

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER:

Modern Tatlısu Balıkçılığında Yeni Hamleler	1	Profesyonel ve Amatör Balıkçılar Arasında	
Dünya Balıkçılık Âlemi	6	KAREKİN DEVECİVAN Efendi İle Bir Mülakat	18
Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler	8	Kutu Konserveliğinin Kuruluşu	
Arar'la Yapılan 1. Tecrübe Seferi Raporu	11	İstanbul Balıkhanesinde Satılan Balık Fiyatları	26

EKİM 1954

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ
TARAFINDAN NEŞREDİLİR.

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

Bu sayıdaki yazı işlerini fiilen idare eden: *Zeyat Krom*

Kapak resmimiz, Et ve Balık Kurumunun davetlisi olarak memleketimize Yugoslâv balıkçılık heyetini getirmiş bulunan *Bios* araştırma gemisini, İstanbul limanında demirlemiş halde göstermektedir. Muhterem misafirlerimizimizin yaptıkları ziyaretlere ait resimler, *Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler* sahifesindedir.

(Foto: Rıdvan Tezel)

BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han, Kat 5, Yeni Postane karşısı, İstanbul. Tel: 24236.

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR

CİLT II SAYI 10

EKİM 1954

Modern Tatlısu Balıkçılığında Yeni Hamleler

Ord. Prof. Dr. C. KOSSWIG

Memleketimizdeki tatlısu ve bilhassa göl balıkçılığı henüz iptidaî usullerle ve eski Saydiye Nizamnamesine istinat ettirilen tahditler içersinde bo-
caladığı sıralarda, bazı memleketlerde proteinli gıdalara muazzam ihtiyaç
duyuldukça, ne gibi modern metodlarla göl balıkçılığı yapıldığına dair, her-
kesi hayrette bırakan bir konferanstan bilgi edinmiş bulunuyoruz. Avustur-
ya Balıkçılık Enstitüsü Müdürü Dr. EİNSELE, Hidrobioloji Araştırma Ens-
titüsünün davetlisi olarak Türkiye'ye gelmiş, hem bir konferans vermiş, hem
de islâhı tasarlanmış bulunan bazı göllerimizi ziyaret etmiştir.

Avusturya, diğer Orta Avrupa memleketleri gibi kesif bir nüfusa sa-
hiptir. Harpten sonra, diğer bir çok memleketlerin vaziyetine müşabih bir
şekilde, bütçe ve döviz sıkıntısı çekmektedir. Bu gibi ahvalde memleketin
içindeki istihsalin her sahada olmak üzere, azamiye yükseltilmesi zarureti
vardır. Ziraat sahasında, çoktanberi ilmî esaslara göre çalışılmaktadır. Göl-
lerin ve diğer tatlısu kaynaklarının hangi ilmî esaslara dayanılarak işletildi-
ğine temasla bazı misaller vermek üzere bu yazıyı yazmış bulunuyoruz.

Avusturya sularının balıkçılık bakımından entansifikasyonu, tamamiyle
ilim adamlarına tevdi edilmiş bulunuyor. Bir göl bir tarlaya nazaran çok
daha güçlü olarak tanılabilen ve içersindeki organizmalar arasındaki münase-

betleri bakımından araştırılabilen hayatî bir vahdettir. Her gölde, kendisine mensup olan nebat, fıkralı ve fıkrasız hayvanlar arasında sıkı münasebet mevcuttur. Bu münasebetlerin muhafazasına hizmet etmek ve bir gölün vermiş olduğu bütün gıda menbalarından insan için faide temin etmek, bir ilmî göl servisinin başlıca vazifesidir.

Her göl, diğer göllere nazaran, yapılış, derinlik, ihtiva ettiği besleyici tuzlar ve organizmalar bakımından değişik bir çok hususiyetler arzeder. Muvaffakiyetli bir şekilde olmak şartıyla, bir gölün islâhını ele alabilmek için her gölün hidrografik, hidroşimik yapılışını ve bunların senevî değişikliklerini tetkik ederek bilmek şarttır. Bir göl bu bakımdan bilindikten sonra, balıklarının ve onların biolojilerini bilmek lâzımdır. Fakat olabilir ki, göldeki balıklar küçük kalan ve insan gıdası olarak kullanılamıyan nevidir. Bu gibi hallerde onların tahribi ve başka balıkların ikamesi meselesi ortaya çıkar. Göle yeniden atılacak balık ise, göldeki şartlara müsait olmalı, soğuk seven bir alabalık, yazın ısınacak bir göle, pek tabii olarak, atılmamalıdır. Bir çok ahvalde, bir gölün kıymetini arttırmak için, yeni bir balık nevi değil ve fakat bir kaç nevin atılması icabeder ki, böylelikle göldeki muhtelif sahalara, meselâ sığ olan kıyı bölgesi ve açıktaki su kitlesinde, kıymetli birer balık nevi bulundurulabilsin.

İslâh işinden maksat, gölde bulunan eski ve tabii hayatî vahdetin yerine sun'î ve fakat yine hayatî bir vahdet teşkil eden bir balık stokunu ikame etmektir. Bu tecrübe Avusturyanın yüzlerce gölünde, büyük bir muvaffakiyet ile ele alınmıştır. Eskiden mevcut ve kısmen kıymetsiz olan balıkların yerine yenileri konulmuş ve göl daimî kontrol altında bulundurulduğundan, balık istihsalı bakımından büyük terakkiler sağlanmıştır.

Ekseriyetle bir göl, sadece bir defaya mahsus olmak üzere, yeni balık neveleriyle balıklandırılmaz. Her sene yetiştirme istasyonlarında, milyonlarca balık yetiştirildiğinden, muhtelif nevelerden, müsait göllere atılır. Bu yetiştirilen balıklar, muhtelif muhitlerde yaşayabilen ve başka başka şekillerde tegaddî eden nevelerdir. Göllerin açıktaki su kitlesinde yaşayan ve küçük plânkton organizmalarıyla geçinen *Koregonus*'lar başta gelir. Fakat bunların yanı başında, dipteki fıkrasızlarla geçinen sazan familyasından olan kara balık - *Tinca tinca*, aynı şekilde yetiştirilerek göllere ilâve edilir. Her gölün yırtıcı balıklara dahi ihtiyacı vardır. Bu yırtıcılar, gölün muhtelif bölgelerine göre başka başkadır. Sazlık sahasında turna balığı - *Esox lucius*, daha derin olan ve fakat zemine yakın olan bölgede sudak - *Lucioperca lucioperca*, ve gölün açığına büyük alabalıklar yerleştirilir. Görülüyor ki, göle atılan bütün bu neveler, yaşadıkları saha ve aldıkları gıda itibariyle birbirinden farklıdır. Fakat hepsi kıymetli gıda veren balıklardır. Yırtıcı balıklar bir gölde iki mühim vazife görür: bir taraftan sıhhat polisi olarak, zayıf kalan ve hastalanan balıkları, hastalık müstevli bir hal almadan ifna ederler.

Diğer taraftan, balıkçıların kullandıkları bir kelime ile, yabani ot teşkil eden kıymetsiz ufak neveleri, hiç olmazsa tahribederek, kıymetli balıkların gıda rakiplerinin çoğalmasına mani olurlar. Yırtıcı balıklarla, yırtıcı olmıyanlar arasındaki nisbet de, tecrübelerle istinaden hesaplanmıştır. Ekseriyetle, 10,000 yırtıcı olmıyan balığa mukabil 10 adet yırtıcı balık göle atılmalıdır.

Bir gölün balıklandırılması tasavvur edildiği zaman iki nokta büyük bir ehemmiyet kesbeder:

1 — Ekseriyetle ya yumurta veyahut da yavru halinde göle atılacak olan kıymetli balıklar en müsait mevsimde atılmalıdır. En müsait mevsim ise atılan balıkların boylarına göre istedikleri gıdanın en bol olduğu zamandır.

Koregonlar, plânkton ile geçinir. Bu plânkton, sular ısınmağa başladıkça en fazla miktarda teşekkül eder. Bir göl başkasına nazaran daha geç ısınabilir. Balıklandırılması da, pek tabii olarak, daha geç bir zamanda yapılmalıdır.

2 — Her balık en müsait neşvünema safhasında bulunduğu zaman göle atılacaktır. Bazı neveler için en müsait zaman yumurta halinde olduğu zamandır. Başka nevelerden ise, parmak kadar boyda olan fertler atılır.

Yukarıda zikrettiğimiz gibi, *Koregonlar*, plânkton organizmalarını yerler. Yavru iken 3-6 mg. ağırlıkta olan bir balık ve 200 gr. ağırlıkta bulunan avlanabilecek kâbil bir balık da aynı plânkton organizmalarıyla geçinir. *Koregonlar* göle, plânktonun en kesif olduğu sıralarda atılır. Fakat plânkton ne kadar kesif olursa olsun, yavru balık onu görebilmelidir ki, ondan istifade edebilsin. Bu sebeptendir ki, uzun tetkiklerle, hangi karanlık derecesinde, muhtelif neşvünema safhasında olan *Koregon* sürfelerinin yemlerini görebildikleri araştırılmıştır. Plânkton organizmaları bazan gölün dibine doğru çekildiklerinden ve Avusturya gölleri kısmı donarak bir kar örtüsüyle kaplı olduklarından bu araştırmaların ne kadar mühim oldukları kendiliğinden anlaşılır.

Yukarıda söylendiği gibi *Koregon* sürfeleri gölün en müsait zamanında atılacaktır. Fakat başka gölden gelen bu *Koregon* yavruları belki bu en müsait zamanda henüz neşvünemalarının erken safhalarında bulunur veya vaktinden evvel yani göldeki şartlar henüz müsait hale gelmeden atılabilir vaziyete gelmiş olabilirler. Bu gibi şartlarda ne yapılmalıdır? İyi bir tesadüf neticesi, balıklar soğuk kanlılardandır. Onların bütün hayatı hâdiseleri, hararete tâbidir. Sıfır derecede bir *Koregon* sürfesinin yumurtadan çıkmasına kadar 100 gün geçmelidir. 12 derecede ise aynı hale 30 günde gelir. Buna nazaran, balıklandırılacak göle atılmak üzere hazırlanmış bulunan *Koregon* yumurtaları buz dolabında bekletilir ve tam zamanında inkişaflarını bitirdikten sonra, göle atılır. Bu hususta elde edilen başarı ancak güzel bir işbirliği ve ilmi araştırmalar neticesinde, temin edilebilir. Yapılan tecrübelerden anlaşılıyor ki, en müsait zamanı seçmekle balıklandırma tecrübesinin muvaffa-

kiyet derecesi, yani hayatta kalan fertlerin adedi yüz misli artar. Bu rasyonel metod tatbikedildiğinden, büyümüş balıkların avı, tam onların üredikleri zamanda da yapılabilir ve gölün *Koregon* stokunda herhangi bir azalma görülememiştir.

Bir balığın hangi boyda iken bir gölün balıklandırmağa en müsait olduğu meselesi, her nevi için ayrı ayrı tetkik edilmiş ve turna balığı için bu boyun 5 sm. olduğu görülmüştür. Yani ne 4 sm. ve ne de 6 sm. boyundakiler, 5 sm. olanlara nisbetle aynı neticeyi vermemektedirler. Muvaffakiyet doğrudan doğruya avlanan balık miktarıyla ölçülmektedir. Bütün bu tecrübeler hakkında enstitünün arşivlerinde bütün kayıtlar muntazaman bulundurulmaktadır.

Göllerde tatbik edilen bu modern metodlar, hakikî mânada, tatbiki bioloji olması hasebiyle, herkesin hayranlığını mucip olmaktadır. Fakat bununla kalmıyarak daha modern metodlar, bugün için kabili tatbiktir. Avusturyanın dağ bölgelerindeki derelerde, yabanî olarak bilhassa alabalıklar yaşar. Bu balık stokunun kuvvetlendirilmesi maksadiyle, senelerce bu gibi derelere aşağı yukarı 3 sm. boyunda yavru alabalıklar ilâve edilmiş ise de, tatin edici neticeler alınmamıştır. Derelere ilâve edilen yetiştirilmiş olan bu yavruların ancak yüzde biri ilâ binde biri hayatta kalarak, büyüdükten sonra yeniden avlanır. Pahalıya malolan bu sistem tamamiyle bırakılmış ve hiç beklenilmedik bir usule baş vurulmuştur. Mevzuubahis olan dere, ihtiva ettiği alabalıklardan tamamiyle tecrid edildikten sonra, yeniden yavru balık atılır ve o zaman atılan balıkların % 30 ilâ 40 ı, müteakip senede tekrar avlanabilir. Derenin tamamiyle boşaltılması meselesine gelince, en modern ve çok çabuk yayılan, tatlısu balıkçılığının istikbalini değiştiren elektrikli balıkçılık sayesinde kabildir. Elektrikli balıkçılık için ne ağlara ve ne de uzun bir zamana ihtiyaç vardır. Basit bir âlet sudan geçirilir. İki kutup arasında meydana getirilen cereyanın sahasında kalan balıkların hepsi, kepçeyi teşkil eden pozitif kutupta toplanır ve hiç bir ağ kullanılmadan el ile alınır. Bir derede elektrikli âletle avlanmış olan büyük alabalıklar, ya satılmak üzere pazarlara sevk edilir veyahut da, yetiştirme istasyonlarına yumurtlattırmak için gönderilir.

Elektrikli esulle tutulan balıklar hiç yaralanmadığından nakliyatı da kolaydır. Tutulmuş olan ufak balıklar ise, daha alçak bölgelere sevk edilerek yeniden serbest olarak salıverilir. Müteakip senelerde, yetiştirme istasyonundan getirilip atılan balıklar, muntazaman avlanır. Böylece balıklandırma ameliyesi tekrarlanmış olur. Yapılan tetkiklerden anlaşılıyor ki, tamamiyle tabii şartlar altında büyüyen alabalıklar, sun'î havuzlarda yetiştirilip, balık unu vesaire gibi maddelerle beslenen alabalıklara nisbetle daha çabuk büyür ve vücut yapıları itibariyle de daha sağlamdır. Keyfiyet derede büyümüş olan alabalıkların kırmızı kürrecik sayısının, havuzlarda yetiştirilenlere

nazaran daha fazla olması ile ispat edilmiştir. Bol eritrosit, kuvvetli bir metabolizma demektir. Kuvvetli bir metabolizma ise, sağlığa ve çabuk büyümeğe esas teşkil eder.

Elektrikî balıkçılık yalnız derelerde değil, göllerde de tatbik edilir. Yabancı ot namı altında tavsif ettiğimiz küçük neyler, böylelikle bir gölden toplattırılabilir. Göldeki balık mevcudu, istenildiği zaman gözden geçirilir. Her gün lüzumlu olan gıda miktarı toplattırılır, zedelenmeden ve canlı olarak sarfedilecek mahallere sevkedilebilir.

Nihayet kullanılan ağlar itibariyle bugünkü Avusturya balıkçılığı çok müterakkidir. Keten veyahut da pamuktan yapılmış ağlar, ortadan kalkmağa mahkûmdur. Ağ mevzuunun balıkçılık için ne kadar mühim olduğu malûmdur. Her sene ağların çürümesinden, yeniden boyanmasından ve istimalden sonra kurutulmasından kaybedilen, para ve vakit, şimdiye kadar kaçınılmaz bir zaruret halini almıştır. Bugün keten ve pamuk ipliklerinden yapılan bu ağların yerine Perlon ağları geçmek üzredir. Bir Perlon ağı çürümez. Beş sene mütemadiyen denizsuyunda bırakılsa dahî herhangi bir değişiklik göstermez. Bir pamuk ağ ise, aynı şartlar altında, 15 günde çürümeğe mahkûmdur. Bir Perlon ağının kurutulması da lâzım değildir. Çünkü Perlon iplikleri su çekmez. Nihayet Perlon iplikleri pürüzlü olmadığından ve bükülmediğinden tel gibi durur. Perlon iplikleri arasında bilhassa Plâtil namı altında satılan iplikler ile çok iyi neticeler elde edilmiştir. Bir zaman için mevcut olan bir güçlük de bu iplikleri düğümlemek idi. Son zamanlarda bu mesele de halledilmiş ve yalnız el ile yapılabilen düğümlere mukabil son zamanlarda düğüm yapabilen bir makine de icadedilmiştir. Bilhassa galsama ağları ve meselâ uskumru ağları için Plâtil iplikleri çok iyi neticeler vermektedir. Bir ağın av esnasında kullanışlı olması, ipliklerin kalınlığına, sertliğine, pürüzlü olup olmayışına ve rengine bağlıdır. Bütün bu bakımlardan, Plâtil iplikleri bir fevkalâdelik gösterir. İnce ve düz oldukları gibi, balık tarafından da görülmez. «Balık yoktur», diye iddia edilen yerlerde, Plâtil ağlarıyla balık avlanabilmiştir. En kurnaz balık olarak tanılan sazanlar, Plâtil ağlarına kolaylıkla girerler. Yapılan bir tecrübede, aynı boyda olan 16 tane pamuk ağı arasına, bir tane Plâtilden mamul ağ konmuştur. Bu tek Plâtil ağı ile avlanan balık miktarı, 16 pamuk ağla tutulan balıkların bir misli olmuştur.

Hiç şüphe yok ki, zamanla yalnız galsama ağları değil ve fakat pinterler, oltalar ve çaparı ağları Plâtilden yapılacaktır. Böylelikle, Plâtil ağları yalnız tatlısu balıkçılığı için değil, aynı zamanda deniz balıkçılığı için de fevkalâde büyük bir ehemmiyet kesbedecektir. Tatlısu balıkçılığının istikbali için birleştirilmiş bir elektrikî ve Plâtil ağı, balıkçılığının ehemmiyet kasbedeceği ve belki de tek metod olarak baki kalacağı şimdiden tahmin edilebilir.

Pek tabiidir ki, her ne kadar teknik terakkilerin neticesinde balık avı

nın artırılması mümkün ise de, bu metodlar, ancak devamlı ilmi bir kontrol ve teşvik altında bulundurulmuş bir balıkçılıkta mümkündür. Bu kontrol ve teşvik, balıkçılarla mültezimler tarafından da balıkçılığın ilmi esaslarına karşı alâkasızlık halinde tezahür ederse, balıkları dinamit ile tutmaktan farksız hale gelebilir. Fakat eminiz ki, hergün isbat edilebilen ve diğer memleketlerde elde edilen muvaffakiyetler, memleketimizde de kökleşecek ve bir kalkınmayı temin edecektir. Bu bakımlardan Avusturya tatlısu balıkçılığı bizlere çok güzel örnekler vermiştir.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette

★ Et ve balık malzemesi mübayaası için Umum Müdür Muavini İS. LÂM REFİOĞLU'nun başkanlığında bir satın alma heyeti, Almanya, Eylül ortasında hareket etmiştir. Heyete, İstanbul İrtibat Bürosu Müdürü FAİZ POROY, Malzeme Müdürü ERTUĞRUL UZEL, Y. Mühendis FEYZİ BİL iştirak etmiş, heyetle birlikte Almanya gitmiş olan Umum Müdürümüz EKREM BARLAS, bir hafta sonra memleketimize dönmüştür. Heyet, Ekim sonuna kadar senede 5000 ton balık alabileceklerini beyan etmişlerdir.

★ Bios araştırma gemisiyle, Et ve Balık Kurumunun davetlisi olarak memleketimize gelmiş bulunan Yugoslâv balıkçılık heyeti, 2 Ekim 1954 de avdet etmişlerdir; heyet İstanbulda, muhtelif balıkçı, konserveci, tuzlamacı ve dalyan sahipleriyle temaslarda bulunmuş, yapmış olduğu bir anlaşma gereğince senede 5000 ton balık almağa taahhüt etmiştir.

Misafirler, balıkçılarımızın faaliyetlerini yakından müşahade etmek üzere, Karadeniz ve Marmarada gırgırcıların tatbikatlarında bulunmuştur. Diğer taraftan Anarşa mevkiindeki dalyanı ve Kaynarcada tesis halinde bulunan ve yakında işletmeye açılacak olan CAHİT İNKAYA Konserve Fabrikasını ziyaret etmiştir. Heyet başkanı Dr. TONKO ŞOLJAN ve uzman FABİAN GRUBİSİÇ, heyetten ayrılarak İstanbulda kalmış ve temaslarda bulunmuştur. Dr. T. ŞOLJAN 4 Ekim Pazartesi günü bir Yugoslâv uçağıyla memleketine hareket etmiştir. Ayrılmazdan evvel bir muhabirimize ezcümle şu beyanatta bulunmuştur:

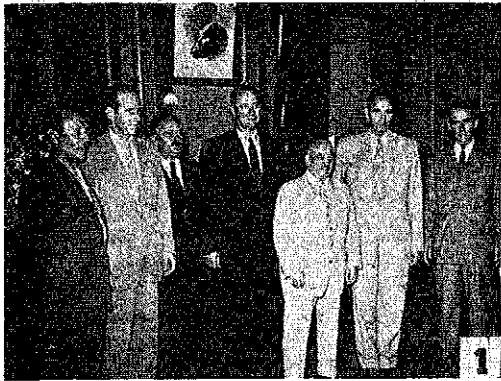
«— Memleketinizde gerek Et ve Balık Kurumunda, gerek Hidrobioloji Enstitüsünde ve gerekse balık müstahsil ve konservecileriyle yapmış olduğumuz görüşmeler açık ve samimî bir hava içinde cereyan etmiştir. Balıkçılık konusunda her iki memleketin faaliyeti, yekdiğerini itmam edici mahiyettedir. Türkiye ile Yugoslâvyâ arasındaki teşriki mesai, tabiatıyla Türk balıkçılığının inkişafına ve istihsalin artmasına müncer olabilir. Bu gaye ile yapılan görüşmelerde her iki memleket arasında yapılacak işbirliği esasları mevzuubahis olmuş ve her iki tarafın fikir, tecrübe, bilgi ve mütehassıs teatisi düşünülmüştür. Bu meyanda balıkçı malzeme ve teçhizatı alım satımı ve tuzlamacılık, konservecilik işlerinde beraberce çalışmak imkânları araştırılmıştır. Bu geniş mahiyette konuşmaların bazı anî ve pratik neticeleri olmuştur, meselâ heyetimizden bir balıkçılık uzmanı Et ve Balık Kurumunun misafiri olarak İstanbulda kalmıştır. Aynı şekilde teşekkül edecek olan bir heyeti Yugoslâvyadaki meslekdaşlarıyla temas etmek üzere, memleketimize davet etmiş bulunmaktayız. Memleketinizde görmüş olduğumuz hüsnî kabulden hakikaten dost ve kardeş bir memlekete gelmiş olduğumuzu anladık. Bunun ilerdeki temaslarımız için iyi bir başlangıç olmasını temenni ederim.»

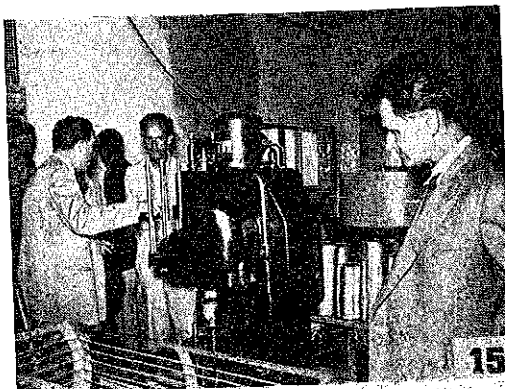
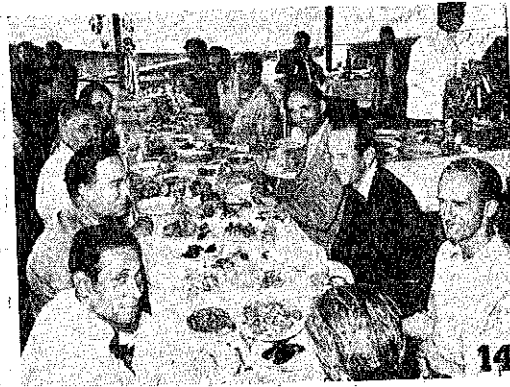
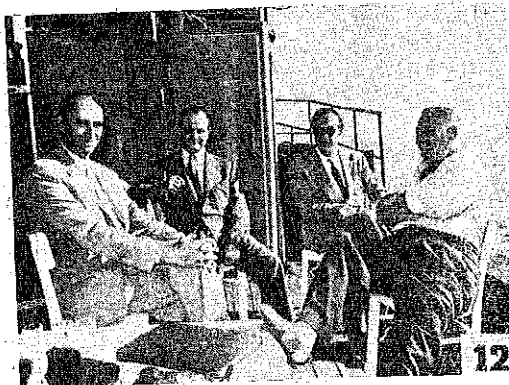
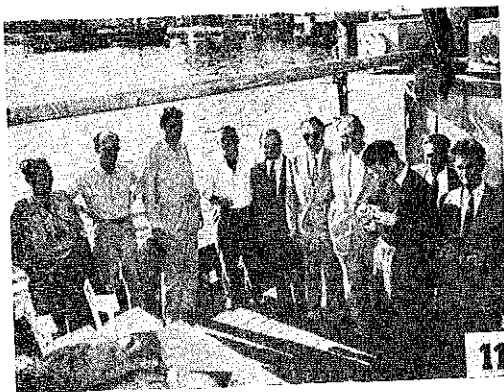
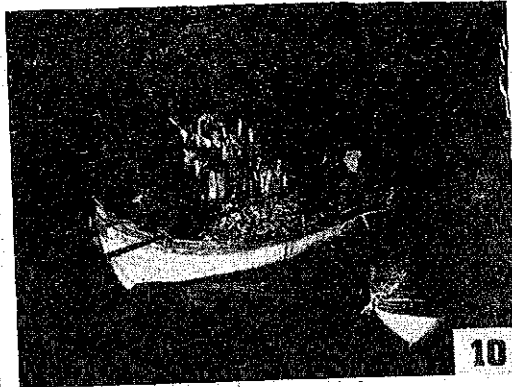
İstanbulda kalmış olan tatbiki balıkçılık uzmanı FABIAN GRUBIŠIĆ bir haftalık ikameti esnasında Kurum balıkçı ekipleriyle tatbikata çıkarak gerekli incelemelerde bulunmuş, bu arada Yugoslâv tipi istakoz sepetleri hazırlatmıştır. Uzman, 14 Ekim 1954 Pazartesi günü memleketine müteveccihen hareket etmiştir.

★ Monako'da açılmış olan Enternasyonal kongreye memleketimizi temsilen Umum Müdürümüz EKREM BARLAS, Balıkçılık İşleri Müdürü ZEYAT KROM ve Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü Direktörü Prof. Dr. C. KOSSWIG iştirak etmek üzere, 12 Ekim 1954 de hareket etmişlerdir.

★ Asdic iskandil cihazının takılmasıyla ilmi araştırma seferlerine daha elverişli bir hale getirilmiş olan «Arar» araştırma gemisi, 11 Ekim 1954 Pazartesi günü, Hopaya kadar temdit edilmiş bir Karadeniz tetkik seyahatine çıkmıştır. Balıkçılık bioloğu İLHAM ARTÜZ ve asistanlarının iştirak ettiği bu tetkik gezisinde, evvelce plânlanmış bulunan muayyen noktalardan su ve plânton nümuneleri alınacak, muhtelif derinliklerin suhuneti ölçülecek, aynı zamanda, balık sürülerinin bulundukları mahaller, Asdic iskandil cihazıyla taranacaktır.

★ Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlüğü, frigorifik tesisatlı nakliye gemileriyle, yerli firmaların ihraç ettikleri balıkları, ecnebî memleketlere naklettirmektedir. Bugüne kadar 700 tonu müteceviz balık nakledilmiştir. Aşağıdaki cetvel bu balıkların hangi tarihlerde, hangi memleketlere sevk edilmiş olduğunu göstermektedir.





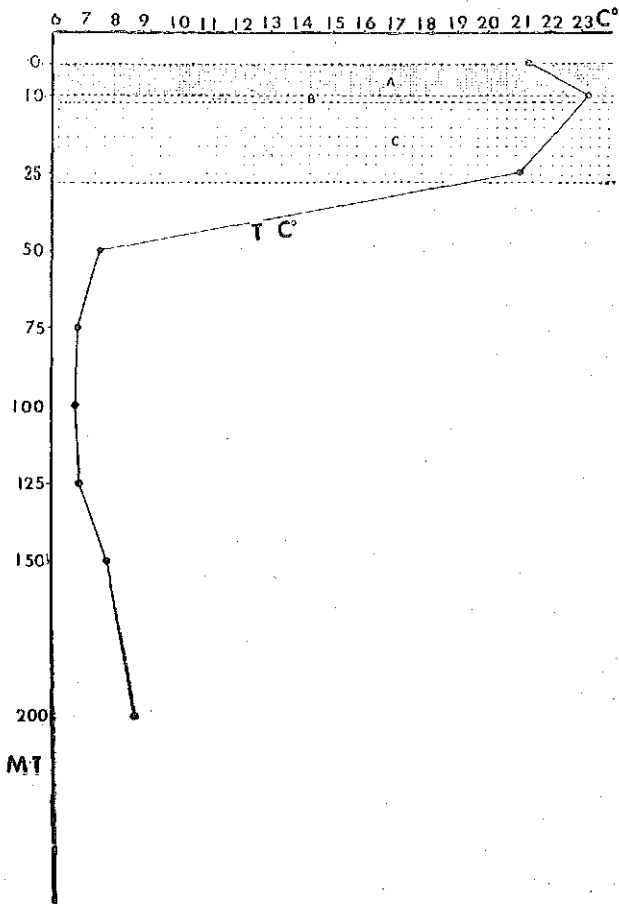
Arar'la Yapılan I. Tecrübe Seferi Raporu

İLHAM ARTÜZ

30.9.1954 Perşembe günü Arar ile yapılan araştırmalar çok iyi neticeler vermiştir.

Asdic.Echolot ile Boğazda palamut sürüleri tesbit edilmiş, araştırmaların yapıldığı 36 millik saha içersinde sathihtan 10 metre derinliğe kadar sürüler halinde, her tarafta yayılmış olduğu görülmüştür. Palamutlar, yapılan incelemelerden anlaşıldığı veçhile, $+19$ ilâ $+22$ C° derecelik sıcak suları tercih etmektedir. Derin suların (100 m.) suhuneti satha nazaran çok düşük ($+6$ ilâ $+7$ C°) arasındadır (Şekil: 1).

Ağlebi ihtimal bu 15° C lik hararet farkı, balıkların sathıta seyretmelerine sebep olmaktadır. 2 inci tecrübe seferinde bu husus da incele necektir. 100 m. ile sath arasında yapılan plânk. MT ton avları, plânktonun çok az olduğunu göstermektedir. Mevcut plânk-



Şekil 1 — Bu şekilden anlaşıldığı gibi, Şekil - 2 de de tesbit edilen sürü kesif kısmı ile 0-10 m. arasında seyretmektedir. Suların harareti, 21-23 derece arasındadır. 10-12,5 m. arasında, sürü, birdenbire kesafetini kaybetmekte, ve 25 metreden daha aşağıda palamut sürülerine rastlanmamaktadır. Bu suların suhuneti de ani olarak $+7$ dereceye düşmektedir. Bu suretle palamut sürülerinin gıda ile değil, ve fakat suhunetle ilgili olarak hareket ettikleri neticesine varılabilir (A = Sürünün kesif kısmı, B = Sürünün seyrek kısmı, C = Sürünün dağılık fertleri)

tonun kısmı azamisini Cteniphor'lar teşkil etmektedir ki, bunlar balık gıdası olarak kullanılmadıkları gibi, aynı zamanda çok oluşları ve mevcut diğer plânktonlarla geçinmeleri dolayısıyla zararlı sayılabilirler.

Birinci tecrübenin göstermiş olduğu gibi palamut sürülerinin bir kısmı Boğazdan içeri girmekle beraber büyük bir kısmının hemen, hemen gezmiş olduğumuz 800 mil2 lik saha içerisinde (Şekil: 2) satıhtan 10 m. derinliğe kadar mütecanis bir şekilde ve kesif sürüler halinde her tarafı kaplamakta idi.

Bu sürüler arasında yer yer pek mahdut sayıda yunuslara da rastlanmıştır. Sahilden uzak ve balıkçılarımızın normal olarak avlanmakta oldukları bu derin sularda, sahile nazaran hiç değilse 3.5 misli kesif sürüler bulunmaktadır. Bu balıkları, ancak (Purse seine) ağıları ile avlamak mümkün olabilir.

Hâlen sularımızda kullanılan gırgırlar gerek derinliklerinin az oluşu gerekse ufak oluşları dolayısıyla bu sularda çalışmamaktadırlar. İkinci mahzur ise, yerli gırgırlarda (Purse seine) lere nazaran *istinga* halatının daha yavaş basılması ve torbanın büzülmesi için geçen zamanın uzun olmasıdır. Sazan gibi gemilerle yapılacak (Purse seine) cilikle bu muazzam balık servetinin hiç değilse bir kısmından istifade etmeye imkân hâsıl olacaktır.

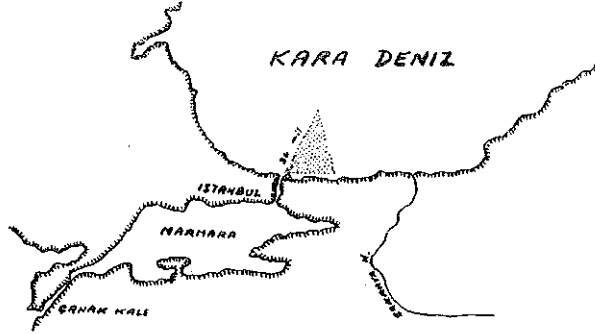
Asdic'in Lot'un, balıkçılık sahasında çok faydalı olacağı, henüz ilk tecrübe yapılmış olmamıza rağmen bariz bir şekilde ortaya konmuş bulunmaktadır. Asdic'in diğer Echo-Lot'lara faikiyeti hem daha hassas bir şekilde çalışarak en ufak balık sürülerini dahî sıhhatle kaydetmesi, hem de en ön plânda olmak üzere ve şakulî istikametlerde 1000 m. lik bir sahayı tarayabilmesidir.

(Şekil: 3) de Asdic'in çalışma şeması gösterilmiştir.

Ufki olarak yapılan taramalar, balıkların Arar'a azamî 80, asgarî 40 m. mesafede seyrettiklerini ortaya koymuştur. Geminin motor gürültüsü balıkları daha fazla yaklaştırmamaktadır. Gemi stop ettiğinde sürülerin 10 m. ye kadar yaklaştıklarını gördük.

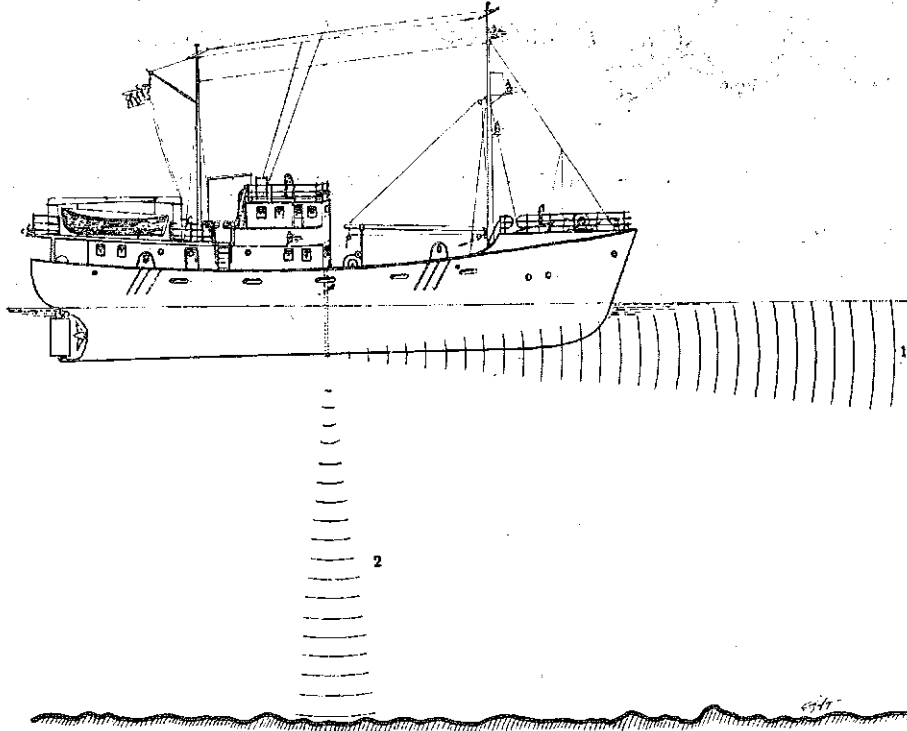
Anadolu fenerinden 20 mil açıktaki rastladığımız bir sürünün (Şekil: 4) 2500 ton kadar olduğu hesap edilmiştir.

NOT : Şekil 4'ün en altında görülen çizgi satıh çizgisidir. Gemiye nazaran ufki istikamette balık sürülerini göstermektedir.

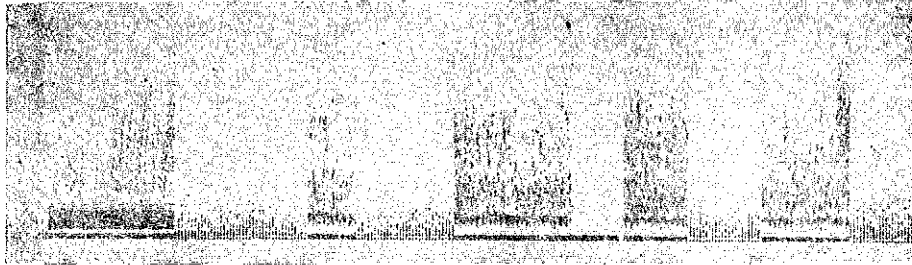


Şekil 2 — Karadenizde yapılan birinci tecrübe seferine ait araştırma sahası noktali üçgenle gösterilmiştir. Bu sahada 8 hidrolojik araştırma yapılmış ve bu 800 mil karelik saha Asdic ile taranarak çok kesif sürüler halinde palamuta rastlanmıştır.

Asdic-Lot'un kâğıdı üzerinde 1 sm.2 lik bir sürü aşağı yukarı 500 hektolitre = 50 ton olarak kabul edilmektedir. Şekil - 2,den de anlaşılacağı gibi, bu sürüde kesif kısım hemen sathın altında bulunmakta, derinlere doğru çok seyrekleşmektedir. Aynı sürüyü 100-150 m. ilerimizde gözle de müşahade etmek mümkün olmuştur. Fakat bu usulle sürünün kesafeti seyir istikameti, esas kısmı ancak tahminen söylenebilecektir. Asdic bu esaslı üç unsuru kolaylıkla ve süratle tesbit edebilmektedir.



Şekil 3 — Asdic - Echolot'un ufki ve şakuli istikametlerde çalışması:
1 — Ufki, 2 — Şakuli



Şekil 4 — Balık sürülerinin Asdic kâğıdı üzerindeki tesbit edilen intibaları
(Yaş kâğıt kullanılmıştır)



Dr.ZARE'nin Muayenehanesinde:

Sakın bir taşla iki kuş vurmak, yani hem dişimi tedavi ettirmek hem de bir röportaj yapınak için Dr. ZARE'yi ziyaret ettiğimi zannetmeyin. Gerçi her ne kadar, tıpkı tedaviye talip bir hasta gibi, kendisinden randevu talep etmiştim ama, bu randevu, sadece *Balık ve Balıkçılık* mecmuası için bir mülâkat maksadiyle rica edilmişti. Kapıyı açan asistan hanım:

«— Zannederseniz, Doktora, bir röportaj için geliyorsunuz? Saat dokuzda burada olacaktır. Ama, dün gece balıkta sabahlamış isen, onu bilmem», dedi.



Dr. ZARE muayenehanesinde.

Beş dakika sonra, genç bir diş hekimi ile karşı karşıyayım. Hem de bana tarif ettiklerine göre yaman bir amatör balıkçı ile...

«— Dokuz yaşında, toplu iğneyi kıvrıp deniz kenarında balık tutmağa

başlamıştım,» diyor, «esasen evimiz Ada'da olduğu için böyle bir hevesi biraz da tabii bulmanız lâzım. Sabahleyin erkenden evden kaçır, akşamlara kadar balık tutardım. Bazen işi azıtıp, çok geç kaldığım zaman, evdekiler evvelâ karakola baş vururlardı. Artık sonraları alıştılar, beni deniz kenarında aramağa başladılar. Az mı dayak yedim? Ama yine beni bu hevesten vazgeçiremediler».

«— Tahsiliniz bu hevesinize mâni oldu mu?».

«— Hayır. Üniversiteye girmiş olmama rağmen bir türlü balık tutmaktan bıkmamıştım. Hattâ anatomi imtihanına gireceğim günün gecesi sabahlanmış, balıktan dönüşte, eve oltalarımı bırakıp, doğruca imtihana girmiştim».

«— Bu kadar meraklı olduğunuza göre, galiba az kalsın, profesyonel balıkçı olacaktınız».

«— Gülmeyin, bakınız size bir misal vereyim, beraberce balığa çıktığımız arkadaşım, terziliği bırakıp balıkçı oldu. Mamafih ben balıkçı olmak istemem. Zira çok yıpratıcıdır. Ama, bir amatör olarak, bu zorluklara tahammül ediyorum».

«— Takımlarınız nasıl?».

«— Güzel takıma da merakım vardır. Ancak bu naylon bedenler cıkalı eskiden at kılından örülmüş oltalar tarihe karıştı. Bununla beraber, ben ince naylondan 6 katlı ve sağlam sollu olmak üzere, olta ördüm. Böyle bir olta dolaşmadığı için çok kullanışlıdır. Bir merakım daha var: zokalarımı da kendim yaptığım kalıplara dökerim. Burada mesleğim dolayısıyla pratik bir buluşum var. Malta taşından, kalıp oymak için saatlerce hattâ günlerce uğraşacağım yerde, zokanın çeklini balmumundan yaparım. Moldano dediğimiz dişçi alçısıyla, kalıbını çıkarırım. Şayet döktüğüm zokalar, matluba muvafık çıkmazsa, bir kalıp daha yapmak işten bile değildir».

«— Paraketa kullanır mısınız?».

«— Evet... Yazları barbunyacılık yaparım. Moda'ya gidip, kaya kurdu tutarım. Bunları paraketa iğnelerine takıp, Vaniköy, Çengelköy, Beylerbeyi sahilinde, münasip yerlere atarım. Bu saydığım yerlerin aşağı yukarı bütün barbunyaları bizim eve gider. Sonra bir zevkim daha var, balığı çeker çekmez, ıslak bir çuvala sarar, tatlı bir mor renk almasını sağlarım. Bu renkli balıkların seyrine bile doyum olmaz. Değil ki yemesine».

«— Paraketa ile başka ne tutarsınız?».

«— Litritos tutarım. Balıkçılar, mercanların küçüğüne bu ismi verirler. Paraketayı bu maksatla muayyen taşların dibine atarım. (Gülerek) sakın bu taşların yerlerini bana sormayın. Çünkü son derece mahremdir, söyleyemem».

«— Siz de mi profesyonel balıkçılar gibi, balığı nerede tuttuğunuzu saklıyor sunuz?».

«— Ha, bakın bunun bir sebebi var: Biz, tıpkı avcılara benzeriz. Nasıl onlar eve eli boş dönmek istemezlerse, biz de, adetâ volumuzu bekleyen ra-

kiplerimize karşı, racon kesmek için mutlaka eli dolu dönmek isteriz. Halbuki taş balığı mahdud olduğu için, burayı söylemek, zaten az olan balığın rakipler tarafından tutulmasına yol açmak demektir».

«— Şimdi ne balığı tutuyor sunuz?».

«— Mevsim malûm ya, lüfer mevsimidir. Evimiz de Çengelköyde. Muayenehanemden çıkar çıkmaz soluğu sandalımda alırım. Sade ufak bir hilemi zi kulağınıza söylüyeyim. Sakın bu sırrımızı, mecmuada yazmağa kalkışmayın. Balığa çıkmadan evvel, havadis toplarız. Yani balık hangi boydadır? Kofana mıdır? Değil midir? Kaç kulaçta tutuluyor? Hangi yemi yer? Bunları el altından, gizlice tahkik ederiz. Yem tedariki bundan sonra gelir. Size tavsiyem olsun, sakın yem tedarik etmeden balığa çıkmayın. Zira eğer bol balık varsa, saatlerce uğraşsanız bile balık tutamazsınız. Çünkü orada bulunan balıklar, sizin yem diye tutacağınız balıkları yiyip bitirmiştir. Başkalarından da tedarik edemezsiniz. Kendisine lâzım olduğu için size vermez, daha doğrusu veremez. Onun için bir kaç cins yemi hem de fazla miktarda olmak şartıyla beraberinize alarak çıkmalısınız».

«— Niçin bir kaç cins?».

«— Sebebi basit. Lüfer çok müşkülpesent bir balıktır. Akşam balığında, meselâ istavrit yer. Gece yarısına doğru, istavridi yemez de, vonosa salar. Bunun için tüylü çapariyle ekseriya voncs, istavrit, uskumru veya kolyos tutarız. Yemli ile, izmarit, istavrit tutarak, bunları livara veya kepçeye koyarak balığa çıkarım. İhtiyaten, iki lüks lâmbasını da yanıma almağı ihmal etmem. Ne olur ne olmaz, birisi ârıza yaparsa diğerini kullanabilmek için. Sandalım da iki tanedir. Motörüm de iki tane. Mamafih iki tane motörün sebebi hikmeti başkadır. Bir tanesinin cer kabiliyeti fazladır. Buna mukabil fazla yol yapmaz. Obürkünün taşınması hafif ve çok yolludur. Bunları yerine göre kullanırım... Evet, ne diyordum? Yem ne kadar taze olursa, yahut balıkçı ağziyle ne kadar kanlı olursa o kadar fazla balık tutulur».

«— Sözüünüzü balla keseyim, Doktor, bu balıkları ne yapıyor sunuz?».

«— Bir kısmı eşe dosta hediye gider. Bir kısmını da evde, çocuk, yeriz. Karım balık pişirmesini tam mânasiyle bilir. Yani hangi balık, hangi mevsimde ne şekilde pişer. Bunun mütehassısıdır».

«— Peki Doktor, hanımda da aynı hastalık var mı?».

«— Tabii var. O da benimle balığa çıkar. En az benim kadar meraklıdır. Sade, geçenlerde, bir kaza atlattık. Tövbe etti idi».

«— Demek ki bir kaza da geçirdiniz?».

«— Kaç kaza? Size bir tanesini kısaca anlatayım: Bir gün yine bizim hanımla, Kınalıada ile Yassıada arasında balık tutmak üzere, Yenikapıdan saat 10 da hareket ettik. Geçen scene buzların limanı istilâ ettiği zamandı. Ada arkasında demirli tutulur. Yani sandalın demirini atarsınız. Halbuki, Boğazda, daima kürek üzerinde durmak lâzımdır. 20-30 kulaca olmanız attınız mı, eğer

balık da varsa, sormayın işin keyfini. Lüferi boğarsınız. İşte o gün, sarı kanat tutmağa gidiyorduk. Bilirsiniz sarı kanat, lüferden daha kıymetlidir. Altı kilo da yemimiz vardı. Tarif ettiğim yerde demirledik. At çek, at çek... Balıkçı tâbiriyle, lâva'ya rastlamıştık. Sandalın içi balık dolmuştu. Yem bitti. Sarı kanatları kesip yem makamında tecrübe ettik. Baktık yiyor. İşimiz tamamdı. Bir balıktan sekiz yem çıkıyor, sekiz balık tutuyorduk. O kadar dalmışız ki, saat dört olmuş. Hemen tası tarağı topladık. Motöre yol verdik. Biraz sonra göz gözü görmez bir şekilde sis bastı. Hanımı gözcü olarak sandalın başına oturttum. Hiç bir yer görünmüyordu. Büyük buz parçalarına çarpmak korkusu da caba. Moralimiz gittikçe bozuluyordu. Sadece rüzgârın esiş istikametinden faydalaniyorduk. Işık tertibatımız da yoktu. Depo bitti. Tekrar benzin doldurdum. Ortalık iyice karardı. Saat sekiz oldu. Uzatmıyalım, geceleyin saat onda bir kırmızı fener gördük. Tahmin, edin bakalım nereye gelmiştik?».

«— ??????».

«— Küçük Çekmeceye.....».

«— Peki, Doktor, balığa çıktığınız zaman küreği siz mi tutarsınız?»

«— Hiç kimseye bırakmam. Usta kürekçi hem iyi balık tutturur hem de tutar. Kürekle oltayı idare ederek balığı kışkandırmak kabildir».

«— Paraketa attığınız zaman muayyen yerleri gizli tuttuğunuzu söylemişiniz. Lüferi kaç kulaçta tuttuğunuzu söyler misiniz?»

«— Bunu söylemekte bir beis görmem. Hattâ hanıma söylediğim gibi, civar sandaldaki ahbaplarıma da söylerim. Lüferin kıt olduğu zamanlar, çok ince takım kullanmak lâzım gelir. Yani otlak balığı dediğimiz zaman, lüfer çok nazlıdır. Mazgalı ve cıvalı, yani gümüş gibi parlatılmış zoka kullanmak şarttır».

«— Balıkçılarla ahbaplığınız nasıldır?».

«— Boğaz, Adalar ve Yenikapı civarındaki balıkçıların hepsini tanırım. Bazen onlarla şakalaşırım. Zira, biz hanımla, lâpa lâpa kar yağdığı zaman balığa çıkarken, balıkçılar başlarını bile pencereden çıkarmazlar. Onun için, 'Asıl balıkçı ben miyim, yoksa siz misiniz?' diyerek onlara takılırım.»

«— Doktor, çocuklarınızda da aynı hastalık var mı?».

«— Onlar daha pek küçüktür. Ama, armut dibine düşer, derler, her halde onlar da ana ve babasına benziyeceklerdir».

Biz bu bahisleri tatlı tatlı konuşurken, saat on olmuştu. Bir hasta bekleme odasına' «— Doktor tam vaktinde geldim, değil mi?», diye girince, ziyaretime nihayet verme zamanı geldiğini anladım. Ayağa kalkıp, Dr. ZARE'nin elini sıkacağım zaman:

«— Bir amatör balıkçı klübü kurmak istiyorum. Klübe katılacak olan arkadaşlarla, amatör balıkçılığı, elimizden geldiği kadar yaymağa çalışacağız», dedi.

«— Eğer meraklı iseniz, bir akşam sizinle balığa çıkalım. Şayet balık yoksa, bol bol konuşuruz. Bu hususta o kadar konuşacak şey var ki, saatlerce konuşsak bitmez».

Doğrusu, sayın Doktora «Peki çıkalım» diyemedim. Zira ben de bir zamanlar çok meraklı idim. Lâboratuvarları ihmal eder, balığa çıkardım. Acaba bu hastalık tekrar nükseder mi, endişesiyle kendisine söz veremedim. Ne olur ne olmaz diye...

KAREKİN DEVECİ'yan Efendiye Evinde Ziyaret

RİDVAN TEZEL

ORHANIYE' kışlasına çıkan yokuşun başlangıcındaki dar yokuştan yukarı çıkın. Nihayet, karşınıza Çevirmeci sokağı gelir. Doğru yürüyün. Sokağın nihayetindeki 100 numaralı ev».

İşte memleketimizde ilk defa olarak balık ve balıkçılık üzerinde eser ya-



KAREKİN DEVECİYAN

zan KAREKİN DEVECİYAN efendinin evi... Üstadı, evde bulabilmek için sabahın erken saatinde kapısını çaldım. Beni mütebessim çehresiyle karşıladı. Boğaziçine bakan bahçesinde, ihtiyar bir ağacın altında oturup kahvelemizi içerken,

«— 1868 senesinde Elâzığ'da doğdum, dedi. Tahsilimi İstanbulda ikmal

ettikten sonra, Bursa, Sivas, Selânik ve Berut da, Duyunu Umumiye Nezaretinde, oldukça mühim vazifelerde bulundum. Bir taraftan da, «Tesadüf» ve «Gül Fidanı» isimli iki romanı dilimize çevirerek, edebî hayata atılmış bulunuyordum. Haftalık bazı gazetelerde, ilmî mevzular üzerinde yazılar da yazmakta idim. Uzun bir tetkik devresinden sonra, eski harflerle basılmış olan «Balık ve Balıkçılık» isimli eserimi neşrettim. Şunu iftiharla söyleyebilirim ki, «Balık ve Balıkçılık» bu sahada neşredilen ilk eserdir; 500 sahife olarak, 200 den fazla şekli ihtiva eden bu eser, geniş bir takdir topladı. Kitabın sonuna 60 sahifelik bir tûgatçe de ilâve ettim. Buradaki tabiratin ekserisi, Türk balıkçısının ağzından toplanmış, Fransızca muadili de ilâve edilmiştir. Dediğim gibi, böyle bir kitabı neşretmek suretiyle elde ettiğim muvaffakiyet üzere, Maarif Nezaretince, İstilâhatı İlmiye Encümenine aza seçildim».

«— İlk eserinizi vücuda getirmek için ne kadarlık bir hazırlık devresi geçirdiniz?».

«— Yirmi sene çalıştım. Bu maksatla Türkiyenin gezmediğim bir yeri kalmadı. Bir çok balıkçılar ile ahbaplık ettim. Nihayet ilk eserimin neşrinden 10 sene sonra, Fransızca olarak «Pêche et Pêcheries en Turquie», ismiyle ilkin tadil ve islâh ederek, ikinci eserimi neşrettim. Lâtinçe isimlerini de ilâve ettiğim gibi, bazı ilâveler de yaptım. Bu eserim, zoolog İtalyan NİNNİ tarafından İtalyancaya tercüme edilmiştir. Bakınız size o zaman almış olduğum takdirdenmelerden birini göstereyim:

Balıkthane Merkez Müdürü Karekin Deveciyan Efendiye

Zatı Hazreti Hilâfetpenahlı

Ser Kurenalığı

No: 50

Huzur Âliyi Hazreti Hilâfet Penahiye takdim edilen Balık ve Balıkçılık nam eseriniz ledel mütalâa mahzuziyeti seniyei mucip olduğu ve eserinizin te'lifinde masruf olan mesâi ve tetebbüatınızın şayanı takdiri âli görüldüğü tebliğ ve bilvesiyle beyanı ihtiram olunur efendim.

Ser Karin Hazreti Hilâfet Penahlı

AHMET HİKMET

«— Üstad, diğer memleketlerdeki ilim adamlarıyla hiç temasta bulununuz mu?».

«— Evet... Bizde orkinoz denilen ton balıklarının muhaceretleri üzerinde bir tetkikim ilim adamlarıyla muhabere etmemi mucip oldu. Belki bilirsiniz, ton balıklarının muhaceretleri hakkında, hattâ Milâttan evvel bile yazılmış olan yazılara rastlanır. Ancak bu kayıtların sıhhati hakkında bir ip ucu bulunamamıştır. Diğer taraftan, İtalya, Fransa ve İspanya sularında avlanan ton balıklarının karınlarında ve diğer uzuvlarında takılı olan bazı olta iğne-

leri, zoka, iskandil gibi aletler bulunduğu zaman, mahallî balıkçılar tarafından saklanması adet olmuştur. İşte M. SELLER gibi âlimler bunların hangi memleket balıkçıları tarafından imal ve istimal edildiğini tesbit etmeğe gayret ettikleri sıralarda, eserimi tercüme etmiş bulunan NİNNİ, bu zokaların fotoğraflarını bana göndermişti. Bunlardan bazıları, Türk balıkçılarının kullandıkları aletlerdi. Bu aletler hakkında bir yazı neşrettim. Bunun üzerine bu âletlerden bir çoğunu, tetkik etmek üzere, bana bir sandık içersinde gönderdiler. İnceden inceye tetkik ettikten sonra, bazılarının bizim balıkçılar tarafından imâl edilmiş olduğunu ispat ettim. Bu gayretim de takdiri mucip oldu. Hattâ o zaman SELLA MASSIMO tarafından neşredilmiş olan «Les Migrations des Thons» adlı eserinde, müellif tezimi kabul ve neşretmiştir.

«— Amatör balıkçılığınız var mı?».

«— Yoktur ama, balıkçıların yanından haftalarca bulundum. Hangi derinliklerde, ne gibi su ve mevsimlerde, hangi balıkların avlandığını tesbit ederek, oldukça inanılır kayıtlar vücade getirdim. İşte bu tetkikler sonunda ilk eserimi ortaya koyabilmiştim. Malûmunuzdur, balıkçılar ne kadar balık tuttuklarını ve nerede tuttuklarını saklarlar. Fakat benden hiç bir şey saklamazlardı. Hattâ size enteresan bir hikâye anlatayım: Balikhane civarındaki tuzlamacılar, kesilen balıkların kafalarını, bağırsaklarını denize atarlar, levrek balıklarının çok sevdikleri bir yem teşkil eder. Bir çok balıkçılar, akşama kadar olta atarlar, içlerinden bir iki tanesi nadiren balık tutmağa muvaffak olabilirdi. Halbuki TATAR AHMET, kısa bir zamanda çok iri bir levrek avlar, bunu sattıktan sonra, evinin erzâğını hammalla gönderir, artaniyle de civardaki bir meyhaneye giderdi. Merak ettim. Bir gün daireme çağırdım. Oltasını göstermesini rica ettim. Biraz tereddüitten sonra gösterdi. Tetkik ettim. Bunun gibi balıkçıların ekserisi benim ahbabımdı. Benden hiç bir şey gizlemezlerdi. Boş vakitlerimde dalyanlara gider, direklerine kadar tetkik ederdim. Muhtelif balıklar hakkında tuttuğum kayıtlar dolayısıyla ehli vukuf olarak muhtelif ihtilâfları da hallederdim».

«— Şimdi ne ile meşgul sünüz?».

«— Şimdi görüyor sunuz, artık ihtiyarladım. Torunlarım var, onlarla meşgulüm. Bazen meslekî kitaplar ve mahallî gazeteler okurum. Mamafih kılsım balık alırsa oturur lezzetle yerim. Sık sık balikhaneye giderim. Malûm ya eski hastalık; sonra orada herkes beni tanır ve hürmet eder. 86 yaşındayım, (gülerek) artık bizim *Deveciyan* Efendiyi fazla üzmemek ve yormak istemiyorum. Onu biraz eğlendirmeliyim».

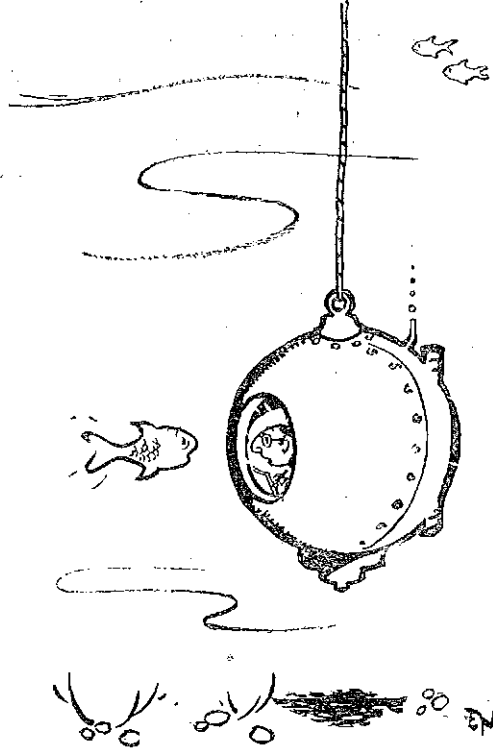
Saatime bakmıştım. Avdet etmek niyetinde olduğumu anlıyan muhatabım,

«— Size son söz olarak şunu söylüyeyim: Mesleğime bağlılığım dolayısıyla daima takdire mazhar oldum. Bu da beni mesleğe daha fazla bağladı. Ge-

ride bıraktığım senelere bakınca, memlekete hizmet etmiş olmaklığın verdiği gururu hissetmekteyim. Bunu fazla görmezsiniz değil mi?».

Çok mütevazî bir lisanla konuşan emektar meslekdaşa teşekkür edip ayrıldıktan sonra eserinin Fransızca nüshasının sayfelerini karıştırıyor, biraz evvel terliye terliye tırmandığım yokuşu, şimdi rahat rahat inerken, üstadın, bu yokuşları inip çıktığını düşünerek, kendisine «Maşallah» demekten kendimi alamadım.

BİRAZ DA MİZAH...



— ????

— ????

Kutu Konserveçiliğinin Kuruluşu

KEMAL ALÖT

Konserveçiliğın insanlık kadar eski bir san'at olması çok muhtemeldir. Zira insanoglú, ekserisi pek çabuk bozulan yiyecek maddelerini müstakbel ihtiyaçları için saklamaya daima önem vermiş ve bu yolda birçok usuller bulmuştur. Bu kabilden olarak taze meyvalar güneşte kurutulmuş, kaynatılıp pestil, bulamaç, reçel haline getirilmiş, et ve balıklar tuzlanmış, kurutulmuş, kavrulmuş, tütülenmiş, baharatla karıştırılmış ve sebzeler de açık havada kurutulmak veya sirkeye yatırılmak suretiyle muhafaza edilmiştir.

Bütün bu usullerin nerede ve ne zaman meydana çıktığını tesbit etmek imkânsız olsa gerektir. Şu kadar var ki, eski medeniyet sahibi milletlerin bu konuda büyük bir şeref payı bulunduğu aşikârdır.

Yukarda bahis konusu edilen, güneşte, açık havada kurutma, isleme, tuzlama, kavurma ve sirkeye yatırma usulleriyle muhafaza edilen yiyecek maddeleri taze oldukları haldekinden tamamen başka bir tat ve hususiyet kazanmakta olduklarından, bu yiyecek maddelerinin tabii durumlarına en yakın bir şekilde muhafaza edilmeleri konusunda daimî surette emek ve gayret sarfedilmiştir.

Bu çalışmalar neticesinde kutu konserveçiliğı ortaya çıkmıştır. Arada geçen yıllar boyunca kutu konserveçiliğı o kadar muazzam bir gelişme göstermiştir ki, yukarda saydığımız diğer usullerle muhafaza edilen yiyeceklerin miktarı kutu konserveşi şeklinde muhafaza edilen yiyecekler yanında artık pek cüz'î kalmış ve konserve yiyecek sözü, sadece kutu konserveşi mânâsına gelmeğe başlamıştır. Hâlen konserveçilik, bilhassa Amerika'da son derecede ileri bir seviyeye ulaşmıştır. Bu memlekette, yiyecek olarak akla gelebilecek hemen bütün gıdaların tatlısından, tuzlusundan tâ birasına ve toz haline getirilmiş sarmısağı ve hattâ temiz içme suyuna kadar kutu konserveşi halinde temin edilmesi imkân dahilindedir.

Konserve içme suyu ilk bakışta tuhaf görünecek birşey ise de bir hakikattir; hâlen Şikago'da bir firma, memleketin atom bombası hücumuna uğraması ve suların radyoaktif hâle gelip içilemez olması halinde kullanılmak üzere, şehir içme suyunu tâkim edip kutularla konserve etmektedir.

Konserveçilik sayesinde, tabiatıyla bu mevzua lâayık olduğu önemi ve

ren memleketlerde, balık, meyve ve sebze gibi mevsimlere tâbi olarak pek bol elde edilen ve derhâl istihlâk edilmedikleri takdirde çürümeye mahkûm bulunan yiyecek maddeleri stok edilebilir dayanıklı yiyecek maddeleri haline gelmekte ve memleket iktisadiyatını destekliyen birer servet kaynağı olmaktadır.

Konserve yiyeceklerin millî savunma alanındaki rolleri, iktisadî alandaki rollerinden hiç de aşağı değildir. Sefer halinde, gerek en ileri hatlarda çarpışan birliklerin gerekse cepheye yakın şehirlerin sivil halkının iâşesinde konserve yiyeceklerin ne derece büyük bir kolaylık sağladığını 2 inci Dünya Savaşı gayet açık olarak göstermiştir. Kutu konserveleri, bütün hatlarda iâşenin asgarî zaman sarfiyla ve nakliye vasıtalarında asgarî yer işgal etmek suretiyle yapılmasını sağlamakla kalmamış, fakat ekseri hallerde karavana hazırlamak, tabak, çanak yıkamak gibi angaryaları da ortadan kaldırmıştır.

Bu kadar önemli bir saha olan kutu konserveciliği acaba ne zaman ve kim tarafından meydana çıkarılmıştır?

Kutu konserveciliğinin temelini atan NİCOLAS APPERT adında bir Fransızdır. NİCOLAS APPERT bundan 202 yıl önce 23 Ekim 1752 doğmuştur. Orta halli bir ailenin çocuğuydu. 43 yaşında ve babasından kalma pastahanenin idaresiyle meşgulken 1795 yılında Fransız hükûmetinin açtığı bir müsabakaya girmeye karar verdi. NAPOLYON orduları için yiyecek maddelerinin bozulmadan muhafazası için açılan bu müsabakada, o zaman için iyice bir meblâğ olan 12 000 franklık para armağanı da vaadediliyordu. NİCOLAS APPERT pasthanesini kapadı ve tecrübelerle girişti.

Bu tecrübeler neticesinde APPERT, kapalı bir kap içinde hararete maruz bırakılan yiyecek maddelerinin kokup bozulmadan muhafaza edilebileceğini keşfetti. Kullandığı lâboratuvar malzemesi son derece basit ve iptidâî idi: yiyecek maddelerini cam balonlara koyup, ağızlarını mantar tıkaçla tıkıyor ve mantarların etrafına erimiş mum akıttıktan sonra cam balonu benmaride ısıtıyordu. Bununla beraber aradığı neticeyi elde etmiş ve kutu konserveciliğinin kurucusu olmuştu.

NİCOLAS APPERT'in bu başarısının asıl önemi, bu keşfin bakteriyoloji ilminin henüz ortaya çıkmamış olduğu bir sırada yapılmış olmasıdır. Zira PASTÖR'ün mikropları keşfetmesi, APPERT'in bu çalışmalarından çok daha sonra olmuştur. APPERT hakikî ilim adamının en büyük yardımcısı olan entüvisyon, yani iç-sezi ile bu başarısını sağlamıştır.

Mevcut eski vesikalar, APPERT'in daha 1800 de ünlü fizik bilgini GAY-LUSSAC tarafından takdir edildiğini ve hükûmet tabibliğinde de sitayişle anıldığını bildirmektedirler. Buna rağmen 12.000 franklık armağan kendisine ancak 1809 da verilmiştir.

NİCOLAS APPERT, 1810'da, hükûmet tarafından, buluşlarını bir kitap

halinde yayınlamakla görevlendirilmiş ve «*L'art de Conserver Plusieurs Années*» adlı meşhur eseri yazmıştır. Bu eserde vazettiği konservecilik esasları fizikçi GAY-LUSSAC tarafından incelenmiş ve PASTÖR tarafından izah edilmiştir. Bu esaslar bu gün de bütün değerlerini muhafaza etmekte ve konserveciliğin temeli olarak kalmaktadırlar. Bu esaslar şunlardır:

- 1 — Ham maddenin itina ile seçilmesi,
- 2 — Bu maddenin sür'atle hazırlanması,
- 3 — Muhafaza kabının âslâ hava geçirmemesi,
- 4 — Isıtmanın uygun derecede yapılması,

O zamanda beri birçok yenilik ve değişiklik yapılmış ise de, bunlar konservecilik usullerinin daha ziyade makineleştirilmesi, muayene ve kontrol sistemlerinin geliştirilmesi şekline tezahür etmiştir.

APPERT 1812'de, piyasaya arzedilmek üzere konserve imaliyle meşgul olacak bir firma tesis etti. Fakat ne yazık ki fen adamı olarak ne kadar mükemmel ise, APPERT bir ticaret adamı olarak o kadar şanssız idi. Bu işten sağladığı kazancın çoğunu yeni yeni araştırmalara yatırdı. 1824'te tabletler halinde etsuyu ve sebze hülâsası imal ederek piyasaya sürdü. Daha sonra bir sığır eti nümunesini konserve halinde bir yıl muhafaza etmek suretiyle yeniden 2000 franklık bir hükûmet armağanı kazandı.

Bu sıralarda İngiltere'de konservecilik için teneke kutular kullanılmaya başlanmıştı. APPERT, İngiltere'ye yaptığı bir yolculuktan sonra Fransa'da da teneke kutuların kullanılmasında önyak oldu.

NİCOLAS APPERT'in üzerinde çalışıp işlediği başlıca meseleler arasında, has şarapların, bira ve sütün hararet vasıtasıyla muhafazası gibi konular da bulunuyordu. İşin esasına bakılırsa, bu hararet tatbiki usulü, tâkim veya pastörize etme denilen usulden başka bir şey değildir. Bu sebepten APPERT'e PASTÖR'ün Öncüsü adı verilmektedir. PASTÖR'ün kaleminden çıkmış olan aşağıdaki satırlarla da tebarüz ettiği üzere, NİCOLAS APPERT bu büyük ilim adamı tarafından daima büyük bir saygıyla anılmış ve takdir edilmiştir:

“Şarabın ısıtma suretiyle muhafazası imkânını isbat eden tecrübelerinin neticelerini yayınlamakla APPERT usulünün yeni bir kullanış şeklini ortaya koymaktan başka bir şey yapmamış olduğum aşîkârdır. Şu kadar var ki, ben bu tecrübeleri yaparken, bu fikri NİCOLAS APPERT'in benden çok daha önce bulmuş ve tatbik etmiş olduğundan tammaen bihaber bulunuyordum.”

APPERT'in fabrikası faaliyetini şöyle böyle devam ettirmiş ve ölümünden birkaç yıl önce yeğeni PRIEUR APPERT tarafından devralınmıştır.

NİCOLAS APPERT 1841'de 89 yaşında fakrî zaruret içinde öldü; bu yüzden fakirler mezarlığına gömülmüş ve mezarına bir taş bile dikilmemiştir.

Geçen yıl, Fransa'nın «Conseil Supérieur de la Conserve - Konserveci

lik Yüksek Kurulu» adındaki teşekkülü APPERT tarafından Massey'de kurulmuş olan dünyanın ilk konserve fabrikasına bir tâzim levhasını tâlik etmiştir. 1952 Haziran ayında ise aynı teşekkül Paris'te «*Institut Appert*» adındaki araştırma enstitüsünün temelini atmıştır.

Bundan başka «*Les Organisations Professionnelles Française de La Conserve - Konservecilik Meslek Teşekkülleri*» adındaki kurum da 1953 ilkbaharında yayınladığı bir kitapla APPERT'in hatırasını anmıştır. Bu kitapta, konservecilik sanayiinin muhtelif memleketlerdeki gelişmeleri, son 150 yıl içinde kaydettiği terakkiler gösterilmekte ve APPERT tarafından kullanılmış olan iptidai usuller ile bugünkü muazzam konserve sanayiinin kullandığı en son usuller mukayese edilmektedir.

Bugün dünyanın her yanında hayatlarını konservecilikten kazanan herkesin geçmişi hatırlaması ve NICOLAS APPERT'in hatırasını saygıyla anması yerinde olur.

Bibliyografya:

Commercial Fisherman
No. 1 - 1953 Ocak
Popular Science - 1951
Marine Products of Commerce

SENE : 1954
AY : Mayıs
HAFTA: IV.

İstanbul Balıkhanesi
Günlük Balık Satış Fiyatları

Cinsi	25	26	27	28	29	30	31	Vasatı
Torik	700	1100	1100	1100	1100	1000	1000	1014,2
Palamut	—	—	400	500	400	337,5	312,5	390
Barbunya	800	1000	750	800	925	700	800	825
Tekir	300	350	350	375	350	250	300	325
Kefal	125	125	200	175	150	150	150	153,5
Sardalya	—	—	—	—	—	65	—	65
Kolyos	150	100	100	100	85	—	100	105,8
Levrek	550	550	800	800	—	1050	750	750
Mercan	250	400	400	400	300	325	300	339,1
Gelincik	500	500	800	700	—	—	—	625
Sinarit	250	400	400	400	300	300	300	335,7
Kılıç	450	450	550	525	550	—	550	512,5
Kalkan	100	110	105	150	105	132,5	115	116,7
Uskumru	25	425	60	65	40	20	40	41,7
İstavrit	50	90	150	100	75	70	137,5	96
Lüfer	200	175	175	175	212,5	150	225	187,5
Çinakop	125	125	125	175	175	125	150	142,8
Hamsi	—	—	—	—	—	—	—	—
Pisi	—	—	—	—	—	—	—	—
T. Levreği	—	—	—	—	—	—	—	—
Kırlangıç	—	—	—	—	—	—	—	—
İzmarit	—	—	—	—	—	—	—	—
Yayın	—	—	—	—	—	—	—	—
Dil	—	—	—	—	—	—	—	—

SENE : 1954

AY : Mayıs

İstanbul Balıkhanesi

Haftalık Balık Satış Fiyat Vasatileri

Haftalar						
Cinsi	I.	II.	III.	IV.	Aylık Vasatî	Düşünceler
Torik	700	1125	1145,2	1014,2	996,1	
Palamut	—	—	375	390	382,5	
Barbunya	918,7	875	812,5	825	857,8	
Tekir	328	400	343,7	325	349,1	
Kefal	111	150	160	153,5	143,6	
Sardalya	100	—	50	65	71,6	
Kolyos	89,1	110	98,6	105,8	100,8	
Levrek	568,7	687,5	784	750	697,5	
Mercan	282,8	378,1	418,7	339,1	354,6	
Gelincik	450	530	550	625	538,7	
Sinarit	271,4	376,5	406,2	335,7	374,4	
Kılıç	236,7	471,8	407,1	512,5	407	
Kalkan	146,8	175	133,7	116,7	147,3	
Uskumru	19,7	27,8	35,6	41,7	31,2	
İstavrit	39,6	45	59,3	96	59,9	
Lüfer	167	246,8	186,8	187,5	197	
Çinakop	167,7	184	156,2	142,8	164,9	
Hamsi	—	—	—	—	—	
Pisi	—	—	—	—	—	
T. Levreği	—	—	—	—	—	
Kırlangıç	—	—	—	—	—	
İzmarit	—	—	—	—	—	
Yayın	—	—	—	—	—	
Dil	—	—	—	—	—	

SENE : 1954
AY : Haziran
HAFTA: II.

İstanbul Balıkhanesi
Günlük Balık Satış Fıatları

Cinsi	9	10	11	12	13	14	15	16	Vasatı
Torik	600	700	800	900	850	800	1000	900	817.7
Palamut	325	315	325	350	380	387,5	500	450	379
Barbunya	850	700	925	950	750	1100	925	1000	900
Tekir	375	300	325	300	300	450	400	375	353
Kefal	165	160	187,5	200	250	175	175	—	187.5
Sardalya	135	150	125	150	175	150	175	—	147.5
Kolyos	100	150	150	120	130	180	1000	132,5	142.2
Levrek	—	800	850	800	650	1000	—	800	842.8
Mercan	350	350	300	550	400	400	350	400	387.5
Gelincik	500	500	600	600	600	—	600	600	571.4
Sinarit	350	350	300	550	400	400	350	400	387.5
Kılıç	900	900	—	—	—	850	450	700	760
Kalkan	130	120	170	165	125	200	—	—	151.6
Uskumru	100	90	—	—	—	—	—	—	95
İstavrit	80	125	125	125	112,5	125	125	—	116.7
Lüfer	150	175	150	275	225	200	225	225	203
Çinakop	225	150	150	225	175	150	175	175	178
Hamsi	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pisi	—	—	—	—	—	—	—	—	—
T. Levreği	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kırlangıç	—	—	—	—	—	—	—	—	—
İzmarit	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Yayın	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dil	—	—	—	—	—	400	—	—	400

SENE: 1954
AY : Haziran
HAFTA: IV.

İstanbul Balıkhanesi
Günlük Balık Satış Fıatları

Cinsi	25	26	27	28	29	30		Vasatı
Torik	1250	1000	—	1600	—	—		1283
Palamut	450	450	500	500	500	500		482,6
Barbunya	850	900	900	900	900	900		891,6
Tekir	325	375	350	400	325	400		362
Kefal	200	200	—	150	—	200		187
Sardalya	155	122,5	150	125	130	—		136,6
Kolyos	130	87,5	112,5	—	80	55		93
Levrek	650	650	700	400	775	650		637,5
Mercan	350	500	250	350	300	300		358
Gelincik	900	600	—	—	—	500		666
Sinarit	300	500	350	350	300	300		358
Kılıç	500	750	700	700	625	600		645,8
Kalkan	—	—	—	—	—	200		200
Uskumru	90	85	—	100	45	27,5		69,5
İstavrit	80	80	100	100	—	60		84
Lüfer	250	—	250	250	—	—		250
Çınakop	225	—	150	200	200	250		205
Hamsi	—	—	—	—	—	—		—
Pisi	—	—	—	—	—	—		—
T. Levreği	—	—	—	—	—	—		—
Kırlangıç	—	—	—	—	—	—		—
İzmarit	—	—	—	—	—	—		—
Yayın	—	—	—	—	—	—		—
Dil	—	—	—	—	—	—		—

SENE : 1954
AY : Haziran

İstanbul Balıkhanesi
Haftalık Balık Satış Fiyat Vasatileri

H a f t a l a r						
Cinsi	I.	II.	III.	IV.	Aylık Vasatî	Düşünceler
Torik	862,5	817,7	930	1283	973,3	
Palamut	345,3	379	462	482,6	417,2	
Barbunya	834	900	775	891,6	850	
Tekir	337,5	353	325	362	344,3	
Kefal	207	187,5	234	187	203,8	
Sardalya	136,6	147,5	163	136,6	145,9	
Kolyos	124,5	142,2	131	93	122,7	
Levrek	687,5	842,8	712,5	637,5	720	
Mercan	381	387,5	384	358	377,5	
Gelincik	550	571,5	600	666	596,8	
Sinarit	362,5	387,5	384	358	373	
Kılıç	663,2	760	518	645,8	647,7	
Kalkan	127,5	151,6	208	200	171,7	
Uskumru	53,3	95	140	69,5	89,4	
İstavrit	93	116,7	119	84	103	
Lüfer	193,7	203	240,6	250	221,8	
Çinakop	175	178	240,6	205	199,6	
Hamsi	—	—	—	—	—	
Pisi	—	—	—	—	—	
T. Levreği	—	—	—	—	—	
Kırlangıç	—	—	—	—	—	
İzmarit	—	—	—	—	—	
Yayın	—	—	—	—	—	
Dil	—	400	—	—	400	

İstanbul Balıkhanesi
Günlük Balık Satış Fiyatları

İstanbul Balıkhanesi
Günlük Balık Satış Fıatları

SENE : 1954

AY : Temmuz

HAFTA: IV.

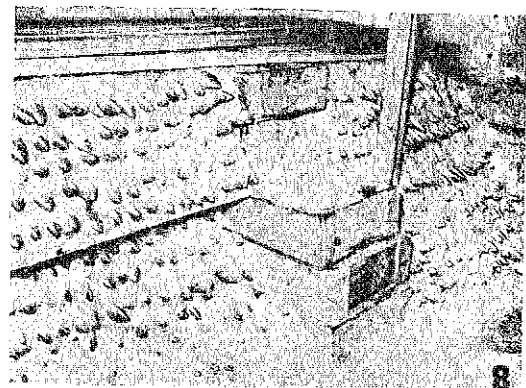
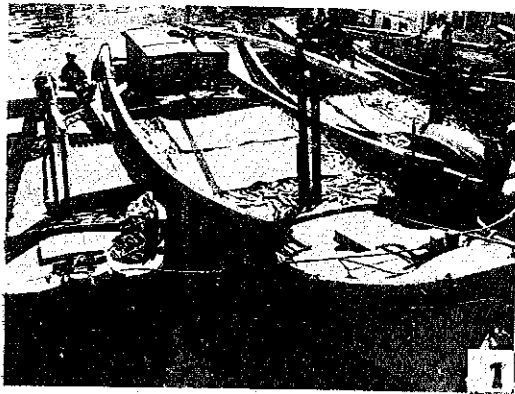
Cinsi	25	26	27	28	29	30	31	Vasatı
Horik	—	500	550	550	550	—	475	525
Palamut	85	90	140	87,5	75	90	110	96,7
Barbunya	1150	1100	900	750	750	900	1100	950
Leikir	400	375	325	350	350	325	350	353,5
Kefal	225	225	187,5	500	350	325	250	294,5
Şardalya	125	110	125	85	110	110	120	112,1
Kolyos	80	90	85	70	57,5	80	80	77,4
Levrek	850	800	650	750	600	750	650	721,4
Mercan	400	375	300	250	275	400	275	325
Gelincik	—	—	—	—	—	900	—	900
Sinarit	400	375	300	250	275	400	275	325
Kılıç	575	600	550	500	575	500	525	546,4
Kalkan	—	—	—	—	—	—	—	—
Uskumru	—	—	—	—	—	—	—	—
İstavrit	100	75	90	75	80	80	75	82,1
Lüfer	—	—	—	175	—	—	200	187,5
Çinakop	175	200	275	150	250	250	150	207,1
Hamsi	—	—	—	—	—	—	—	—
Pisi	—	—	—	—	—	—	—	—
T. Levreği	—	—	—	—	—	—	—	—
Kırlangıç	—	—	—	—	—	—	—	—
İzmarit	—	—	—	—	—	—	—	—
Yayın	—	—	—	—	—	—	—	—
Dil	—	—	—	500	—	—	—	—

İstanbul Balıkhanesi
Haftalık Balık Satış Fiyat Vasatileri

SENE : 1954

AY : Temmuz

H a f t a l a r						
Cinsi	I.	II.	III.	IV.	Aylık Vasatî	Düşünceler
Forik	—	1000	580	525	701,6	
Palamut	525	315	76,5	96,7	253,5	
Barbunya	918,7	981,2	1212,5	950	1012,7	
Tekir	406,2	412,5	418,7	353,5	397,7	
Kefal	258,4	243,6	260,8	294,5	264,2	
Sardalya	170	286,5	220,2	112,1	197	
Kolyos	83,7	114,3	105,2	77,4	95	
Levrek	771	849,9	862,5	721,4	801	
Mercean	458,3	431,2	418,8	325	408,5	
Gelincik	500	900	—	900	776,6	
Sinarit	459,3	437,5	418,8	325	410	
Kılıç	630	780	685,8	546,4	660,5	
Kalkan	300	—	300	—	300	
Uskumru	87,1	135,6	157,1	—	126,3	
İstavrit	110,7	122,4	106,2	82,1	105,2	
Lüfer	265	250	—	187,5	234	
Çinakop	196,2	218,5	250	207,1	217,7	
Hamsi	—	—	—	—	—	
Pisi	—	—	—	—	—	
T. Levreği	—	—	—	—	—	
Kırlangıç	—	—	—	—	—	
İzmarit	—	—	—	—	—	
Yayın	—	—	—	—	—	
Dil	—	—	—	—	—	





ERCAN MATBAASI
İSTANBUL — 1954

Fiatı 50 Kış.