

Kuruluşu : 1953



İÇİNDEKİLER

Midye Araştırmalarında Önemli Gelişmeler	1
Turna Balığı (Esox Lucius)	4
Balığı Önce Sat Sonra Tut	8
Palamut - Torik (II. Kısım)	11
1967 Dünya ve Türkiye'nin Su Ürünleri Üretimi (III)	14
Dünya Balıkçılık Alemi	22
İÇİNDEKİLER	26

CİLT: XVII

SAYI: 12

ARALIK 1969

ET ve BALIK KURUMU

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
BALIKÇILIK
MÜESSESESİ MÜDÜRLÜĞÜ
BEŞİKTAŞ — İSTANBUL
Telefon 463050-475198

YILLIK	15	LİRA
HARİCE	30	LİRA

İlan Ücretleri Müdürlükle
kararlaştırılır.

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

Yazılarda belirtilen görüşler, yazarların kişisel düşünceleridir.

Kapak Resmi : Dallı bir sünger olan *Axinella Polypoides*'i göstermektedir. («Beautés du fond des mers» adlı kitaptan alınmıştır.)

Baskı T.: 29.12.1969

25 Subat 1970

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu: 1953

Et ve Balık Kurumu tarafından her ay yayınlanır



CİLT: XVII

SAYI: 12

ARALIK 1969

MİDYE ARAŞTIRMALARINDA ÖNEMLİ GELİŞMELER

Orhan KARAATA
EBK Balıkçılık
Müessesesi Müdürü

Dünyada protein azalması devam ettikçe, protein ihtiyacının temini için çeşitli kaynaklara gittikçe artan bir önemle baş vurulmaktadır.

Midyeler ise çok eski zamanlardan beri insanlar tarafından beğenilen ve sevilen bir besin maddesi olarak kullanılmaktadır. Fransa, İspanya, İtalya, Hollanda ve Baltık memleketlerinde çok çeşitli ve lezzetli midye yemekleri yapılmaktadır. Midyelerin kabukları ve bissüs iplikleri hariç, bütün içleri yenir. Bu cümleden olarak; midyelerin yahnisi yapılır, istimle pişirilirlir, rosto şeklinde kızartılırlar, yağda kızartılırlar, sotesi yapılır, köfteye konabilir, gözlemeye benzer böreği yapılabilir. Ayrıca tuzlu, marinad, jelatinli veya ezme şeklinde mamuller yapılabilirdi gibi, kabuğu ile birlikte un imalinde de kullanılır. Midyeleri salamura halinde de muhafaza etmek mümkündür, salamura halindeki midyeler konserve edilebilirler. Midyelerden çeşitli konserve yapılmaktadır. Avrupa'da çok miktarda midye balık yemi olarakta kullanılmaktadır.

Danimarka'da un imalinde de kullanılır. Midye unu tavuklar için fevkalâde besin addedilir.

Deniz midyelerinin kaynamış yumurta kadar kolay hazmedildiği ve hemen hemen de biftek kadar tamamıyla hazmedildiği söylenmektedir.

Midyelerin gayet yavaş büyüdükleri, erginliğe ulaşınca kadar bir yıldan sekiz yıla kadar süren bir zaman geçtiği, Avrupa'da 2-3 yıllık midyelerin umumiyetle toplanarak ticari büyüklüğe erişinceye kadar, büyüyecekleri daha elverişli sahalara ekildiği, bu müddetin 2-5 yıl sürebildiği, büyüme oranının temparatüre, besin miktarına ve su hareketlerine bağlı olduğu bildirilmektedir. En hızlı büyümenin umumiyetle diğer şartlar eşit olduğu zaman dipte suyun kum ve çamur yığmadığı yerlerde olduğuna işaret edilmektedir.

Bütün bu durumlar muvacehesinde; sularımızdaki midyelerin ticarî yönden kıymetlendirilmeleri ve bilhassa ihraç metaı haline getirilmeleri maksadıyla, istihsal edilebilecekleri av sahalarının tesbiti ile evsaf ve kalitelerinin tayini gayesiyle; Müessesemizce bu konuda çalışmalara başlanmıştır.

Nitekim, 1969 yılı programımızda Batı Karadenizde, Boğaz ağzındaki yasak bölgenin dışından başlamak üzere Karaburundan Amasra'ya kadar olan bölgedeki midye yataklarının mevkilerinin ve miktarlarının tayini çalışmalarına yer verilmiştir. Nisan ayında başlanan çalışmaların denizde yürütülen kısmı Eylül ayında bitirilmiştir. Çalışmalar, 41 gros tonluk Pisi gemisiyle yapılmıştır. Karaburun'dan itibaren programda tesbit edilen muhtelif derinliklerde, çift algarna ile normal olarak onar dakikalık çekişler yapılmıştır. Her algarna çekilen yerin mevki tayinleri, Seyir ve Hidrografi Dairesinden seferlerimize iştirak eden, bu konuda mütehassıs ve yetkili elemanlar tarafından yapılmıştır. Aynı zamanda her seferde, gemiye alınan Müessesemizin iki kaptanı Seyir ve Hidrografi dairesinden iştirak eden elemanlar tarafından zaten biraz bildikleri bir konu olan ve bu çalışmalar için lüzumlu mevki tayini işlerinde daha iyi ve detaylı malûmatla teçhiz edilerek yetiştirilmişlerdir. Her algarnadan çıkan midye miktarı çekiş müteakip kilogram olarak ölçülmüştür. Her çekişte algarnanın dipte taradığı mesafe echo üzerinde de tesbit edilerek ve geminin sürati ile algarna çekiş müddeti yazılarak kaydedilmiştir.

Ayrıca, her bölgede o yataktaki midyelerin vasıflarını gösterecek en, boy, yükseklik ölçüleri ile et ve kabuk ağırlıkları da tesbit edilmiştir.

Bu çalışmalar hakkında daha geniş ve daha teferruatlı müşahede ve bilgilerini, değerli biyolog ve uzman arkadaşlarım bu sütunlarda zaman zaman belirteceklerdir.

Önümüzdeki yıl midye araştırmalarına daha fazla önem ve değer verilerek çalışmalara devam edilecek, bunun sonucunda Karadeniz Bölgesinin dörtte üçü taranmış olacak ve yeni midye yataklarının mevki tayinleri yapılacaktır.

1969 Yılı çalışmalarında müşahede ve tesbit ettiğimiz verimli midye yatakları alanlarının, 1970 yılı çalışmaları sonunda çok daha artacağını kuvvetle ümit ve tahmin etmekteyiz.

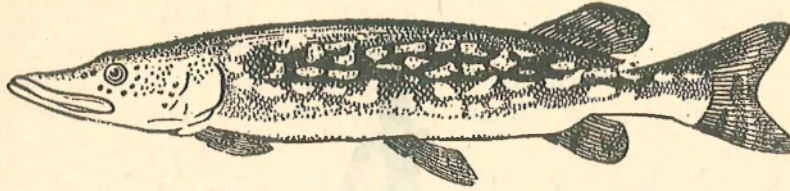
Bu suretle de, Karadenizin bütünü hakkında midyenin miktarı ve verimi yönünden daha gerçekçi bir rakama ulaşmak mümkün olacaktır.



TURNA BALIĞI (**Esox Lucius**)

İbrahim BİLGE

Tüm deyimiyle içsularımızın en obur, en canavar balığı hiç şüphesiz turna balığıdır. Bu balık öylesine yırtıcı ve tahripkârdır ki bulunduğu sularda hiç bir canlı mahlûka hayat hakkı vermez. Bu sebeple deniz ve tatlısu balıklarının herbirinin avlanma mevsimleri olduğu halde turna için mevsim yoktur. Her mevsimde her zaman avlanabilir.



Resim I: Turna Balığı

Vücudu uzun, füze şeklindedir. Başı üstten basık, yassıdır. Gözleri iri, ağzı ördek gagası gibidir. Çenelerinde sivri dişleri olduğu gibi üst damağında uçları içeri dönük sert pütürler vardır. Bu pütürlere takılan bir yemin kurtulmasına imkân yoktur.

Rengi, ekseriya yeşilli kahverengi veya sarılı yeşildir. Kulaklarının arkasından kuyruğuna kadar uzanan bu renkler yol yol veya harelidir. Balığın bulunduğu suyun dip şartlarına göre renkler koyu veya açık olur. Balığın karnı sarılı beyazdır.

Turnanın yan ve göğüs yüzgeçleri balığın vücuduna kıyasla çok küçüktür. Buna karşılık sırt ve anus yüzgeçleri biraz büyük ve kuyruğa yakın teşekkül etmiştir. Kuyruk yüzgeci de büyüktür. Balık bütün hızını ve hareket kabiliyetini bu yüzgeçlerinden alır. Turnanın ağzı da çok büyüktür ve körük gibidir. Balık alt ve üst çenesinden yakalandığı zaman iğneden pek kurtulamaz, fakat körük kısımlarından yakalandığı zaman ufak bir silkelenmede bu kısım yırtılır ve balık kaçır.

Gözleri büyük ve gagaya benzeyen ağzının gerisinde olduğundan başının üst tarafında gibi gözüktür. Pulları, balığın vücuduna göre ufaktır. Balığın bütün vücudunda çok kaygan bir sıvı vardır. Balığın süratine yardım eder.

Turna balığı çok çevik ve kurnaz bir hayvandır. Saz ve kamışların

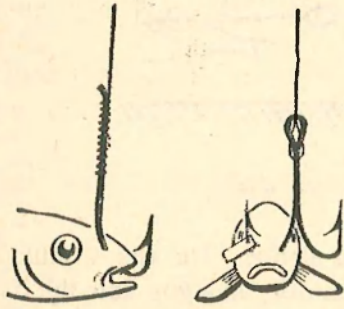
arasında saklanarak avının üstüne yıldırım gibi atılır. Hareket kabiliyeti yüksek olduğundan avı önünden kaçamaz ve kocaman ağzında kaybolur gider.

Bulunduğu sularda yaşayan bütün balıklara saldırır. Ağız geniş olduğundan kendi büyüklüğünde balıkları bile yutmaya savaşı. Kendi cinsi küçük turnaları bile yer. Suyun üstüne pike yapan kuşları kaçırmaz. Sudan dışarı zıplayarak kapmayı pek becerir. Yaban ördeği yavrularını ayaklarından tutup suyun içine çekerek boğup yemeye çalışır.

Memleketimizin birçok göl ve sularında bulunur. Karedenize dökülen nehir ve ırmakların çoğunda vardır. İznik, Sapanca ve Küçük Çekmece gölleri çok verimlidir. Bilhassa Sapanca gölünde çok büyük turnalar vardır.

Çok yaşayan bir balıktır. 15-20 yaşında anaç turnalara çok rastlanmıştır. 4-5 kilolukları çok yakalanmakla beraber Çekmece gölünde 7-8, Sapanca gölünde 10-12 kilolukları yakalanmıştır.

Turna balığının döllenme zamanı Şubattan Mayıs kadardır. Bir turna balığı bir seferinde 200.000 yumurta bırakır. Fakat balık yumurtalarını sığ sulardaki kamışların arasına döktüğünden bir çoğu ilkah görmez.



Resim 2: Yemli turna avında yem balığın iğneye takılışı

Turnanın avlanması mevsime göre değişir. İlkbaharda daha çok yemli ve şamandıralı olta ile yakalanır. Bu mevsimde balık kaşığa atlamaz. Yem hazırlamak için ince beden, sinek iğne ile ve solucan yemle yakalanan küçük sazan veya tatlısu kayaları, büyük üçlü iğneye sırtından veya üst çenelerinden takılarak büyük şamandıralı olta ile kamışların dibine bırakılır. Yumurtasını yeni dökmüş olan hayvan hal-siz olduğundan kamış diplerinde yem

aradığı esnada canlı yem kaçmaya çalışarak turnanın dikkatini çeker ve yakalanmasını sağlar.

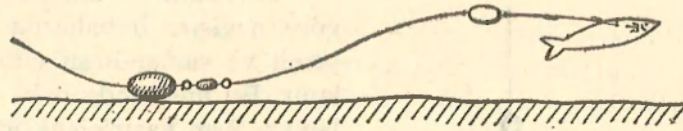
Bu tür avlanmada şamandıranın hareketlerini çok iyi takip etmek lâzımdır. Şamandıra evvelâ sağa sola hareket etmeye başlar. Acele etmemek lâzımdır. Zira yem balık, sağa sola kaçmağa çalıştığından şamandırayı da beraber sürüklemektedir.

Turna yeme atladığı zaman şamandıra yıldırım gibi suya dalar. Bu anda oltayı serbest bırakmaya gelmez. Zira balığın dişleri çok keskin-dir. Yemi yutarsa oltayı kesebilir.

Gene bu mevsimde derin sulardaki turnaları, yemli olta ile ve daha başka türlü avlamak lâzımdır. Dipleri otlu veya sazlı derin sularda sandal bir yerde demirlenir veya durgun sularda kendi haline bırakılır. Kısırtmalı uzun bedenli yemlendiği oltalar, sandalın baş ve kık omuzluklarından dört istikamete fırlatılır. Oltalar atıldığı zaman orada turna varsa derhal yemi kapar. Kapmadığı takdirde oltalar sıra ile dipten biraz kaldırılarak gene bırakılır. Yem sandala yaklaştığı zaman olta çekilerek tekrar uzağa fırlatılır. Bu tarz avcılık çok verimlidir. Bütün mesele balığın yatağını bulabilmektir ve sandal şarttır.

Turna balığının asıl avcılığı kaşık ile yapılır. Bu sistem avcılık 8-9 ay devam eder. Turna kaşığı, sapsız çorba kaşığına benzer. Ağır olduğundan, sandaldan veya kıyıdan elle de fırlatılabilir. Hafif yollu motör veya sandalla sürütme olarak da kullanılır.

Kaşık sürütmesinde sandal veya motör, sahile paralel olarak sevk edilir. Zira turna balığı ekseriya kıyıdaki kamışların diplerinde bulunduğu için yalazlanmasına dayanamaz ve ok gibi fırlayarak kaşığı kapar. Kaşıkla avcılık kıyıdan yapıldığı zaman avcı, dibi kayalık kıyıları seçmelidir. Yahut kamışlıklara doğru çapraz kaşık savurmalıdır. Aksi halde kaşık şu içindeki kamışlara takılırsa kurtarmaya imkân yoktur.



Resim 3: Derin sular için oturtma olta

Turnanın en kolay avcılığı makaralı olta ile yapılır. Bu tür avcılıkta sandalda motor ve küreğe ihtiyaç yoktur. Amatör, kaşığını istediği istikamete rahatça fırlatarak balık nerede ise oradan alır. Ayrıca, elle atılan kaşıkla bir sandalda ancak bir kişi çalışabildiği halde makaralı olta ile bir sandaldan üç kişi rahatça çalışır.

Diğer bir hususiyet de sürütme veya elle çalışıldığı takdirde amatör için en az 0.70 olta kullanmak lâzımdır. Bu kalınlıkta oltanın hikmeti dolışmayı önlemek içindir. Balığı da kaçırmaz. Makaralı olta ile ise 0.35 yeter de artar bile. Kamışın eğilme kabiliyeti balığın oltayı koparmasını önler.

Avcılık her ne suretle olursa olsun, dikkat edilecek nokta, balığı çekerken sudan fırlayıp çırpınmasına mani olmaktır. Balık sudan fırladığı zaman o kadar çırpınır ki, oltayı koparamaz ama çok gevrek olan ağzı parçalanarak kaçar.

Turna avında kepçe şarttır. Balığa kepçe vurmak çok mühimdir. Kepçeyi suya daha evvel daldırıp balığı kepçeye çekmek lâzımdır. Dikkat edilecek diğer bir nokta da turnanın sandalın altına girmesine mani olmaktır.

Turna balığı yurdun bir çok yerlerinde muhtelif isimlerle anılır. Bolu çevresinde üsküfiye, Adapazarı havalisinde turnanın adı oklama'dır. Küçüklerine çivi adı verilir.

Turna, jelâtinî bol bir balıktır. Çorbası, haşlaması yapılır. Fileto çıkarılarak tavası yapılırsa çok nefis olur. Balığın yaka kısmından aşağısı fevkalâdedir ve kılçıksızdır. Bu kısımda ince ve müziç kılçıklar yoktur. Haşlaması yapıldığı zaman, soğan yaprağı şeklindeki etlerinin arasındaki kalınca kılçıklar çıkarıldıktan sonra tabağa dizilip üzerine limon zeytinyağı gezdirilirse çok nefis bir yemek olur.

Anadoluda, turnanın pullarını ayıkladıktan sonra balık sırtından karnına doğru birer santim aralıklarla bıçakla kesilir. Bu suretle etle beraber doğranmış olan kılcal kılçıklar yağda kızarınca daha da ufalır ve dişe gelmez.

Bu balığın bir hususiyeti de diğer tatlısu balıkları gibi kokusuz olmasıdır. Kızartılır veya pişirilirken ve pişirildikten sonra deniz balıkları gibi kokusu ile evin içini doldurmaz. Bu sebeple bir çok bayanlar, balık konusunda tatlısu balıklarını tercih ederler.



BALIĞI ÖNCE SAT SONRA TUT

Fehmi ERSAN

Bu gün, artık dünya ekonomistlerinin kabul ettirdikleri bu gerçekten bizim de faydalanmamız yolunda hiç bir harakette bulunmamış olmamız, son ayların palamut akınları ile apaçık ortaya çıktı. Şöyle kabaca bir tahminle 5-10 bin ton kadar balık avlanmadan akıp gitti, bir kısım istihsal de heder oldu. Şurası kesin olarak bir daha anlaşıldı ki, sadece kıyı balıkçılığı ile teessüs etmiş bulunan balık sanayiimiz bir kaç yılda bir taşan sellere baraj olmaktan çok uzaktır. Ama her geçen bir devirde tekrarlanan bu zarar ziyan tablosu karşısında tedbir düşünülemez mi? Çok zaman yaktığı mazotun parasını çıkaramıyan balıkçı eli böğründe kalmaktan kurtarılamaz mı?

Şurasını kabul etmek lâzımdır, büyük sanayi, devamlı ve yeterli ham madde ile olur. Geçen bir kaç yıl içinde avlanan miktarlar buna müsait değildir. Fakat, bu gibi akınlarda büyük paralara ihtiyaç göstermeyen tedbirler düşünülebilir. Bunların başında bizim de filetoculuğa önem vermemiz iyi sonuç verecektir. Artık Avrupa ve Amerika piyasalarında taze ve donmuş filetolar revaçdadır. Yurdumuz balıkçılığında da bu tip işlemeyi kabul etmekte her şeyden önce bu günkü donmuş muhafaza kapasitemizde hacmen % 40 kadar kazancımız olacaktır. Bunun depoculuğa aksinde ayrıca dondurma tünellerinin kapasitelerinde de artma olacaktır. Fileto imalatından artacak kısımlar un ve yağ haline getirilerek değerlendirileceğinden bu hareket balık fiyatlarına olumlu etkide bulunacaktır. Bellibaşlı soğuk depolarımızın yanında kurulacak modern, otomatik fileto tesisleri balığı süratle işleyip ambalajlayarak dondurma tünellerine vereceğinden daha süratle donan balık etleri kalitece daha yüksek olacak, stoklarda dayanma müddeti de bu sayede daha uzun olabilecektir.

Diğer yandan, Balık ve Balıkçılık dergisinin geçen sayılarında bahsedildiği üzere bizim de artık soğutma tesislerimizin sıvı azot sistemine çevrilmesi balık akınlarında süratli ve derin dondurma suretiyle daha çok balığın dondurulmasını sağlayacağı gibi meyve ve sebzelerimizin de donmuş muhafaza sistemiyle değerlendirilmesini mümkün kılacaktır.

Son yıllarda çok pratik hale getirilmiş bulunan bu usul ile bir kısım balığın bozulup atılmasının önüne geçilebilir.

Buna benzer tedbirler yanında, balıkçılık idareleri ile balıkçılık birliklerinin İstanbul Ankara ve İzmir gibi şehirlerimizde «balık lokantaları» açmaları halkımızın ve ekonomimizin yararına olacaktır. Bu suretle, dünyanın her yerinde olduğu gibi bizde de halkın donmuş fileto-

ya karşı gösterdiği isteksizlik önlenmiş olur. Çünkü bu yerlerde müşterinin lezzetle yediği patates kızartmalı, piyazlı veya mayonezli balık tava ve ızgaranın taze balıktan mı yoksa donmuş filetomu olduğu anlaşılmaz. Şüphesiz bu lokantalarda görev alacak ahçı ve personelin ayrıca kısa kursdan geçmeleri sonuç üzerinde olumlu etki verir. Ufak yaştaki çocukların devam ettiği okullarda da buna benzer teşebbüslerle başlangıçta balık yemeklerine alışkanlık sağlanabilir. Yatılı okullarla ordu birliklerinde donmuş filetolardan hazırlanacak yiyeceklerin revaç göreceği ve hatırı sayılır miktarda tüketim sağlanacağı ön görülebilir. Yeter ki, her şeyden önce balığı mümkün olan yakınlıkta ve tazelik vasıfları içinde modern makinelerle fileto haline getirelim. Dağıtım ve pishirimde de aynı itinaya dikkat edilirse kısa sürede sonuç elde edilebilir. Bunun misalini İngiltere’de görebiliriz. Bu memleketdeki «balık-karides-kızarmış patates» lokantalarının toplam sayısı 17000’e ulaşmaktadır. Hemen her yerde bulunan bu lokantalarda lezzetli, pratik ve ucuz balık yemek mümkündür. Kalori bakımından etden aşağı olmıyan balık ve benzeri yiyecekler ihtiva ettikleri daha küçük molekülli proteinler sebebiyle daha kolay sindirilmektedir. Balık etinin vücudu şişmanlatmayıp mevzun hale getirdiği hususunda yapılan büyük reklam hareketleri de bu «aş» yerlerinin çoğalmasında rol oynamıştır.

Her zaman tekrarlandığı üzere, bir kaç yılda gelen böyle akınlarla büyük yatırımlara güven sağlanamaz. Fakat, meselâ tamamen yerli malzeme ile ve nisbeten ucuza mal olacak füme ocakları da böyle hallerde kapasitelerini çoğaltarak balık kayıplarının azalmasında epey önemli rol oynayabilir. Dumanlanmış balık ve benzeri mamuller ise halkımızın lezzet anlayışına uygun tiptedir. Sevk edilmesi, satılması ve evlerde sofraya için hazırlanması pratik ve bir vakitler Türkiye’nin bir çok yerlerindeki satışlarında revaç bulmuş olan füme balıklar, bakkal buz dolaplarında uzun süre tutulabilir.

Tuzlamacılık da böyle «balık sellerinde» balıkçının yardımına koşabilir. Ancak bu imalâtda da bugünkü ilkel durum düzeltilerek modern anlamda işleme yapılmalıdır.

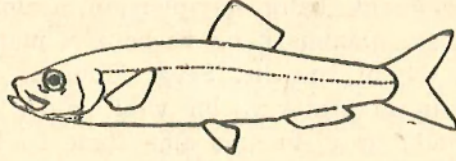
Bu hususlar bir yana, esasında Türk halkı bugün kilosu 10-15 TL. na et yerken bizim, lezzetce dünyada emsali az olan balıklarımızı dondurup kilosu 3-4 TL. dan ihraç etmemiz dolaylı olarak et ihtiyaç ve ihracatımız aleyhine olmaktadır. Bugünkü teknik gereklerle çalışacak büyük kapasiteli bir konserve fabrikası, gereğinde sebze-meyva işlemlerini bırakarak bu stoklarımızı değerlendirmelidir. Bütün bunların koordine edilerek yönetilmesi ise hükûmetin daimi kontrolunda olacak iç bünyesi sağlam bir kooperatif sistemi tesisi ile mümkün olabilir. Devlet, malî ve teknik yardımlarını bu kanal ile balıkçıya ulaştırabilecektir.

Türk balıkçılık sanayiine faydalı ve bir yandan da yurdumuz dö-

viz kazancına yararlı olmak amacı ile Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müessesesi Müdürlüğü Boğazın Rumeli Feneri dibinde, ilerde bir balık kombinası niteliğini alabilecek tesis için teşebbüsde bulunmaktadır.

Ön görülen plâna göre çok taze halde iken rıhtıma gelecek balıklar gereğinde fileto halinde dondurulacak, burada tıbbî içme balık yağı ile balık unu ve ayrıca füme, tuzlama, kutu konserve gibi imalât yapılacaktır. Balık ve Balıkçılık dergisinin gelecek sayısında detaylı olarak bilgi vereceğimiz bu hayırlı teşebbüsün balıkçının avlama gayretini harekete getireceği kesindir. Bir müddet sonra da Karadeniz'de açık deniz avcılığına gidilmesi kendini hissettirecek ve bir filoya ihtiyaç duyulacaktır. Çünkü ötedenberi, ileri sürülen Karadeniz'in ancak 50-60 bin ton dolaylarından çok ürün vermiyeceği fikri, son akınlarla ve Rusların bu denizdeki 400 bin tona yaklaşan istihallerine dair istatistik rakamları ile teyyüt etmemiş bulunmaktadır.

Karadeniz'de ağını çeken balıkçı, çıkan balığını önceden satmışçasına ferahlık duyarsa bizim de bu denizden nasibimiz bir kaç katına çıkarılabilir.



PALAMUT — TORİK

II. Kısım

Sıtkı UNER

Palamut sürüleri Karadeniz'den İstanbul Boğazına girince havaların durumunu müsait buldukları takdirde, oyalanarak akış yaptıklarından Boğazın belli yerlerinde muhtelif tip olta takımlarıyla de avlanır. Olta vasıtasıyla yapılan avcılığı, gece ve gündüz yemliciliği, gündüzleri seğırtme, yünlü, kaşık ve çarpma'dır.

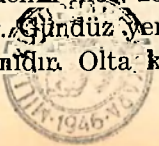
Gece yemliciliğinde av yerleri Paşabahçe, Çubuklu, Anadoluhisarı, Vanıköy, Çengelköy ve Ortaköy önleri ile Dike'dir.

Gece yemliciliğindeki takım lüfer oltasını andırır. Ancak zokaların şekil ve ağırlığı, iğnelerin büyüklüğü, olta ile bedenin kalınlığı, yemin cinsi, zokaya takılma usulleri değişiklik gösterir. Takımın olta kısmı 40-50 bedeni 40-45 numara kalınlığında olur. Bedene üç sıfır numara iğne taşıyan 50 gram ağırlığında zoka bağlanır. Gece yemliciliğinde palamutun yemleri kraca ile istavrittir. Karaca bütün, istavrit tekgöz olarak zokaya takılır.

Güneş batarken av mahalline gidilir. Muşamba pantolon giyilir. Lüks lâmbası yakılarak sandalın küpeştesine yerleştirilir. Bir taraftan da yemler hazırlanır. Münasip bir yere veya gergi tahtası üzerine konur. Olta çekilirken parmakların zedelenmemesi için her iki elin işaret ve orta parmaklarına lâstik parmaklık konur. Zokaya yem takılır.

Palamutlar Boğaziçinde yattıkları 40-45 kulaçlık derinlikleri olan kanal bölgesinde, yakamoz alınca deniz seviyesine doğru yükselerek 16 ilâ 26 kulaç arasında dolaşırlar. Bazı geceler 8-10 kulaca yükseldiği olur. Bu ölçüler göz önünde tutularak, olta kulaçlanıp denize indirilir. Sandalda iki yahut üç kişi bulunduğu takdirde, her birinin ayrı ayrı derinliklere olta indirmeleri, balığın dolaştığı seviyenin kolayca bulunmasını temin eder. Palamut zokaya gelince yemi, kafa kısmından ağzına alıp yutmaya çalışır. Dolayısıyla geldiğini haber verir. Hemen çalınılarak yakalanması sağlanır. Olta yavaş yavaş çekilir. Balık sandala alınır. İğneden çıkarılır. Bir gaz tenekesine veya yerli livara konur. Gece yemliciliğinde iki oltacı avın bol olduğu zamanlarda, 100-150 çift palamut tutabilir.

Gündüz yapılan palamut yemliciliği, gece yemliciliğinden bir hayli farklar taşır. Bu fark balığın uzun zaman Boğaz'da yatması dolayısıyla takımı sezdiğinden, olta ve bedenin ince, zoka ile iğnenin biraz ufak boyda kullanılmasından ileri gelir. Gündüz yemliciliğinde palamut oltası hemen hemen lüfer oltasının aynıdır. Olta kısmı 35-40 numara kalınlığın-



da, 40 kulaç uzunluğunda olur. Beden ise 25-30 numara kalınlığında iki buçuk kulaç uzunluğundadır. Zokası sarımsak dişi şeklinde 30-35 gram ağırlığında olup, üçsıfır numara iğne taşır. Yemi, kraça, çaça, hamsidir. Bu saydığımız yemler zokaya bütün olarak, iğne balığın ağzından sokularak solungaç kapağı arasından geçirildikten sonra, karnından batırılıp, sırtından iğnenin ucu çıkarılmak suretiyle takılır. Gündüz yemliciliğinde, palamutun sevdiği yemlerden biri de Uskumru'dur. Uskumrunun her iki tarafından çıkarılan filetoları, yaprak yem halinde kullanılır. Filetoların birinin üstünde balığın kuyruğu bırakılırsa, daha çekici bir yem elde edilir. Gündüz yemliciliği boğaz kıyılarına yakın mahallerde yapılır. Olta denize indirilir. Dip bulunur. Bir kulaç yukarı alınır. Balığın gelmesi beklenir. Zokaya atlayınca çalınılır. Yakalanması sağlanır. Beden ince olduğundan yavaş yavaş çekilerek içeri alınır.

Seğirtme ile avcılık:

Palamut gündüzleri seğirtme ile de avlanır. Seğirtme adı verilen araç, uskumru, kolyoz ile bunların vonozları zargana, cınakop, hamsi gibi balıklara benzeyen füze şeklinde, ucunda iğne bulunan kurşundan yapılmış zokadır. Ağırlıkları 120 gramdan 350 grama kadar değişir. Seğirtme zokalarına yem takılmaz. Zokaların üstündeki oksideler veya balığın yakalandığı vakit bıraktığı diş izleri, maskal denilen çubuk halinde cam yahut kemik parçaları vasıtasıyla sürtülerek giderilir. Bu işlemden sonra zoka, sol elin içine yerleştirilen bir bez parçasına yatırılarak üzerine bir miktar cıva dökülmek suretiyle ovalanıp parlatılır. Cıva dökülmeden evvel mat bir renkte olan zoka cıvalanmasını müteakıp parlak, gümüşî bir renk alır. Dolayısıyla yem olmaya elverişli hareket halinde bir balık gibi görünür. Seğirtme ile avcılık ekseriya İstanbul Boğazına ve Marmara'ya inhisar eder. Karadenizin bâzı sahil bölgelerinde de yapıldığı olur.

Boğazın kanal yerleri göz önünde tutularak takımın olta kısmı 60 kulaç uzunluğunda 40 numara kalınlığında olur. Fırdöndü vasıtasıyla aynı kalınlıkta 2 kulaç uzunluğunda beden eklenir. Seğirtme ile yapılan avcılıkta palamutun bulunduğu sahada yem olarak hangi cinsten balık varsa, onun şekline benzer zoka kullanmak lâzımdır. Zokaların büyüklüğü derinliklere göre değişir. Genel olarak derin ve kanallı sular da ağır, sığlarda ise hafif zokalar kullanılır. Av mahalline gidilince, zoka maskallanıp, cıva ile parlatıldıktan sonra olta denize indirilir. Dibin bulunmasından sonra 8—10 kulaç kadar sür'atle yukarı çekilip, tekrar bırakılır. Oltanın böylece hareketi sayesinde, zoka kaçmakta olan bir küçük balığı andırdığından, civarında bulunan palamut, bir hamlede üzerine atılır. Dolayısıyla yakalanır. Palamut bâzen orta sulara yükselir. Bu takdirde seğirtme bu seviyede işletilir.

Yünlü Zoka ile Avcılık:

Bu takım ile yapılan avcılık, daha ziyade İstanbul Boğazının kıyılarına inhisar ettiğinden, deniz vasıtası olmayan amatörlerin başlıca eğlencesini teşkil eder. Yünlü zoka, kraça, istavrit, çamuka, aterina, hamisi şeklini andıran, ucunda iğnesi olan bir kurşun parçasıdır. Zokaların ortasında bulunan küçük bir deliğe kırmızı renkteki horozun boyun taraflarındaki uzunca tüylerden 3-4 adedi diplerinden sokulup, kibrit çöpü ile sıkıştırılarak tesbit olunur. Bu tüyler yeme benzeyen balığın sırtını ve kuyruğunu temsil eder. Yünlü zokalar da seğirtmeler gibi cıvanılır. Yünlü takımın oltası 35-40 kulaç uzunluğunda 40-45 numara kalınlığında olur. Fırdöndü vasıtasıyla 40 numara kalınlığında 2 kulaç uzunluğunda beden ilâve edilir.

Bu takım ile avcılık palamut kıyılara sokulduğu vakit sahilden, açıklarda ise deniz seviyesine yakın bulunduğu takdirde sandalla yapılır. Sahil avcılığında oltanın bedeni, zokanın 70-80 santim yukarsından sağ el ile tutularak, zoka sol ele alınıp gergin vaziyette iken iki kolun ile riye hareketiyle ve sağ elin zoriyle açığa fırlatılır. Zokanın dibe inmesi beklendikten sonra olta sür'atle çekilmeye başlanır. Böylece zokanın hareket halinde oluşu palamutun yakalanmasını sağlar. Kıyıda yapılan avcılıkta zokanın iğnesine kraça veya istavrit takılırsa, palamut daha fazla tahrik edilmiş olacağından şans artar.

Açıktaki avcılık, kürekli veya motorlu vasıta seyir halinde iken olta 20-30 kulaç kadar bırakılıp yavaş yavaş çekilmek ve tekrar bırakılmak suretiyle icra edilir. Sandal veya motorda çift olta da kullanılabilir. Bundan başka yünlü zoka yerine kaşık da takılabilir. Ancak balığın bol zamanında yünlü takım yerine su üstü çaparisi kullanılması tavsiye olunur.

1967 DÜNYA VE TÜRKİYE'NİN SU ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ III

Şadan BARLAS

7126 kilometre uzunluktaki kıyıları Kuzeyde Karadeniz, Kuzey batıda Marmara denizi, Batıda Ege denizi, Güneyde Akdeniz ile çevrilmiş ve muhtelifi büyüklükte gölleri ve akar suları bulunan Türkiye'nin 1967 su ürünleri üretimi, Başbakanlığa bağlı Devlet İstatistik Enstitüsünce yayımlanmış olan Su Ürünleri Anketi'ne göre, 200.000 tonu aşmış bulunmaktadır. Bu üretim memleketimizde şimdiye kadar ulusal müesseselerce kaydedilmiş en yüksek rakkamdır ve bunu yeni bir rekor olarak kabul etmeliyiz.

1967 de memleketimizde hasat edilmiş olan su ürünlerinin deniz ve tatlısulara göre dağılımı şöyledir:

	Adet	Kilogram
Deniz ürünleri	8.362.557	195.268.590
Tatlısu ürünleri	—	6.377.556
	8.362.557	201.646.156

1967 yılı su ürünleri üretimimiz bir evvelki yılın üretiminden (122.712 ton) bir buçuk kat daha fazladır.

İncelenen yıl zarfında hasat edilmiş olan su ürünlerinin gruplar itibariyle dağılımı aşağıda verilmiştir:

Gruplar	Adet	Kilogram
Toplam	8.362.557	201.646.156
a) Deniz ürünleri	8.114.544	195.268.590
Balıklar	2.278.275	193.915.017
Krüstaseler	4.153.686	1.278.687
Yumuşakçalar	1.682.583	74.886
b) Tatlısu balıkları	—	6.377.566
c) Suda yaşayan memeli hayvanlar	206.057	
d) Suda yaşayan hayvanlar	11.936	
e) Suda yaşayan artıklar	30.020	

1967 yılında deniz ürünleri üretimimiz bölgeler itibariyle şöyledir:

Bölgeler	Adet	Kilogram
Karadeniz	2.692.133	147.029.638
Marmara	3.877.605	38.915.845
Ege	1.026.733	5.735.029
Akdeniz	766.086	3.588.078
	8.362.557	195.268.590

Yukarıdaki tabloda görüleceği üzere, Türkiye, 1967 yılında, 195.268.590 kilogram gelen muhtelif deniz ürünlerinin % 75.30 unu Karadeniz, % 19.92 sini Marmara, % 2.94 ünü Ege ve % 1.84 ünü Akdeniz bölgelerinden elde etmiştir.

Memleketimizi çevreleyen deniz sularından 1967 de hasat etmiş olduğumuz balık türleri önem sıralarına göre aşağıda gösterilmiştir. Anketteki balık isimleri aynen yazılmıştır:

Balıklar	Kilogram	Balıklar	Kilogram
Hamsi	57.038.257	Kayabalığı	284.636
Sargan	21.263.118	Sinağrit	256.767
Palamut	19.133.732	Tranca	202.117
Karagöz (İst.)	17.736.615	Mersin	196.376
Torik	15.380.396	Melanurya	172.255
İstavrit	8.744.785	Bakalorya	169.870
Kefal	7.044.440	Turna	152.975
Lüfer	6.168.800	Sarıağız	136.923
Keler	5.666.540	Gümüş	123.932
Mezgit	2.966.695	Sarıgöz	105.948
Köpek Balığı	2.624.887	Sarpa	105.945
Uskumru	2.579.962	Kılıç	98.578
Kırlangıç	2.494.458	Fangri	92.261
Sardalya	2.407.801	Akya	87.995
Barbunya	2.034.577	Yılan Balığı	72.624
İzmarit	1.893.652	Mırmır	69.695
Tekir	1.890.983	Orfoz	67.899
Kalkan	1.778.024	Zargana	65.280
İskarmoz	1.611.654	İskorpil	51.697
Minakop	1.573.815	Gelincik	34.240
Orkinoz	1.488.261	Avcı	30.775
Kupes	670.960	Hani	19.342
İspari	662.565	Şip	17.860
Kolyoz	653.694	Lâpina	17.354
İskorpit	563.796	Dülger	14.215
Çipura	524.195	Granyüz	13.638
Karagöz	525.229	Turna	13.351
İşkine	482.404	Lipsoz	6.488
Dil-Pisi	438.024	Afarna	5.153
Levrek	425.871	Berlam	1.257
Tirsi	405.868	Vatoz (1)	2.278.275

1) Vatoz adettir ve toplama dahil değildir.

Mercan	322.968	Marya	1.114.342
Lahoz	301.205	Diğer balıklar	614.998

Yukarıdaki cetvelde görüleceği üzere hamsi, sargan, palamut, karagöz istavrit, torik balıkları memleketimiz denizlerinden üretilen balıkların en önemli bölümünü (63.362.699 kilogram) teşkil etmektedirler. Bu beş balığın toplam üretim miktarı yüzlerce çeşit balığın toplam üretim rakkamından 67.189.519 kilogram daha fazladır. Diğer bir deyimle denizden hasat edilmiş olan balıkların % 67.32 sine takebül etmektedir. Söz konusu beş balığın, deniz sularından hasat edilmiş balıkların üretimine nazaran münferit yüzde oranı şöyledir: hamsi 29.41, sargan 10.97, palamut 9.67, karagöz istavrit 9.15, torik 7.93.

Memleketimizi çevreleyen denizlerden elde edilmiş olan balıkların bölgelere göre dağılımı aşağıda gösterilmiştir:

Balıklar	Akdeniz	Ege	Karadeniz	Marmara
Toplam	3.420.458	4.620.142	147.022.225	38.852.192
Akya	36.320	28.985	—	22.684
Afarna	—	3.000	1.925	228
Avci	28.295	2.180	—	300
Bakalorya	64.100	37.269	—	68.501
Barbunya	116.530	106.683	1.625.620	185.744
Berlam	250	—	750	257
Çipura	131.358	175.478	23.995	193.364
Dil-Pisi	17.038	110.595	223.603	86.788
Dülger	500	1.551	1.985	10.179
Fangri	49.029	33.019	—	10.213
Gelincik	—	510	16.865	16.865
Grenyüz	450	10.298	180	2.710
Gümüş	—	40	82.770	41.122
Hamsi	—	173.500	55.517.260	1.347.497
Hani	—	3.102	2.600	13.640
Iskarmoz	1.568.725	17.549	—	25.380
İskorpil	—	2.205	36.170	13.322
İskorpit	1.874	46.189	413.415	102.318
İspari	18.480	129.118	463.465	51.502
İstavrit	14.985	42.735	7.213.025	1.474.130
Karagöz (İst.)	19.886	52.376	17.402.490	261.863
İşkine	—	13.050	451.675	17.679
İzmarit	38.303	193.339	1.407.900	254.110
Kalkan	—	700	1.528.550	248.774
Karagöz	53.553	41.832	372.920	56.924
Kayabalığı	90.228	16.173	168.340	9.895

Kefal	192.111	420.457	3.018.335	3.413.537
Keler	1.340	760	5.590.830	73.610
Kılıç	4.235	2.335	6.650	85.358
Kırlangıç	3.780	19.631	2.387.197	83.850
Kupez	6.303	81.783	8.590	574.284
Kolyoz	6.735	20.417	83.365	543.177
Köpek b.	189.220	155.212	1.914.680	365.775
Lahoz	216.123	66.622	—	18.460
Lapina	—	4.400	800	12.154
Levrek	59.948	148.133	122.617	95.173
Lipsoz	—	1.570	—	4.918
Lüfer	41.816	56.478	2.742.775	3.327.731
Melanurya	17.010	55.242	—	100.003
Mercan	57.195	85.115	680	179.978
Mersin	175	2.205	190.600	3.396
Mezgit	41.950	195	2.886.440	38.110
Mırmır	8.987	22.549	5.500	32.659
Minekop	9.028	75.645	1.455.140	34.002
Orfoz	27.501	24.740	—	15.928
Orkinoz	—	13.900	891.618	582.743
Palamut	33.186	107.240	8.813.892	10.179.414
Sardalya	12.893	1.157.433	205.152	1.032.323
Sargan	—	4.300	21.245.150	13.668
Sarıağız	64.920	3.266	65.730	3.007
Sarıgöz	7.950	4.210	84.410	9.378
Sarpa	18.717	39.730	1.450	46.048
Sınağrit	22.542	162.866	6.000	65.359
Şip	—	—	17.795	65
Tekir	57.110	84.000	803.501	946.372
Tirsi	—	27.944	353.901	24.023
Tranca	825	198.999	385	1.908
Torik	4.386	61.707	5.312.284	10.002.019
Turna	12.672	24.776	107.050	8.477
Uskumru	3.581	4.428	507.917	2.064.036
Vatoz (1)	35.281	244.099	1.682.597	316.298
Yılan b.	4.050	36.014	1.664	30.896
Zargana	836	4.970	23.250	36.224
Zurna	11.750	1.047	—	554
Marya	30.003	64.427	764.995	254.917
Diğer balıklar	1.760	134.190	446.379	32.669

1) Vatoz adettir ve toplama dahil değildir.

Yukarıdaki tabloda görüleceği üzere 1967 de Akdeniz bölgesinde karaya çıkarılmış olan İskarmoz balığı bu bölgede bulunan elli cins balık arasında miktar bakımından en önemlisidir. Bu balık Akdenizden hasat edilmiş olan balıkların % 45.86 sını teşkil etmektedir.

Ege bölgesinde karaya çıkarılmış olan başlıca balıklar önem sıralarına göre sardalya, kefal balıklarıdır.

Karadeniz bölgesinde karaya çıkarılmış bellibaşlı balıklar önem sıralarına göre hamsi, sargan, karagöz istavrit, palamut, istavrit, vatoz, keler, torik, kefal, mezgit, lüfer, kırlangıç, köpek balığı, barbunya, kalkan, minekop, izmarit'dir. Hamsi balığı Karadeniz bölgesinde karaya çıkarılmış olan bütün balıkların % 28.15'e tekabül etmektedir.

Marmara bölgesinde karaya çıkarılmış olan başlıca balık türleri hacimlerinin önemine göre palamut, torik, kefal, lüfer, uskumru, istavrit, hamsi, sardalya olarak sıralanmaktadır.

1967 de memleketimizde karaya çıkarılmış olan deniz balıklarının illerimize göre dağılımı şöyledir:

İller	Kilogram	İller	Kilogram
1. Rize	48.286.273	12. Bursa	2.309.230
2. Ordu	39.106.966	13. Hatay	1.993.134
3. İstanbul	28.575.594	14. Çanakkale	1.571.201
4. Giresun	20.776.189	15. Tekirdağ	1.372.085
5. Trabzon	10.242.321	16. İçel	770.454
6. Artvin	7.916.032	17. Muğla	655.516
7. Balıkesir	4.814.528	18. Antalya	486.360
8. Samsun	4.755.499	19. Kastamonu	311.565
9. Sinop	4.224.017	20. Kocaeli	209.554
10. İzmir	3.764.791	21. Aydın	199.835
11. Zonguldak	2.407.363	22. Adana	170.510

Yukarıdaki tabloda görüleceği üzere ilk beşinci sırayı işgal eden beş büyük balıkçı ilinde karaya çıkarılmış olan toplam balık miktarı 155.991.693 kilogramdır yani toplam deniz balıkları üretiminin % 80.44'ü dür. Altı ilâ onbeşinci sıralarda yazılı orta büyüklükteki on balıkçı ilinde karaya çıkarılmış olan toplam balık miktarı (35.127.880 kilogram) toplam deniz balıkları üretiminin % 18.11'i dir. Balıkçılık yönünden önemli olmayan son altı ilde karaya çıkarılmış olan balık hacmi (2.803.794 kilogram) toplam deniz balıkları üretiminin % 1.45 i dir.

Devlet İstatistik Enstitüsünün 1967 yılında yapmış olduğu su ürünleri anketine göre mezkûr yıl zarfında memleketimizde karaya çıkarılmış olan diğer deniz ürünlerinin cins ve miktarları aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Cinsler	Adet	Kilogram
Toplam	6.084.282	1.353.573
a) Krüstaseler	4.153.686	1.278.687
Karides	—	1.278.687
Çağanoz	1.222.325	
Çalpara	1.825.595	
Yengeç	665.182	
Pavurya	313.306	
İstakoz	91.912	
Böcek	19.437	
Ayna	15.929	
b) Yumuşakçalar	1.682.583	74.886
Kalemerya	—	74.886
Midye	705.575	
Mürekkep balığı	690.840	
Tarak	176.683	
Ahtapot	63.263	
İstiridye	37.632	
Soline	8.590	
c) Suda yaşayan memeli hayvanlar	206.057	
Yunus	206.057	
d) Suda yaşayan hayvanlar	11.936	
Kaplumbağ	11.936	
e) Suda yaşayan artıklar	30.020	
Sünger	30.020	

Ankete göre 1967 yılında memleketimiz tatlısularından hasat edilmiş olan balıkların (6.377.566 kilogram) cinslere göre dağılımı şöyledir:

Cinsler	Kilogram	Cinsler	Kilogram
Akbalık	76.500	Kızılkanat	65.494
Alabalık	157.469	Sudak	198.604
Çapak	21.000	Sazan	3.065.453
Gökçe	74.000	Siraz	10.000
Gümüş	6.000	Yayın	594.612
İnci kefali	600.000	Yılanbalığı	107.577
Karabalık	3.500	Turna	209.136
Kayabalığı	6.715	Diğer balıklar	600.889
Kefal	580.617		

Yukarıdaki rakkamlardan anlaşılacağı üzere 1967 de en fazla ha-

sat edilmiş olan tatlısu balığı Sazan'dır. Bu balık 1967 tatlısu balıkları üretiminin yüzde 48.06 sına tekabül etmektedir.

Bahis konusu balıkların illere göre dağılımı aşağıda gösterilmiştir:

İl	Kilogram	İl	Kilogram
Adana	8.324	İsparta	381.500
Adıyaman	11.675	İçel	15.100
Afyonkarahisar	104.000	İstanbul	56.478
Ağrı	15.000	İzmir	6.950
Ankara	72.655	Kars	67.000
Antalya	139.900	Kırşehir	550.000
Artvin	2.800	Kocaeli	237.000
Aydın	732.965	Konya	406.500
Balıkesir	310.000	Malatya	11.425
Bitlis	265.000	Manisa	487.300
Bolu	15.960	Maraş	31.000
Burdur	89.100	Muğla	124.150
Bursa	529.000	Muş	200.000
Çanakkale	9.520	Nevşehir	18.500
Çorum	4.600	Niğde	71.600
Denizli	71.100	Sakarya	7.00
Diyarbakır	19.000	Samsun	155.000
Edirne	61.044	Siirt	3.000
Elâzığ	6.000	Sivas	70.000
Erzincan	9.825	Trabzon	1.350
Erzurum	86.500	Urfa	10.750
Eskişehir	283.300	Van	600.000
Hatay	11.50	Zonguldak	6.695

Yukarıdaki tablodan anlaşılabacağı üzere memleketimizde en fazla tatlısu balıkları üretiminde bulunan iller 732.9 tonla Aydın, 600.0 tonla Van, 550.0 tonla Kırşehir, 529.0 tonla Bursa, 487.0 tonla Manisa, 406.0 tonla Konya, 381.0 tonla Isparta, 310.0 tonla Balıkesir, 283.3 tonla Eskişehir, 265.0 tonla Bitlis, 237.0 tonla Kocaeli, 200.0 tonla Muş'dur. Memleketimiz tatlısu balıkları üretiminde önemli payları bulunan bu illerde 1967 yılında hasat edilmiş olan bellibaşlı balıklar şunlardır:

Aydın: 328.0 ton kefal, 228.2 ton sazan, 75.9 ton yayın, 65.7 ton yılan balığı

Van: 600 ton inci kefali.

Kırşehir: 300.0 ton sazan, 200.0 ton yayın, 50.0 ton kefal.

Bursa: 150.0 ton sazan, 115.0 ton yayın, 50.0 ton kefal.

Manisa: 439.0 ton sazan, 17.0 ton yılan balığı.

Konya: 189.0 ton sazan, 114.5 ton turna, 70.0 ton gökçe.

İsparta: 165.0 ton sudak, 150.0 ton sazan,

Balıkesir: 250.0 ton sazan.

Bitlis: 265.0 ton sazan.

Eskişehir: 157.8 ton sazan, 73.0 ton yayın, 49.0 ton kızılkanat.

Kocaeli: 90.0 ton sazan, 25.0 ton alabalık, 17.0 ton yayın.

Muş: 200.0 ton sazan.



Türkiye su ürünleri bakımından, FAO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı) tarafından yayımlanmış olan 24. Balıkçılık İstatistik Yılığında gösterilen 221 ülke, arazi, vesaire arasında 1967 de 38 inci ve Yıllıkta gösterildiği Asya Kıt'asındaki kırkaltı ülke arasında 13 üncü gelmektedir.

FAO Yılığına göre 1967 yılında Akdeniz ve Karadenizden toplam 1.100.000 ton su ürünü elde edilmiştir. Bu denizlerde kıyıları bulunan Türkiye'nin 1967 yılına ait su ürünleri üretimi bu rakkama dahil değildir. İlâve edecek olursak Akdeniz ve Karadenizin müşterek su ürünleri üretimi 1.295.000 tonu geçer. Bu rakkamlardan anlaşılacağı üzere memleketimizin bahis konusu bölgedeki üretim payında 1967 yılında önemli bir artış olmuştur. Bu pay 1966 da onda bire yakın iken 1967 da altıda bir olmuştur.

Memleketimiz su ürünleri üretimi bakımından, 1967 yılında, Akdeniz ve Karadenize sahil dar ondokuz ülke arasında Beşincidir. Türkiye'nin önünde bulunan ülkeler 1967 deki su ürünleri üretimindeki önemlerine göre şunlardır: Sovyet Sosyalist Cumhuriyetleri Birliği (5777.2 bin ton), İspanya (1430.6 bin ton), Fransa (820.0 bin ton), İtalya (337.3 bin ton). Türkiye'yi Yunanistan, Birleşik Arap Cumhuriyeti, Romanya, Yugoslavya, Bulgaristan, Tunus, İsrail, Cezayir, Lübnan, Kıbrıs, Libya, Monako izlemektedir.



Dünya Balıkçılık Âlemi

İÇ HABERLER

★ Et ve Balık Kurumu 4-27 Kasım 1969 tarihleri arasında Batı Karadenizde 83 gros tonluk Sazan av gemisiyle palamut av tatbikatında bulunmuştur. Bu faaliyetler sırasında 32.5 ton palamut tutulmuştur. Hasat edilen palamutların bir bölümü Ankara piyasasında satışa arz edilmiş ve İstanbul Balıkhanesinde satılmıştır. Diğer bölümü ise Kurumun İstanbuldaki Beşiktaş Soğuk Deposunda muhafazaya alınmıştır.

★ Et ve Balık Kurumu 4-30 Kasım 1969 tarihlerinde 83 gros tonluk Yunus ve 41 gros tonluk Pisi av gemileriyle Batı Karadenizde kıyılarımızdan üç deniz mili açıktaki ve mevcut şartlara uygun olarak trawculuk yapmıştır. Bu sefer esnasında tutulan 6 ton kalkan, pisi, dil, çınakop, istavrit, kırlangıç, minekop, kaya, iskorpit, izmarit gibi çeşitli balıklar İstanbul Balıkhanesinde satılmıştır.

★ Et ve Balık Kurumu, Karadenizereğlisinde balık müstahsillerinden palamut mübayaasında bulunmak üzere Kasım 1969 ayında da bu bölgeye İstanbul'daki Balıkçılık Müessesesi elemanlarından teşkil edilen bir heyet göndermiştir.

★ Et ve Balık Kurumu soğuk depolarında Ağustos 1969 ayında 92.5 ton soğutulmuş ve 33.5 ton dondurulmuş olarak toplam 126.0 ton, Eylül 1969 ayında 575.5 ton soğutulmuş ve 729.9 ton dondurulmuş olarak, toplam 1305.4 ton, Ekim 1969 ayında 458.7 ton soğutulmuş ve 1296.9 ton dondurulmuş olarak toplam 755.6 ton çeşitli deniz ve tatlısu balıkları ile diğer ürünler muhafazaya alınmıştır.

★ Et ve Balık Kurumu soğuk depolarında Ağustos 1969 ayında 4043.2 ton buz imal edilmiş ve 3984.9 ton buz satılmıştır; Eylül 1969 ayında 3626.3 ton buz imal edilmiş ve 3719.0 ton buz satılmıştır; Ekim 1969 ayında 2133.7 ton buz imal edilmiş ve 2181.3 ton buz satılmıştır.

★ Et ve Balık Kurumu frigorifik taşıma gemileriyle Kasım 1969 ayında toplam navlun değeri 43855,50 Türk Lirası tutarında 87.3 ton çeşitli gıda maddeleri taşımıştır. Bu hacmin 72.2 tonu yabancı memleket limanları, geri kalanı memleketimiz limanları arasında taşınmıştır.

★ Et ve Balık Kurumu, balık yağı ve unu imalinde ham madde olarak kullanmak üzere, Kasım 1969 da Trabzon piyasasından 36.3 ton yunus, İstanbul piyasasından 10.0 ton çeşitli balık satın almıştır. Aynı dönemde 10.4 ton yunus yağı, 4.4 ton yunus unu ile 1.5 ton balık unu

üretiminde bulunmuş ve Trabzon mamulü 2.1 ton yunus yağı ile İstanbul mamulü 2.3 ton balık unu satmıştır.

★ İstanbul Balık Hâlleri Müdürlüğünce verilen bilgilere göre bu Hâllerde Eylül 1969 ayında toplam 5.066.009 Türk lirası değerinde 1.910.342,4 kilogram ve ayrıca 66141 adet çeşitli deniz ve tatlısu ürünleri satılmıştır. Sözü edilen ürünlerin cinsleri ile miktarı ve aylık ortalama toptan kilogram satış fiyatları (bazı ürünlerin fiyatları adet esaslı üzerinden verilmiştir) aşağıda gösterilmiştir:

Deniz balıkları: Barbunya 1411 kg, 5127 krş; Tekir 17608 kg 1455 krş; Kalkan 9047 kg 582 krş; Dil-Pisi 2210 kg 2457 krş; Levrek 1225 kg 3534 krş; Kemal 8409 kg 704 krş; Gümüş 1387 kg 1809 krş; Mezgit 1512 kg 900 krş; İskorpit 219 kg 655 krş; Mercan-Sinağrit 371 kg 2142 krş; Hani-Lâpina-Eşkina 361 kg 860 krş; Lüfer 6296 kg 1793 krş; Minakop 90 kg 2037 krş; Kaya 11 kg 236 krş; Hamsi 4650 kg 268 krş; Kılıç 1263 kg 2747 krş; İstavrit 8263 kg 430 krş; İzmarit-İstrongiloz 688 kg 542 krş; Sardalya 12188 kg 387 krş; Zargana 355 kg 661 krş; Gelincik 473 kg 2254 krş; Uskumru 748 kg 1042 krş; Karagöz 636 kg 1788 krş; Çitari 163 kg 1644 krş; Kupes 566 kg 600 krş; Kolyoz 1055 kg 737 krş; Kır-langıç 577 kg 1186 krş; Akyä 292 kg 684 krş; Torik 10813,5 kg (1335 çift) 619 krş; Palamut 1799515,9 kg (1384243 çift) 201 krş; Keler 5 adet 1290 krş; Marya 931 kg 415 krş.

İstanbul Balık Hâllerinde Eylül 1969 ayında satılmış olan torik ve palamut balıklarının beher çiftinin ortalama aylık ağırlığı sırasıyla 8100 ve 1300 gramdır.

Tatlısu balıkları: Mersin 1516 kg 1772 krş; Turna 108 kg 177 krş; Kefal 78 kg 1016 krş; Sudak 1160 kg 1039 krş; Yayın 750 kg 381 krş; Yılan balığı 26 kg 788 krş; Sazan 97 kg 496 krş; Kızılkanat 107 kg 770 krş.

Krústaseler: Karides 10641 kg 2038 krş; İstakoz 1737 adet 3533 krş; Pavurya 10943 adet 210 krş; Çağanoz 1560 adet 22 krş; Böcek 832 adet 3758 krş.

Molüskler: Kalamarya 45 kg 1026 krş; İstiridye 1054 adet 23 krş; Midye 50000 adet 4 krş.

DIŞ HABERLER

Danimarka

★ Türkiye'den «balıkçı» getirtmek hususunda Kopenhag'daki Türk Büyükelçiliği ile Danimarka «Taka Sahipleri Cemiyeti» temsilcileri arasında yapılan görüşmeler devam etmektedir. Son görüşmeden sonra Kopenhag Büyükelçiliğimiz, Dışişleri Bakanlığından 800-1000 kadar balıkçının Danimarka'ya gönderilip gönderilemeyeceği hususunun araştırılmasını istemiştir. Danimarkalılar seçilecek şahısların herşeyden önce

tecrübeli olmalarını şart koşmakta, az da olsa İngilizce veya Almanca bilenlerin tercih edileceğini söylemektedirler.

Balıkçılara, balığa çıkıldığı zaman günde 85, balığa çıkılmadığı günlerde de 65 kuron ödeneceği bildirilmiştir. Büyükelçilikten bildirildiğine göre Danimarka'da tutulan balığın yarısı takanın sahibine, diğer yarısı ise mürettebata ait bulunmaktadır.

Bu kadar büyük sayıda bir balıkçı ihtiyacını Türkiye'nin karşılayıp karşılayamayacağı bilinmemektedir.

Danimarka balıkçıları daha ziyade açık denizde Norveç, İngiltere ve İzlanda sahilleri açıklarında avlanmaktadırlar. Bilhassa kış aylarında bu denizlerde avlanmanın tehlikeleri mevcuttur. Bir kaç hafta önce kötü hava şartları yüzünden Danimarka açıklarında iki balıkçı teknesi batmış, birinin mürettebatı diğer bir gemi tarafından kurtarılmışsa da ikincisinin mürettebatı helikopter yardımı gelmeden, denizde boğularak ölmüşlerdir.

Türk Dışişleri Bakanlığı bu konuyu inceledikten sonra Danimarka hükümetinden izin alınması gerekmektedir. Hükümetin tutumu bilinmemektedir.

«Basın»dan

İspanya

★ Bu memleketin balıkçılık politikasının başlıca hedefleri şunlardır:

- a) Uzatma ağılarıyla dip balıkları avlayan frigörük gemi filosunun büyümesini frenlemek;
- b) Münhasıran morina balıklarını tuzlayan geleneksel balıkçı gemilerinin yapımına hükümetçe yardımda bulunmamak;
- c) Açık deniz orkinoz av filosunu geliştirmek;
- d) Küçük balıkçıların kooperatifler ihdas etmelerini teşvik etmek;
- e) Bilhassa dondurulmuş balık olmak üzere pazarlama şebekelerini modernleştirmek.

İtalya

★ Deniz Ticaret Bakanlığına bağlı Deniz Balıkçılık Müessesesi tarafından yayımlanan istatistiklere göre 1968 yılında İtalya'nın balıkçı filosu 26982 kürekli ve yelkenli kayıktan, 15346 motorlu kayıktan ve 3930 adet motorlu balıkçı teknesinden ibaret bulunuyordu.

Müessesece verilen bilgilere göre 1968 de balıkçılık sahasında 129488 kişi çalışmıştır. Bunlardan 45966 sı birinci kategori, 71067 si üçüncü kategori olarak denizlerde, 1831 kişi karada ve 11524 kişi de yardımcı sanayilerde istihdam edilmiştir.

Yunanistan

★ 1968 yılında Yunanistanda 33225 ton derin dondurulmuş balık tüketilmiştir. Tüketim insan başına 3.84 kilogramdır.

BALIK VE BALIKÇILIK

(FISH and FISHERY)

Foundation : 1953

VOL. XVII
No. 12

December
1969

ET ve BALIK KURUMU G. M.
BALIKÇILIK MÜESSESESİ MD.
BEŞİKTAŞ - İSTANBUL

EDITOR
O. KARAATA

CONTENTS

	Page
IMPORTANT DEVELOPMENTS IN MUSSELS RESEARCH	1
PIKE (ESOX LUCIUS) IN TUREY	4
THE SALMONS AND TROUTS (PART XVI)	8
PELAMID-BONITO IN TURKISH WATERS (PART II)	11
1967 FISH PRODUCTION IN THE WORLD AND TURKEY (PART III)	14
WORLD FISHING NEWS	22
I N D E X	26

İÇİNDEKİLER

SAYI: 1 — OCAK 1969

Açık Deniz Balıkçılığı	Saim Onat	1
Balık Kırımı	Sıtkı Üner	5
Alabalıklar (VI)	Şeref Karapınar	7
Su Ürünleri Hakkında Umumî Bilgi	Nuri Barlas	11
Lüfer ve Avcılığı (III)	Sıtkı Üner	15
Dünyada Orkinos Avcılığı	Şadan Barlas	21
Dünya Balıkçılık Âlemi	★	25
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	28

SAYI: 2 — ŞUBAT 1969

Balıkçılık ve Su Ürünleri Enstitüsü Eğitim Programı Hazırlama Semineri	Saim Onat	1
Barajlar yapılırken Balıkçılık Yönünden Unutulan Çok Mühim Bir Konu	İbrahim Bilge	3
Akdeniz Balıkçılık Biyolojisi ve Oseanografisi Deniz Üstü Çalışmaları (Kısım 1)	Necla Gürtürk	5
Balık Etlerinin Nev'ileri ve Anatomisi	Nuri Barlas	9
Alabalıklar (VII)	Şeref Karapınar	14
Doğu Karadeniz İstavritleri	Tarık Yalینگün	19
Mercan Balıkları	Sıtkı Üner	20
Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin Son Toplantısı Hakkında (Kısım 2)	Şadan Barlas	23
Dünya Balıkçılık Âlemi	★	26
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	28

SAYI: 3 — MART 1969

Balık Avcılığı Yönünden İç Sularımızın Genel Durumu	Remzi Geldiay	1
Kalkan Balığı	İbrahim Bilge	5
Akdeniz Balıkçılık Biyolojisi ve Oseanografisi Deniz Üstü Çalışmaları (Kısım 2)	Necla Gürtürk	8
Balıkların Tasnifi ve Balık Gruplarının Beden Yapılışı	Nuri Barlas	13
Alabalıklar (VIII)	Şeref Karapınar	13
Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin Son Toplantısı Hakkında (Kısım 3)	Şadan Barlas	21
Dünya Balıkçılık Âlemi	★	25
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	28

SAYI: 4 — NİSAN 1969

Dünyada Balık Üretimi ve Türkiye'nin Durumu	Sıtkı Üner	1
Bir Amatör Gözüyle Tatlısu Balıklarımızın Değeri (1)	İbrahim Bilge	5
Atlantis II Araştırma Gemisi	★	11

Balıkçı Gemilerinin Seferde Taşıyacağı İşaretler ...	Tarık Yalınğün	12
Alabalıklar (IX)	Şeref Karapınar	14
Balık Muhafaza Usulleri (1)	Nuri Barlas	19
Dünya Balıkçılık Âlemi	★	22
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	27

SAYI: 5 — MAYIS 1969

Amonyak ve Diğer Gazlarla Soğutma Tekniği Tari- he Karışmaktadır	Fehmi Ersan	1
Bir Amatör Gözüyle Tatlısu Balıklarımızın Değeri (2)	İbrahim Bilge	4
Sovyetler Tarafından Orkinos Bahkları Üzerinde Yapılan Markalama Tecrübeleri	★	9
Işık Balıkçılığı	Tarık Yalınğün	10
Midye-Pines-İstiridye-Tarak-Sulina	Sitki Üner	11
Balık Muhafaza Usulleri (2)	Nuri Barlas	13
Alabalıklar (X)	Şeref Karapınar	15
Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin Son Toplantısı Hakkında (Kısım 4)	Şadan Barlas	19
Dünya Balıkçılık Âlemi	★	25
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	28

SAYI: 6 — HAZİRAN 1969

Ham Petrolden «Protein» Elde Edilerek Yem Sana- yiinde Kullanılmaktadır	Fehmi Ersan	1
Su Ürünlerine Ait 1968/69 Av Yılına Mahsus ve Devamlı Yasak ve Tahditler	★	4
Bir Amatör Gözüyle Tatlısu Balıklarımızın Değeri 3	İbrahim Bilge	7
Alabalıklar (XI)	Şeref Karapınar	13
Mürekkep Balıkları	Sitki Üner	16
Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin Son Toplantısı Hakkında (Kısım 5)	Şadan Barlas	18
Dünya Balıkçılık Âlemi	★	22
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	28

SAYI: 7 — TEMMUZ 1969

Kış Sezonunda Barbunya Balığının Beslenmesi (Mullus Barbatus Ponticus Essipov)	Nezih Bilecik	1
1968 Yılında İstanbul Balık Hâllerinde Satılmış olan Su Ürünleri	Şadan Barlas	5
Alabalıklar (XII)	Şeref Karapınar	11
Levrek	Sitki Üner	15
Deniz Ürünlerimizin Azalış Sebepleri	İbrahim Bilge	20
Dünya Balıkçılık Âlemi	★	23
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	28

SAYI: 8 — AĞUSTOS 1969

Midye Yataklarımız ve Midye Açılması İçin Yeni Bir Buluş	Fehmi Ersan	1
---	-------------------	---

Türk Sularında Bulunan Balıkların Karaciğerlerindeki A-Vitamini Miktarları	Z. Sary, F. Bursa,
Tatlısu Balıklarımızın Turizm Yönünden Değeri ...	M. Yuvanidis 4
Japonyada Balıkçılık (1)	İbrahim Bilge 9
Alabalıklar (XIII)	Çev: Haydar Sözer ... 11
Hangi Ayda Hangi Balıklar Yenir	Şeref Karapınar 17
Dünya Balıkçılık Âlemi	Sıtkı Üner 21
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★ 24
	★ 29

SAYI: 9 — EYLÜL 1969

Dünya Ekonomisinde Soğukun Rolü	Nuri Barlas 1
Makaralı Olta ile Balık Avcılığı	İbrahim Bilge 3
Sovyet Rusya'da Balıkçılık	Fehmi Ersan 10
Alabalıklar (XIV)	Şeref Karapınar 14
Kanada New Brunswick Eyaleti Balıkçılık Dairesi Teşkilâtı Hakkında Genel Bilgiler	Yezdan Nabel 19
Dünya Balıkçılık Âlemi	★ 22
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★ 28

SAYI: 10 — EKİM 1969

Japon Yosun Sanayii ve Bizim Yosunlarımız	Fehmi Ersan 1
1967 Dünya ve Türkiye'nin Su Ürünleri Üretimi (1)	Şadan Barlas 6
Balık Oltalarında Gelişme	İbrahim Bilge 13
Dondurma Tertibatlı ve Balık İşleme Tesisleri Trawler	Yezdan Nabel 15
Alabalıklar (XV)	Şeref Karapınar 17
Japonyada Balıkçılık (2)	Çev: Haydar Sözer ... 22
Dünya Balıkçılık Âlemi	★ 26
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★ 29

SAYI: 11 — KASIM 1969

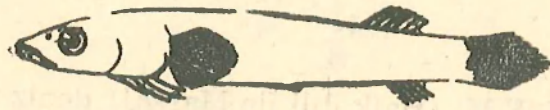
Amatör Balıkçı Gözüyle Aband Gölü	İbrahim Bilge 1
Donmuş, Tuzlanmış ve Kurutulmuş Balık ve Benzeri Mamullerin Milletlerarası Piyasalardaki Son Dört Yıllık Durumu	Fehmi Ersan 4
Alabalıklar (XVI)	Şeref Karapınar 8
Palamut-Torik (1. Kısım)	Sıtkı Üner 13
1967 Dünya ve Türkiye'nin Su Ürünleri Üretimi (II)	Şadan Barlas 16
Dünya Balıkçılık Âlemi	★ 24
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★ 28

SAYI: 12 — ARALIK 1969

Midye Araştırmalarında Önemli Gelişmeler	Orhan Karaata 1
Turna Balığı (Esox Lucius)	İbrahim Bilge 4
Balığı Önce Sat Sonra Tut	Fehmi Ersan 8
Palamut - Torik (II. Kısım)	Sıtkı Üner 11
1967 Dünya ve Türkiye'nin Su Ürünleri Üretimi (III)	Şadan Barlas 14

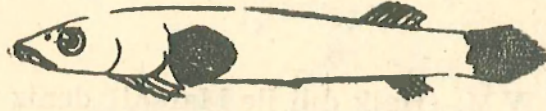
Dünya Balıkçılık Alemi	★	 22
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	 25
İÇİNDEKİLER	★	 26

XVII. CİLDİN SONU



Dünya Balıkçılık Âlemi	★	22
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★	25
İÇİNDEKİLER	★	26

XVII. CİLDİN SONU

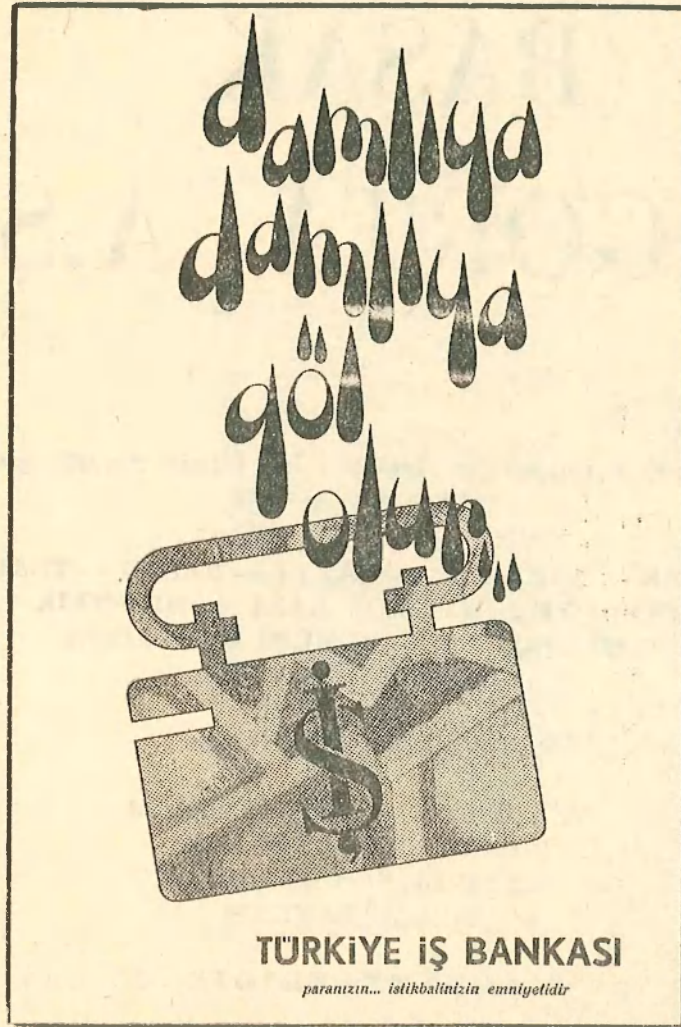


Balıkçılarımıza

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

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

**ET VE BALIK KURUMU
BALIKÇILIK MÜESSESESİ
MÜDÜRLÜĞÜ**



TÜRKİYE İŞ BANKASI

paranızın... istikbalinizin emniyetidir

BAŞAK SIGORTA 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

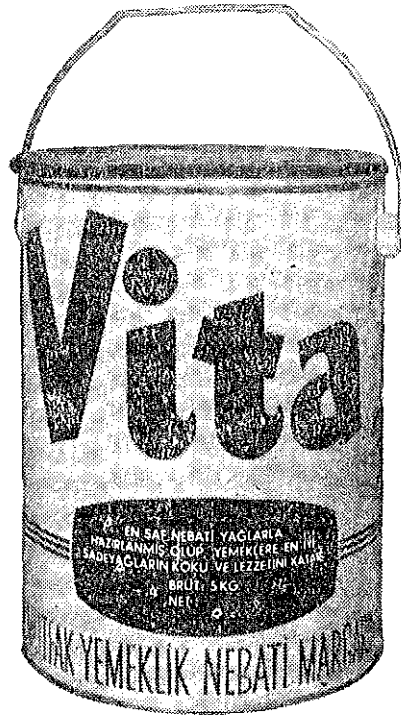
**TÜRKİYENİN HER TARAFINDA
T.C. ZİRAAT BANKALARI,
EMNİYET SANDIKLARI ve
TURİZM BANKASI**

ACENTELERİDİR

Telefon: 46 31 60 (5 HAT)

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

GRAFİKA



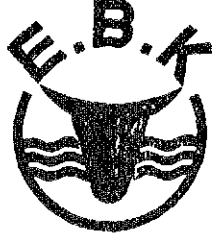
Vita'nın 5 kg.lık kutuları kolaylığınız için düşünülmüştür.

• plastik kapak Vita'nızı taptaze olarak muhafaza eder.

• Madenî kulp taşımayı kolaylaştırır.

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

Vita yemeğin lezzeti, midenin dostu.



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 PIYASALARA TAZE VE DONMUŞ ET, DERİ, BAĞIRSAK, ET YAĞLARI, ET MAMÜLLERİ, DİĞER HAYVANI ÜRÜNLER İLE BALIK, BALIKUNU VE BALIK YAĞI ARZETMEKTEDİR. AYRICA FRİGORİFİK NAKLİYE GEMİLERİNİ İÇ VE DIŞ SEFERLER İÇİN KIRAYA 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 REFRIGIRATED 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 68/1969

ÇINAR MATBAASI

Fiatı: 125 Kuruş