

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953



İÇİNDEKİLER

Dünya Ekonomisinde Soğukun Rolü	1
Makarah Olta ile Balık Avcılığı	3
Sovyet Rusya'da Balıkçılık	10
Alabalıklar (Kısım XIV)	14
Kanada New Brunswick Eyaleti Balıkçılık Dairesi Teşkilâtı Hakkında	
Genel Bilgiler	19
Dünya Balıkçılık Alemi	22

CİLT : XVII

SAYI : 9

EYLÜL 1969

ET ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN YAYINLANIR

BALIK ve BALIKÇILIK

Sahibi: ET VE BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Bu Sayıda yazı işlerini fiilen
idare eden

ORHAN KARAATA

Adres ve Müracaat Yeri	Abone Şartları :
ET VE BALIK KURUMU 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 : Fransa'da bir ırmakta dere kayası avı açılış günü.

Baskı T.: 26.10.1969

11 Kasım 1969

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu: 1953

Et ve Balık Kurumu tarafından her ay yayınlanır



CİLT : XVII

SAYI : 9

EYLÜL 1969

DÜNYA EKONOMİSİNDE SOĞUĞUN ROLÜ

Vet. Hekim
Nuri BARLAS

Harp görmüş ve bir çok mahrumiyetlere katlanmış olan Dünya milletleri yeni bir ekonomik yol bulmak zarureti duymuştur. Parola istihsal ve bunu daima artırmak dış pazarlara ihracaatı genişletmek bu gaye ile bütün dünya milletleri birbirleriyle yarış haline girmişlerdir.

Bazı milletlerde serbest ticaret rejimine dönmeğe mecbur olmuşlardır. Yavaş yavaş gümrük duvarları yıkılmaktadır. Dünya sükûn ve refaha kavuştukça milletler kendi kabuklarına çekilip gümrük duvarları arkasında millî mahsullerini himaye etmesine artık imkân kalmamıştır.

Bütün dünya iktisaden bir bütün haline girmekle ve her tarafta fiatlar arasında muvazene doğmaktadır. Belki de ileride dünya iklim, toprak ve verimine göre istihsal bölgelerine ayrılacaktır. Şüphesiz ki; halen bu şekilde oturmamış ekonomik düzenden ötürü bir çok memleketlerde iktisadî krizler doğmaktadır. Bu krizleri önleyebilmek için istihsalı arttırmak fiatları ayarlamak daha doğrusu indirmek başta gelen faktörlerdendir. Fakat şunu da ilâve edelim ki, programsız bir istihsal artışı fayda yerine zarar verir. Bunun için etütlü program hazırlamak iç ve dış pazarların muhtaç olduğu maddeler üzerinde durmak ve pazar-

ların istediği kalitede (Standart tip) mal istihsal etmek ve bu malların ambalaj, muhafaza ve mahalline sevk işlerini tekniğe uygun bir şekilde halletmek mecburiyeti vardır.

Geleceğin ne sürprizler doğuracağı şimdiden belli olmaz muhakkak olan dünya pazarlarında çok büyük rakiplerle karşı karşıya oluşumuzdur. Yapacağımız en önemli çalışma bilgi ve teknik ile özel mahsullerimizi ıslâh etmek bunları kalitelendirmek ambalaj, muhafaza ve sevk işlerini düzenlemek bunları dünya pazarlarına tanıtmak aynı zamanda itimatlarını kazanmağa gayret etmemiz zaruridir. Her gıda maddesinin bir istihsal mevsimi ve bir iklimi vardır. Mevsiminde ucuz ve bol olan bir maddeyi stok yapmak ve diğer mevsimler için bozulmadan saklamak o maddenin yetişmediği bölgelere göndermek imkânı bugünkü modern ekonominin esas temelini teşkil etmektedir.

Bugünkü fen ve teknik bu imkânı sağlamıştır. Dünyanın bir tarafında bolluk ve ucuzluk içinde yaşanırken diğer tarafta kıtlık çekildiği devirler artık tarihe karışmıştır. Gıda maddelerini saklamak usulündeki bu ilerlemeler nakil vasıtalarındaki sürat mükemmeliyet geçitli iklim ve mevsimleri birbirlerine bağlamıştır. İnsanlar bulundukları yerde istediklerini zamanında bulundurabilmek ve bunlardan istifade etmek imkânına kavuşmuştur.

Bu imkânlar daha ziyade sun'î soğuk vasıtalarıyla elde edilmiştir. Uygun teknolojik şartlar tatbik edildiği takdirde bütün gıda maddeleri bozulmadan taze bir halde saklanabilir. Ve bir yerden bir yere nakil olunabilir.

Soğu Endüstrisi son 25 - 30 sene içerisinde büyük gelişmeler göstermiştir. Ve hiç bir endüstriye nasip olmayan geniş tatbikat sahaları bulmuştur. Dünyanın bir çok yerlerinde frigorifik tesisler soğuk antrepolar kurulmuştur. Dünyanın bir tarafından başka bir yerine taşımak için kullanılan frigorifik kamyon, frigolu vapur ve vagonlar sayılmayacak kadar çoğalmıştır. Bugün evlerde kullanılan soğuk dolaplar konfor olmaktan çıkmış evin su elektrik havagazı gibi mübrem ihtiyaçları arasına girmiştir. Soğunun tatbikat sahası geniştir, sağladığı faydalar sayısızdır. Yalnız gıda maddelerini değil kimyevî maddeler ilâç ve serumlar da sun'î surette yapılan soğukla muhafaza edilirler. Soğu tekniği bugün modern binalarımızın kalorifer gibi tesis yapısı içerisine girmiştir. Yazın sıcaklardan kurtulmak için ev ve odalar (Climatisation — Air - Condition) vasıtasıyla soğutulmaktadır.

Sun'î soğuk vasıtasıyla patinaj pistlerinin dondurulduğu kar ve yağmur yağdırıldığı malûmlarınızdır. (Uçaklar vasıtasıyla atmosfer içine karbonik buz püskürtmek) suretiyle yapılmaktadır.

Görülüyor ki hemen her sahaya girmiş olan soğu tekniği insanlığa, ekonomiye ölçülmeyecek derecede hizmetler getirmiştir.

MAKARALI OLTA İLE BALIK AVCILIĞI

İbrahim BİLGE

Hemen 2-3 sene evveline kadar makaralı olta ile balık avcılığı yalnız Avrupaya mahsus bir avlanma şekli addedilirdi. Türkiyedeki balık amatörleri arasında hatta bazı balık otoriteleri arasında makaralı takım- la balık avlanamayacağı fikri pek yaygındı.

Onlara göre bu takımlar tatlı sular, göller için yapılmıştı. Bizim su- larımızdaki balıkların avlanmasında verimli olamazdı. El oltasının ra- hatlığı, elin hassasiyeti en önde gelen faktörler arasında idi.

Halbuki makaralı oltanın derli toplu oluşu, derin sularda iskandille, sığ sularda şamandıralı takımla çalışma kabiliyeti, derelerde, göllerde olduğu kadar, sandaldan olduğu kadar, kıyıdan da rahat kullanılışı bu- gün artık bir çok kimselere el oltasını unutturmuştur.

Bunun en açık delili İstanbul, İzmir, İskenderun, Trabzon, Samsun gibi sahil şehirlerimizde ve havalisinde makaralı olta ile çalışanların gün- den güne çoğalmakta oluşlarıdır. Memleketimizde görevli Amerikalılarla, uzun tatil aylarını Türkiye'de geçiren turistlerin denizlerde ve tatlısu- larda daima makaralı olta ile çalışmaları yukarıda bahsettiğimiz sahil şe- hirlerimizde bu tür avcılığın çoğalmasına sebep olmuştur. Avrupaya tah- sile veya çalışmaya gidip yurda dönen vatandaşların da muhakkak bir makaralı olta ile dönmeleri dikkati çekmektedir.

Bütün bunlar gösteriyor ki hangi deniz olursa olsun makaralı olta ile yakalanmıyacak balık yoktur. Yalnız lüfer yemlisi ve iskorpit avında el oltası esastır. Bunlarda bile makaralı olta kullanmak mümkündür. Me- selâ lüfer curumunda makaralı olta daha verimlidir. Bilhassa kaşık veya yünlü ile çinekop, lüfer ve palamut avında makaralı olta büyük başarı sağlar.

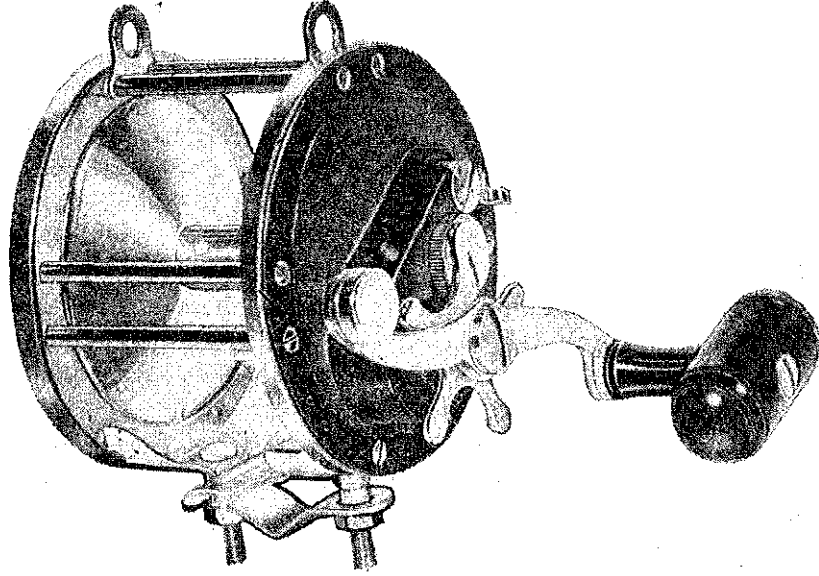
Balık makarası esas itibariyle iki çeşittir: 1 — Ağır balıklar için çıkırık makara, 2 — Torik dahil, izmarite kadar muhtelif rulo makara- lar.

Kılıç, orkinos, köpek balığı, yayın gibi ağır balıklar için büyük ma- karalar vardır (Resim 1). Çıkırık düzeninde çalışan bu makaralara ipek örgülü sağlam ipler veya 1,5-2 milim misinalar sarılır. Makaraya 200 metre misina sarmak mümkündür.

Bu makaraların raptedildikleri kamışlar, çok mukavemetli hezaren, veya ekseriya cam elyafı çubuklardır. Büyük bir eğilme kabiliyeti olan bu kamışlar sayesinde çıkırık makaralarla 100 kiloluk bir balığı zaptet- mek ve rahatça çekmek mümkündür.

Çıkırık olsun rolu olsun bütün makaraların fren tertibatı vardır. Ba-

lık ne kadar zorlu olursa olsun fren ayarlı olursa hayvan fişekleyip yol istediği zaman kaloma kendiliğinden verilmiş olur. Bu arada ilk zorla-



Resim 1 — Orkinos ve kılıç avlanabilen, sinağrit ve trança sürütmesi yapılabilen ağır çıkırık makine.

mayı gören kamış rahatça eğilmek suretiyle balığa itaat eder. İlk gerilmeyi önledikten sonra ağır ağır doğrularak tekrar amatöre yardımcı olur. Gerek kamışın eğilme kabiliyeti gerek makinenin zamanında kaloma verebilen fren tertibatı, el refleksinden daha başarılıdır.

Ağır balık avcılığında, sürütme motorlarında hususi iskemleler vardır. Amatör kendisini oturduğu yere askılarla sıkıca bağlar. Bundan ayrı kamışın alt ucundaki bir kanca motörün zeminindeki bir halkaya geçirilir, yahut amatörün askılarından bir kanca makaranın kamışa raptedildiği yere takılır.

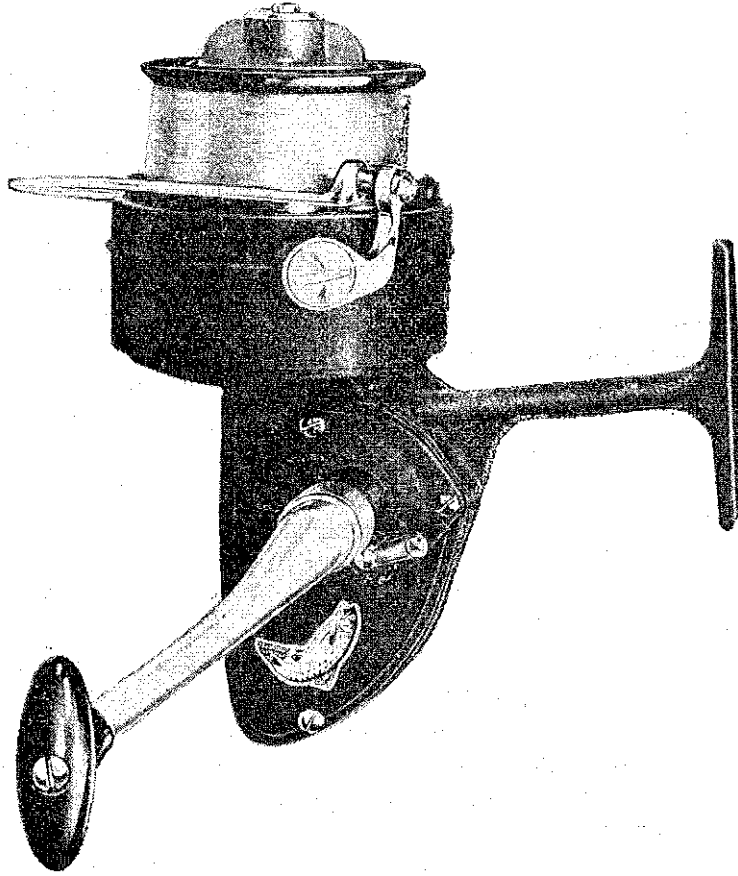
Yakalanan büyük balık birdenbire yol istediği zaman, bu tertibat sayesinde, kamış ve makara amatörün elinden kaçmaz, hattâ amatör denize uçmaz. Balık yol istediği zaman, fren sayesinde, yol verilmek, dönüş yaptığı zaman makara sarılmak suretiyle hayvan yorularak bitap düşürülür.

Çıkırık makaralarla herhangi bir iskandil veya ağırlık savrularak atılmaz. Bu makaralar, yarım yol giden motorlardan kaşık veya canlı yem sürütülmek suretiyle kullanılır. Bu tip makaralar kılıç sinağrit, orkinos gibi balıklar içindir.

Bizim denizlerimize ve tatlısularımıza uyan asıl makinalar, rulo ma-

karalardır. Bu makaraların her balığa göre çeşitleri olduğu gibi her çeşit makaranın da avcılığa göre çeşitli kamışları vardır.

Avrupanın hemen her şehrinde balık makaralarını mağazalarda bulmak mümkündür. Almanya, İngiltere, Fransa, Amerika ve İsveç gibi memleketler balık makarası imalinde otorite sayılırlar. Her memleketin imalâtı arasında çok güzel ve sağlam makaralar bulmak mümkündür. Fransızların Mitchell, İsveçlilerin ABU, Amerikalıların Shaespeare markalı tanınmış makaraları vardır. Bilhassa Almanların DAMYL marka makaraları Türkiye için ideal makaralardır.



Resim 2 — Quick Finessa 330 makara. 0.35 misina ile palamut ve lüferi, 0.50 ile de torik ve kofanayı rahatlıkla çekebilir.

Balık makarası pek karışık bir makine değildir. Misina sarılan rulo, misinanın ruloğa sarılmasını sağlayan çelik tel, ve makinaya hareket ve-

ren dişlilerin bulunduğu tanbura olmak üzere makarayı üç kısma ayırabiliriz.

Misina sarılan rulo bir mil üzerine geçirilmiştir. Makinenin kolu çevrildikçe bu mil aşağı yukarı hareket eder. Rulonun etrafında dönen sarıcı tel, mille beraber aşağı yukarı inip çıkan ruloya misinayı sekiz rakamı gibi sarar ki bu şekilde sarılış sonradan rulonun kolay boşalmasını sağlar. Kolum bir çevrilisinde 50 ilâ 85 santim misina çeken veya saran makaralar vardır ki bu çekiş az bir şey değildir. Elle bundan daha fazla çekilemeyeceği gibi makaradaki intizamlı çekiş elde olamaz.

Bizim sularımızdaki balıklar için üç boy balık makarasına ihtiyaç vardır.

Torik ve kofana gibi balıklar için kuvvetli makaralar vardır. Damlı firmasının Quick 550 makarası bu balıkları çok rahat çeker. Ağırlığı 660 gramdır. Kolu bir çevrilisinde sarıcı tel 3,2 defa döner ve bu dönüşte sarıldığı misina 68 santimdir. Makaranın rulosu 100 metre 0.70 veya 180 metre 0.50 misinayı rahatça sarar. Bu makaranın çubuğu, 2009 katalog numaralı cam elyafli kamıştır.

Palamut, lüfer, uskumru ve istavrit çaparisi için Quick 330 Finessa ideal makinedir. (Resim 2). Bu makaranın ağırlığı 350 gramdır. Çalışması çok rahattır. İnsan hiç yormaz. Bu makara ile tatlı sularda en ağır balığı almak mümkündür. Kolum bir çevrilisinde sarma teli 3,5 defa döner ve 56 santim misina sarar. Makaranın hakkı 0.35 misinadır. Misina rulosu 200 metre 0.35 veya 120 metre 0.40 alır. 2004 katalog numaralı kamış bu takım için biçilmiş kaftandır.

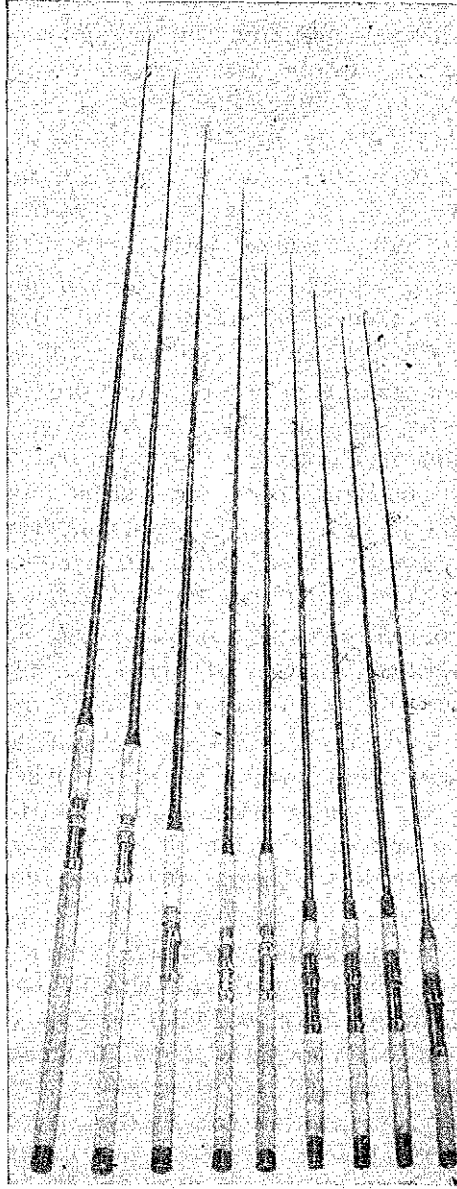
İzmarit, istavrit hatta alabalık için Quick 110 Microlite veya Quick 220 makaralar tavsiye edilebilir. Bu makaraların ortalama ağırlığı 245 gramdır. Çok hafif ve hassas bir kamışla ince balık avcılığında çok muvaffak olunur. Bu makaralara sarılacak misina 0.25 i aşmamalıdır. Hatta Ultra Damlı Super Miliery tercih edilmelidir. Normal bir 0.20 misina 2.200 gram çekerken Miliery 2.800 gramı rahatlıkla çeker. İnce misina ve ince takımın avcılığı aşikârdır.

110 Microlite makaranın kolunun bir çevrilisinde sarma teli 4,6 defa döner ve 50 santim misina sarar. Quick 220 makaranın sarma teli 3,5 defa döner, 51 santim misina sarar veya çeker ki hiç de yabana atılacak bir çekiş değildir.

Balık makaralarının rulosuna sarılacak misina hiç bir zaman az olmamalıdır. Her makaranın prospektüsünde ruloya ne miktar misina sarılacağı yazılmıştır. Misina rulosu ne çok boş, ne de taşacak şekilde dolu olmalıdır.

Balık makaralarına takılan kamışlarda da son senelerde büyük değişiklikler olmuştur. Eski bambu ve hezaren kamışlar yerlerini gayet sağlam cam elyafı boş veya dolu fakat kırılmak bilmeyen çubuklara

terketmiştir. Cam elyafı çubuklar elâstikiyet ve hassasiyet bakımından üstün başarı sağlamakta yarım ay şeklini almalarına rağmen katıyen kırılmamaktadırlar. (Resim 3). Çubukların eğrilme ve bükülme kabili-



Resim 3 — Makara ile balık avında kumış mühim rol oynar. Yukarıdaki kumışlar muhtelif çapta balığa göre hazırlanmıştır. Makarının takılacağı yerlerle içinden misina geçen halkalar paslanmaz madendendir. Kumışların sap kısımları mantar, çubuklar cam elyafıdır.

yetleri, balıkların birdenbire fişekleyip yol istemelerinde en ince misinanın bile kopmasını önlemektedir. Buna ilâveten makinanın rölösünü sıkıp gevşeten fren tertibatı, balığın yol istemekteki inadı karşısında

kendiliğinden kalomayı vereceğinden, amatöre, balık geri döndüğü zaman kolu çevirip verilen kalomayı geri almak kalmaktadır ki bu surette hareket en mahir oltacıardan daha rahatlıkla balığı yorar ve teslim alır.

Kamış üzerinde, kamışın uzunluk ve kısalığına göre ayarlanarak bağlanmış halkalar vardır. Kamışa hususi şekilde raptedilmiş makaranın rulosundan alınan misina bu halkalardan ve en uçtaki bilezikten geçirilerek firdöndüye yünlü veya iskandilli beden bağlanır.

Balık yüklendiği zaman çubuk, bu halkalar sayesinde zorlamayı müsavi şekilde bölüşerek kıvrılır ve kırılmaz. Bu suretle çok ince görünen bir kamışın kırılmadan balığı çekmesi insanı hayrete düşürür.

Kamışların boyları genellikle 1,80, 2,10 ile 3,50 m. arasında değişir. Her boydaki kamışın atabileceği ağırlık hesaplıdır. Orta bir kamışla 60 gram bir ağırlığı 60-70 metre uzağa fırlatmak mümkündür.

Yukarıda da bahsettiğimiz gibi son zamanlarda makaralı olta ile balık avının tercih sebeplerinden ikisini saymak yetecektir kanaatindeyiz. Açık olta, üstüne basılarak kopabilir, üstüne sigara külü düşse bir kaç yerden birden erir. Balığın açık olta üstüne düşmesi halinde olta derhal kadayıf olur. Gam yapan bir oltayı dolaşmaktan kurtarmak zordur. Rüzgâr bile açık oltayı berbat eder. Bu şartlar altında avın en verimli zamanında - balıkçı deyimi ile - kadayıf açma sıkıntısı başlar.

Halbuki makine ile çalışıldığı zaman böyle bir tehlike ve müşkülât olamayacağı gibi el oltasına kıyasla daha ince olta ile çalışılabilir. Elle 0.70 ile çekilen bir balığı makinede 0.50 ile almak mümkündür.

Makaralı olta ile sandalda da rahatlıkla çalışılır. Meselâ bir sandaldan kaşık ve yünlü savrulduğu zaman ancak bir kişi çalışabildiği halde makaralı olta ile 2-3 kişi rahatça avlanabilir. İstavrit çaparisinde, kamışların uzunluğu sayesinde, iki kişi hiç olta dolaştırmaz. Ayrıca kamış sayesinde çaparileri muhtelif yönlerle atmak suretiyle balığın akış istikametini tâyin çok kolaydır.

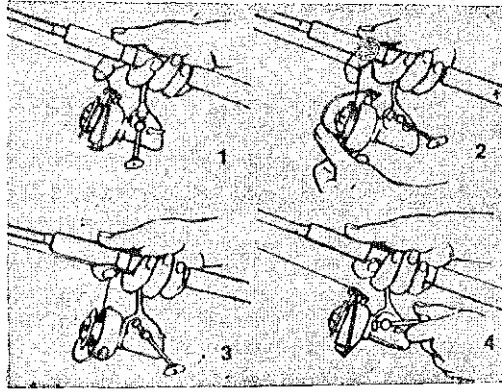
Gerek kıydan, gerek sandaldan kaşık ve yünlü elle istenilen istikamete pek savrulamaz. Halbuki makaralı olta ile kaşık veya yünlüyü arzulanan noktaya düşürmek işten değildir.

Makaralı olta ile iskandil, kaşık veya yünlünün savruluşu amatörü katiyen yormaz. Herhangi bir ağırlığı savurmak bir güç meselesi değildir. Makinenin sarma telini açtıktan sonra (Resim 4) ufak bir hareket ağırlığı istenilen yere fırlatır.

Amatörler tarafından büyük bir rağbet gören makaralı olta sayesinde kıyı balıkçılığı hayli gelişme göstermiştir. Kıyılardan çok uzaklara fırlatılabilen yemli zoka, kaşık ve yünlülerle mevsiminde her balığı yakalamak mümkün olduğu gibi, durgun rıhtım ve kıyı boylarıyla göl

ve derelerde şamandıralı olta ile ince balık yakalamak pek zevkli ve eğlenceli bir spor kolu olmuştur.

Göl ve derelerde makaralı oltanın yerini hiç bir şey doldurmaz. Hangi şartlarda olursa olsun, kaşık veya yem uzak mesafeden balığın bulunduğu yere rahatça düşürülür. En sarp yerlerde bile yakalanan balığı ele kadar getirmek çok kolay olur.



Resim 4— Makaranın atılışını gösterir şema :

1— Kamışın makaraya bağlandığı sap kısmı, baş parmak üstte, diğer parmaklar altta olmak üzere sağ elle sıkıca kavranır. Makaradan çıkan mısina işaret parmağı ile tutulur. 2— Sarma teli sol elle açılır. 3— Makine oltayı atmaya hazırdır. İyi atabilmek için kamışı dik tutmak lazımdır. Küçük bir dirsek hareketiyle olta fırlatılırken işaret parmağının ucundaki misina bırakılır. Sarma teli açık olduğundan misina rahatça boşalır. 4— Olta istenilen yere düştüğü zaman makaranın sarma kolu sol elle yarım tur çevrilince sarma teli kendiliğinden kapanır. Artık makara oltayı çekmeye hazırdır. Sarma teli her zaman için kol çevrilerek kapatılmalı, katiyen elle zorlanmamalıdır.

Bir kelime ile makaralı olta, nerede olursa olsun balık için ideal bir takımdır. İzmarit ve kefal yemlisinden istavrit çaparisine, kaşık veya yünlü ile kofana, torik, palamut avından yemli kırlangıç avına, dere ağızlarıyla kumluklarda pisi balığı yemlisine kadar her çeşit balığı yakalamak mümkündür.

Durgun ve sığ sularda izmarit, kefal, ispari ve emsali balıkların yemli avcılığı şamandıralı bedenle elden daha verimli olur. Bunun için kamış uzun olmalıdır. Üç metrelik bir kamışla dört beş metre bir kıyıda rahatça çalışmak mümkündür.

Palamut ve lüferin istavridi kıyıya sürdüğü zaman, makara ile atılacak defne yaprağı kaşıkla palamut ve lüferlerin avı başarılı olur. Sandaldan yapılan ipekli zargana sürütmesinde makaralı kamışın ne kadar çok hizmet edeceği derhal göze çarpar.

Bütün bu vasıflarına rağmen makaralı kamışın tatlı sulara has bir araç olduğunun iddia edilmesi Avrupada bir çok ülkelerde deniz olması sebebiyle herkesin göl ve derelere hücum etmesindendir. Denizi olan ülkelerin denizlerinin açık deniz oluşu onları ağır makaralar kullanmaya sevketmiştir. Oralarda kılıç, orkinos ve köpek balıklarını elle yakalayan balıkçı yoktur.



SOVYET RUSYA'DA BALIKÇILIK

Fehmi ERSAN
E.B.K. Balıkçılık Müessesesi
G. Tekn. Lab. Şefi

Rusya'nın balıkçılık alanındaki çalışmaları, elde ettiği ürünlerin miktarları hakkında çeşitli dillerdeki yayınlar arasında Ohio Üniversitesi'nin Pamphlet serileri 1968 Eylül tarih ve 7 numaralı bülteninde çok ilgi çekici hususlar bulunmaktadır.

Bugünkü balıkçılığımızın önemli kısmının bulunduğu Karadeniz bölgesi için de dikkate değer sonuçlar çıkarabileceğimiz bu etüd sonuçlarından ve ayrıca FAO Teşkilâtı bildirilerinden Karadenizin sanıldığı gibi verimsiz olmadığı anlaşılmaktadır.

Karadeniz kıyılarımızda son yıllarda çok azalan balık istihşalleri karşısında bazı çevreler, bunun sebebini balık neslinin bu denizde azalmakta olduğu ve özellikle iki yüz metre kadar derinliklerde hayat bulunmadığı esasına bağlamaktadırlar. Çünkü bu su tabakalarının altında kürtlü hidrojen yoğunluğu bulunmaktadır. Diğer yandan ise Sovyet Rusya'nın Azak denizi — Karadeniz bölgesindeki 1967 istihşal miktarının 680 bin tona yükselmiş olduğunu görüyoruz. Bu miktarın yarısından çoğunun deniz ürünü olarak kabul edebiliriz.

Şu halde, kıyılarımızdan uzakta kalan bölgelerde yapılacak araştırmalarla elde edilecek donelerden sonra, belirli uzaklık dışında avlar yapabilecek teknelerle, bu günkü hamsi ve istavrit istihşallerimizin bir kaç katına çıkmamız mümkün görülebilir.

Trabzon fabrikamızın bu yıl uğradığı büyük derecedeki ham madde sıkıntısının giderilerek bu tesisin rantabl hale getirilmesi veya bunun yerine bizim de bir fabrika gemisi ile deniz «açıklarında» avlar yapıp yapamayacağımız bir kaç ay sürecek teknik araştırmalarla mümkün olacaktır. Özellikle gelişmekte bulunan kümes hayvanları çiftlikleri için hayati önemdeki balık unları için ithal zorunluğunda kaldığımız da göz önüne

alınarak bu çalışmaların devlet desteği ile ve bir an önce teşebbüs alanına girmesini beklemekteyiz.

Karadeniz'de 680 bin ton gibi küçümsenmiyecek üretim yapan Rusya'nın geçen yılki su ürünleri genel istihsalı 6 milyon tona ulaşmış bulunmaktadır. Bu miktarın iki milyon 180 bin tonu Pasifik, bir milyon tonu Kuzey denizleri, bir milyon 660 bin tonu Batı denizleri, 680 bin tonu Azak-Karadeniz ve 440 bin tonu da Hazer gölü bölgelerinden sağlanmıştır.

Bilindiği üzere, Rusya'da balıkçılık Devlet ve «kollektif» teşkilâtı elinde bulunmaktadır. Bu mesleğin tarihi ise 12 nci yüzyıla dayanır. O zaman da yine devlet idaresinin kontrolü altında bulunan balıkçılar Avrupa tarafındaki göl ve nehirlerde avlar yaparlardı. Rusya 1913 yıllarında bir milyon tonluk rekolteye ulaşmış, fakat bunun % 90'ı iç sulardan temin edilmiş bulunuyordu. Uzak denizlerdeki avlar için ise yabancı uzman ve işçiler kullanılmıştır.

İkinci Dünya savaşından sonra ise iş değişmiş, personel yetiştirilmesi, filo teşkili gibi hususlar plâna bağlanmış, bundan sonra ise üretimin bir milyon 830 bin ton gibi yüksek hadde getirilmiş olduğu anlaşılmaktadır.

1950 yılı ise Sovyet balıkçılığı için dönüm noktası teşkil etmektedir. Eğitim, araştırma, gemi yapımı gibi plân çalışmalarının uygulanmağa başlanması ile yıllık rekolte 1950 - 53 yıllarında iki milyon ton dolayında kaldıktan sonra 1954 den itibaren iki milyonu aşarak 1960 da üç ve 1963 de de 4 milyon tonu bulmuştur. Durmadan çoğalan üretim nihayet altı milyon tona ulaşmış bulunmaktadır.

Bugün bir çok balıkçı memleketleri ile anlaşmalar yapmış olan Rusya, ilk olarak 1824 de Amerika'lılarla Alaska bölgesi için sözleşme imzalamıştır. O zamanlar buralarda kürk hayvanları avlayan Ruslar ile ticaret yolu sebebi ile bulunan Amerikalılar arasındaki bu anlaşma Amerikalıların yerlileri içkiye alıştırmaları ileri sürülerek Ruslar tarafından 1834 de bozulmuştu. Bu tarihlerde bu bölgede yalnız orada yaşayanlar için bir miktar Salmon balığı elde edilirdi.

Bu günkü Rus balıkçılık teşkilâtı ise çok geniş ve dallı bir hâl almış bulunmaktadır. Rusya'da yalnız Çiftlik-Ev balıkçılığı mahallî cumhuriyet idarelerine bırakılmış olup bunun dışındaki bütün balıkçılık faaliyetleri Balıkçılık Bakanlığı emrindedir. Bakanın beş yardımcısı ve on üç kişilik bir yönetim kurulu vardır. Bu kurulda alınan kararlar bakanın emri olarak yayınlanır. Balıkçılık genel olarak 4 bölgeye ayrılmıştır. Bunlar : «Darlyba» Uzak doğu balıkçılığı, «Zapryba» Batı balıkçılığı, «Azcherryba» Azak-Karadeniz balıkçılığı, «Kaspriya» Hazer balıkçılığıdır. Kutuplar balina filosu ile Sivastopol'daki okyanos balıkçılık idareleri «Azcherryba» emrinde bulunmaktadır.

Dünyanın bütün denizlerinde faaliyet halinde bulunan Rus balıkçı-

lığının çok geniş bir idare mekanizmasına sahip olduğunu görüyoruz. Her tip balıkçı teknelerinin harp sonrası zaman içinde standardize edilerek bir kaç sınıfa indirildiği anlaşılmaktadır.

Açık deniz için kullanılan trol balıkçı gemileri 250-630 ton arasında değişmekte olup bunlar genellikle yan trol yaparlar, fakat aynı zamanda çevirme, galsama ağıları ile ve parekata vasıtasıyla yapılacak avlar için de tertibata sahip bulunurlar. Bunların bazılarında ayrıca balıkçılık ve oşinografik araştırmalar da yapılır. Bu tip teknelerin bir yıllık av miktarı beheri için bin ton dolaylarında olduğu bildirilmektedir.

Diğer tip ve büyük gemiler ise, troler, soğutucu, taşıyıcı ve fabrika görevleri yapmaktadır. Bunlar 3700 tonluk kadardır. Bu fabrika trolerlerin beheri 1964 yılında 6900 tonluk avlar yapmıştır. Hâlen bu gemilerin sayısı 38 olup 1970 yılına kadar ayrıca 40 adedinin bu filoya katılması için çaba harcanmaktadır.

Bu Rus balıkçı gemilerinin çoğu dış memleketlerde yaptırılmış olup Doğu Alman tezgâhları yapısı ve tropik denizlerde faaliyete mahsus olan 3200 tonluk gemiler modern şekilde cihazlandırılmıştır. Diğer yandan ayrıca çok büyük fabrika ana gemilerine sahip olan Sovyetler 43 bin tonluk yeni bir tip için çalışmalar yapmaktadır. Bu filolara katkı olarak pek çok sayıda tamir, taşıt, tanker ve araştırma tekneleri yardımcı vazifesi görmektedir.

Rus balıkçı gemileri çoğunlukla av alanlarına yüzden çok tekne ile girerler. Bunlar arasında bulunan araştırma gemileri tarafından verilen su sıcaklığı, hava durumu, diğer biolojik bilgiler tekneden tekneye ulaştırılırlar. Bu günlük bildirimlere göre kaptan av statejisini çizer.

Tek başına av yapan gemiler ise, kaptanın şahsî inisiyatifi ile hareket eder.

FAO yayınlarından anlaşıldığına göre, Ruslar balık unu üretiminde de büyük ilerleme yapmışlardır. 1948 de ancak 11 bin ton kadar olan yıllık rekolte 1965 de 203,600 tona yükselmiş bulunuyordu. Bu miktarın 1970 yılında bir milyon tona çıkarılması için gereken teşebbüslerin plâna alındığı bildirilmektedir.

Sovyetler elde ettikleri su ürünlerinin kısıtlı miktarını tuzlama, füme ve kurutmada kullanıp büyük kısmını taze, donmuş ve konserve edilmiş olarak ihraç etme esası üzerinde gayret göstermektedirler. Hâlen, bu memleket donmuş balık ticaretinde dünya önderliği durumunda bulunmaktadır.

Diğer balıkçı memleketlerde olduğu gibi bu ülkenin de kısa zamanda bu kadar parlak sonuçlar elde edebilmesi her şeyden önce esaslı bir devlet balıkçılık idaresinin kurularak eğitim ve araştırmalara büyük önem verilmesi sayesinde olmuştur. İlk modern araştırmalara 1850 yıllarında başlamış olan Rus balıkçılığı, bugün Atlantik, Okyanus ve he-

men bütün diğer denizlerde oşinografik, biolojik araştırmalara aralıksız devam etmektedir. Bu sovyet araştırma gemileri, en modern araçlarla donatılmış ve her türlü emniyet tedbirleri alınmış birer büyük laboratuvar halindedir.

Dergilerimizin geçmiş nüshalarında da bir çok defa belirttiğimiz gibi, son yıllarda azalan istihsallerimizin sebeplerini başka hiç bir şeyde aramayalım. Bugün balıkçılık, yurdumuzda teknik bir meslek haline gelememiştir. Hâlen ayrı bir balıkçılık idaresine sahip olmadığımız için Millî Eğitim Bakanlığına bağlı bir kurul olarak İstanbul'da açılmasına teşebbüs edilmiş olan «Balıkçılık Meslek» okulu bu amaç için iyi bir adım sayılırsa da yetersiz kalmıya zorunlu olacaktır. Çünkü, modern balıkçılığın pek çok problemleri vardır. Bunları derleyip yönetecek, uygulayacak, daimi kontrol altında bulunduracak ayrı bir balıkçılık idaresine kesinlikle ihtiyaç duyulmaktadır. Kısa bir zaman içinde Sovyet Balıkçılığını dünya üçüncülüğüne çıkarmış bulunan böyle bir teşkilât için ise pek çok sayıda bilgili ve meslekten elemanlara ihtiyaç vardır. Bizden başka hemen bütün milletlerin faydalandığı bu nimetlerden yurdumuz halkını yoksun etmek istemiyorsak ilgililerin bu gerçeği artık görmeleri gerekir. Büyük tonajlı modern bir tekne veya diğer bir tesis bir yıl içinde servise alınabilir, fakat eleman yetiştirmek yıllar sürer. Her geçen zaman ise ekonomimiz için büyük kayıptır.

Diğer yandan, şurasını tekrarlamak gerekirse, artık yalnız kıyı balıkçılığının önemli bir sonuç sağlamadığı göz önündedir. Milletlerarası sulara girmek ise her şeyden önce bilgi işi olduğuna göre, şimdilik Karadeniz'de açık deniz avcılığı için teşebbüsler yapmak en doğru yol olacaktır. Bu amaç için ise, Av-Araştırma tipi bir kaç teknenin modern usuller içinde faaliyete geçirilmesi, bize kısa sürede sonuçlar verebilecektir. Ancak bu ekibin FAO teşkilâtı ve uzmanlarından teknik yardım görmesi öngörülmalıdır.



ALABALIKLAR (XIV)

Yazan : Emekli Koramiral
Şeref Karapınar

Alabalık avcılığı :

Alabalık avında ticarî önemi en yüksek olan balıklar, büyük ölçüde avlanmaları ve büyük boyda olmaları itibarıyla hiç şüphesiz SALMON'lardır. Bir memleketin SALMON balıkçılığı değerli bir servet kaynağıdır. Fakat bu keyfiyet bilnisbe geç anlaşılmış ve balıkların bu endüstriye cevap verecek şekilde idamesi için SALMON'ların üreme yatağı olan bütün tatlı suların kanunî mevzuat ile muhafazası yoluna gidilmiştir. Bugün bile meselâ dünyanın sayılı balık memleketlerinden biri olan İngilterede dahi bu meselenin tamamiye haledildiğini iddia etmek zordur.

Alabalık avcılığında pratik olarak oltacılıkta kullanılan metodlar balıkların cinsine göre değişmektedir. Ekseri balıklar mevcut avlama usullerinin hepsi ile avlanabildikleri halde bir kısmı mahdut avlama usulleri ile avlanabilmektedirler. Bilhassa tatlısu formlarının avında balıkların cinsine göre hangi balığın hangi usulle avlanacağı oltacıların tecrübelerine dayanarak tatbik edilmektedir. Alabalıklar umumiyetle çok sakin ve seri hareketli olduklarından bunları avlamak oldukça güçtür. Bu sebeptendir ki bilhassa tatlı sularda alabalık avı en makbul av sporu telâkki edilmektedir.

Ekonomik mülahazalar her sene önemli miktarda tatlısulara giren SALMON'ların karşılaştıkları geçit maniaları, ağlar, oltacılar ve yasak bölgede avlananlar şeklindeki tehlikelerden masûn kalmalarını icap ettirmektedir.

Oltacılar SALMON'ları sinek, ölü yem, solucan ve karides gibi yemlerle avlarlar. Bununla beraber oltacılar için bu balıkların tatlı sularda ne ile beslendiklerini bilerek ona göre yem kullanmaları özel bir problemidir. Tatlısuda bir müddet kalarak denizde yediklerini tamamiye hazmetmiş olan SALMON'ların mide muhteviyatında gıda artığı bulunmamaktadır. Buna mukabil bu balıkların mide muhteviyatında bulunan yapışkan bir maddenin tatlı sularda aldıkları gıdanın usâresi olduğu tesbit edilmiş ve bunların tatlı sularda da beslendikleri ancak avladıkları gıdayı yutmayarak çiğneyip kusma itiyadında oldukları neticesine varılmıştır. Bu nazariyeye göre SALMON'ların tatlı sulardada beslendikleri fakat avlarını çiğneyerek usâresini aldıktan sonra posasını kustukları kabul edilmektedir. Denizde bol gıda bulan SALMON'lar için esa-

sen tatlı sularda kâfi gıda yoktur. Bazan sellerin zuhurunda hayvanlara muvakkat bir açlık ârız olduğu ve o zaman rastladıkları yenebilecek her şeye saldırdıkları görülmüştür. Bundan başka her sene yaz mevsiminin sonlarından itibaren Pasifik Okyanosundan büyük nehirlerle girerek yukarılara doğru yükselen milyonlarca SALMON tuzlu sulardan ayrıldıktan sonra beslenmek amacı ile olmasa dahi rastladıkları her parlak cisme saldırmaktadırlar. Bu sebeple oltacılar bunları yemsiz kaşık zokalarla avlamaktadırlar. Büyük ölçüde avlanan ticarî balık avcıları ise sürüler halinde ilerleyen bu muhacir balıklara ağlarla baskın vererek avlanmaktadırlar. Bütün California'da avlanan SALMON cinsi balıkların takriben yüzde 89-90 miktarı KİNG SALMON, yüzde 9-10 miktarı SILVER SALMON ve ancak yüzde 1 miktarı ise SOCKEYE SALMON, CHUM SALMON ve PİNK SALMON balıklarıdır. Bu balıkların tefriki oldukça müşkül olduğundan balıkthane kayıtlarında ayrı gösterilmekte ve sadece SALMON denilmektedir. 1946 da California'da pazara sevkedilen SALMON miktarı 13 milyon libre ile rekor teşkil etmektedir. Bunu takip eden yıllar vasatı 10 milyon libre civarında isede 1957 de 5.5 milyon libreye kadar azalmıştır.

KİNG SALMON daha denizde iken olta ile avlanmağa başlanır. Umumiyetle 40-250 kadem derinlikte bulunur. Sürütme avda 2 mil sürat kullanmak ve ortalama 100-200 kadem derinlikte olta gezdirmek iyi netice verir. Olta ile avlanan salmon miktarı evvelce senede ortalama 167000 adet olmasına mukabil 1957 de 65000 ne kadar düşmüştür.

SILVER SALMON balıkları da denizde iken yemli veya sun'î yemli sürütme olta ile avlanırlar. Canlı yem nadir ahvalde kullanılır. Ortalama 30 kadem derinlikte ve 2 mil sürütme süratıyla olta gezdirerek avlanırlar.

LAKE TAHOE gölünde balık avı nizamnamesi :

Tatlı su alabalıklarının nesillerinin idamesini sağlamak amacıyla alınan tedbirler meyanında en önemlisi muhakkak ki av tahditleridir. Bu tahditler alakâlı devlet makamlarınca yayınlanan nizamnameler ve bu nizamnamelerin aynen tatbik edilmesinin kontrol ve teftişini sağlayacak teşkilât kurmakla müsbet sonuç sağlamaktadır. Yazımızda buna bir örnek olarak Birleşik Amerikada LAKE TAHOE gölündeki balık avı tahdidi hakkında göle sahilidar olan NEWADA ve CALİFORNİA eyaletleri hükûmetlerinin müştereken yayınladıkları av nizamnamesini özetleyerek veriyoruz :

«Başlangıç :

LAKE TAHOE gölünün hudutları içinde bulunduğu NEWADA ve CALİFORNİA eyaletleri her sene icap ettikçe yeni bir balık avı nizamnamesi hazırlayacaklardır. Balık avcıları her yıl o seneye ait yeni ni-

zamnameyi bu eyaletlerin birisinden tedarik ederek ona imtisal etmek mecburiyetindedirler.

Nizamnamenin ana maddeleri şunları ihtiva etmektedir :

Av ruhsatı: 16 yaşını ikmal eden herkes balık avı ruhsatiyesi almak şartıyla LAKE TAHOE gölünde avlanabilir.

Av mevsimi : Göl bütün sene ava açık isede göle dökülen ırmaklardaki av tahdidi nizamnamede tasrih edilmiştir.

Avcılığa kapalı sahalar: LAKE TAHOE gölüne dökülen tatlısuların mansaplarından her istikamete 200 yarda mesafe dahilinde göl içinde avcılık yasaktır. Ancak bu akarsuların herbiri hakkında nizamnamede ayrı ayrı zikredilen av mevsimi dahilinde bu sahalardada avlanmak serbesttir.

Av saatleri : Güneş doğmadan bir saat evvelinden başlayarak gurupdan iki saat sonraya kadar avcılığa müsaade edilmekte olup bunun dışında kalan gece saatlerinde avlanmak yasaktır.

Balık, tahditleri: Her avcı ancak 5 balık avlayabilir. Bu balıklar yalnız TROUT, SALMON ve WHITE FISH olabileceği gibi bunların karımasında olabilir.

Teftiş ve kontrol: Av ruhsatiyesi ve avlanan balıklar talep vukuunda av muhafaza subayı, av muhafızı ve yardımcısı veya her iki eyaletin balık avcılık teşkilâtı memurlarına hüviyet varakalarıyle birlikte derhal gösterilecektir.

Av takımı : Balık avına bir olta kamışı üzerinde makaralı veya makarasız bulunan olta takımı ile müsaade edilmektedir. Beden üzerinde yemlenmiş 3 iğneye veya 3 iğnelik çapariden fazlasına müsaade edilmez.

Canlı yem : LAKE TAHOE gölündeki av balıklarından TROUT, SALMON ve WHITEFISH türlerinden herhangi birisini yem olarak kullanmak yasaktır. Ancak gölde avlanan ve av balıklarından sayılmayan kıymetsiz türler yem olarak kullanılabilir. Bu türler gölün yerli balıklarından olup olta ile avlanmayan şu balıklarla tahdit edilmiştir :

LAHONTAN REDSIDE SHINER. Bu balık mayısdan ekime kadar devam eden yaz aylarında sahillerde pek çok bulunur. Paraketa ile kolay avlanır. Kış aylarında ise 40-100 kadem derinliğe çekilir. Taşlık zeminde bulunur yine paraketa ile avlanır.

LAHONTAN SPECKLED DACE: Ufak balıklardır. Ortalama 2,5 pus boyunda olur. Yaz aylarında sahillerde sığ sularda bulunurlar. Yem olarak dahi kullanılması tavsiye edilmez.

TUI CHUP: Balıkların en fazla rağbet ettikleri yem balığıdır. Dip oltacılığında en makbul yem olarak kabul edilir. Nadiren büyük boya ulaşır ve 10 pus boyunda olabilirler. Fakat avlananlar umumiyetle ufak boyda olur.

TAHOE SUCKER: Dip balığıdır. **MACKINAW TROUT** isimli alabalığın avında en makbul yem olarak kullanılır. Olta ile avlanmayan balıkların en büyüğüdür.

PÍUTE SCULPÍN : Ufak balıklardır. 3-5 pus boyunda olurlar. Sahillerin en sığ sularından gölün en derin sularına kadar her yerde bulunurlar. Âdetleri bilinmemektedir. **MACKINAW TROUT** isimli alabalık avında bu balık da makbul yem olarak kullanılır.

LAHONTAN MOUNTAINE SUCKER : Evsaf itibarıyla **TAHOE SUCKER** balığına benzer. Renk ve boy farkları vardır.

Mütemmim yasaklar: **LAKE TAHOE** gölünde zıpkın, silâh ve patlayıcı maddeler kullanarak avcılık ve dip taraması şiddetle yasaktır.

JAPONYADA SALMON AVCILIĞI :

Kuzey batı Pasifikte **SALMON** avı Sovyet Rusya ile Japonya arasındaki balıkçılık anlaşmaları ile tahdit edilmiştir. Bu sularda başlıca avlanan spesiler şunlardır :

RED SALMON	ONCORHYNCHUS	NERKA
PÍNK SALMON	«	GORBUSCHA
SÍLVER SALMON	«	KÍSUTCH
CHUM SALMON	«	KETA
KÍNG SALMON	«	Tschawytscha
CHERRY SALMON	«	MASOU

Bunların içinde en popüler olanları **RED** ve **PÍN SALMON** türleri olup Japonyada avlanan miktarın yüzde 45 ini bunlar teşkil eder. **CHUM SALMON** yüzde 7 nisbetinde avlanır. Bütün bu **SALMON** türlerinin içinde yalnız **PÍNK**, **CHUM** ve **CHERRY** türleri Japon adalarındaki tatlısulara girerek üremektedirler. Bu türlerde bütün Pasifik salmonlarında olduğu gibi yumurta dökdükten sonra ölmektedirler. Büyümüş ve ergin çağa ulaşmış fertler 60-100 santimetre boyunda olur. **SALMON** avı Japonya dahilinde de kanunla tahdit edilmek suretiyle bu balıkların tabii idamesi sağlanmaktadır.

ALABALIK YEMEKLERİ VE MAMULLERİ :

Tatlısularda avlanan alabalıkların en makbul yemeği tereyağında yapılan tavaşdır. Balık bütün halde kızartılmış olarak yanında maydanoza bulanmış haşlanmış orta boy bütün beyaz patates ve Tartar sos denilen bir nevi mayonez ile ikram edilir. 1957 nisan ayında İngilterede yüksek rütbeli NATO subayları için açılan müsterek deniz-hava tatbikat kursuna katılmak üzere memleketimi temsilden Londra civarında Salisbury eyaletindeki Oldsarum İngiliz Hava Okuluna gönderilmiştim. Tesadüfen NATO memleketlerinden katılan bütün subayların içinde en kıdemli olduğum için kursun duvayyeni seçilmiş ve âdet üzere okul kumandanı generalin evine yemeğe davet edilmiştim. Burada menünün en

mutenâ yemeği olarak tereyağında kızartılmış alabalık ikram edilmişti. Alabalığı aynı şekilde bizim Abant otelinde de hazırladıklarını gördüm. Hakikaten nefis oluyor. Bu balığın en büyük özelliği en besili ve yağlı oldukları kış aylarında çok makbul sayılan deniz balıklarının ıskarasında dahi hisedilen ağır kokunun bunlarda mevcut olmaması ve etinin de lezzet bakımından onlardan aşağı kalmamasıdır.

Okyanuslarda avlanan SALMON türleri ve bilhassa KİNG SALMON, mükemmel kaliteli, lezzetli ve her bakımdan tatsulara girdikten sonra avlanan SALMON'lardan daha makbuldür. Etinden taze olarak ıskara, fırın, kebab yapılmak suretiyle istifade edilir. Birleşik Amerika'nın Güney eyaletlerindeki lokantalarda SALMON'ların şöhretinden faydalanmak üzere Kedi balığı (CAT FİSH) SALMON adı ile servis yapılır. Bundan başka SALMON'lar buzda dondurularak uzun müddet muhafaza edilebildiği gibi konserve, salamura, tütsü balığı ve sucuk dahi yapılarak piyasaya arz edilmektedir. Konserve edilmiş Salmon balığı tazesine nazaran daha lezzetsiz olduğu halde birçokları tarafından daha makbul sayılmaktadır. Japonyada SALMON ve TROUT'lar dondurulmuş veya konserve edilerek dış memleketlere ve bilhassa Birleşik Amerikaya ihraç edilir. Bu ihracatı her sene artmaktadır. 1955 de yalnız dondurulmuş alabalık ihracı 323 ton olup 253000 dolarlık döviz temin etmişken 1958 senesinde 958 tona yükselmiş ve 792000 dolar döviz sağlamıştır.

Salmonlardan tütsü balığı yapmak için balığın galsaması çıkarılır, içi temizlenir ve tuzlanır. Bundan sonra soğuk veya sıcak tütsüleme adı verilen iki metoddan biriyle tütsülenir. Umumiyetle soğuk tütsüleme metodu tatbik edilmektedir.

Salmonlar salamura edilirken balığın kafası kesilir, içi yıkanır, temizlenir, ve sonra tuzlanarak fiçılara bastırılır.

Alabalıklardan sucuk yapılması Kanada balıkçılık teşkilâtı tarafından düşünülmüş ve evsaf ve lezzet itibarıyla domuz sucuğuna benzeyen alabalık sucukları yapılmıştır. Bunun için balık filetoları kıyma makinelerinde hamur haline getirilmekte yağ, baharat ve su ilâve edilmektedir. Bu maddelerin ilâve ediliş sırası, karıştırma esnasındaki suhunet derecesi ve karıştırma müddeti sucuğun nefasetinde rol oynamaktadır. Homojene edici bir madde ilâve etmek suretiyle balığın etindeki küçük kılçıkların hamur haline gelmesi de temin edilmektedir.

(Devam edecek)

KANADA NEW BRUNSWICK EYALETİ BALIKÇILIK DAİRESİ TEŞKİLATI HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Derleyen: Yezdan NABEL
E.B.K. Balıkçılık Müessesesi
Uzmanı

Teşkilât aşağıda gösterilen dört ana şube ve bunlara bağlı tali kısımlardan kuruludur.

Genel İdarî Şubesi : Genel İdarî Şubesinin esas görev ve sorumluluğu, bütün balıkçılık dairesine ait idarî program ve projenin koordinesine matuftur.

Bu programlar, doğrudan doğruya veya indirekt olarak eyalet ticarî balıkçılık endüstrisinin daha iyi bir şekilde geliştirilmesi içindir.

Bu şube, diğer şubelerin personeli ile işbirliği yaparak Balıkçılık Dairesinin etkili bir fonksiyonda bulunması için lüzumlu malî hususlara ait analizlerde ve tavsiyelerde bulunur.

Aynı zamanda, uzun vadeli programların tatbikinde istifade edilecek personelin yüksek ihtisasa sahip olarak yetiştirilebilmelerini sağlamak üzere yapılacak plânlar dahil, bütün Balıkçılık Dairesi personelinin faaliyetlerini koordine ve murakabe eder. Buna ilâveten genel idarî şubenin diğer vazifesi de Bölge Müdürlüklerinde çalışan personeli murakabe eder, tavsiyelerde bulunur ve Kanada Hükümetinin diğer daire ve teşkilleri ile yakın irtibat kurar.

Gemi İnşa ve Bakım Şubesi : Balıkçılık Sanayiinin gelişmesini teşvik bakımından, Balıkçılık Dairesinin almış olduğu prensip kararlarına uygun olarak her kademedeki teknik yönden irtibat kurar. Balıkçılara ve balıkçı gemi sahiplerine, teknik bakımdan yardım sağlanabilmek maksadıyla yeni gemi inşa standartları ortaya koyar. Bu şubenin tetkik ve inceleme sonuçları daha sağlam ve daha iyi donatılmış gemilerin yapımına meydan vermiştir.

Tip itibarı ile demode olmuş balıkçı teknelerinin yerine, kıyı ve sahil balıkçıları; için yeni prototip gemilerin inşasına ait teknik bilgileri ve bunların yapımına matuf kredi istekleri, faaliyet halinde bulunan gemilerin overhaul ve esaslı tamirleri için balıkçılar tarafından yapılan malî talepleri kendi görüş ve tavsiyeleriyle beraber «Balıkçılık İstikraz Komisyonuna» havale ederek gerekli kredileri sağlamaktadır.

Balıkçı gemilerinin tekne bakımları için bir kuru havuz (dry dock)'un faaliyete geçirilmesi yine bu şube tarafından tavsiye edilmektedir.

Balıkçılık Araştırma ve Eğitim Şubesi : Bu şubenin çalışmaları üç kategori üzerinden özetlenebilir.

- A — Balıkçılığı geliştirme projeleri
- B — Balıkçıların eğitimi
- C — Balıkçı teknelerinde istihsal etüdleri

Yeni tip av teçhizatı ile tecrübelerde bulunarak av ve balık işleme metodlarının modern hale getirilmesine matuf ve umumun menfaatine olmak üzere yapılan çalışmalarda Balıkçılık Dairesine yardımcı olur. Yeni tip av teçhizatının ne şekilde işletildiğini gösterir. Araştırılmasına karar verilen ve halen üzerinde araştırma faaliyetleri yürütüleri kabuklu deniz hayvan cinslerinden en geniş şekilde yararlanma yolları aranır. Bu gibi projelerin tahakkuku için ihtiyar edilecek masrafları karşılamak üzere, eyalet malî dairesinden tahsisat sağlanır. Tecrübî balıkçılık araştırma projeleri için denizde çalıştırılmak ve bunlara ait raporların hazırlanmasına yardım etmek üzere yaz aylarında üniversite talebeleri muayyen ücretle çalıştırılır. Ayrıca, endüstriyel inkişaf servisi tarafından yabancı memleketlerden icabında teknik müşavirler temin edilerek programın teknik safhası yürütülür.

Belirli yıllarda balıkçılık okullarında kurslar tertip edilerek burslar temin edilir. Burada 100 gros tondan yukarı balıkçı gemilerinde çalıştırılacak kaptan ve diğer gemi adamlarına mer'î deniz kanunlarına göre ehliyet verilir. Ayrıca, deniz kanunlarına uygun olarak seyir kursları da tertip edilir. Bundan başka balıkçı personelinin çeşitli operasyonları öğrenmesi için gemi üzerinde pratik kurslar yapılmaktadır. Bu özel kurslar kısa devreli olabildiği gibi iki sene müddetle devam edenleri de mevcuttur. Bazı hallerde sahil balıkçılarına akşamları pratik mahiyette balık av metodları ile ilgili kurslar da verilmektedir.

Muhtelif tip av gemilerinin randıman ve prodüktivitesini kıymetlendirmek maksadiyle, Balıkçılık Dairesi ile Ticaret Bakanlığının ilgili üniteleri ve memleket içi diğer balıkçı teşkilâtları ile müştereken etüdlere devam edilir. Bu gibi etüdler için gerekli bilgiler gemi sahiplerinden temin edilerek, av randımanını arttırmak için ne gibi donanım ihtiyacı bulunduğu tesbit edilir.

Nitekim, gemilere monte edilen fish pump, radar, sonar, echosounding, direction finder, radyo - telefon v.s. gibi cihazların randımana olan tesirleri teker teker tetkik edilmiş ve bunların müsbet neticeleri hemen görülmüştür. Bu teçhizatın malî yatırımı yüksek olmakla beraber av miktarının artmasına sebep olduklarından önemli birer unsur olarak kabul edilmişlerdir ve gemileri bu gibi cihazlarla donatmışlardır.

Balık Kontrol ve Pazarlama Şubesi : Balık kalite kontrol kanununun eyalet dahilinde tatbiki için, Balıkçılık Dairesine bağlı Balık Kontrol ve

Pazarlama Şubesi kurulmuştur. Kanunun gayesi eyalet dahilinde istih-sal edilen balık ve balık mamullerinin kalitesinin ıslâhına matuf bulun-maktadır. Bu kanun, bütün balık işleme tesislerinin, balık alıcı ve satı-cılarının lisansa tabi tutulmasını ön görmektedir. Lisanslar bu şubece ilgililere verilmekte, balıklar da yine bu şubenin personeli tarafından kontrol edilmektedir. Muayene neticesi bozulmuş olduğu görülen balık-ların imhası cihetine gidilerek bunların müstehlike intikali önlenmiş olur.

Ayrıca bu şube müstehlikin menfaatlerini korumak üzere balık pi-yasa fiyatlarını kontrol etmektedir. Balıkçılar ile müstehlik arasında kurulan bu irtibat sayesinde balık fiyatlarının müstehlik aleyhine olma-sı önlenmektedir. Diğer taraftan dünya balık piyasaları etüd edilerek, eyalet dahilinde avlanan balıkların da en iyi bir şekilde değerlendirilme-sine çalışılır.



Dünya Balıkçılık Âlemi

İÇ HABERLER

★ Hükümetimizle Dünya Gıda Programı arasında «Tunçbilek ve Seyit Ömer Madenlerinin Geliştirilmesi Projesi» ne gıda yardımı yapılması maksadiyle imzalanmış olup 21/7/1967 tarih ve 6/8559 sayılı kararname ile onaylanmış bulunan Anlaşma çerçevesinde Memleketimize bağışlanması öngörülen gıda maddelerinin miktar ve nevilerinde değişiklik yapılmasını sağlamak üzere 18/1/1969 tarih ve 6/11269 sayılı kararname ile verilen yetkiye dayanılarak mektup teatisi suretiyle yapılan düzenlemenin onaylanması; Dışişleri Bakanlığının 25/3/1969 tarih ve EEK-733-114/69/2-204 sayılı yazısı üzerine, 31/5/1963 tarihli ve 244 sayılı Kanunun üçüncü maddesine göre, Bakanlar Kurulunca 4/4/1969 tarihinde kararlaştırılmıştır. Buna dair 6/1181 sayılı kararname 20 Ağustos 1969 tarihli 13280 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanmıştır.

Dünya Gıda Programının vereceği gıda maddeleri arasında 89 ton konserve balık bulunmaktadır.

DGP gıda maddeleri, maden tesislerindeki yatakhanelerde kalan 1100 bekâr işçi tarafından yemekhanede tüketilmek üzere günde iki öğün yemek hazırlamak ve 5600 evli işçiye ücretlerinin bir kısmı olarak dağıtılmak suretiyle kullanılacaktır. Yardımdan faydalanan şahıs başına günlük konserve balık miktarı proje süresinin son 18 ayı için 30 gramdır.

★ T.C. Ziraat Bankası tarafından, 6118 kanun gereğince, 1962-1968 döneminde, su ürünleri üreticilerine verilmiş olan kredi tutarları aşağıdaki cetvelde gösterilmiştir:

Yıllar	Balıkçılık	Süngercilik	Balıkçı Kooperatifleri	A.I.D.
(Bin TL)				
1962	3116.4	1208.5	2688.8	787.6
1963	2201.8	1656.4	1263.1	351.5
1964	1660.8	2386.9	600.2	500.5
1965	2013.6	1839.0	635.0	388.8
1966	2913.7	1869.0	666.6	617.3
1967	2916.3	1906.5	2589.0	1228.2
1968	3116.2	1010.3	2419.6	784.5

★ Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsünce yayımlanmış olan 1967 su ürünleri anket sonuçlarının tatlı su balıkları bölümünde verilen bilgiye göre 1967 yılı memleketimiz tatlı su balıkları üretim rakamı 6.377.566 kilograma balığ olmuştur. Üretilen balıklar şunlardır: Akbalık 76500 kg, Alabalık 157469, Çapak 21000, Gökçe 7400 kg, Gümüş 6000, İnci kefalı 600000 kg, Karabalık 3500, Kayabalığı 6715 kg, Kefal 580617 kg, K. Kanat 65494 kg, Levrek 198604 kg, Sazan 3065453 kg, Siraz 10000 kg, Yayın 594612 kg, Yılan balığı 107577 kg, Turna 209136 kg, diğer balıklar 600889 kg.

Sözü edilen Ankete göre 1967 yılında 734 ü motorsuz 5106 sı motorlül olmak üzere Türkiye'de toplam 5840 balık tutma aracı tesbit edilmiştir. Bu araçların dağılımı şöyledir: 6 çekirme, 43 karpuz oturtma, 65 trata, 72 piyade, 145 alametre, 172 ayna kık, 266 çırmık, 269 taka, 405 kancabaş, 853 kayık (734 ü motorsuz), 3522 motor.

Balık tutma araçlarının illere göre dağılımı şöyledir: Adana 34, Antalya 51, Artvin 109, Aydın 27, Balıkesir 469, Bursa 103, Çanakkale 272, Giresun 476, Hatay 86, İçel 53, İstanbul 1089, İzmir 460, Kastamonu 125, Kocaeli 86, Muğla 310, Ordu 363, Rize 497, Samsun 188, Sinop 182, Tekirdağ 145, Trabzon 564, Zonguldak 151.

Ankette balık tutma araçları bölümünde verilen rakkamlara göre 1967 yılında sözü edilen araçlarda çalışan tayfa sayısı şöyledir: 1-4 tayfa 159 araçta, 20-29 tayfa 97 araçta, 30 ve daha fazla sayıda tayfa 94 araçta çalışmaktadır.

★ Et ve Balık Kurumu, faaliyet programı gereğince, 9-25 Ağustos 1969 tarihlerinde 83 gros tonluk «Sazan» ve 21 gros tonluk «Mercan» av gemileriyle Marmara denizinin Adalar bölgesinde ışıkla balık avcılığı yapmıştır.

İtalyan menşeli su üstü ve su altı lâmbaları ile 8000 mumluk lüks lambası ve naylon hamsinoz gırgır ağının kullanıldığı bu avcılıkta toplam 5.3 ton uskumru vonozu, kraça, hamsi, sardalya vs. balıklar tutulmuştur. Balıklar İstanbul Balıkhanesinde satılmıştır.

Aynı dönemde Kurum, 83 gros tonluk «Yunus» ve 21 gros tonluk «Gümüş» av gemileriyle Marmara denizinin Adalar, Ambarlı, Çekmece ve Kartal dolaylarında İtalyan menşeli su üstü ve su altı lambaları ile 4000 mumluk lüks lamba ve naylon hamsinoz gırgır ağı kullanılarak 4.1 ton çeşitli balık tutulmuştur. Balıklar İstanbul Balıkhanesinde satılmıştır.

★ Et ve Balık Kurumu Ağustos 1969 ayında İstanbul mamulü 1.8 ton balık unu satmıştır.

★ İstanbul Balık Hâlleri Müdürlüğünce verilen istatistikî bilgilere göre adı geçen hâllerde Nisan 1969 ayında 5.580.820 Türk lirası değerinde

de 809.720 kilogram ve 95046 adet, Mayıs 1969 da 5.785.031 Türk lirası değerinde 950.139 kilogram ve 235.614 adet, Haziran 1969 da 2.342.745 Türk lirası değerinde 367.858 kilogram ve 47308 adet çeşitli deniz ve tatlı su ürünleri satılmıştır. Sözü edilen ürünlerin cinsleri ile miktar ve aylık ortalama toptan kilogram satış fiyatları (bazı ürünlerin fiyatları adet olarak verilmiştir) aşağıda gösterilmiştir. Birinci parantez içindeki rakamlar Nisan, ikinci parantez içindeki rakamlar Mayıs ve üçüncü parantez içindeki rakamlar Haziran ayına aittir.

Deniz balıkları: Barbunya (2059 kg 3945 krş), (6024 kg 2824 krş), (5107 kg 3845 krş); Tekir (10583 kg 2300 krş), (18519 kg 1442 krş), (27644 kg 1110 krş); Kalkan (247216 kg 1155 krş), (312244 kg 617 krş), (45441 kg 525 krş); Dil-Pisi (3853 kg 1603 krş), (4342 kg 1831 krş), (3731 kg 1678 krş); Levrek (2239 kg 2537 krş), (2515 kg 1984 krş), (2231 kg 2056 krş); Kefal (103563 kg 484 krş), (11159 kg 639 krş), (5137 kg 500 krş); Gümüş (11958 kg 1278 krş), (4524 kg 1152 krş), (162 kg 1947 krş); Kupes (5 kg 260 krş), (170 kg 238 krş), (66 kg 362 krş); Mezgit (21306 kg 286 krş), (3454 kg 365 krş), (232 kg 510 krş); İskorpit (89 kg 413 krş), (254 kg 684 krş), (265 kg 689 krş); Mercan-Sinagrit (4628 kg 1564 krş), (3926 kg 1441 krş), (6492 kg 765 krş); Hani-Lâpina-İşkına (47 kg 485 krş), (783 kg 575 krş), (1220 kg 570 krş); Lüfer (10271 kg 1274 krş), (280769 kg 417 krş), (71175 kg 507 krş); Minakop (12424 kg 1084 krş), (29461 kg 698 krş), (10726 kg 1014 krş); Kaya (Nisan 134 kg 710 krş), (Mayıs 156 kg 475 krş); Hamsi (123052 kg 370 krş), (57552 kg 218 krş), (730 kg 128 krş); Kılıç (917 kg 3550 krş), (19298 kg 2613 krş), (1352 kg 3738 krş); İstavrit (146010 kg 348 krş), (64229 kg 317 krş), (85178 kg 115 krş); İzmarit-İstrongiloz (964 kg 262 krş), (3614 kg 325 krş), (1959 kg 354 krş); Sardalya (48937 kg 449 krş), (13223 kg 419 krş), (58423 kg 434 krş); Orkinoz (Nisan 831 kg 320 krş), (Mayıs 2709 kg 330 krş); Zargana (90 kg 361 krş), (20 kg 335 krş), (2 kg 250 krş); Gelincik (258 kg 1773 krş), (605 kg 1784 krş), (1188 kg 1640 krş); Uskumru (1621 kg 1658 krş), (372 kg 1383 krş), (3579 kg 663 krş); Karagöz (1653 kg 1482 krş), (1467 kg 1013 krş), (3493 kg 985 krş); Kolyoz (286 kg 1093 krş), (2313 kg 176 krş), (6916 kg 740 krş); Çitari (Nisan 74 kg 1527 krş), (Haziran 9 kg 2011 krş); Kirlangıç (1512 kg 707 krş), (697 kg 763 krş), (450 kg 855 krş); Tirsi (Nisan 3 kg 500 krş), (Haziran 805 kg 266 krş), Torik (19629 kg 856 krş), (50110 kg 385 krş), (7626 kg 324 krş); Palamut (8320 kg 680 krş), (37776 kg 574 krş), (1975 kg 1178 krş); Köpek balığı (Nisan 23 kg 108 krş); Vatoz (Nisan 319 adet 192 krş); Keler (Nisan 9 adet 1982 krş), (Haziran 34 adet 1000 krş); Akya (Mayıs 49 kg 900 krş), (Haziran 254 kg 816 krş); Marya (1023 kg 418 krş), (1255 kg 577 krş), (1975 kg 1178 krş).

İstanbul Balıkhanelerine Nisan, Mayıs ve Haziran 1969 aylarında gelen torik balıklarının beher çiftinin ortalama ağırlığı sırasıyla 6200, 6150 ve 6000 gramdır. Palamut balığının ise 900, 800 ve 900 gramdır.

Tatlısu balıkları: Turna (Nisan 20 kg 200 krş); Mersin (2721 kg 800 krş), (1872 kg 964 krş), (3897 kg 777 krş); Sudak (12368 kg 556 krş), (727 kg 799 krş), (215 kg 653 krş); Yılan balığı (Nisan 4 kg 1100 krş), (Haziran 3 kg 666 krş); Kızılkanat (Nisan 55 kg 130 krş); Yayın (1910 kg 534 krş), (650 kg 327 krş), (12 kg 683 krş); Sazan (Nisan 206 kg 250 krş).

Krústaseler: Karides (13729 kg 1794 krş), (13401 kg 1692 krş), (8560 kg 1873 krş); İstakoz (2821 adet 2506 krş), (2059 adet 2286 krş), (4538 adet 2310 krş); Böcek (196 adet 3535 krş), (442 adet 2519 krş), (332 adet 4033 krş); Pavurya (746 adet 373 krş); (7478 adet 160 krş), (12404 adet 133 krş); Çağanoz (Nisan 4520 adet 13 krş).

Molüskler: Kalamarya (Nisan 226 kg 1947 krş), (Haziran 28 kg 675 krş); Midye (79200 adet 5 krş), (225000 adet 3 krş), (30000 adet 4 krş); İstridye (Nisan 625 adet 25 krş); Tarak (Nisan 6585 adet 17 krş), (635 adet 17 krş); Sübye (Nisan 25 adet 320 krş).

DIŞ HABERLER

A.B.G.K.

★ Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi Onuncu Genel Kurul toplantısı 8-13 Aralık 1969 tarihlerinde İtalya'nın Roma şehrinde düzenlenecektir.

Konseye üye bulunan uluslar şunlardır: Türkiye, Birleşik Arap Cumhuriyeti, Birleşik Krallık, Cezayir, Fas, Fransa, İspanya, İsrail, İtalya, Kıbrıs, Libya, Lübnan, Malta, Monako, Tunus, Yugoslavya, Yunanistan.

Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin bundan önceki dokuz toplantısının yapıldığı şehir ve tarihler şunlardır: Rodos 21-24 1952, Roma 26-29 Ekim 1953, Monako 14-19 Ekim 1954, İstanbul 17-22 Eylül 1956, Roma 13-18 Ekim 1958, Roma 22-28 Eylül 1960, Madrid 12-18 Mart 1963, Roma 15 Mayıs 1965, Split 4-9 Aralık 1967.

Anlaşması 24 Eylül 1948 tarihinde Roma'da Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı üyesinden Türkiye, Birleşik Krallık, Fransa, İtalya, Lübnan, Yugoslavya ve Yunanistan tarafından tanzim edilmiş olan Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin amacı, Akdeniz ve komşu sulardaki ürünlerin gereği gibi geliştirilmesi ve kullanılmasıdır.

24 Eylül 1949 tarihinde Roma'da tanzim edilmiş olan «Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi Anlaşması»na Türkiye 19 Mart 1954 tarihli 8662

sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 10/3/1954 tarihli 6365 sayılı Kanunla iltihak etmiştir.

Bahis konusu Anlaşma 22 Mayıs 1963 tarihinde değiştirilmiş olup, muaddel Anlaşmanın onaylanmasının uygun bulunduğu dair 24/11/1966 tarihli 786 sayılı Kanun 2 Aralık 1966 tarihli 12467 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

Türkiye'nin iştirak ettiği Konsey toplantıları şunlardır. Monako 1954, İstanbul 1956, Roma 1958, Roma 1960, Madrid 1963, Split 1967.

A.B.C.K. — A.I.A.B.K.

★ Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyinin Roma'da 8-13 Aralık 1969 tarihlerinde düzenlenecek olan Onuncu Genel Kurul toplantısından önceki iki gün içerisinde (5 ve 6 Aralık), Akdenizdeki dip kaynaklar ve bunların işletilmesi mevzuunda Konsey ile Akdeniz İlmî Araştırmalar Beynelmül Komisyona ortak bir colloquium düzenlenecektir. Colloquium'un düzenlenmesine Konseyin Aralık 1967'de Split (Yugoslavya) te yapmış olduğu Dokuzuncu Genel Kurul toplantısında karar verilmiştir.

Colloquium'un portesi: Colloquium'un hedeflerinden biri aşağıdaki meselelere daha iyi bir cevap bulmaktır:

— Halihazırda Akdenizdeki dip kaynaklar ne dereceye kadar işletilmekte ve bunların av amenajman durumu nedir.

— Kaynaklar ve bunların ortamı hakkındaki bilgisizlik veya kullanılan gayri müessir usul ve teçhizat sebebiyle işletme ne dereceye kadar sınırlandırılmış bulunmaktadır, veyahut müessir tarzda yürütülmektedir.

— Dip kaynaklar ile bunlardan rasyonel faydalanma hakkındaki bilgileri ıslah çareleri nelerdir.

Colloquium'un gündemi için teklif edilmiş olan konuların başlıcaları şunlardır :

1. Dip kaynakların bolluğu ve dağılımı, kaynakların halihazır işletilmesi ve amenajmanı
2. Kaynaklar ile ortam arasındaki ilişkiler
3. Derin diplerde ticarî ve tecrübî balık avcılığında kullanılan gemiler, gereçler ve usuller.
4. Derin dip balık avcılığında kullanılan modern gereçler
5. Tavsiyeler

«Dip kaynaklar» deyimi; kıt'a sahanlığı altında, yani genellikle 150 - 200 metrenin tahtında bulunan ve işletilmeleri için özel surette hazırlanmış av gereç ve usullerinin bazen kullanılmasını gerektiren balık, krüstase, kefalopod stokları ile ticarî değeri haiz diğer cinsleri ihtiva eder.

Fransa

★ Fransa'nın, Türkiye ile Avrupa Ekonomik topluluğu arasında ortaklık yaratan anlaşmaya bağlı olarak memleketimizden yaptığı ithalâ-

tının, 1969 ocak-haziran döneminde, toplam ithalât oranının yengeç ve karides'te % 73, dondurulmuş levrek ve kalkan balığında % 40 olduğu anlaşılmıştır.

Irak

★ İstanbul Ticaret Odasının organı olan İstanbul Ticaret Gazetesinin 5 Eylül 1969 tarihli 574 numaralı sayısında verilen bilgiye göre Bağdat Ticaret Ataşeliğimiz Irak Devleti Mübayaa Ofisinin açtığı iki uluslararası ihaleye ait bilgileri İstanbul Ticaret odasına göndermiştir.

İhalelerden biri, birer kiloluk 5000 adet balıkçı ağı ile ilgili olup, tekliflerin 25 Eylül'e kadar Irak Mübayaa Dairesine ulaştırılması gerekmektedir.

Kuveyt

★ İstanbul Ticaret Gazetesinin 5 Eylül 1969 tarihli 574 numaralı sayısında verilen bilgiye göre Kuveyt Ticaret Ataşeliğimizden gönderilen raporda bu ülkeye ihraç edebileceğimiz mal ve mamullerin piyasası hakkında bilgiler verilmektedir.

Kuveyt serbest bir pazar olduğundan, dünyanın her tarafından tahdide tabi tutulmadan mal ithal edilmektedir. Balık ve diğer su ürünleri ile bunların mamulleriyle ilgili bilgiler aşağıda verilmiştir.

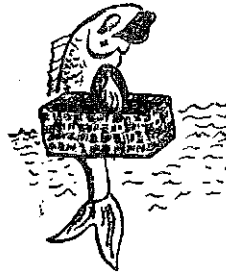
1 — Balık konservelerin, Kuveyt'e ithalatında % 4 üzerinden sabit bir gümrük resmi alınır. Başka vergi ve resim alınmamaktadır.

Balık konservelerinin Kuveyt'e ihracı için, ambalajlarının iyi yapılması, güzel ve gösterişli olması, üzerlerinin İngilizce ve Arapça yazılı olması şarttır.

Teklif için numune gönderildiğinde fiyat listesinin eklenmesi gerekmektedir.

2 — Taze, soğutulmuş ve dondurulmuş balıklar, tuzlu, kurtulmuş ve füme balıklar, karides için gümrük resmi % 4 advalorem esasına göre alınır. Başka bir malî külfet yoktur.

Bunların satış şansı, iyi ambalaj, ucuz fiyat ve reklâma bağlıdır.



BALIK VE BALIKÇILIK

(FISH and FISHERY)

Foundation : 1958

VOL. XVII No. 9	September 1969	ET ve BALIK KURUMU G. M. BALIKÇILIK MÜESSESESİ MD. BEŞİKTAŞ - İSTANBUL	EDITOR O. KARAATA
---------------------------	--------------------------	---	------------------------------------

CONTENTS

	Page
THE ROLE OF THE COLD IN THE WORLD ECONOMY	1
FISHING BY USING LINES WITH REEL	3
FISHERIES IN U.S.S.R.	10
THE SALMONS AND TROUTS (PAR XIV)	14
Trouts fishing, Fishing regulation in the Tahoe lake, Trouts fishing in Japan Trouts meals and their products,	
DEPARTMENT OF FISHERIES PROVINCE OF NEW BRUNSWICK (CANADA)	19
WORLD FISHING NEWS	22

Balıkçılarımıza

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

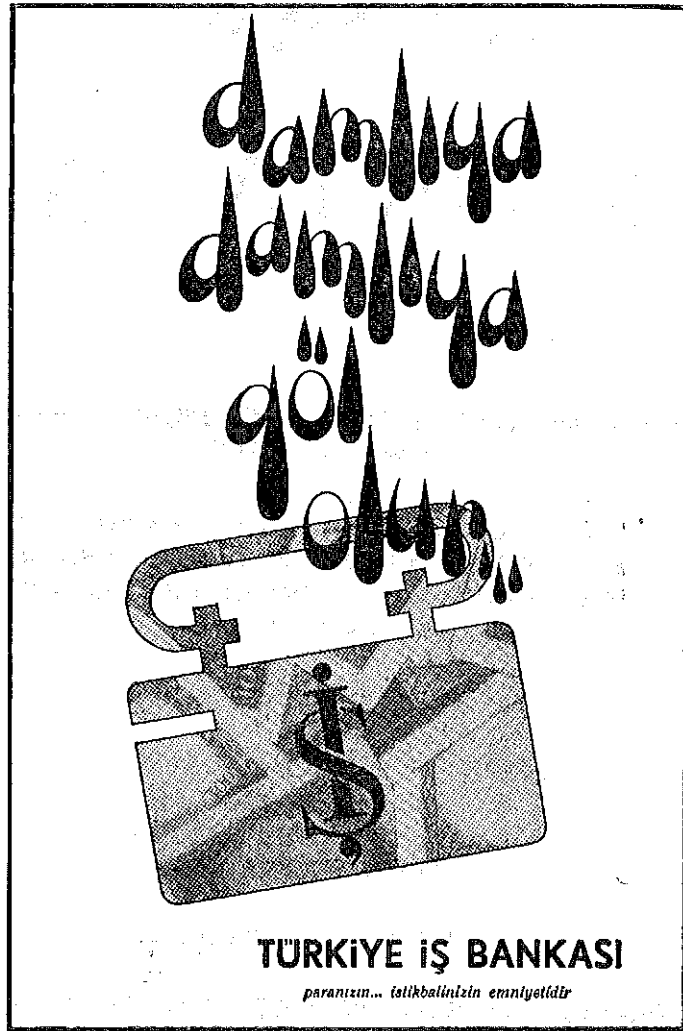
İsteklilerin Et ve Balık Kurumu Balıkçılık Müessesesi Müdürlüğü, Beşiktaş, İstanbul adresine müracaatları rica olunur.

**ET VE BALIK KURUMU
BALIKÇILIK MÜESSESESİ
MÜDÜRLÜĞÜ**

SEKER SİGORTA
Aradığınız huzuru

kasko	hayat	kaza
Yangın	Nakliyat	Trafik
zirai	hayvan	dolu
		makina

SİGORTALARI İLE GARANTİ EDER



BAŞAK SİGORTA A.Ş.

Türkiyede Sermayesi ve Teşkilâtı En Büyük Sigorta Şirketi
Sermayesi : 3.000.000

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

Çabuk İş — Kolay Ödeme

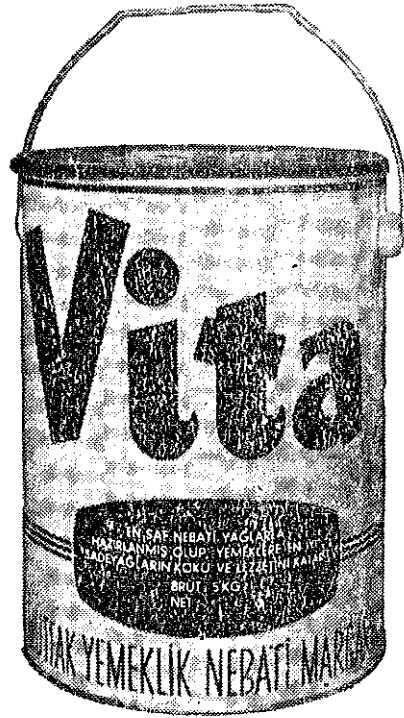
TÜRKİYENİN HER TARAFINDA
T.C. ZİRAAT BANKALARI,
EMNİYET SANDIKLARI ve
TURİZM BANKASI

ACENTELERİDİR

Telefon: 47 12 56 - 47 12 57 - 47 83 54 - 47 56 76

**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.



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 MAMÜLLERİ, DİĞER HAYVANİ 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 52/1969

ÇINAR MATBAASI

Fiatı: 125 Kuruş