çeşitli bölgelerinde ele alınan produktivite problemleri.
- 2) Gıda noktai nazarından Akdenizde Deniz Ürünü kaynakları.
- 3) Çeşitli plankton çalışmaları.
- 4) Mercan resifleri faunası.
- 5) Çeşitli bölgelerde balık faunası.
- 6) Balıkların gıdalanması ve gıda almada ışığın rolü.
- 7) Benthos ve çeşitli kademelerinde fauna distribüsyonu.
- 8) Gıda noktai nazarından önemli krustaseler.
- 9) İstiridye ve Midye kültürü.
- 10) Deniz balığının kültüre alınarak yetiştirilme tecrübeleri.
- 11) Dilbalığı kültürü.
- 12) Karides ve İstakoz kültürü.
- 13) Denizde erimiş organik maddelerin balık prodüksiyonunda oynadığı rol.
- 14) Pollusyon.

Bundan başka, Tunus'un Salambo şehrinde, Washington D.C. de bulunan «Smithsonian oceanographic sorting center»ın himayesi altında 1966 kasım ayında Akdeniz Deniz Ürünleri ayırma merkezi MMSC kurulmuştu. Bu merkez adına kongreye gelen Dr. Neil C. Hulings, bu merkezin Akdeniz araştırmalarında oynadığı rolü açıklayan bir tebliğ verdi. Bu tebliğ'e göre Akdeniz'e sahil veren bütün memleketlerde yapılan deniz araştırmaları dolayısıyla toplanıpta tayini mümkün olmıyan material gönderildiği takdirde, bu merkez bu materyali specialistleri vasıtası ile guruplara ayıracak ve tayin edecek, edemediklerini ellerinde mevcut specialist adreslerine göndererek tayin ettirerek neticeyi materyali gönderene bildirecek. Bu şüphesiz taksonomik araştırmalarda büyük bir kolaylık sağlayacaktır.

Kongrenin son günü İspanyol delegesi Prof. Dr. Margalef, kongreye sunulan bütün tebliğlerin bir özetini yaparak, kongrenin Akdenizin gıda ürünlerine sağladığı büyük faydaları veciz bir şekilde ifade ettikten sonra kongre bitmiş oldu.

Kongreye tebliğ vermek üzere aşağıda adları yazılı memleketlerden davet edilen delegeler ve sundukları tebliğler ilgililere faideli olur mülâhazası ile verilmiştir.

Ayrıca program hazırlandıktan sonra yapılan müracaatlar ve kongreye yalnız dinleyici olarak katılan delegeler burada zikredilmemiştir.

ALGERIA

- M. PETITJEAN — Institut Scientifique et Technique de Pêche et d'Acquiculture
— Alger
«Le controle des Mollusques marins nuisibles»
«La pêche des crevettes en Algérie» (Riassunto non pervenuto)

BELGIO

- M. POLL — Musée de Zoologie et d'Anatomie comparée — Faculté des
Sciences — Bruxelles
«Les Poissons et leur pêche dans les eaux côtières africaines
de l'Atlantique au sud de l'Equateur»
«Les Sparidae de la côte occidentale d'Afrique —
Inventaire systematique, géographique et économique»

EGITTO (R.A.U.)

- A. A. ALEEM — Oceanography Department — Faculty of Science — Univer-
sity of Alessandria
«Marine Resources of Egypt (U.A.R.)»
A. A. ALEEM A.A. SAMAAN — Oceanography Department — Faculty of Science -
University of Alexandria
«Productivity of the North Delta Lakes-Efficiency of Aquatic
Production in Lake Mariut»

GERMANIA

- A. KOTTHAUS — Biologische Anstalt Helgoland, Hamburg, Hamburg-Altona
«Culturing experiments with the North Sea Sole (Solea solea)»

INGHILTERRA

- J.E.G. RAYMONT — Department of Oceanography — University of Southampton
(assente) «Biochemical investigations of some zooplankton species»
J.E.SHELBOURNE — Marine Hatchery-Port Erin — Isle of Man
(assente) «A sea — fish farming project in Britain»

ITALIA

- S.GENOVESE — Istituto di Idrobiologia e Piscicoltura — Università Messina
«La nitrificazione nel mare e nell'ambiente salmastro»
E.GHIRARDELLI — Istituto di Zoologia — Università di Trieste
«Plancton e pesca nell'Alto Adriatico»
M. SARA — Istituto di Zoologia e Anatomia comparata — Università di Bari
«Il coralligeno pugliese e i suoi rapporti con l'ittiofauna»
A. SCACCINI — Stazione di Idrobiologia — Fano
«L'inquinamento del mare e degli organismi marini da 3-4-
Benzopirene, idrocarburo cancerogeno»
«Le tecniche per la pesca del tonno nei mari italiani»

LIBANO

- I. BOULOS — Service des Pêches et de la Chasse — Beirut
«Les élevages maritimes au Japon»

NORVEGIA

- E. FØYN — Institutt for Marin Biologi — Universitett i Oslo
«The effect of pollution on chemical and biological conditions
in the sea»

OLANDA

- H. POSTMA — Nederlands Instituut voor Onderzoek der Zee-Den Helder
«Dissolved organic matter in the marine environment»

SCOZIA

- J.H.S. BLAXTER — Natural History Department— University of Aberdeen «The importance of vision in the feeding of fishes»
- J.H.S. BLAXTER M. STAINES — Natural History Department— University of Aberdeen
«Searching potential for food and feeding efficiency in some marine fish larvae»
«Searching potential for food and feeding efficiency in some marine fish larvae»

SPAGNA

- R. MARGALEF — Instituto de Investigaciones Pesqueras — Barcelona
«Quelques caractéristiques du cycle de production dans le bassin occidental de la Méditerranée»
«Le concept écologique de maturité dans une stratégie d'exploitation des ressources marines»

TUNISIA

- A. AZOUZ — Institut Océanographique — Salammbò
«L'ostreiculture et la mytiliculture en Tunisie»

TURCHIA

- R. GELDIAY — Department of General Zoology — Ege University — İzmir
«A report on the collection of Natantia (Crustacea, Decapoda) along the coast of Turkey from the eastern Mediterranean to the vicinity of İzmir»

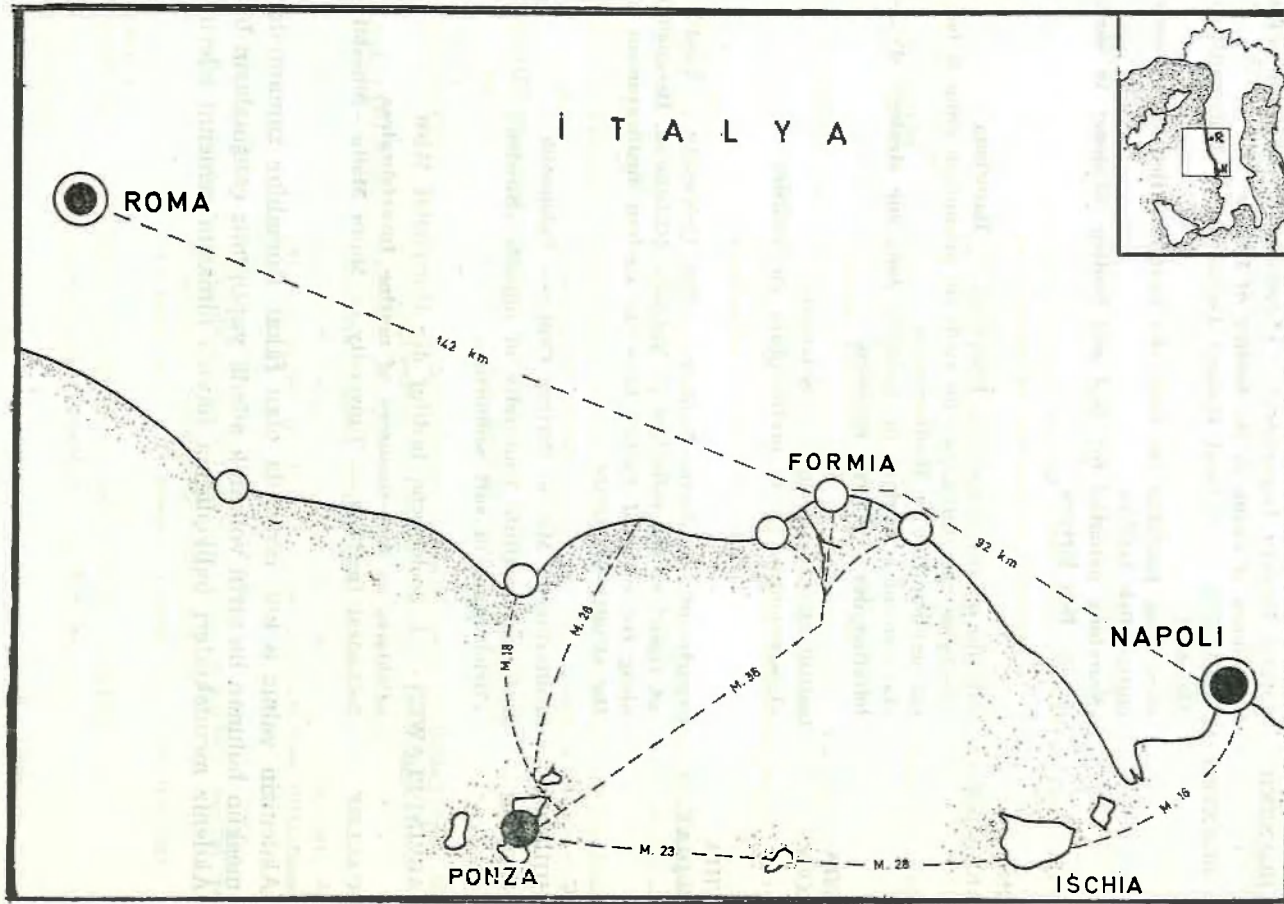
MMSC

- N.C. HULINGS — Mediterranean Marine Sorting Center— Salammbò
- K.C. NYHOLM — Zoological Institute University of uppsala (Sweden)
«Meiobenthos in soft sediments»

- L.V. SALVINI-PLAWEN — 1. Zoologische Institut der Universität Wien
«Cnidaria as food-resources of marine Invertebrates»

- H. MICALLEF — Zoological Institute — University of Malta Malta - Müşahit

Akdenizin yalnız 8 km. boyunda olan fakat Romalılar zamanından beri meskûn bulunan bu şirin volkanik adada yaptığımız çalışmaların bütün Akdeniz memleketleri balıkçılığına hayırlı olmasını temenni ederim.



Ponza adasının mevki

ALABALIKLAR

I

Yazan : Emekli Koramiral
Şeref KARAPINAR

ÖN SÖZ :

Alabalıklar, tropikal ve semitropikal bölgenin dışında kalan ve suları soğuk olan bütün dünya denizleriyle kıt'alar üzerinde bu balıkların yaşamalarına uygun evsiftaki bütün göl ve nehirlerde ve 3000 metre yüksekliğe kadar olan dağlardaki akarsularda bulunurlar.

Bütün alabalıklar tatlı sularda ürerler. Denizde yaşayan formlar Anadromous olduklarından üreme zamanı sürüler halinde tathıslara girerek orada yumurta bırakırlar. Bunların yavruları muayyen bir yaşa geldikten sonra tekrar denize muhaceret eder ve orada yaşamalarına devam ederler.

Birçok alabalık türleri ise yalnız tathısu formu olup hiç bir zaman denize gitmezler. Bununla beraber alabalıkların aslen deniz balığı olduğu ve hepsinin bir ana türden dalbudak saldığı hakkında bir teori mevcuttur. Birçok tathısu formlarının devamlı olarak denizlerden çok uzak göl ve nehirlerde, yüksek dağlardaki akarsularda yaşamaları bunların buzul devrinde denizlerden tathıslara geçtikleri ve orada mahsur kaldıkları şeklinde mütalaa edilmektedir.

Fizyolojik vasıfları, üreme metodları ve beslenme tarzları itibariyle birbirinden pek az farklı olan alabalıkların boyları ve renkleri itibariyle çok çeşitli olmaları bunların birçok spesi ve alt spesi isimleri almalarına sebep olmuştur.

Alabalık denince yalnız tathıssuda yaşayan formlar hatıra gelir. Bunlar Gökkuşağının bütün renklerini taşıyan güzel vucutlarıyla yüksek dağlık arazideki ormanlar içinde akan çağılıtlı derelerin serin ve berrak sularına ziynet verirler. Ekserisinin vucutları yaldızlı, altın parıltılı benekler ve lekelerle süslüdür. Etleri beyaz veya pembe renkli olup çok lezzetlidir. Yaşadıkları sular nekadar serin ve berrak olursa renkleri o kadar güzel ve etlerinin lezzeti o derece nefis olur.

Denize muhaceret eden alabalık türleri bilhassa üreme mevsiminde denizden sürüler halinde tatlısulara girişleri esnasında tonlarla avlanırlar. Tatlı su formları ise umumiyetle hareketli, kuvvetli ve mücadeleci balıklar olduğundan denizlerden uzak dağlık bölgelerdeki derelerde ve göllerde en mükemmel ve zevkli balık avı sporunu temin ederler. Büyüden alabalıkları değerlendiren memleketlerde bu balıkların iktisadî kıymeti çok yüksektir. Birleşik Amerika, İngiltere ve Japonya başta olmak üzere bir çok memleketlerde sun'î üretme istasyonları tesis etmek, tohum nakli suretiyle bu balıkları alabalık yetişmesine müsait bütün tatlısulara yaymak, renklerini güzelleştirecek boy ve ağırlıklarını artıracak tedbirler almak, nesillerini islah etmek daha mükemmel evsafıta melez ırklar yetiştirmek, kanun ve nizamnamelerle av tahdidi koymak suretiyle nesli azalmağa yüz tutmuş türlerin idamesine çalışmak, bu konuda halka bilgi verecek yayınlar yapmak vesaire gibi faaliyetlerle Alabalık üretimi bir endüstri haline getirilmiştir.

Bizim memleketimize gelince, Türkiye'nin hemen her tarafında yüksek râkımlı yerlerdeki berrak akar sularla göllerimizde alabalıklar mevcuttur. Bizde bunlara yaşadıkları sulara göre Asıl alabalık, Deniz alası, göl alası, dağ alası gibi birtakım umumi isimler verilmiştir. Bu konuda Türkçe yazılmış bütün yazıları okuduğum halde genel olarak SALMO TRUTTA spesinin muhtelif alt türleri olduğu kabul edilen alabalıklarımızın ilmî olarak ayrı ayrı tesbit edildiklerini gösteren bir bilgiye tesadüf etmedim. Halbuki Avrupa ve Amerikada alabalıkların ilmî tasniflerine göre çeşitli türleri ve alt türleri tesbit edilmiş ve bunların mahallî isimleride ayrı ayrı belirtilmiştir. Yurdumuzun çeşitli iklim şartları arzeden muhtelif bölgelerinde yaşayan alabalıkların başka başka cins ve vasıfları haiz olacağı dikkat nazarına alınarak bunlar arasında başka başka türlerin veya alt türlerin yer aldığı düşünülebilir. İlerde su ürünleri davası Türkiyede ciddiyetle ele alındığı zaman Alabalıkların da bugüne kadar ihmâl edilmiş olan diğer tatlı su balıklarımızla birlikte esaslı bir tasnife tabi tutulacakları, isimlendirilecekleri ve değerlendirilecekleri muhakkaktır.

Alabalıklar hakkındaki bu yazı serisini ilerde bu sahada araştırmalar yapacak olan gençlerimize kaynak teşkil ederek faydası olacağı ümidi ile alabalık üretimi, avı ve ticaretini muazzam bir endüstri haline getirmiş olan memleketlerden Japonya, İngiltere ve bilhassa Birleşik Amerika yayınlarından faydalanarak bir seneye yakın bir çalışmadan sonra hazırladım...

SALMONOİD'ler :

Kemikli balıklar (PİSCES) sınıfının (PHYSOSTOMİ) ordusuna bağ-

lı olan bu guruba mensup olan bütün balıklar yumuşak radyalı olup karnın kanatları (ventrale) karnın alt ve geri kısmındadır. Umumiyetle sırtta kuyruğa yakın bir yağ yüzgeci (Edipose) vardır. Hava kesesine ulaşan hava kanalı ve yumurta kanalı ya hiç yoktur veyahut tam tekemmül etmemiştir. Bel kemiğinin merkezine ulaşan ufak münferit kemiklere iltisaklı kaburga kemikleri vardır.

Salmonoid gurubu belirli 9 familyayı ihtiva etmektedir. Bunlardan 3 ü Kuzey yarım kürenin mutedil ve soğuk sularında hem denizde ve hem de tatlı sularda yaşayan şu familya mensuplarıdır:

- 1 — SALMONİDAE
- 2 — OSMERİDAE
- 3 — SALANGİDAE

OSMERİDAE familyası SMELT nevinden beyaz etli balıklardır. SALANGİDAE familyası ise Çin ve Japon denizlerinde yaşayan ufak beyaz balıklardır.

Diğer 3 familya yalnız denizde yaşayan ve ekseriya Okyanuslarda bulunan balıkları ihtiva eder. Bu familyalar şunlardır:

- 4 — ARGENTİNİDAE
- 5 — MICROSTOMİDAE
- 6 — OPHİSTHOPROCTİDAE

Son 3 familya ise Güney yarım küresinde bulunan ve hem denizde hem de tatlı sularda yaşayan balıklar olup bunlar umumiyetle Patagonia, Avustralya ve Yeni Zelanda sahilleriyle tatlı sularında bulunurlar. Bu familyalar şunlardır:

- 7 — RETROPİNNATİDAE
- 8 — HAPLOCHİTONİDAE
- 9 — GALAXİİDAE

Bunlardan başka Atlas okyanusunda bulunan bir deniz alabalığı WEAKFİSH adıyla bilinmekte olup SCİAENİDAE familyasına mensuptur. Bu familyada CROAKER, CHANNEL BASS, REDFİSH gibi balıklar da vardır. Bu familyanın mümessilleri SALMONOİD'lere akraba telâkki edilmektedir.

Konumuz Alabalık adıyla tanınan ve bilhassa Kuzey yarım küresinin mutedil ve soğuk denizlerinde ve tatlı sularında birçok formları bu



lunan SALMONİDAE familyasına mensup balıklar olduğundan biz yazımızda yalnız bu familya üzerinde incelemeler yapacağız.

SALMONİDAE familyası:

Bu familya mümessilleri son iki veya üç fıkrasının ters dönmesiyle temyiz edilen ve kuzey kürede çok yaygın bulunan balıklardır. Bunlar bütün Kuzey yarım küre denizlerinde, Avrupa, Kuzey Asya ve Kuzey Amerika kıtalarındaki tatlı sularda yaşarlar. Bazıları bütün hayatları boyunca tatlı sulara bağlı kaldıkları gibi bazıları da üreme zamanı yumurta dökmek üzere denizlerden tatlısulara girerler. Diğer bazı formlar ise devamlı olarak denizlerde yaşar ve hiç bir zaman tatlı sulara girmezler.

Tatlı sularda devamlı olarak yaşayan veya aslen tatlı sulara bağlı oldukları halde beslenmek için denize muhaceret eden formların pulları gayet küçük, yumurtaları büyüktür. Bu büyüklük 1-6 milimetre çapında değişik olur. Bunun aksine olarak denizde yaşayan formların pulları büyük yumurtaları çok küçük olur.

SALMONİDAE familyasının bazı özellikleriyle birbirinden tefrik edilebilen 8 genüsü vardır:

- 1 — HUCHO
- 2 — COREGONUS
- 3 — THYMALLUS
- 4 — BRACHYMYSTAX
- 5 — STENODUS
- 6 — ONCORHYNCHUS
- 7 — SALMO
- 8 — SALVELINUS

HUCHO genüsü, Tuna nehrinde yaşayan DANUBE SALMON adı verilen HUCHO HUCHO türünü ihtiva etmektedir. Bu tür büyük ve yırtıcı bir balık olup kafası PİKE (Turna) balığına benzer. 1 metre boyunda 12 Kilo ağırlıkta olabilir. Fakat ekseri avlananlar 2-3 kiloluktur. 52 kiloda avlanan bir fert rekor teşkil etmektedir. Tunanın yukarı kısımlarında yaşar. Tatlı su balığıdır. Denize girmez. Nisan ayında çakıl zemin üzerine yumurtlar. Yumurtaların kuluçka müddeti 35 gündür.

HUCHO genüsünün Oral gölü, Volga nehri, Sibiryada Amur ve Yalu nehirlerinde yaşayan 2 türü daha bilinmektedir. Bunlardan birisi AMUR SALMON adı verilen HUCHO TAİMEN türüdür. Bu genüseye ait balık-

ların sapan kemiğinin baş tarafında dişleri yoktur. Vücudu üzerinde X veya yarım ay şeklinde lekeler vardır.

COREGONUS genüsü WHITEFISH denilen balıklarla temsil edilmektedir. Bunların ağız küçük olup çenelerinde dişleri yoktur. Pulları iridir.

THYMALLUS genüsü GRAYLING balıklarıyla temsil edilmektedir.

BRACHYMYSTAX genüsü Sibiryada yaşayan bir tek türle temsil edilmektedir. STENODUS genüsü de bir tek türe sahiptir. Bu tür büyük boyda muhacir bir balık olup Amerikada Mackenzie River nehriyle Sibiryada Kuzey buz denizine dökülen nehirlerde bulunur.

SALMO genüsü umumiyetle siyah benekli balıklar olup bunların sapan kemiğinin sapında dişleri vardır. SALVELINUS genüsünde ise Sapan kemiğinin baş tarafında dişler vardır. Vücuttaki lekeler kırmızıdır.

Biz bu yazımızda familyanın en önemli genüslerini teşkil eden ve SALMON ve TROUT adıyla bilinen bütün deniz ve tatlısu balıklarını ihtiva eden ONCORHYNCHUS, SALMO ve SALVELINUS genüslerine bağlı spesileri inceleyeceğiz.

Alabalıklar esas itibarıyla iki ana kola ayrılırlar:

Denizde yaşayanlara SALMON denir. Biz bunlara SOMUN BALIĞI veya DENİZ ALABALIĞI diyoruz. Tatlı sularda yaşayanlara ise TROUT denirki biz bunlara sadece ALABALIK deriz. Aynı familyaya mensup muhtelif genüslerden teşekkül eden bu balıkları ayrı ayrı tetkik edeceğiz.

(Devam edecek)

SARDALYA YEMEKLERİ (2)

Sıtkı ÜNER

KÂĞIT KEBABI:

Miktarı bir kilo:

Solungaçları, barsakları ayıklanmış, pulları elle temizlenmiş ve bol su ile yıkanmış balıklar bir kaba konarak süzölmeye bırakılır. Diğer taraftan orta boyda üç baş soğan halka halka kesilerek iki çay kaşığı tuzla oğulur. Yarım demet maydanoz doğranarak soğana ilâve edilir. Üç adet domates, kaynar suya atılıp yarım dakika sonra çıkarılır. Bu usul sayesinde kabukları kolayca soyulur. Çekirdekleri de ayıklanır. Parmak şeklinde uzun uzun kesilir. 6-7 adet sivri biber ortalarından ikiye veya üçe bölünür. İki karış boyunda kare biçiminde kesilmiş yağ kâğıtları hazırlanır. Kâğıtların üstleri zeytinyağı veya mısıryağı ile yağlanır. Altı, yedi tane balık alınır. Karın ve yaka boşluklarına maydanozlu soğan (=piyaz) yerleştirilir. Kâğıdın üzerine yanyana istif edilir. Balıkların birbiriyle birleştiği yerlere, parçalara ayrılmış domates ve biberlerden birer adet konur. Kâğıtlar, balığı ve harçları tamamen örtecek şekilde sarılarak kapatılır. Kenarları, balıklar pişerken harçın ve suyunun sızmaması için, bükülür. Açılmamasını teminen bükülen kısmın ortaları iğnelenip bir paket haline getirilir. Geri kalan balıklar da aynı usulde kâğıtlanır. Kâğıtlar ince olduğu takdirde çift tabaka kullanılması tavsiye olunur.

Piştirilme işine gelince:

Fırında yapılacak ise, kâğıtların yapışmaması için tepsi hafifçe mısıryağı ile yağlanır. Paketlerin üstü ıslatılarak tepsiye konur. Kızgınca fırına verilir. 30 dakikada pişer.

Tavada da pişirmek mümkündür. Bu takdirde tavaya, paketler yapışmayacak kadar mısıryağı konur. Bir veya iki paket yerleştirilir. Havagazı ocağı hafif yakılır. Onar dakika müddetle evvelâ bir tarafı, sonra diğer tarafı çevrilmek suretiyle cem'an 20 dakikada pişer.

Kâğıt kebabı, paketlerin üstü yağlanmak veya ıslatılmak suretiyle ızgarada da yapılabilir.

Pişen balıklar paketten servis tabağına aktarılır. Yahut tabağına konup, üstü açılarak servise arzedilir. Üzerine limon sıkılır.

Ateşte ve fırında pilâkisi:

Ayıklanmış, yıkanmış bir kilo sardalya hafifçe tuzlanır. Karnı taraflarına belli belirsiz karabiber sürülür. Harçların hazırlanmasına intizaren bir kaba konur. Diğer taraftan orta büyüklükte üç baş soğan yarım halka şeklinde ince ince doğranır. Birbuçuk fincan zeytinyağı ile tavada sarımtrak bir hal alıncaya kadar kavrulur. Dört tane domatesin kabukları çıkarılır. Çekirdekleri ayıklanır. İri parçalara bölünür. Kavrulmakta olan soğanın üzerine dökülerek üç dört dakika kadar pişirilir. Böylece hazırlanan harcın yarısı bir tepsiye yaydırılır. Üzerine balıklar yerleştirilir. Harcın diğer yarısı da balıkların üstüne dökülür. Arzu edildiği takdirde yarım bardak beyaz şarap ilâve edilir. Şaraplı balık istemiyenler, aynı miktarda su ile beraber bir tatlı kaşığı sirke veya limon suyu koyabilirler. Yine istenirse, üç dört diş sarımsak, üçer parçaya bölünmüş dört adet sivri biber, bir iki adet defne yaprağı harcın arasına yerleştirilir. Bundan sonra tepsi orta derecede yanmakta olan havagazı, veya gaz ocağı, yahut kömür ateşi üzerine konur. Üstü kapatılır. 20 dakika müddetle pişirmeye bırakılır. İnmesine yakın kıyılmış bir demet maydanoz serpilir. Bakır tepside pişirilmiş ise, indirilmesini müteakıp servis tabağına aktarılması lâzımdır. Fırında pişirilmesi halinde üstü kapatılmaz. Tepsi fırına verilirken kıyılmış maydanoz harçlar üzerine serpilir.

ORKİNOSLARIN DENİZDEKİ DAVRANIŞLARI HAKKINDA NE BİLİYORUZ

«Commercial Fisheries Review»den
Çeviren : Necla GÜRTÜRK
Biyolog

İnsanlar, binlerce yıldan beri süratli ve değerli orkinosların müteadit spesieslerini çok miktarda avlamışlardır. Fakat avlarının denizdeki davranışları hakkında pek az, güvenilir bir malûmat toplamışlardır. Ancak yakın senelerde, orkinosların tabiatta nasıl davrandıklarının kesin bir şekilde tarif edilmesi hususunda ahenkli bir gayret sarfedilmiştir. Honolulu'da Ticarî Balıkçılık Bürosu Laboratuvarından biolog Eugene L. Nakamura, 1967 yılının Ekim ayında Norveç'in Bergen şehrinde, balıkçılık eksperleri için yapılan FAO konferansına bir rapor vermiştir. Nakamura davranışları tetkik eden laboratuvarın ve fizyoloji programının şefidir. Orkinoslar hakkında, yapılan müşahedelere ait literatürü özetlemiştir.

Nakamura, avcılık şartlarının insanların orkinoslar hakkındaki malûmatına kesin sınırlar koymuş olduğunu meydana çıkarmıştır. Bunların avlanmalarında en çok kullanılan metotta, balıkların aç olmaları istenir. Böylece orkinoslar hakkındaki müşahedelerin çoğu, beslenme davranışlarına mütealliktir.

Orkinoslar beslenmek üzere sürüler teşkil ederler.

Bazen orkinosların avlanmak üzere küçük bir balığın tek spesiesini aradıkları tespit olunmuştur. Meselâ Hawai yakınında orkinosların okyanusun dibinde yaşayan balıkları, sathiya yaşayan balıklara veya, suya atılan yem balıklarına tercih ettikleri anlaşılmıştır.

Aç bir balık az bazanda çok yer. Bir bilim adamı balıkların açlık ve doymuşluk uçları arasında, midelerinde daha az balık bulunmakta ve muhtemelen de daha az beslenmekte olduğunu keşfetmiştir. Fakat diğer bilim adamları midesi boş balıkların iyi yediklerini meydana çıkarmıştır.

Pasifik okyanusunda en fazla avlanan skipack orkinoslar beslenme esnasında dikey kollara ayrılırlar. Bazı bilim adamları balıkların böyle kollara arz ettikleri zaman avın iyi olacağını söylerler.

Orkinosların sürü cesametleri çok değişiklik gösterir

Orkinoslar, cesametleri yarım düzineden, binlerceye kadar değişen,

sürüler teşkil ederek dolaşırlar. 1958 de San Benito yakınlarında, Baja California'nın batı sahillerinin açığında purse seine (gırgır) balıkçıları, tek bir sürü içersinden 4000 bluefin orkinos avlamıştır. Bu miktar bütün Hawai skipjack orkinos filosunun, bir yılda avladığı miktarın hemen hemen dörtte üçü kadardır. 1966 da Ticarî Balıkçılık Bürosuna ait bir araştırma gemisi Bahama adası civarında tesadüf ettiği bir bluefin orkinos sürüsünü bir uctan öbür uca 2 1/2 saatte katabilmiştir.

Nakamura, hemen hemen bütün orkinos spesieslerinin, iki veya daha fazla spesiesden müteşekkil muhtelit sürüler olduğunu söylemiştir. Fakat Honolulu'daki Laboratuvardan araştırmacı Heeny S. Yuen'e göre, bu «muhtelit» sürüler muhtemelen, besin gibi müşterek bir müşevvik tarafından biraraya getirilen muhtelif spesieslere ait bariz sürülerdir.

Amerika Birleşik Devletlerinin en önemli orkinosculuk yaptığı Pasifik Okyanusunun doğusunda skipjack orkinosu ile yellowfin orkinosu, ekseriya birarada purse seine ağlarıyla avlanırlar. Bilim adamları, yakalandıkları zaman kolay telâşa kapılan skipjack orkinoslarının, daha az sabırsız yellowfin orkinosların arasına bırakıldıkları zaman sakinleştiklerini meydana çıkarmışlardır.

Sürüler aynı ebaddaki orkinoslardan müteşekkildir.

Orkinos sürüleri umumiyetle aynı cesametteki balıklardan müteşekkildir. Hatta bir sürüde iki veya daha fazla spesies mevcut olsa da, balıklar aşağı yukarı aynı büyüklükte dirler. Bunun böyle olması, muhtemelen, sadece belli bir yüzme süratını idame ettirebilmeleri içindir.

Bir Japon bilim adamı, iyi yem yiyen skipjack orkinos sürülerinin muntazam yürüyen askerler gibi derli toplu olduklarını, az yem yiyenlerin ise «intizamsız» olduklarını müşahede etmiştir.

Bazı orkinoslar geceleri sürü halinde yüzerler. Sürü teşkilinin bir rüyet işi olduğu zannedilmektedir. Nakamura, balıkların sürü halinde gezabilmeleri için geceleri ya ay ışığında, ya ışık veren organizmaların saçtıkları ışıktan faydalanarak kâfi derecede görebildikleri kanısındadır. Balıkçılar balıklar tarafından rahatsız edilen planktonik organizmaların saçtığı ışıktan istifade ederler.

Bir faktör olarak su sıcaklığı

Doğu Pasifikte, orkinosların purse seine (gırgır) ile avcılığı, denizin dip ve satıh tabakalarının karıştığı termoklin tabakasının keskin temperatur meyli halinde belirdiği zaman muvaffakiyetli olmaktadır. Bu da temperaturün bir kaç düzine kadem de ani olarak düşüşüdür. Bu keskin meylin orkinosları dalmaktan ve ağdan kaçmaktan vazgeçirdiği zannediliyor. Bununla beraber balıkların termoklinden sakinmalarına sadece

temperatür sebep olmayabilir. Su termoklin tabakasında ekseriya bulanıktır ve bazen tehlikeli derecede az oksijen bulunmaktadır.

Orkinoslar yüzen cisimleri arar

Bir çok diğer balıklarda olduğu gibi orkinoslar, yüzen cisimler aramak için meydana çıkarlar. Bazı ilim adamları orkinosların yüzen cisimleri, hususiyeti olmayan engin denizlerde, «mevki gösteren bir işaret» gibi kullandıkları kâmsında bulunuyorlar. Yakın zamanda diğer ilim adamları yüzen cisimlerin esas maksadının gözden saklanmak olduğunu söylediler. Her hâlde, orkinoslar ekseriya kütüklere, sürüklenen odunlara, yüzen gemilere, hatta ölü balinalara yakın bulunurlar. Japon ilim adamları orkinos sürülerinin bu gibi cisimlerden 7 veya 8 mil mesafede dolaşıp, geri döndüklerini söylerler. Nakamura, «şayet bu pelajik dönüş olayı hasıl oluyorsa, orkinosların bir nev'i seyrüsefer sistemine sahip olduğuna delâlet eder» demektedir.

Kuşlar insana yardım eder

Kuşlar insanların orkinosları bulmalarına çok yardımcı olurlar. Merkezî Pasifik'te, ve diğer bazı sahalarda balıkçılar orkinosların yerini tayin etmek için hemen hemen tamamen kuş sürülerinin davranışlarından yararlanırlar. Bu hususta Nakamura şöyle demektedir: «Balıkçılar sürülerin bazı özelliklerini tâyin etmek için kuşların davranışlarından yararlanırlar... Kuşların sayısı ve yayılma vüsâtı, orkinos sürüsünün cesametinin alâmetidir. Eğer kuşlar dalar ve sür'atle intizamsız daireler çizerlerse balıklar küçüktürler. Eğer kuşların suya daldıkları görülürse, orkinoslar avlarını deniz sathına doğru kovalamaktadırlar ve karınlarını doyurmaktadırlar. Şayet kuşlar dağınıksa veya deniz sathında oturuyorlarsa balıklar derine dalmıştır.»

Orkinoslar en süratli balıklardandırlar. Ölçülebilen süratleri, saniyede 0.8 metreden 25 metreye kadar değişir. (Saatte 2 ilâ 56 mil)

Honolulu Laboratuvarının programı

Nakamura orkinosların denizdeki ve laboratuvardaki davranışları ile ilgilenmektedir. Nakamuranın gurubu, şimdi, orkinosların davranışlarının iki veçhesi üzerinde çalışmalarını temerküz etmiştir. Veçhelerden biri muhtelif spesiesteki canlı yemlere karşı orkinosların reaksiyonları ve diğeri ise deniz sathının altındaki dağılımlarıdır. Hawai balıkçılığının büyük bir kısmı, -skipjack orkinos avcılığı için-, nehu diye isimlendirilen Hawai hamsisini mahallî yem olarak kullanmaktadır. Araştırmacılar hamsinin değişik spesieslerini yem olarak kullanma imkânlarını incelemektedirler. Görünmeyen orkinosların yerini incelemek üzere Nakamuranın gurubu laboratuvar araştırma gemilerinin birinde devamlı çalışan, değişik frekanslı sonar kullanmaktadır. Bu sonar orkinosların buldukları derinlik, istikameti ve sür'atı hakkında malûmat vermektedir.

AET'NİN MÜŞTEREK BALIKÇILIK POLİTİKASI TASARISI TESBİT EDİLDİ

İstanbul Ticaret Odasının haftalık «İstanbul Ticaret Gazetesi» nin 2 Ağustos 1968 tarihli sayısında verilen bilgiye göre Avrupa Ekonomik Topluluğu Komisyonu, müşterek balıkçılık politikasının taslağını tasvip edilmek üzere Bakanlar Konseyine göndermiş bulunmaktadır.

Tasarılanmış nizamnameler, strüktürel politikayı, pazarların düzenlenmesini ve muhtelif balıklar için ödenen müşterek gümrük tarifelerini kapsamaktadır.

Tasarının strüktürel nizamnameler kısmına göre, altı üye ülke eşit şartlar altında balık avına çıkabilecekler ve balıkçılık için ayrılan sahalardan eşit olarak faydalanabileceklerdir. Tasarıda aynı zamanda, rıhtım ve teknik kolaylıklardan faydalanmalarının eşit şartlar altında olması garanti edilmektedir.

Balık fiyatları, bu mevsim için Konsey tarafından, Komisyon teklifleri üzerine dayanarak tesbit edilecektir. Ringa balığı, mezit, morina, kömür, mezzit, uskumru ve sardalya balıkları için bir referans fiatı tespit edilecek ve bu fiat üç mevsim fiyatlarının ortalaması gözönüne alınarak kararlaştırılacaktır. Müdahale fiatı da referans fiatının % 45 ilâ 65'i arasında yer alacaktır.

Müşterek politika, üçüncü memleketlere karşı müşterek bir gümrük tarifesinin tatbiki ile ithalâta kantitatif kısıtlamaların kaldırılmasını öngörmektedir. İlâveten, ringa, tuna ve tuzlu morina balığının hiç gümrüksüz ithalâtı mümkün olabilecektir.

Halen yürürlükte bulunan kantitatif kısıtlamaların kalkması ile piyasa bir takım düzensizliklerin husule gelebileceğini nazarı itibare alan tasarı, iki türlü korunma tedbirini derpiş etmektedir:

a) Topluluğun müdahale sisteminden yararlanan ürünlerin ithalâtı için ya bir koruyucu prelevman tesbit edilmesi veya ithalâtın durdurulması,

b) Topluluk dahilinde «hassas» addedilen bazı konserve ve dondurulmuş ürünler ve balık cinsleri için taban fiatının ve ithalât sertifikaları sisteminin tatbik edilmesidir.

Dünya Balıkçılık Âlemi

İÇ HABERLER

★ Et ve Balık Kurumu Temmuz 1968 ayında Trabzon mamulü 22.9 ton hamsi yağı satmıştır.

★ Türkiye Cumhuriyeti ile Çekoslovakya Sosyalist Cumhuriyeti Hükûmeti arasında 9 Temmuz 1949 tarihli Ticaret Anlaşmasına Ek 1968/1969 devresine (1 Nisan 1968-31 Mart 1969) ait protokol 15.7.1968 tarihli 12950 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanmıştır.

Türkiye'den Çekoslovakya'ya ihraç edilen mallara ait «B» listesinde 1.500 (P.A.) ton taze, tuzlu ve dondurulmuş balıklar bulunmaktadır.

★ 1968/69 palamut mevsiminin ilk ürünleri (çingene palamutu) Haliç'teki İstanbul Balıkhanesinde 3 Temmuz 1968 günü muamele görmüştür. Mezkûr balıkhanede Temmuz 1968 ayında muamele gören bir gift palamutun en düşük fiatı 2.50 lira en yüksek fiatı ise 15.— liradır.

★ 1967/68 av tatbikat programı uyarınca Et ve Balık Kurumu Temmuz 1968 ayında Marmara denizinin Silivri, Tekirdağ, Hora, Karabiga, Marmara Adası, Kapıdağ-Asmalı, Bandırma Körfezi, İmralı, Gemlik Körfezi, Yalova, İzmit Körfezi gibi müteaddit mevkiilerinde ağla orkinos av denemesinde bulunmuştur. Bir hafta kadar süren bu sefere Kurumun 83 gros tonluk Sazan ve 17 gros tonluk Pisi balıkçı gemileri katılmışlardır.

★ Et ve Balık Kurumu midye ticaretini geliştirmek amacıyla Temmuz 1968 ayında da Karadeniz bölgesinde İstanbul Boğazı ağzında çift alkarna kullanmak suretiyle 83 gros tonluk Yayın balıkçı gemisiyle midyeler üzerinde çalışmıştır. Bu faaliyetler sırasında 1 tondan fazla midye hasat edilmiştir.

★ 1967/68 av tatbikat programı uyarınca Et ve Balık Kurumu 83 er gros tonluk Yunus, Sazan; 21 er gros tonluk, Mercan, Gümüş balıkçı gemileri ve 1 ışık sandalının meydana getirdiği iki av takımı ile Temmuz 1968 ayının ikinci yarısında Marmara denizinde ışıkla balık av faaliyetinde bulunmuştur. İtalyan menşeli filamanlı su üstü lâmbaları ve naylon hamsinoz gırgır ağının kullanıldığı bu faaliyet sırasında toplam 17.9 ton balık tutulmuştur. Bunun 14.5 tonu hamsidir.

★ İstanbul Balık Hâlleri Md.lüğünce verilen bilgiye göre Nisan 1968 yanda adı geçen Hâllere 4.896.595 Türk lirası değerinde 650.760 kilogram ve 26938 adet çeşitli deniz ve tatlı su ürünleri gelmiştir. Bunların cinsleri ile miktar ve aylık ortalama toptan kilogram satış fiyatları (bazı ürünlerin fiyatları adet olarak verilmiştir) aşağıda gösterilmiştir:

Deniz bahkları : Barbunya 1647 kg 2930 krş; Tekir 16236 kg 1559 krş; Kalkan 307376 kg 737 krş; Dil-Pisi 2213 kg 2113 krş; Levrek 3411 kg 1833 krş; Kefal 58831 kg 520 krş; Gümüş 3103 kg 1543 krş; Kupes 38 kg 865 krş; Mezgit 2608 kg 467 krş; İskorpit 174 kg 545 krş; Mercan-Sinağrit 2657 kg 1644 krş; Hani, Lâpina, İşkına 160 kg 796 krş; Lüfer 34105kg 514 krş; Minakop 9005 kg 938 krş; Kaya 145 kg 628 krş; Hamsi 20344 kg 354 krş; Köpek balığı 3 kg 166 krş; Kılıç 3427 kg 2407 krş; İstavrit 77724 kg 460 krş; İzmarit 691 kg 309 krş; Sardalya 362 kg 1146 krş; Orkinoz 10155 kg 311 krş; Zargana 1901 kg 483 krş; Gelincik 715 kg 1847 krş; Uskumru 7309 kg 616 krş; Karagöz 404 kg 1185 krş; Çitari 18 kg 1372 krş; Kolyoz 207 kg 902 krş; Tirsi 16 kg 1668 krş; Kırılancık 1764 kg 807 krş; Torik 2022 kg (3926 çift) 841 krş; Palamut 41090 kg (45656 çift) 613 krş. Keler 16 adet 1531 krş, Vatoz 58 adet 327 krş. Mar-ya 1597 kg 471 krş.

İstanbul Balık Hâllerine Nisan 1968 ayında gelen torik ve palamut balıklarının beher çiftini nortalama ağırlığı sırasıyla 5100 ve 900 gramdır.

Tatlı su bahkları : Mersin 555 kg 777 krş; Turna 99 kg 208 krş; Yılan balığı 12 kg 908 krş; Sazan 1809 kg 211 krş; Levrek 4287 kg 649 krş; Kızıl kanat 1123 kg 672 krş; Yayın 1954 kg 530 krş.

Krústaseler: Karides 11464 kg 2550 krş; İstakoz 5321 adet 1175 krş; Böcek 14 adet 6528 krş; Pavurya 1419 adet 198 krş; Çağanoz 900 adet 18 krş.

Molüskler: Midye 1160 adet 47 krş; İstiridye 1890 adet 25 krş; Sübye 87 adet 564 krş. Tarak 16073 adet 14 krş.

DIŞ HABERLER

Bulgaristan

★ Bulgaristan bu sene Sovyetler Birliği için 30 metre boyunda kırk altı balıkçı gemisi inşa, ve yüz yirmi gemiyi de 1970 e kadar teslim edecektir. Bu gemilerden ilki Şubatta denize indirilmiştir.

Gemilerin ambar kapasitesi takriben 100 m³ dür. Gemiler. 9.5 mil sürat sağlayan 300 beygir gücünde bir motorla mücehhezdir. Gemiler on

dokuz gün denizde kalabilirler. Bilhassa Kuzey denizinde ve Baltıkta ve muhtemelen Barentz denizinde avcılıkta kullanılacaktır. Gemilerin tutacakları balıklar hafifce tuzlanacak ve soğutulacaktır.

Buna mukabil Sovyetler Birliği Bulgaristan'a bilhassa batı Afrika açıklarında olmak üzere büyük avcılığını geliştirmek için kıçtan av yapan yirmi büyük fabrika gemisi verecektir.

Bulgaristan aynı zamanda Batı Afrika ülkeleri için balıkçı gemisi inşa etmeye teşebbüs edebilecektir.

Bulgaristan ile İsveç arasında 1967 de imzalanan ticaret protokoluna göre, İsveç Bulgaristan'da inşa edilen trol balıkçı gemilerinin ithalatı için lisans vermeyi vaad etmiştir.

«La Pêche Maritime»den

Macaristan

★ Karın diopsisinden korumak amacıyla Macaristan'daki tatlı su balıklarına antibiotiklerle empenye edilmiş hububat tohumlarıyla beslenilmektedir. Balaton gölü üzerindeki Keszthely Ziraat Kolejinde geliştirilen bir usulle, tohumlara antibiotiklerin bozulmaması için yağ sürülmektedir.

«Fishing News International»den

Pakistan

★ Yakın zamanda Japon Mitsui Kumpanyası ile Şimuzu İnşaat müessesesi, Doğu Pakistan Balıkçılığını Kalkındırma Korporasyonu için Cihtagong'da yeni bir balıkçı limanının inşası için takriben 6 milyon dolarlık bir anlaşma elde etmişlerdir.

Söz konusu proje, kısmen Japonya tarafından verilecek 2.5 milyon dolar kredi ile finanse edilecektir. Projede trol balıkçı gemileri için liman kolaylıkları, gemi onarım kolaylıkları, bir buz fabrikası ve bir de ağ dokuma fabrikası öngörülmüştür.

«Fishing News International»den

Sovyetler Birliği

★ Sovyet Novosti Press Ajansının bir raporuna göre, plastik bir pervane ile teçhiz edilmiş ilk Sovyet trol balıkçı gemisi İzhma'nın mühendisleri, geminin Barentz ve Norveç Denizlerinde normal av faaliyetinden sonra limana geri dönüşünde, bu pervaneden çok memnun olduklarını ifade ettiklerini bildirmektedir.

Plastik pervanenin sağladığı başlıca avantaj, diğer pervanelere nazaran buzdan daha az hasar görmesidir. 35 santimetre kalın buzda seya-

hat ettikten sonra İzhma gemisinin plastik pervanesinin tamamen sağlam olduğu görülmüştür.

«Fishing News International»den

Yunanistan

★ Bir Yunan heyeti ile bakan Abdülaziz Kemal'in idaresindeki Libya Komisyonu arasında Trablusgarp'ta balıkçılık konusunda bir anlaşma yapılmıştır.

Bu anlaşma gereğince Yunan hükûmeti Yunanistan'da meslekî bir formasyon görecektir otuz dört Libyalıya dört aylık burslar bahşedecektir. Libya sularında balık avlama müsaadesi elde edecek olan Yunan balıkçı gemilerinin her birinde iki veya üç Libyalı balıkçı yetiştirilecektir. Yiyecek ve Libyadaki hareket limanına dönüş seyahat masrafları gemi sahibine ait olacaktır. Yunanlı gemi sahipleri avlanan balığın bir kısmını aşğıdaki şartlar içersinde Libya pazarlarında satacaklardır:

1. Haftada bir defa artırma usulü ile satış düzenlenecektir.
2. Satılacak miktarlar Bingazi'de haftada 1000 kilo, Derne ve Tobruk'ta 500 er kilo olacaktır.
3. Balıklar iyi kalitede olacak ve önceden tesbit edilecek tarihlerde artırma usulü ile satılacaktır.
4. Satış, tesbit edilen şartlara ve günün fiatlarma göre yapılacaktır.
5. Şayet yukarıdaki miktarlar satılmazsa Sanayi Bakanlığı satılmayan balıkları bir gün evvelki fiatlar üzerinden satın alacaktır.
6. Şayet kooperatifler ve her kooperatifin trol balıkçı gemileri tesbit edilen günde balığı teslim etmezse, Sanayi Bakanlığı lisansları, mücbir sebep hariç, iptal edebilecektir.
7. Yunan trol balıkçı gemilerinin Libya sularındaki faaliyeti daha evvelki yıllarda olduğu gibi aynı şartlar içersinde icra edilecektir.
8. Yunanistan imkânları ölçüsünde, Libya'ya tecrübeli balıkçılar gönderecektir. Bu balıkçılar Sanayi Bakanlığının gemilerinde kullanılacaktır.
9. Yunanistan Libya'da bir temsilci tâyin edecektir.

Aynı zamanda iki ülkeden her birinin anlaşmanın genel prensipleri esası üzerinden uzun vadeli bir işbirliği plânı hazırlaması hususunda mutabakata varılmıştır.

★ Okyanus balıkçılığı ile iştilal eden gemi sahipleri Birliği tarafından yayımlanan rakkamlara göre, Yunanistan'da derin dondurulmuş balık tüketimi geçen yıl 31.826 tonu bulmuştur. Bu rakkam 1966 yılına na-

zaran % 10.46 daha azdır. Azalmanın sebebi, çeşitli balıkçılık teşebbüslerince kurulmuş fakat işletilmesi zararlı kapanmış tevzi şirketlerinin lağvedilmiş olmasıdır. Böylece, derin dondurulmuş balık satışı; balığın kalitesine, görünüşünün muhafazasında istenilen itimamı göstermemiş olan müstakil il taşımacılarına tevdi edilmiş bulunmaktadır. Diğer bir sebep de kâr haddinin azlığından ötürü toptancı ticaretin gösterdiği lâkaydıdır.

Derin dondurulmuş balık rezerveleri 31 Aralık 1967 de 7.409 tonu bulmuştur. Bu rakkam bir evvelki yılın aynı döneminde 6572 tona erişmiş olan rezervelerden 837 ton veya % 12.7 daha fazladır.

«La Pêche Maritime»den



Et ve Balık Kurumu Yayınları

Kitabın Adı	Müellifin Adı	Fiatı (Krs.)
— Mezbaha kalıntılarının hayvan yemi olarak değeri	Dr. Sabri Dilman	125
— Yüksek ve alçak proteinli mısırların proteinlerinin biyolojik değerlerinin mukayesesi	Dr. Osman Koçtürk	150
— Bazı önemli yemlerimizin neşvünemalarını bitirmiş burulmuş Akkaraman koyunlarının semirtilmesi üzerindeki etkileri.	A. Kemal Göğüş	450
— Evcil hayvanların beslenme esasları ve tekniği	Dr. Sedat Kanju	200
— Etin dondurulması ve donmuş muhafazası	Dr. Osman Koçtürk	100
— Hayvan yemi olarak mısır	Dr. Osman Koçtürk	30
— Etle ilgili faydalı bilgiler	Dr. Osman Koçtürk	250
— Kasaplık canlı hayvan ekspertiz pratiği	Ragıp Saguner	300
— Tavuk beslemenin pratik esasları ve vitaminler	Dr. Osman Koçtürk	250
— Gıda maddelerinin soğuk ve donmuş muhafazası	Dr. Osman Koçtürk	135
— Et koyunu yetiştiriciler için el kitabı	Dr. Osman Koçtürk	535

— Et hayvan yetiştirmede belli başlı kaideler ve yem formülleri	Dr. Osman Koçtürk	420
— Sistematik et muayeneleri pratik el kitabı	Muzaffer Oral	700
— Ordu beslenmesinde donmuş et	Dr. Osman Koçtürk	50
— Yonca çayırotu gibi önemli yemlerin muhtelif konserve metodlarıyla kısa saklanmaları için Ankara'da yapılan araştırmalar	Dr. Şükrü Bilgurlu	510
— Kemik unu, balık unu, kan unu saklanması ve kullanılması		25
— Karadeniz havzası balıkları	(Dr. E. Slastenenko) (Hanif Altan)	3500
— Memleketimizde kasaplık hayvan a- lim satımı	Ragıp Saguner	800
— Et endüstrisinde bağırsak işletmeciliği	Orhan Arci	
— Sun'i soğuk üretimi	Hans Goldnes (Mak. Müh.) Murat Kubatoğlu	900
— Soğuk uygulamada beyaz mantarlarla yalıtım şekli	Genel Müdürlük Tesisat Müdürlüğü	500

Bu kitaplar Ankara'da Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğünden, «Karadeniz Havzası Balıkları» adlı kitap İstanbul, Beşiktaş Et ve Balık Kurumu İstanbul Şube Müdürlüğünden de temin edilebilir. Talep edildiğinde ödemeli olarak bildirilecek adrese gönderilir.

BALIK VE BALIKÇILIK

(FISH and FISHERY)

Foundation : 1953

VOL. XVI No. 8	August 1968	ET ve BALIK KURUMU G. M. İSTANBUL ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ BEŞİKTAŞ - İSTANBUL	EDITOR O. KARAATA
--------------------------	-----------------------	---	------------------------------------

C O N T E N T S

	<u>Page</u>
ISTITUTO STUDI PROBLEMI ECONOMICI DEL MEDITERRANEO VI. INTERNATIONAL SEA FOOD CONGRESS	1
THE SALMONS (PART I) Foreword, Salmonoids, Family of Salmonidae.	9
SARDINE MEALS (2)	14
WHAT WE KNOW ABOUT TUNA'S BEHAVIOR AT SEA	16
COMMON FISHERIES POLICY DRAFT OF THE EUROPEAN ECO- NOMIC COMMUNITY (EEC)	19
WORLD FISHING NEWS	20



Balıklarımıza

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

İsteklilerin Et ve Balık Kurumu Şube Müdürlüğü, Beşiktaş, İstanbul adresine müracaatları rica olunur

**ET VE BALIK KURUMU
İSTANBUL ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ**

SEKER SİGORTA
Aradığınız huzuru

kasko

hayat

kaza

Yangın

Nakliyat

Trafik

zirai

hayvan

dolu

makina

SİGORTALARI İLE GARANTİ EDER

**Vita'nızı
şimdi
5 kg.lık
kutularda
alınız...**

GRAFİKA



Vita'nın 5 kg.lık kutuları kolaylığınız için düşünülmüştür.

• **plastik kapak Vita'nızı taptaze olarak muhafaza eder.**

• **Madeni kulp taşımayı kolaylaştırır.**

Evet Vita'nızı 5 kg.lık kutularda almakta istifâdeniz vardır.

Vita yemeğin lezzeti, midenin dostu.

BAŞAK SİGORTA A.Ş.

Türkiyede Sermayesi ve Teşkilâtı En Büyük Sigorta Şirketi
Sermayesi : 3.000.000

**YANGIN — NAKLIYAT — 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**

ACENTELERİDİR

Telefon: 471256 - 473854 - 475676

EBK 43/1968

**sıcak, soğuk, ses
izolasyonunda**

İZOCAM

CAMYÜNÜ

- * HAFİFTİR
- * ELASTİKİDİR
- * KIRILMAZ
- * YANMAZ
- * ASİTLERE MUKAVİMDİR
- * FİRESİ YOKTUR



İZOCAM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.
BANKALAR CAD. TÜRKELİ HAN KAT 3
TELEFON: 49 84 51 - 52

EBK 44/1968



ET ve BALIK KURUMU

TELGRAF : ETBALIK ETBALIK BEŞİKTAŞ
TELEFON : 11 60 00 47 51 98

ANKARA

İSTANBUL

ET VE BALIK KURUMU, YURT İÇİ VE YURT DIŞI PİYASALARA TAZE VE DONMUŞ ET, DERİ, BAĞIRSAK, ET YAĞLARI, ET MAMULLERİ, DİĞER HAYVANI ÜRÜNLER İLE BALIK, BALIKUNU VE BALIK YAĞI ARZETMEKTEDİR. AYRICA FRİGORİFİK NAKLİYE GEMİLERİNİ İÇ VE DIŞ SEFERLER İÇİN KİRAYA VERMEKTEDİR. ET VE DİĞER ÜRÜNLER İÇİN ANKARA: BALIK, BALIKUNU, BALIKYAĞI VE GEMİLER İÇİN İSTANBUL ADRESİNE MÜRACAAT EDİLMELİDİR.

ET VE BALIK KURUMU OFFERS FRESH AND FROZEN MEAT, HIDES AND SKINS, SHEEP AND BEEF CASINGS, FATS, MEAT PRODUCTS AND OTHER ANIMAL BY PRODUCTS; ALSO FISH, FISH MEAL AND FISH OIL, TO THE DOMESTIC AND FOREIGN MARKETS. IN ADDITION REFRIGERATED VESSELS ARE CHARTERED FOR CARRYING CARGO TO TURKISH AND FOREIGN PORTS FOR MEAT AND OTHER PRODUCTS PLEASE CONTACT OUR ANKARA HEAD OFFICE, FOR FISH, FISH MEAL, FISH OIL AND VESSELS OUR ISTANBUL ADDRESS MUST BE CONTACTED.

EBK 45/1968

ÇINAR MATBAASI

Fiatı: 125 Kuruş