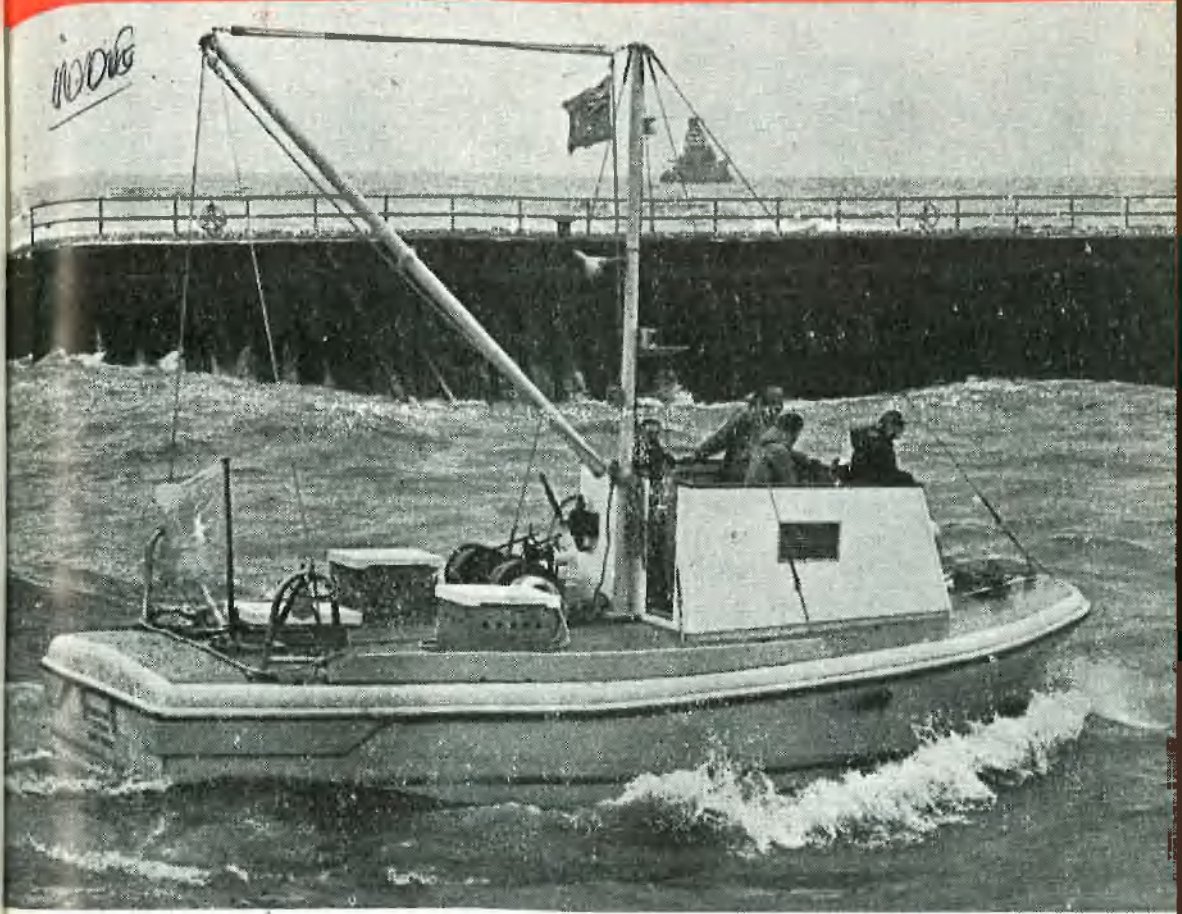


BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953



İÇİNDEKİLER

Erdek Koyunda Tutulan Enteresan Dört Balık Türü	1
Alabalıklar II	12
Sardalya Yemekleri ve Çiroz Salatası	17
1967 de İstanbul Balık Hallerine Satılmış Olan Su Ürünleri	19
Dünya Balıkçılık Âlemi	24

CİLT : XVI

SAYI : 9

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

Abone Şartları :

YILLIK	15	LİRA
HARİCE	30	LİRA
İlan Ücretleri Müdürlükle kararlaştırılır.		

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

Kapak Resmi : İngiltere'de bir firma tarafından Somali için inşa edilen ferro — cement'ten bir karides trol gemisi (Resim «Fishing News International» dergisinden alınmıştır).

Baskı T: 30.9.1968

26 Ekim 1968

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu: 1953

Et ve Balık Kurumu tarafından her ay yayınlanır



CİLT : XVI

SAYI : 9

EYLÜL : 1968

ERDEK KOYUNDAN TUTULAN ENTERESAN

590

DÖRT BALIK TÜRÜ

R. GELDİAY
S. MATER

Ege Üniversitesi Fen Fakültesi
Genel Zooloji Kürsüsü

G İ R İ Ş

1968 Mayıs'ında Marmara Denizine tertiplenen bir ekskürsion sırasında yapılan araştırmalarımızda bolluğu ile dikkatimizi çeken Teleost balıklardan *Coris julis* (Günth.) Labridae, *Labrus mixtus* (L.) Labridae, *Crenilabrus mediterraneus* (L.) Labridae, *Ophidium barbatum* (L.) Ophidiidae türleri aslında Türkiye'nin diğer denizlerinde bu kadar bol ola-

rak görülmediği için bu bölgeden rapor edilmesinde faide mülâhaza edilmiştir.

Gerçi mezkûr familya mümessillerinin Türkiye denizlerinde mevcudiyetlerine dair genel kayıtlara rastlanmakla beraber buralarda verilen morfolojik özellikler tatmin edici olmadığı gibi mevcut literatürler de oldukça eski sayılır.

Mevzû ile alâkalı kayıtlardan en önemli telâkki edebileceğimiz Marmara Denizi Labridlerine ait ERAZİ (1943) nin makalesidir. Adı geçen makalede Labridae familyası mümessilleri hakkında oldukça mufassal bilgi verilmekte ve bu arada *Coris julis* (Günth.), *Labrus mixtus* (L.), *Crenilabrus mediterraneus* (L.) türlerine temas edilmektedir. Bununla beraber Erdekten herhangi bir kayda rastlanmamıştır. Bundan sonra AKŞIRAY (1954) «Türkiye Deniz Balıkları Teşhis Anahtarı» adlı kitabında genel olarak bahsi geçen dört türün morfolojilerini vermiştir. SLASTENENKO (1956) nun «Karadeniz Havzası Balıkları» adlı kitabında da *Coris julis* (Günth.), ve *Ophidium barbatum* (L.) türlerinin Karadenizde bulunuşlarına dair bilgi verilmekte ve morfolojilerine de kısaca temas edilmektedir.

Erdek Koyunda tesbit ettiğimiz bu dört türle ilgili taze numüneler üzerindeki müşahedelerimiz ümid ederiz ki bölge balıklarının tanınmasında bir nebzecek de olsa ışık tutacaktır.

CORIS JULIS (GÜNTHER 1862)

(Levha I)

Labrus No. 1

Labrus julis

Julis mediterraneus

Coris julis

« «

« «

ARTEDI, 1738 p. 351.

LINNÉ, 1758 p. 284.

YARREL, 1836 p. 344.

GÜNTHER, 1862 p. 195.

ERAZİ, 1943 p. 159.

SLASTENENKO, 1956 s. 406.

— Erdek Koyundan; Çökertme ağıları ile; 12/5/1968; 5 O ,4 O numûne.

ACANTHOPTERYGII ordosunun LABRIDAE familyasına mensup bir balık türüdür.

Vücûd yuvarlak olup hafifçe uzamış ve yanlama pek az basıktır. Yüzgeç formülü: DVIII, VIII-13,14, AIII-II, VI-5, P13 tarzındadır. Başın posteriorundan başlayan L.I, sırt çizgisine çok yakın ve paralel 4—5 69 ————— 73 pul sırası ihtiva eder. Dorsal yüz- 18—19

gecin son dan 3. yumuşak radiusu hizasında bir inhina yaparak vücûdun orta kısmından nihayete kadar devam eder. Baş uzunluğu total boyda 3,5 defa bulunur. Başın uzunluğu yüksekliğine nazaran fazladır. Göz küçük olup baş uzunluğunda 8 defa preorbiter mesafede 2 defa bulunur. İnterorbiter mesafe göz çapına nazaran daha fazladır. Vücûd pulları küçük olup sikloid tiptedir. Yanak ve operculum pulsuzdur. Ağız aşağı müteveccih küçük ve dudaklıdır. Dudaklar incedir. Dişler üst çenede üç sıra üzerine dizilmiş olup 1. sıranın ön tarafında yer alan 5-6 adet kuvvetli kanin dişler bulunur. Arkadakiler küçüktür. Sıralar halinde bulunan dişlerden en içteki sıra en küçük dişlerle mücehhezdir. Alt çenede iki sıra üzerine dizilen dişlerden 1. sırayı teşkil eden kaninlerden bilhassa öndeki iki tanesi büyüktür.

Pektoral yüzgeç ventrale nazaran ön konumludur. Kaudal yüzgeç (Kuyruk) difiserk tiptedir.

Bu türün erkek ve dişi fertleri seksüel dimorfizm gösterirler. Erkekler daha iri yapılı olup dişilere nazaran fazla renklidirler. Erkek fertlerde renk çok değişik, umumiyetle dorsalde esmer yeşil-mavi ventralde beyazdır. Dorsal yüzgecin ilk üç diken radiusu mavi bir lekeyi havidir. Ayrıca operculum üzerinde siyah küçük bir leke bulunur. Vücûdda boyuna uzanan ve erkeklere has olan portakal rengi zik zak bir bant dikkati çeker. Dişi fertlerin yapısı erkeklere nazaran daha narin olup renkleri dorsalde portakal-kırmızı, ventralde pembe gümüşidir. Dişilerde operculum üzerinde siyah küçük bir leke mevcuttur.

Türkiyeyi çeviren denizlerin hepsinde yayılma gösteren mutedil bir deniz balığıdır. Bilhassa yosunlu kayalık kıyı bölgelerde bulunurlar.

Elimizde mevcûd numûnelerin total boyları erkek fertlerde 218-225 mm. dişi fertlerde 172-200 mm. arasında değişmektedir.

LABRUS MIXTUS (LINNE, 1758)
(Levha II)

Erkek fertler için sinonimler

<i>Labrus No. 3</i>	ARTEDI, 1738 p. 352.
<i>Labrus mixtus</i>	LINNÉ, 1758 p. 479.
« «	RISSO, 1810 p. 222.
« «	YARREL, 1836 p. 281.
<i>Labrus vetula</i>	BLOCH-SCHNEIDER, 1801 p. 190.
Dişi fertler için sinonimler	
<i>Labrus carneus</i>	BLOCH-SCHNEIDER, 1801 p. 249.

Labrus trimaculatus

RISSO, 1810 p. 219.

«

«

YARREL, 1836 p. 286.

Labrus mixtus

GÜNTHER, 1862 p. 74.

«

«

ERAZİ, 1943 p. 145.

Labrus bimaculatus

RIEDL, 1963 p. 535.

— Erdek Koyundan; Çökertme ağıları ile; 12/5/1968; 2 O, 1 O numune.

ACANTHOPTERYGII ordosunun LABRIDAE familyasına mensup bir balık türüdür.

Vücûd uzunca olup hafifçe yanlamasına basıktır. Yüzgeç formülü: DXVII-13, 14, AII-11, V1-5, P15 tarzındadır. Devamlı olan L.I sırt çizgi-
6—7

sine yakın olmak üzere ve kavisli olarak uzanır, ve 47 ————— 51 pul sı-
13—14

rası ihtiva etmektedir. Vücûdu örten pullar orta büyüklükte ve sikloid tiptendir. Preoperculum ve operculum pullarla mücehhezdir. Baş uzunluğu total boyda 3-4, yükseklikte 1,4 defa bulunur. Göz çapı baş uzunluğunda 3-4, preorbiter mesafede 2 defa bulunur. İnterorbiterden ise büyüktür. Anüs vücûdun hemen hemen yarısında yer alır. Ağız düz ve dudaklıdır. Baş uzunluğunda 5 defa bulunur. Gözün ön ucundan indirilen dike erişmez. Alt ve üst çenede dişler tek sıra üzerine dizilmiştir. Öndeki 4-5 tanesi büyük ve testere şeklindedir. Pektoral yüzgeç ventral yüzgece nazaran ön konumludur. Kaudal yüzgeç (Kuyruk) difiserk tiptedir.

Bu türde seksüel dimorfizm mevcuttur. Bu sebepten ötürü uzun seneler erkek ve dişi ayrı birer tür sayılmış ve pek çok araştırmacı bu iki fertle ilgili ayrı sinonimler vermişlerdir. Bu durum yazının başında verilen sinonimlerde de açıkça görülmektedir.

Erkek fertler pek çok renk nüansları göstermekle beraber genellikle dorsalde sarımsı yeşilden kahverengine kadar değişen renklerle, ventralde portakal sarısı bir görünüş arzeder. Vücûdda boyuna uzanan esmer belirsiz bantlar mevcuttur. Yüzgeçler de renklidir. Dişiler genellikle kırmızının çeşitli tonlarında görülür. Renk ventralde daha açıktır. Dorsal yüzgecin posteriorunda yer alan üç esmer leke dişiler için karakteristiktir. Bilhassa kayalık ve algli ortamda yaşarlar.

Elimizde mevcut numünelerin boyları erkeklerde 170-182 mm., dişide 158 mm.dir.

CRENILABRUS MEDITERRANEUS (LINNE, 1758)

(Levha III)

<i>Perca mediterranea</i>	LINNE, 1758 p. 485.
<i>Labrus mediterraneus</i>	BLOCH-SCHNEIDER, 1801 p. 255.
« «	RISSO, 1810 p. 272.
<i>Lutjanus brünnichii</i>	« « p. 273.
<i>Crenilabrus brünnichii</i>	CUVIER—VALENCIENNES, 1838 p. 186.
<i>Crenilabrus mediterraneus</i>	GÜNTHER, 1862 p. 79.
« «	ERAZI, 1943 p. 151.

— Erdek Koyundan; Çökertme ağıları ile; 12/5/1968; 2 numune.

ACANTHOPTERYGII ordosunun LABRIDAE familyasına mensup bir türdür. Küçük olan vücüd hafifçe basıktır.

Yüzgeç formülü: DXIII-9, AIII-10, V1-5, P14 tarzındadır. Sırt çizgisine yakın ve paralel uzanan L.I dorsal yüzgecin sonuna yakın bir yerde aşağı doğru bir inhina yaparak devam eder. 34 $\frac{3-4}{9-10}$ 37 pul sırası mevcuttur. Pullar büyük ve sikloid tiptendir. Preoperculumun kenarı testere şeklinde dişlidir, ve operculumla birlikte pullarla mücehhezdir.

Baş uzunluğu total boyda 4, yükseklikte 1 defa bulunur. Göz çapı interorbiter mesafeye nazaran küçük olup preorbiterde 2 defa bulunur. Anüs vücüdün yarısından biraz önde yer alır. Ağız dudaklı ve çok küçüktür. Gözün ön ucundan indirilen dike erişmez. Dişler birkaç sıralı kadife dişler halindedir. Kaudal yüzgeç (Kuyruk) difiserk tiptedir.

Renk dorsalde kahverengi beyaz ventralde mavi gümüşidir. Boğaz aralığı koyu mavi renktedir. Dorsal, anal, kaudal, yüzgeç mavi renkte ve muntazam dizilmiş siyah noktalarla bezenmiştir. Ventral yüzgeç koyu mavi renktedir. Pektoral yüzgeç açık mavi renkte olup sarı çizgileri havidir. Kaidesinde türe has karakteristik siyah bir leke bulunur. Kuyruk sapı üzerinde de siyah bir leke bulunur. Kayalık zeminli litoral bölgede yaşayan bu tür ekseriya çiftler halinde nadiren de sürüler halinde görülür.

Elimizde mevcûd numûnelerin boyu 130-132 mm. arasında değişmektedir.

OPHIDIUM BARBATUM (LINNE, 1758)

(Levha IV)

<i>Ophidion</i> No. 1	ARTEDI, 1738 p. 231.
<i>Ophidium barbatum</i>	LINNE, 1758 p. 431.
« «	RISSO, 1810 p. 96.
« «	YARREL, 1836 p. 415.
<i>Ophidium barbatum</i>	GÜNTHER, 1862 p. 377.
« «	AKŞIRAY, 1954 s. 160.
<i>Ophidion barbatum</i>	SLASTENENKO, 1956 s. 430.

— Erdek Koyundan; Çökertme ağırları vasıtasıyla; 12/5/1968; 1 numûne.

ANACANTHINI ordosunun OPHIDIIDAE familyasına mensup bir türdür.

Vücûd çok uzamıştır. Anterior kısmı yuvarlak, posterior kısmı yanlardan hafifçe basıktır. Yüzgeç formülü: D100-110, A115-120, P14 tarzında olup ventral yüzgeç mevcut değildir. Kaudal yüzgeç (Kuyruk) dorsal ve anal yüzgeçlerle birleşmiştir. L.I anteriorda sırt çizgisine yakın ve paralel olarak uzanırken (Posteriorda vücûdun 4/5 den itibaren) vertikal bir inhina yaparak devam eder.

Baş uzunluğu boyda takriben 5 defa yükseklikte 1,3 defa bulunur. Göz çapı preorbiter mesafede 1,2-1,3 defa bulunur. İnterorbiter mesafe göz çapına eşittir. Anüs vücûdun yarısından pek az ön konumludur. Müzo küttür. Ağız aşağı müteveccih olup gözün ön ucundan indirilen diki geçer. Alt ve üst çenede dişler birkaç sıra üzerine dizilmiş kadife dişlerdir. Vomer de dişlerle mücehhezdir. Üst çene alt çeneye nazaran daha uzundur. Kaygan olan vücûd çok küçük pullarla kaplıdır. Baş ve operculum bölgesi pul ihtiva etmez. Göz irisi sarı renktedir. Pektoral yüzgeçler başın hemen gerisinden başlar. Dorsal yüzgecin başlangıç noktası takriben vücûdun 1/3 dedir. Dorsal ve anal yüzgeçlerin uçları baştan başa siyah renklidir. Boğaz kısmında muhtemelen ventral yüzgecin değişmesinden meydana gelmiş dıştaki çiftler daha uzun olmak üzere iki çift bıyık ihtiva eder.

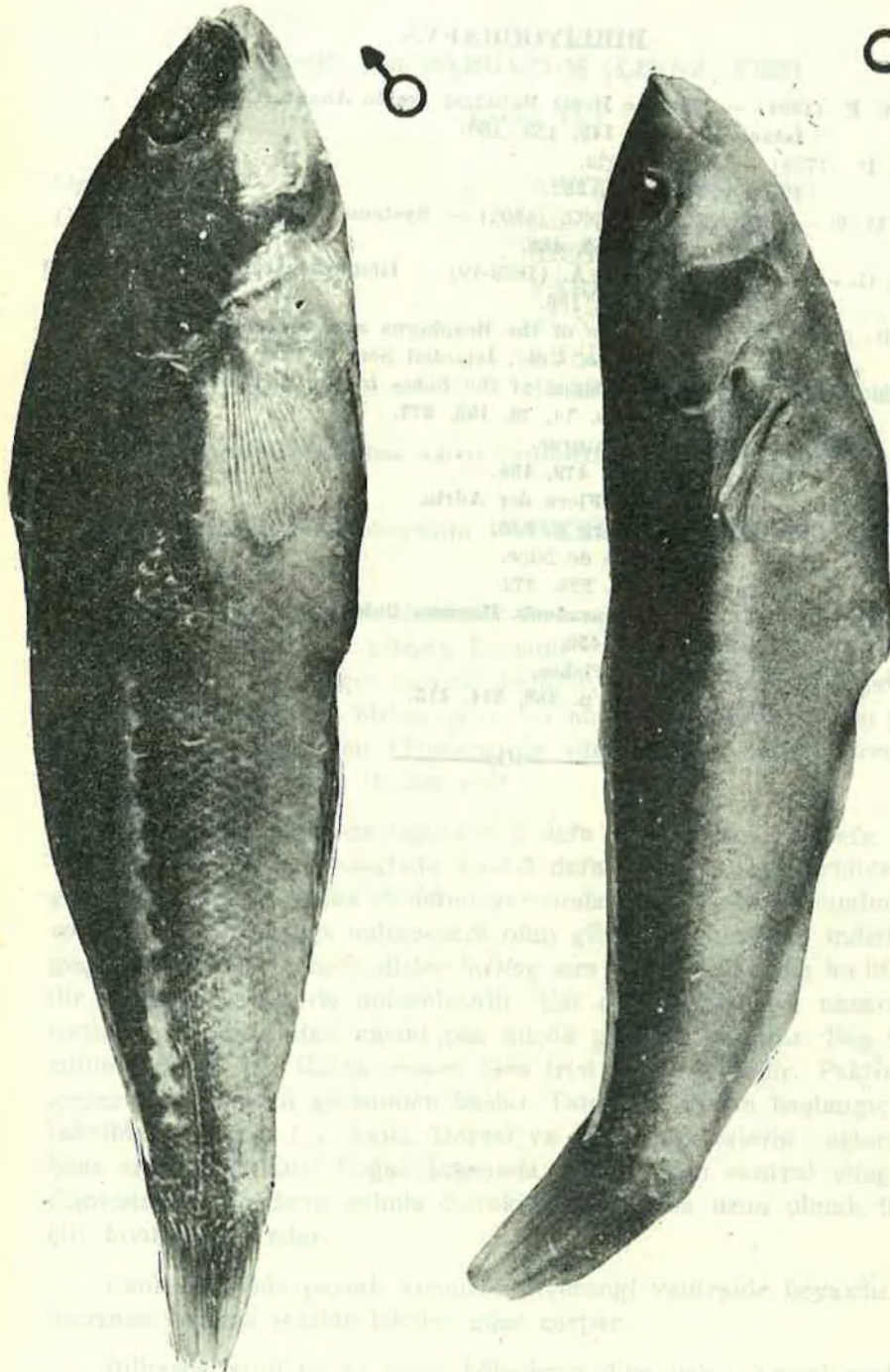
Renk dorsalde parlak kırmızı-kahverengi ventralde beyazdır. Vücûd üzerinde belirsiz şekilde lekeler göze çarpar.

Bilhassa sahil ve az derin bölgelerin dibe yakın kısımlarında yaşayan karnivor bir balık türüdür.

Elimizde mevcûd numûnenin boyu 250 mm. dir.

BİBLİYOGRAFYA

- AKŞIRAY, F. (1954) — Türkiye Deniz Balıkları Teşhis Anahtarı.
İstanbul s. 145, 149, 153, 160.
- ARTEDI, P. (1738) — Ichthyologia.
Paris p. 231, 351, 352.
- BLOCH, M. E. — SCHNEIDER, J. G. (1801) — Systema Ichthyologiae.
Berolmi p. 190, 255, 436.
- CUVIER, G. — VALENCIENNES, A. (1828-49) — Histoire naturelle des poissons
Paris Vol. VIII p. 186.
- ERAZI, R. (1943) — The Labridae of the Bosphorus and of the Sea of Marmara.
İstanbul Rev. Fasc. Univ. İstanbul Seri B VIII p.145, 151, 159.
- GÜNTHER, A. (1859-70) — Catalogue of the fishes in the British Museum.
London Vol. IV p. 74, 79, 195, 377.
- LINNE, C. (1758) — Systema Naturae.
Paris p. 284, 431, 479, 485.
- RIEDL, R. (1963) — Fauna und Flora der Adria.
Berlin — Hamburg p. 535.
- RISSE, A. (1810) — Ichthyologie de Nice.
Paris p. 96, 219, 222, 272.
- SLASTENENKO, E. (1956) — Karadeniz Havzası Balıkları.
İstanbul s. 406, 430.
- YARREL, W. (1836) — British Fishes.
London Vol. I-II p. 286, 344, 415.



CORIS JULIS (GÜNTHER, 1862)



LABRUS MIXTUS (LINNE, 1758)

LEVHA II



LEVHA IH
CRENILABRUS MEDITERRANEUS (LINE, 1758)



OPHIDIUM BARBATUM (LINNE, 1758)

LEVHA IV



590 x
+ 630

ALABALIKLAR x
II

**Yazan : Emekli Koramiral
Şeref Karapınar**

SALMON balıkları :

Bu balıklar umumiyetle denizde yaşarlar. Pek az kısmı bütün ömrünü denizde geçirir ve tatlı sulara girmezler. Fakat büyük kısmı Anadromous balıklardan olup üreme zamanı tatlı sulara girer ve orada yumurtlarlar. Bunların yalnız tatlı sularda yaşayan türleri de vardır. Bu SALMON'ların vaktiyle yumurta dökmek üzere denizden tatlı sulara girdikten sonra bulundukları tatlı suların herhangi bir sebeple denizle irtibatı kesildiğinden bir daha denizlere hicret edememiş balıklar olduğu kabul edilmekte ve karada mahsûr kalmış mânasına LAND-LOCKED tabir edilmektedir. İlerde bu tatlısu kolonilerinden ayrıca bahsedeceğiz.

SALMON'ların Kuzey yarım küre denizlerinde yaşayan 50 kadar geçidi bilinmektedir. Bunların umumiyetle vücutları ince uzundur. Üzeri Cycloid pullarla kaplıdır. Atlantik kuzeyinde yaşayan bazı türlerin boyları 2 metreye ulaşmaktadır. Bunların orta boyda olanları 15-20 kilo ağırlıkta olur. Renkleri sırtta siyaha çalar mavi, yanlarda yeşilimsi mavidir. Ağzıları büyüktür. Çenelerinde dişleri vardır. Çok yırtıcı olduklarından denizde rastladıkları kendilerinden ufak bütün balıklara saldırır ve onlarla beslenirler. Etleri kırmızımtırak renkli ve lezzetlidir.

Üreme zamanı yavru yapacak ergin erkek ve dişi fertler ilkbahar aylarından itibaren büyük sürüler halinde nehirlerle girerek mümkün olduğu kadar içlerlere yükselirler. Ergin çağa gelerek üreme safhasına ulaşan erkek fertlerde birtakım fizyolojik değişiklikler husule gelir. Ön dişler genişler. Çene genişler ve uzar. Alt çene kanca gibi kıvrık bir şekil alır. Üreme mevsimindeki bu özelliğin hayvanın adale dokularının cinsiyet dokularına tahavvül etmesinden neşet ettiği kabul edilmektedir. SALMON'lar tatlısulara girdikleri andan itibaren hiç bir şey yemezler. Vücutlarına depo ettikleri besin maddeleriyle yetinirler. Bu sebeptendir ki, üreme mevsiminde nehirlerin mansabına yakın sularda avlanan tatlı suya yeni girmiş balıklar çok yağlı ve lezzetli olurlar. Fakat tatlı suya girdikten bir müddet sonra beslenmedikleri için cinsiyet guddeleri diğer dokuların sarfı ile inkişâf eder ve bu yüzden etleri donuk bir renk alarak lezzetini de kaybeder.

Nehirlerle giren sürüler vaktiyle kendi doğdukları derelere ulaşmak için mütemadiyen akıntı yukarı yükselirler. Bu arada aşılması icap eden birtakım engellerle karşılaşır. Meselâ nehir üzerinde sonradan kurul-

muş barajlar, hidro-elektrik santraller olabilir. Fakat bazı memleketlerde ve bilhassa Birleşik Amerikada hükümet SALMON'ların iktisadî kıymetini dikkat nazarına alarak bu gibi tesislerde büyük masraflara katlanıp balıkların geçebilmesini temin edecek geçit yolları yapmaktadırlar.

Tatlı suya girdikten sonra yüzlerce mil mesafeyi hiç bir şey yemeden süratle aşan balıklar Ağustos ayı içinde doğdukları su kollarına ulaşırlar. Bütün bu seyahati erkek ve dişi fertler bir arada yapmışlardır. Nihayet yumurta dökmeye müsait çakıl zeminli berrak ve serin sulara geldikleri zaman dişi fert burada yuva yapmak üzere bir yer seçer. Bunların tercih ettikleri çakılların azamî büyüklüğü 6 pus kutrunda olur. Yumurtasını dökeceği saha bir su birikintisinin akıntı altındaki sığ nihayeti olur. Çünkü burada akıntı sürat peyda etmekte ve yumurtalara muhtaç olduğu oksijeni verebilmektedir. Dişi fert burada kuyruk darbeleriyle 30-35 santimetre uzunluğunda 8-10 santimetre genişliğinde ve 5-6 santimetre derinliğinde bir çukur kazar. Bu çukuru akıntı istikametinde yukarıya doğru uzatır. Ve pembe yumurtalarını bu çukura bırakır. Bundan sonra erkek fert tohumu ile bu yumurtaları ilköğüt eder. Dişi fert tekrar faaliyete geçerek yine kuyruk darbeleriyle çakılları itmek sureti ile yumurtaların üzerini örter. Bu işi yaparken zemin üzerinde vücudu ile yuvarlanır. Yüzerek, gidip gelerek çakılları akıntı aşağı yuvarlayarak yuvasını her türlü tehlikeye karşı mahfûz bir hale getirir.

Üreme görevini bu suretle ikmal eden SALMON'ların ekserisi bitap ve dermansız bir halde suyun dibine çökerek ölürlür. Bir kısım genç fertler ölmez ve tekrar denize dönerek beslenirler. Bunlar sonradan ikinci ve hatta üçüncü defa yumurtlamak üzere tekrar tatlı sulara döneceklerdir.

Yumurtaların kuluçka müddeti 30-40 gündür. Yumurtadan çıkan yavrulara ALVENİS denir. Yavrular yumurtadan çıktıkları zaman karnlarında büyük pembe bir kese bulunur. Bu kesenin içi yumurta sarısı ile doludur ve yavrulara kuyruklu ve ayaksız safhadaki kurbağa yavruları manzarası verir. Yavru 3-4 hafta müddetle bu kese tamamiyle mas oluncaya kadar onunla beslenir. Sonra akıntı içindeki ufak organizmalarla tagaddi etmeye başlar. Bu müddet zarfında yuvalarından ayrılmazlar. Bundan sonra yuvalarını örten çakıllar arasından kıvrılarak suyun sathına doğru yükselirler. Bu safhada bunlara PARR denir. Boyları 1 pus kadardır. Vücutlarının yan kısımlarında esmer renkli bandlar hasıl olmuştur.

PARR'lar sürüler halinde dolaşarak ufak organizmalar ve balık larvalarını avlar ve beslenirler. SALMON yavruları tatlı su içinde en az bir sene kalırlar. Normal olarak bu müddet 2 senedir. Bu zaman zarfında çok yavaş büyürler ve boyları birkaç pusa ulaşır. Mayıs ayından itibaren

bunlar kıyafet değiştirerek SMOLT adını alırlar. Bu kıyafet değişmesi vücutlarındaki bantların ve kırmızı beneklerin kaybolması ve bütün vücudun gümüşü bir renk alması şeklinde olur. Bundan sonra akıntı aşağı harekete geçerek nehirler yolu ile denizlere muhaceret ederler.

Denizde bol gıdaya kavuşur ve bir sene içinde bir kaç libre ağırlığa ulaşırlar. 2-3 sene sonra da erginlik çağına ulaşarak üremek üzere tekrar doğdukları tatlı sulara dönerler.

Üremek üzere denizden ilk defa tatlı suya giren balığa GRİLSE denir. Yumurta dökdükden sonra tatlısulara hayatını idâme etmeğe muvaffak olarak tekrar denize dönen balığa da KELT denir. Bunlar ilerde daha da büyümüş olarak ikinci defa üremek üzere tekrar tatlı sulara döneceklerdir. Bu dönüşün denizdeki şartlarla büyük alâkası vardır. Mese-lâ tutulan istatistiklere göre bu balıkların tekrar nehirlerle dönüş miktarı yüzde nisbeti itibariyle Kanadanm Atlantik sahillerinde İngiltere sularından daha fazladır.

Dünya yüzündeki bütün SALMON ırmaklarında görülen peryodik balık akınları yalnız ilk defa yumurtlamağa gelen balıklardan ibaret olmayıp bunların arasında nisbeti az olmakla beraber ikinci ve hatta üçüncü defa yumurta dökmeye gelen ergin fertler de vardır. Bu akınlar istatistik maksatlarla balıkların denizde geçirdiği kış mevsimlerini sayarak değerlendirilmektedir. Balığın pullarının ucu kış bandı ile nihayetleniyorsa bu balığa SPRİNGFİSH — İlbahar balığı — denir. Eğer yaz bandı ile nihayetleniyorsa SUMMERFİSH — Yaz balığı — denir. SALMON'lar bu esas üzerinden sınıflandırıldıkları zaman GRİLSE'ler (1 kış), ufak boy ilk bahar ve yaz balıkları (2 kış), orta boy balıklar (3 kış), ve büyük boy balıklar ise (4 kış) gibi bir tasnife tabi tutulurlar.

Dünya balık endüstrisinde mühim yeri olan SALMON'ların Biyoloji ilminde henüz münakaşa halinde olan birçok problemleri vardır. Meselâ:

Aynı yaşta oldukları halde neden bazı balıklar diğerlerinden daha büyük boyda ve ağır olurlar?... SALMON'ların denizde yaşama tarzları nedir? Neden üreme mevsimi olan sonbahar aylarında tatlı sulara girdikleri halde bazıları daha ilkbahardan itibaren girmeğe başlarlar?... SALMON'lar aslında deniz balığıdır yoksa en yakın akrabaları olan ve devamlı tatlısulara yaşayan birçok TROUT türleri gibi tatlısu balığı mıdır?

Bu ve bunun gibi birçok sorular kesin cevap beklemektedir. Bugün SALMON'culuk endüstrisinde en önemli problemlerden biri temiz ve serin tatlı sulara serbest geçit bulamayan balıkların suları temiz olmayan nehirlerle yumurta dökmek mecburiyetinde kalmalarıdır. Bu şartlar devam ettiği takdirde bulanık suların getirdiği rüsûplarla hayatiniyetini kay-

beden veya bu büyük sulardaki çeşitli hayvanlara yem olan bu yumurtalar yavru veremediklerinden SALMON'ların nesillerini idâme şansı ilersi için endişe verici görülmektedir.

SALMON'ların tatlısu kolonileri :

SALMON'lar devamlı olarak tatlısularda yaşayan formları da ihtiva etmektedir. Kanadanın meşhur OUANANICHE SALMON (SALMO SALAR OUANANICHE) türü denize muhaceret etmez. Buna DWARF SALMON adı verilmektedir. Ufak fakat çok hareketli bir balıktır. En fazla 8 libre ağırlıkta olur.

SEBAGO SALMON (SALMO SALAR SEBAGO) türü Maine göllerinde yaşar. Avrupada Ladoga ve Wenern göllerinde tatlı su salmonları vardır. Wenern gölü şimdi dik şelâlelerle denizle alâkası kesilmiş olmakla beraber bu göldeki SALMON'ların evvelce göle ulaşan çaylar üzerinden yumurtlamak üzere denizden geldikleri ve burada devamlı yaşamak için müsait bir ortam bulduklarından bu göl SALMON'larını meydana getirdikleri kabul edilmektedir. Bu gölde balıkla beslenen SALMON'lar oldukça büyük boya ulaşmaktadırlar.

KENDALL tarafından son zamanlarda tarif edilmiş olan Norveçteki tatlı su SALMON kolonisi tamamiyle başka bir cinstir. Ufak krüstaselerle beslenen bu balıklar bir kademden fazla büyümemektedirler. Bunlar fazla büyümüş PARR'lar nazariyle bakılmakta ve filhakika daha ziyade PARR'ların gıdalarıyla beslenmektedirler. Buna benzer bir izah da Dalmatia nehirlerinde yaşayan SALMO OBTUSIROSTRIS türü hakkında verilmiştir. Bu balık da bir kadem boya kadar büyümekte bir SALMON PARR'ına çok benzemektedir. Ağzı ufak, galsama dilimleri fazla ve başlıca gıdaları EPHEMERID denilen bir çeşit su sineğinin larvalarıdır. Bu balığın buzul devrinde SALMON'lar Akdenize girdikten sonra PARR'dan ıstikak ettiği zannedilmektedir.

SALMON'larm en meşhur Atlantik spesisi bir Alabalık olup SALMO - TRUTTA ismini taşımaktadır. Bu genüsün kuzey Pasifikte takriben 8 türü mevcuttur. Bunlar Atlantikdeki SALMON ve alabalıklardan bilhassa kafa taslarının biçimi ile tefrik edilen tabii bir gurup olarak mütalaa edilirler. Atlantik spesilerindeki burun kalbur kemiği büyük ve küt olmasına mukabil Pasifik türlerinde ufak ve sivridir.

Kuzey Amerikanın Pasifik sahillerindeki yamaçlarda bulunan STEELHEAD-TROUT (SALMO GAIRDNERII GAIRDNERII) daimi olarak tatlı sularda yaşayan çeşitli formlar teşkil etmiştir. Bunların akrabası olan bir spesi de Uzak doğuda Formoza adasındaki tatlı sularda yaşamaktadır.

Bundan başka Pasifiğin doğu ve batı sahillerinde yaşayan başka 5 spesi daha mevcuttur. Bu türlerin en büyük özelliği üreme faaliyetinden sonra mutlaka ölmeleridir.

En büyük ve makbul spesi QUINNAT SALMON (SALMO QUINNAT) olup nehirlerde çok içere kadar yükselirler. Bunların tatlı sularda devamlı olarak yaşayan PARR'ları vardır. BLUEBACK veya RED-FISH denilen SALMO NERKA türü üreme zamanı tatlı sularda çok içere kadar yükselir. Fakat diğer spesiler pek fazla içere tırmanmazlar. Bu türlerin yavruları tatlı sularda uzun müddet kalmayarak denize muhaceret ederler.

SALMO QUINNAT ve SALMO TRUTTA türleri Yeni Zelanda adasının kuzey sularında ve SALMO SALAR ise adanın yalnız güney nehirlerinde yaşar. Bu tür oldukça büyük boya ulaşmakta ve yaşadıkları tatlı sulara yumurta dökmektedir. Beslenmek için kuzey yarım küredeki hemcinsleri gibi denizlere muhaceret etmiyerek adadaki göllerde beslenmektedir.

SALMONIDAE'lerin evvelce yalnız Kuzey yarım küresine ait deniz balıkları olup tatlısularda yumurtladıkları kabul edilmekte idi. Bunlar ekseriya nehir ve göllerde koloniler teşkil etmekte idiler. Şimdi ise birçok spesi ve hatta bazı genişlerin hiç bir zaman denize gitmedikleri anlaşılmıştır.

(Devam edecek)

—o—

SARDALYA YEMEKLERİ VE ÇİROZ SALATASI

Sıtkı ÜNER

Sardalya Buğlaması

Ateşte ve fırında domateslisi.

Pilâki usulünde pişirilmiş yemeğini arzu etmeyenlere, yahut sıhhi veya mide durumları müsait olmayanlara buğlamasını, ateşte, fırında domateslisini tavsiye ederiz.

Buğlaması : Ayıklanmış, pulları temizlenmiş, yıkanmış ve hafifçe tuzlanmış balıklar bir tepsiye üst üste gelmemek şartıyla, tek sıra halinde yerleştirilir. Üzerlerini örtmeyecek kadar az su konur. Yahut su yerine aynı ölçüde domates suyu sıkılır. Tepsinin kapağı kapatılır. Orta derecedeki ateş üzerine konur. Balıklar 10-12 dakikada pişer. Şayet suyu fazla kaçırılmış ise, çekmesi için ateşte üç beş dakika daha bekletilir. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine çiy zeytinyağı veya mısıryağı gezdirilir. İstenirse hafif karabiber serpilir. Limon sıkılarak yenir.

Başka bir tip buğlaması da; tepsiye istif edilmiş balıkların üzerine, yarısına çıkacak kadar su veya domates suyu, az miktarda zeytinyağı, ince kıyılmış maydanoz koymak suretiyle de yapılabilir.

Ateşte veya fırında domateslisi:

Bir tepsiye, kabukları, çekirdekleri ayıklanmış, dilim halinde parçalara bölünmüş domates yerleştirilir. Üzerine ayıklanmış, temizlenmiş, hafifçe tuzlanmış balıklar tek sıra halinde istif edilir. Balıkların üstü ince ince kıyılmış maydanoz tabakasıyla örtülür. Biraz da zeytinyağı ilâve edilerek fırına verilir. Ateşte veya Havagazı ocağında pişirilecek ise, bu takdirde tepsinin üstü kapatılır.

ÇİROZ SALATASI:

Mevsimi devam ederken çiroz salatasını da tarif edeceğiz. Çiroz salatasının ötedenberi bilindiği ve bunu anlatmaya lüzum olmadığı akla gelebilir. Halbuki usulümüzde bir püf noktası bulunduğunu hemen belirtmek isteriz.

Halkımız, umumiyetle çirozun kafasını kopardıktan sonra, ateşte pişirirler. Üzerlerine sertce bir cisimle vurarak ezerler. Kılçıklarını çıkarıp küçük parçalara ayırırlar. Ilık veya normal sirkede bir müddet yatı-

rırlar. Sonra sirkeyi süzerler, üzerine zeytinyağı ve tekrar sirke koyup tereotunu da ilâve ederek yerler. Bu şekilde yapılmakta olan çiroz salatası, tecrübelerimize göre, balık parçalarının sertliği, tuzunun ve sirkenin kesafeti dolayısıyla, zevkle yenmesi şöyle dursun, mideyi bozmaktan başka bir şeye yaramaz. Şimdi bizim usulde târifine geçiyoruz.

Çirozlar, nisan ortalarından mayıs sonuna kadar tutulup, kurutulduğuna göre temmuz ve daha sonraki aylarda oldukça katılaşmış ve açık yerlerde asılı olarak durduğu için bir hayli kirlenmiş duruma gelirler. Bu haliyle satıcıdan alınan çirozları, kafalarını kopardıktan sonra pişirmeden evvel muslukta yıkamak icabeder. Bu sayede üzerindeki kirler ve tozlar giderildiği gibi, balıklar nemlenmiş ve ıslanmış olur. Bundan sonra ateşte her iki tarafı pişirilir. Balıkların nemli olması, üstlerinin hemen yanmadan aheste aheste pişmesine vesile teşkil eder. Pişen balıklar, havan eli veya buna benzer sert bir âletle sırt taraflarından vurmak suretiyle biraz ezilir. Kılçıklarını hâvi karın kısmı ile omurgası atılır. Kabuk haline gelmiş derisi temizlenir. Küçük küçük parçalara ayrılır. Çukur bir kaba veya süzgeçe konarak musluk altında üç dört defa, suyu sıkılmak suretiyle yıkanır. Bu ameliye esnasında balıktan bütün kirler ve dolayısıyla bir hayli tuz çıkar. Elyafı şişer. Yumuşak bir hal alır. Didiklenerek servis tabağına yayılır. Üzerine zeytinyağı veya mısıryağı dökülür. İnce kıyılmış tereotu serpilir. Böylece yarım saat bekletilir. Ancak yemeye başlarken sirke, arzu edilirse limon suyu konur. Evvelce yağı içmiş balıklar sirkeyi kabul etmezler. Böylece yumuşak ve zevkle bir çiroz salatası yemek mümkün olur.

ÇİROZ SALATASI

Mevsimek devam ederken çiroz balıklarının bu türlü tereotu. Çiroz zula-
fının Gleditsia bilindiği ve bunu enilimayz ilânın olmağı kâla gele-
bilir. Halbuki tereotunda bir çok noktanı bulanların bu menen belirmek

Halkın, tereotunda çiroz balıklarının koparıldan sonra, ağızla ya-
pılan tereotunda çiroz balıklarının koparıldan sonra, ağızla ya-
pılan tereotunda çiroz balıklarının koparıldan sonra, ağızla ya-

1967 DE İSTANBUL BALIK HALLERİNDE SATILMIŞ OLAN SU ÜRÜNLERİ

Şadan BARLAS

Geçen yıl İstanbul Balık Hâllerinde toplam değeri 48.332.195 lira tutan 13.166.103 kilogram, ve ayrıca 400.518 adet çeşitli deniz ve tatlı su ürünleri satılmıştır. Miktar bir evvelki yıla göre 4.301.893 kilogram bir gerileme göstermiştir. Bu gerileme 1965'e nazaran daha büyüktür (8.710.376 kilogram). 1967 de satılmış olan su ürünlerinin toplam değerinde 1966 ya nazaran 1.038.065 liralık artış, balıkların toptan kilogram satış fiyatlarının yükseldiğine delâlet eder ki bu da arz ve talep kaidesinin tabii sonucudur. 1967 de İstanbul Balık Hâllerinde satılmış olan su ürünlerinin miktarındaki gerilemenin başlıca sebebi istihsalimizin ham-siden sonra en büyük bölümünü teşkil eden pelajik balıklardan torik ve palamut balıklarının 1967 av mevsiminde uzun müddet hüküm süren kötü hava şartları yüzünden balıkçılarımız tarafından gerek İstanbul Boğazında gerekse Marmara denizinde çok miktarda avlanamamış olmasıdır.

1967 yılında İstanbul Balık Hâllerinde satılmış olan su ürünlerinin gruplar itibariyle miktar ve değerleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo I

Gruplar	Miktar		Değer TL.
	Adet	Kgr.	
Deniz balıkları	801	12.987.140	44.744.918
Tatlı su balıkları	—	65.348	376.944
Krústaseler	167.098	113.603	3.182.936
Yumuşakcalar	232.619	12	27.397
T o p l a m	400.518	13.166.103	48.332.195

Tabloda görüleceği üzere İstanbul Balık Hâllerine geçen yıl gelmiş olan su ürünlerinin % 98.64'ü deniz balıklarıdır.

1967 de satılmış olan deniz balıklarının miktarı bir evvelki yıla göre 4.316.545 ve 1965'e nazaran 8.733.958 kilogram daha azdır. Her ne kadar deniz balıklarının miktarında gerileme olmuşsa da satış değerinde 1966 ya göre 838.018 liralık artış kaydedilmiştir. Diğer yönden 1967 de satılmış olan deniz balıklarının değeri 1965 rakkamından da 5.503.385 lira daha fazladır. 1967 de adı geçen Hâllerde satılmış olan deniz balıklarının miktarındaki azlığın sebebi yukarıda açıklandığı üzere torik ve

palamut balıklarının az avlanmış olmasıdır. Hâllerde geçen yıl satılmış olan bu iki cins balığın toplam miktarı 5.843.836 kilogramdır. Halbuki bir yıl evvelki seviye 8.716.529 kilogram olmuştur.

1967 de satılmış olan tatlı su balıklarının miktarı 1966 yılı seviyesinin hemen hemen aynı ise de değerinde 45.944 lira bir fazlalık vardır.

Krüstaselerde kilogram bakımından artış, aded bakımından azalma olmuştur. Bu ürünlerin toplam satış değeri 1966 rakkamından 161.712 lira daha fazladır.

Yumuşakcalara gelince, bu hayvanların gerek miktarında gerekse değerinde bir yıl evvelki rakkamlara nazaran düşüş olmuştur.

Geçen yıl İstanbul Balık Hâllerinde 100.000 kilogramın üstünde satılmış olan deniz balıklarının cins, miktar ve değerleri verilmiştir:

Tablo II

Balık cinsleri	Miktar		Değer TL.
	Adet	Kgr	
Palamut	—	3.823.325	11.231.252
İstavrit	—	2.020.511	3.416.260
Lüfer	—	1.874.059	7.653.009
Torik	—	1.452.779	3.901.523
Hamsi	—	1.259.667	1.771.600
Uskumru	—	721.263	2.284.845
Kalkan	—	651.782	4.058.913
Tekir	—	269.109	2.981.388
Kefal	—	202.578	968.437
Orkinos	—	147.775	390.037
Kolyoz	—	106.378	471.768
Diğer balıklar	801	457.914	5.615.886
Toplam	801	12.987.140	44.744.918

1966 da İstanbul Balık Hâllerinde bu haddin üstünde on dört cins balık satılmış iken geçen yıl üç cins noksaniyle 11 cins satılmıştır.

1966 yılında yüz bin kilogramın üstünde satılmış olan Karagöz (287.045 kilogram), kılıç (159.206 kilogram) ve İzmirli - İstrongiloz (133.715 kilogram) balıkları geçen yıl mezkûr haddin altında satılmıştır.

1967 yılında 100.000 tonun üstünde satılıp ta bir evvelki yıla göre daha az miktarda olan balıklar palamut, lüfer, torik, uskumru, kalkan,

kolyostur. Buna mukabil istavrit, hamsi, tekir, kefal ve orkinos balıklarında artış olmuştur.

Birinci gruba dahil balıklardaki aleyhte fark palamutta 2.199.861, lüferde 73.248, torikte 1.240.564, Uskumruda 1.423.325, kalkanda 617.369 ve kolyosta 112.633 kilogramdır. Fazla satılmış olan balıklardaki lehte fark ise istavritte 1.385.964, hamside 406.003, kefalde 62.675 ve orkinosta 11.395 kilogramdır. Bu açıklamadan anlaşılacağı üzere en büyük gerileme palamutta, torikte ve uskumruda olmuştur. En önemli artış ise istavritte görülmektedir.

100.000 kilogramın altında satılmış olan balıklar önem sırasına göre kılıç (70.936 kilogram), minakop (70.472 kilogram), sardalya (61.817 kilogram), levrek (44.146 kilogram), dil-pisi (30.938 kilogram), kırlangıç (27.553 kg), zargana (26.842 kilogram), mercan-sinağrit (23.828 kilogram), barbunya (20.890 kilogram) dır.

Adı geçen Hâllerde geçen yıl satılmış olan belli başlı deniz balıklarının aylık ve 1960-67 dönemi yıllık ortalama toptan kilogram satış fiyatları 23 inci sahifedeki tabloda gösterilmiştir. Kalkan, kolyoz, palamut, sardalya, torik ve uskumrunun 1967 ortalama toptan kilogram satış fiyatı bir evvelki yıla ait fiyatı tecavüz etmiştir. Hamsi, istavrit, kefal ve lüfer fiyatlarında ise düşüş olmuştur. Şöyle ki düşüş en az hamside 3, en çok lüferde 131 kuruş arasında değişmektedir.

1967 yılında İstanbul Balık Hâllerinde satılmış olan torik ve palamut balıklarının çift itibariyle aylık ortalama ağırlıkları (gram olarak) verilmiştir.

Tablo III

Aylar	Torik	Palamut
Ocak	5200	1100
Şubat	5500	1100
Mart	5100	1900
Nisan	5375	1950
Mayıs	5450	1900
Haziran	4900	1600
Temmuz	5100	1650
Ağustos	6500	1300
Eylül	4900	2030
Ekim	5800	1450
Kasım	6400	1500
Aralık	5400	1300

1967 de satılmış olan tatlı su balıkları ile krüstaselerin ve yumuşak-
caların cins, miktar, değer ve yıllık ortalama toptan kilogram fiatları
şunlardır:

Tablo IV

Cinsler	Miktar		Değer TL.	Fiat	
	Adet	Kgr.		Kgr/Krş	Adet/Krş
a) Tatlı Su Balıkları					
Yayın	—	25.730	96.769	380	
Levrek-Sudak	—	23.442	193.881	818	
Mersin	—	8.959	66.333	740	
Sazan	—	2.520	5.086	201	
Turna	—	2.436	3.921	161	
Kızılkanat	—	1.079	1.639	152	
Alabalık	—	409	6.045	1477	
Kefal	—	406	931	229	
Yılan balığı	—	367	2.339	637	
b) Krüstaseler					
Karides	—	113.603	2.023.223	1780	
Pavurya	88.436	—	138.586		156
İstakoz	58.576	—	926.903		1582
Çağanoz-Kerevit	16.775	—	4.225		25
Böcek	3.311	—	89.999		2718
c) Molüskler					
Midye	175.166	—	9.990		5
Tarak	33.051	—	7.288		22
İstridy	23.640	—	6.256		26
Sübye	762	—	3.775		595
Kalamarya	—	12	88		733

1967 yılında İstanbul Balık Hâllerinde satılmış olan deniz balıkları-
nın en büyük bölümü Marmara denizi, İstanbul Boğazı ve Karadenizde
avlanmıştır.

Tablo V.

1967 yılında İstanbul Balık Hâllerinde satılmış olan başlıca deniz balıklarının aylık ve 1960-1967 dönemi yıllık ortalama toptan kilogram satış fiyatları.

	Hamsi	İstavrit	Kalkan	Kefal	Kılıç	Kolyoz	Lüfer	Palamut	Sardalya	Torik	Uskumru
Aylar	TL.	TL.	TL.	TL.	TL.	TL.	TL.	TL.	TL.	TL.	TL.
Ocak	2.35	1.99	5.49	4.59	12.34	3.38	4.72	3.89	1.38	11.37	4.24
Şubat	1.36	1.28	9.03	4.71	14.56	5.31	4.43	4.18	—	13.87	3.00
Mart	0.84	1.63	8.53	4.38	14.66	4.27	3.45	6.74	—	18.72	5.43
Nisan	1.10	1.63	6.13	4.07	16.70	4.78	5.10	8.63	7.32	17.78	4.14
Mayıs	1.26	1.32	5.43	3.99	14.08	4.40	2.98	6.90	5.56	12.12	2.23
Haziran	—	1.79	4.75	7.14	20.78	3.27	4.33	8.78	7.84	23.23	5.02
Temmuz	1.18	1.53	9.12	8.02	23.41	4.38	11.67	12.61	9.00	19.78	2.79
Ağustos	1.57	1.92	8.35	6.73	21.48	5.42	8.94	5.70	8.18	10.78	3.48
Eylül	1.50	1.49	8.83	6.00	31.93	4.63	5.90	3.41	4.18	20.30	4.13
Ekim	—	2.70	16.28	7.38	27.18	4.22	9.94	2.09	6.96	15.82	7.71
Kasım	4.95	2.98	9.10	4.98	23.55	4.02	4.35	9.91	8.11	20.89	2.83
Aralık	2.47	1.12	11.11	4.88	24.29	5.37	4.61	3.16	8.56	15.65	4.34
1967	1.42	1.69	6.27	4.78	18.19	4.43	4.08	3.71	8.41	14.53	3.16
1966	1.45	1.98	3.03	4.94	8.29	2.93	5.39	2.53	6.35	10.99	1.89
1965	1.10	1.72	7.30	4.63	15.90	3.00	4.20	2.17	6.63	47.92	1.50
1964	1.29	1.45	4.45	4.11	12.36	2.82	7.96	2.80	5.12	48.75	1.63
1963	1.51	1.30	4.98	4.31	11.35	2.08	7.41	5.98	3.82	32.44	1.60
1962	1.47	1.64	5.00	3.94	11.99	2.16	3.88	7.13	4.50	15.10	1.90
1961	2.02	1.52	3.61	4.14	12.85	2.96	4.79	1.71	3.28	11.26	1.54
1960	1.67	1.46	3.79	4.09	11.75	2.10	4.60	1.10	2.91	21.10	1.56

Not : Palamut ve Torik balıklarının fiyatları çift olarak verilmiştir.

Dünya Balıkçılık Âlemi

İÇ HABERLER

★ Millî Korunma Kanununun 6 ncı maddesine göre ve K/871 sayılı Koordinasyon Hey'eti kararı ile kurulan, 79 sayılı Kanunla statüsü aynen saklı tutulan Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü; 440 sayılı kanunla İktisadî Devlet Teşekkülü hüviyetini iktisap ederek bu kanuna göre teşkil edilen Yönetim Kurulu tarafından yönetilmektedir.

Hizmetin gerektirdiği yerlerde, gerektiği gibi ajanslar açmak ve müesseseler kurmak yetkisine Kurum Yönetim Kurulu sahip olmakla bu yetkiye istinaden mezkûr Kurulca merkezi İstanbul'da Balıkçılık Müessesesi Müdürlüğünün kurulmasını kararlaştırmıştır.

2/9/1968 tarihinde çalışmaya başlamış bulunan Balıkçılık Müessesesi Müdürlüğüne Kurumdan Baş müfettiş Orhan Karaata, Yönetim Komitesi üyeliklerine Nail Şenkal, Kemal Narmanlı ve Siret Maner atanmışlardır.

Merkezi İstanbul, Beşiktaş Çırağan Caddesi No: 80/1 de bulunan Balıkçılık müessesesi, Beşiktaş Soğuk Deposu dahil İstanbul Şube Müdürlüğü ile Trabzon Soğuk Depo ve Balıkyağı-Unu Fabrikası Müdürlüğünün birleşmesinden tereküp etmiştir. Yeni müessese sorumluluğu sermayesi ile mukayyet olup, idarî, malî özerkliğe sahip, tüzel kişiliği haizdir.

★ Karadenizde kurulmuş bulunan balıkçılık kooperatifleri Birliğine muvazi olarak Boğazlar ve Marmara bölgesi balıkçılık kooperatifleri Birliğinin ilhadısı için İstanbul Balık Müstahsilleri Kooperatifi, Numune Balıkçılık Kooperatifi, Örnek Balıkçılık Kooperatifi, Poyraz Köy Balıkçılık Kooperatifi, Büyük Çekmece Balıkçılık Kooperatifi, Gelibolu Balıkçılık Kooperatifi, Gölyazı (Apolyont) Balıkçılık Kooperatifi yetkilileri ile Ticaret Bakanlığınca görevlendirilen kurul, Et ve Balık Kurumunun İstanbul'da Balıkçılık Müessesesi Müdürlüğü binasında 4 Eylül 1968 tarihinde ilk genel toplantısını yapmıştır.

Daha önce, Bakanlıkca görevlendirilen kurul Boğazlarla Marmara Bölgesindeki bütün balıkçılık Kooperatifleri ile müstahsil balıkçılarla bulundukları yerlerde temasa geçerek kendilerine ön bilgiyi verdikten sonra İstanbul'da sözü edilen toplantı yapılmıştır.

Toplantıda Hükûmet programında ve 1968-1972 dönemini kapsayan İkinci Beş yıllık Kalkınma Plânında balıkçılığımızın geliştirilmesi ile ilgili olarak öngörülmüş bulunan hususlar izah edilmiş, Hükûmetin müs-

tahsil balıkçıya yapacağı yardımların mahiyet ve şekli hakkında geniş bilgi verilmiş, balıkçılığımızın behemehal kooperatifleştirilmesi ve kurulmuş ve kurulacak kooperatiflerin bu bölgede ihdas edilecek balıkçılık kooperatifleri Birliğinde örgütlenmeleri prensip olarak karara bağlanmıştır.

Merkezi İstanbul'da olacak yeni Birlik, kuruluşuna dair formalitelerin tamamlanmasını müteakip derhal faaliyete geçecektir.

★ 1967/68 av tatbikat programı uyarınca, Et ve Balık Kurumu tarafından geçen ayın yarısından itibaren Marmara denizinde uygulanan ışıkla balık av faaliyetine, 4 ilâ 14 üncü günler hariç, Ağustos 1968 ayında da devam edilmiştir. Mezkûr ay içerisinde bu faaliyetler sonucu en büyük bölümü hamsi (8.6 ton) olmak üzere 13.6 ton çeşitli balık tutulmuştur.

★ Sularımızda midyelerin ticarî yönden değerlendirilmeleri, hasat edilebilecekleri sahalarının tesbiti maksadiyle bundan bir kaç ay önce Et ve Balık Kurumunca başlanmış olan midye çalışmalarının devamı olarak 17 gros tonluk Pisi av gemisi ile Batı Karadenizin Anadolu sahilinin Yonburnu ile Karaburun arasındaki bölgede 27.8.1968 günü çift alkar-na ile aylık numune (0.8 ton) alınmıştır.

★ 1957 yılında Et ve Balık Kurumunun Norveç'ten satın almış olduğu 767 gros tonluk ve 1232 M3 ambar kapasiteli frigorifik taşıt gemisi «KAR», Deniz Nakliyat A. O. lığına satılmıştır.

★ Et ve Balık Kurumunun soğuk depolarının en büyüğü bulunan Beşiktaş Soğuk Deposuna, 1968/69 palamut av mevsiminin ilk palamut-larından eşhasa ait Samsun menşeli 8.2 ton palamut 28 Ağustos günü girmiştir.

★ Et ve Balık Kurumunun soğuk depolarına Mayıs 1968 ayı içerisinde 84.4 ton soğutulmuş ve 258.3 ton dondurulmuş olarak toplam 342.7 ton bütün halinde çeşitli deniz ve tatlı su ürünleri muhafazaya alınmıştır. Soğutulmuş olarak muhafaza edilen ürünlerin hepsi ve dondurulmuş ürünlerden 258.1 tonu balık olup 0.2 tonu karidestir.

★ Et ve Balık Kurumu, balık unu üretimde ham madde olarak kullanılmak üzere Ağustos 1968 ayında 3.0 ton balık satın almış ve mezkûr ay içerisinde Trabzon mamulü 12.0 ton hamsi yağı satmıştır.

★ Et ve Balık Kurumunun soğuk depolarında Mayıs ve Haziran 1968 aylarında sırasıyla 2936,4 ve 2885,1 ton buz imal edilmiş ve 2886,1 ve 2941,7 ton satılmıştır.

★ Et ve Balık Kurumuna ait frigorik taşıt gemileriyle Ağustos

1968 de toplam navlun değeri 30.715 lira tutan 105.0 ton çeşitli gıda maddesi taşınmıştır. Gıda maddelerinin 50.0 tonu yabancı limanlar, mütebakişi memleketimiz limanları arasında taşınmıştır.

★ İstanbul Balık Hâllerine Müdürlüğünce verilen bilgiye göre Mayıs 1968 ayında adı geçen Hâllere 5.402.570 Türk lirası değerinde 1.079.003 kilogram ve 90.563 adet çeşitli deniz ve tatlı su ürünleri gelmiştir. Bunların cinsleri ile miktar ve aylık ortalama toptan kilogram satış fiyatları (bazı ürünlerin fiyatları adet olarak) aşağıda verilmiştir:

Deniz balıkları : Barbunya 2729 kg 3045 krş; Tekir 39092 kg 994 krş; Kalkan 263680 kg 496 krş; Dil-Pisi 3917 kg 1364 krş; Levrek 1747 kg 2190 krş; Kefal 9688 kg 563 krş; Gümüş 633 kg 2173 krş; Kupes 32 kg 1462 krş; Mezgit 166 kg 480 krş; İskorpit 408 kg 262 krş; Mercan — Sinağrit 2812 kg 1694 krş; Hani, Lâpina, İşkına 888 kg 185 krş; Lüfer 313245 kg 418 krş; Minakop 6308 kg 1430 krş; Kaya 103 kg 436 krş; Hamsi 9384 kg 161 krş; Kılıç 17550 kg 2131 krş; İstavrit 64869 kg 285 krş; İzmarit — İstrongiloz 839 kg 215 krş; Sardalya 3572 kg 595 krş; Orkinoz 7701 kg 269 krş; Zargana 174 kg 586 krş; Gelincik 1447 kg 1958 krş; Uskumru 1290 kg 370 krş; Karagöz 771 kg 1120 krş; Kolyoz 30 kg 986 krş; Kırlangıç 417 kg 843 krş; Tirsi 16 kg 537 krş; Akya 238 kg 721 krş; Çitari 16 kg 1100 krş; Torik 221872 kg (43082 çift) 320 krş; Palamut 85182 kg (89665 çift) 466 krş; Keler 15 adet 593 krş; Muhtelif 584 kg 388 krş.

İstanbul Balık Hâllerine Mayıs 1968 ayında gelen torik ve palamut balıklarının beher çiftinin ortalama ağırlığı sırasıyla 5150 ve 950 gramdır.

Tatlı su balıkları: Mersin 3197 kg 821 krş; Turna 10 kg 100 krş; Levrek-Sudak 1849 kg 464 krş; Yayın 1499 kg 358 krş.

Krústaseler : Karides 11048 kg 1677 krş; İstakoz 2456 adet 2360 krş; Böcek 136 adet 3577 krş; Pavurya 6587 adet 167 krş; Çağanoz 814 adet 23 krş.

Molüskler : Tarak 405 adet 25 krş; İstridye 150 adet 26 krş; Midye 80000 adet 5 krş.

DIŞ HABERLER

Milletlerarası balıkçılık durumu

★ Norveç, Birleşik Krallık, İzlanda ve Kanada dahil, balıkçılığın ekonomiye önemli katkıda bulunduğu ve şerefli bir geleneğe sahip dünyanın başlıca balıkçı ülkelerinin pek çoğunda gidişat değişmektedir. Bu ülkelerde balıkçılık son beş yıl içersinde bir hayli gelişme kaydetmiş bu-

lanmaktadır. Bugün bu ülkeler balıkçılık endüstrilerini kurtarmak için tahsisat programlarını ele almışlardır.

Sözü edilen ülkelerdeki son balıkçılık durumu şöyledir:

NORVEÇ. Avrupanın lider balıkçı ülkesi ve dünya beşincisi Norveç, 1967 de güçlükler içinde kalmış bulunmaktadır. Fiatlarda şiddetli düşüşler olmuştur. Stockfish (İzlandada ve Norveçte açık havada kurutulmuş ahşası çıkarılmış kesilmemiş ve tuzlanmamış morina, mezgit gibi balık) piyasası hakikatte kaybedilmiştir. Keza Birleşik Krallıktaki taze balık piyasası da kaybedilmiştir. Başlıca müşterileri tarafından yapılan para devalüasyonu yüzünden Norveç zarar görmüştür. Ve 1968 yılı kış ringa balıkçılığında korkunç bir sukut başlamıştır.

Norveç, devalüasyonun sebep olduğu zararları karşılamak amacıyla 850.000 dolar vermek zorunluğunda kalmıştır. Stockfish ihracatçılarının demirbaşlarını karşılamak üzere faizsiz 4 milyon dolar borç para vermiştir. Dünya Gıda programı için Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtına 7000 ton stockfish sağlamayı teklif etmiştir. Daha büyük tahsisatlar vasıtasıyla soto palanga satış fiyatlarını muhtemelen artıracaktır.

BİRLEŞİK KRALLIK. Bu ülke balıkçılık politikasını tamamen tadil etmektedir. Bu husus; işletme tahsisatlarına son verilmesi için tasarlanan İktisadî İşbirliği ve Kalkınma Teşkilâtının tavsiyelerine uymuştur. Hükûmet ve sanayi liderleri asgarî bir fiat plânı üzerinde görüşmektedirler. Avrupa Serbest Ticaret Birliği ile piyasada müşterek çalışma hususu incelenmektedir.

İZLANDA. Bu ülkenin balıkçılık sanayii yetersizlik ve aşırı kapasiteden zarar görmektedir. Karaya çıkarılan balık miktarlarında düşüş olmuştur. Değerli bir stockfish piyasası kaybedilmiştir. Hükûmet balıkçılık sanayiine yardım etmek için bir tahsis halinde yatırım olarak 5.1 milyon dolar sağlamaktadır.

KANADA. Bir çok Atlantik kıyı balık cinsleri için taban fiat destekleri kabul etmektedir. Destek 1968 de balıkçılara morina, ocean perch ve haddock için asgarî bir fiat garanti edecektir.

GROENLAND balıkçılık sanayi bir felâket ağı içine düşmüştür.

İSVEÇ'TE balıkçılar kazançlarının iki yıl içersinde yüzde otuz azaldığını görmüşlerdir.

FRANSA. Balıkçı grevleriyle zor durumda bulunan bu ülke müteaddit balık cinsleri için asgarî ithal fiatları tesbit etmek için harekete geçmiş bulunmaktadır.

BATI ALMANYA balıkçılık sanayii malî bakımdan güç durumdadır. Kıyı eyâletleri hükûmetten yardım talep etmişlerdir.

«Commercial Fisheries Review»den

BALIK VE BALIKÇILIK

(FISH and FISHERY)

Foundation : 1953

VOL.XVI No. 9	September 1968	ET ve BALIK KURUMU G. M. BALIKÇILIK MÜESSESESİ MD. BEŞİKTAŞ - İSTANBUL	EDITOR O. KARAATA
-------------------------	--------------------------	---	------------------------------------

CONTENTS

	<u>Page</u>
FOUR INTERESTING FISH SPECIES CAUGHT IN ERDEK BAY (MARMARA SEA)	1
SALMON AND TROUTS (PART II)	12
Salmons, fresh water colonies of Salmon	
SARDINE MEALS AND ÇİROZ (DRIED MACKEREL) SALAD	17
AQUATIC PRODUCTS SOLD IN 1967 IN İSTANBUL FISH MARKETS	19
WORLD FISHING NEWS	24



ŞEKER SİGORTA
Aradığınız huzuru

kasko

hayat

kaza

Yangın

Nakliyat

Trafik

zirai

hayvan

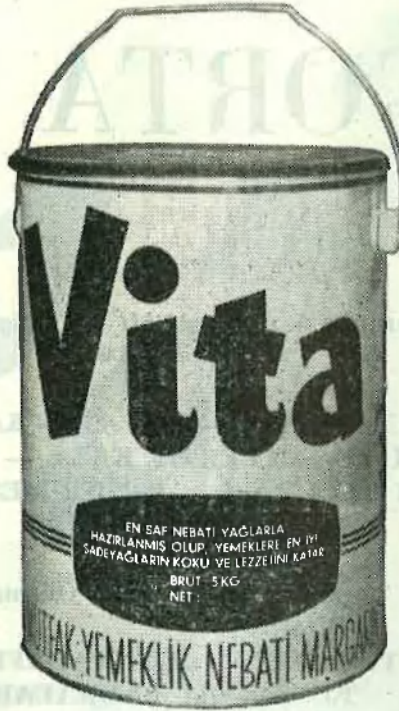
dolu

makina

SİGORTALARI İLE GARANTİ EDER

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

GRAFIKA



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

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

• **Madenî 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 — 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**

ACENTELERİDİR

Telefon: 471256 - 473854 - 475676

EBK 49/1968

**sıcak, soğuk, ses
izolasyonunda**

İZOCAM
CAMVÜNÜ

- * 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 50/1968



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 51/1968

ÇINAR MATBAASI

Fiatı: 125 Kuruş