

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER:

Deniz, Hepimizin Annesi	1	Balık Karaciğerlerinden Vitamin İstihali	16
Dünya Balıkçılık Âlemi	4	Yunanistanda Balıkçılığın Kalkındırılması	19
Soğuk Hava Depolarımız.	5	Balık İstihsal Grafikleri	23
Balık Turşuları	8	İstatistik Sahifesi	28

NİSAN 1954

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ
TARAFINDAN NESREDİLİR.

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

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

Kapak resmimiz, « Arar » araştırma gemimizin bir tetkik gezisinden dönerken, Marmarada gün batışını göstermektedir. Müteakip sayımızda, « Arar » la Karadeniz ve Marmarada yapılan araştırmalara dair bir yazı sunulacaktır.

(Foto: Rıdvan Tezel)

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

BALIK ve BALIKCILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR

Cilt II Sayı: 4

Nisan 1954

Deniz, Hepimizin Annesi

ZEYAT KROM

2 milyar senedenberi dünyanın gelişmesini kaydeden kayalara inanmak lâzım gelirse, ilk canlılar bundan 500 milyon sene evvel denizde vücut bulmuşlardır. Bu vakadan 150 milyon sene sonra, Silüriyen devrinin geniş ırmaklarının birinde bir balıkçık vücudünde ciğerlerimize benzer bir cihaz yetiştirmeye muvaffak olmuş, sular çekildiğinde, çamur içinde yatarak havadan oksijen almağa uğraşmıştır. Yer yüzünde ilk nefes alan canlı hayvan belki de budur.

Denilebilir ki, böylelikle hayat denizden karaya intikal etmiş ve bunun arkasından yüzmek için kullandığı kanatlarını ayak yapıp sürünen sürüngenlerden başlayarak, yer yüzüne, hayvanlar dağılmağa başlamışlardır. Böylece kıtaların tâ içerlerine kadar ilerlemişler, buralarda buldukları yeni şeraite uymak üzere, bünyeleri değişerek gelişmiş, fakat kanlariyle denize bağlı kalmışlardır. Filvaki bizim ve diğer hayvanların kanı, deniz-suyu gibi tuzlu ve denizsuyundaki nisbetler dahilinde sodyum, potas ve kalsiyum tuzları ihtiva eder.

*
* *

Barındığı ağaçların üstünden indikten sonra, kara üzerinde yürümeğe başlayan ilk insan, bir gün gelip denizin yolunu bulduğu vakit, karşısına

çıkan geniş su kütesine merak ve hayretle bakmış olmalıdır. Belki içinden bir his, uzun asırlar evvel kendi hayatının burada başlamış olduğunu kendisine sezdirmiştir.

Uzun zaman karaya alışmış bir memeli hayvan olduğundan, insan, balıklar ve foklar gibi yeniden denize dönmedi.

Fakat deniz onu teshir etmiş olmalı ki, maddeten giremediği ümmana manen karışmak için daima zekâ ve hayalini çalıştırdı. Su üzerinde yüzen vasıtalar buldu, bunlara binip denizin sathını dolaştı, hüdutlarını bulmağa çalıştı. Suyla çalışmayan ciğerlerine yardım edecek cihazlar icadetti, denizlerin dibini araştırdı. Hiç bir insan yoktur ki deniz denince muhayyalesi tahrik edilmesin, merakı uyanmasın.

Yalnız deniz öyledir ki, kolay kolay ne sırrını verir ne mülkünden zerresini feda eder. Güneşin şualarını alır bazen geri vermez. Rüzgâr, soğuk, sıcak ancak sathına dokunur. Yelin götürdüğü dalga köpüklerindeki tuzu bile karadan geri almasını bilir. Onun sakin sinesine ne mevsimlerin değişmesi ne gecenin gündüze dönmesi işler. Deniz yalnız bekler, gidene geri alır. Denizle alış veriş, denizin kendi şeraiti içinde olur. Buna rağmen insan oğlu didinir, uğraşır bir türlü deryadan ayrılamaz.

Bazen bir gemiyle giderken ufuktan kara kaybolduğunda, semanın kubbesi altında çepçevre uzanan ümmana bakıp dünyamızın, karaları çeviren denizlerin dünyası olduğunu sezeriz. O zaman içimize bir gariplik çöker, kâinatın içinde sanki yalnızlık duyarız.

Denizi, boş ve sessiz uzanan, yer yer sığ ve derin bir tuzlusu kütesi olarak tasavvur etmek kadar yanlış bir fikir olamaz. Bir defa deniz değil denizler vardır. Sularının terkibi esas itibariyle yekdiğerine benziyen fakat kendilerine mahsus hararet ve kesafetleri olan bu denizler, omuz omuza, birinin suyu diğeriye karışmadan, yaşarlar.

Denizsuyunu saadece sofraya tuzu menbaı olarak düşünmek yanlış olur. Filvaki denizsuyundaki tuzların içinde sofraya tuzu olarak kullandığımız klor sodyum bütün tuzların % 78 ini teşkil eder. Fakat kim derdi ki 1000 m³ denizsuyu içinden 2 1/2 milyon ton magnezyum çıkar. Geçen savaşta bütün Amerikan uçak senayii bu zenginliğe dayandı, zira her yapılan savaş uçağına vasatı 1/2 ton magnezyum giriyordu. Brom inhisarı adeta denizin elindedir. Zira dünyanın brom mürekkebatının % 99 u denizlerde bulunuyor. Belki hatırlardadır, 1924 senesinde meşhur kimyager HABER'in teklifi üzerine Almanyada "*Meteor*," adında bir gemi teçhiz edilmişti. Bu gemi ile denizden altın istihsal edilecekti. O kadar boş bir fikir değildi, zira 1000 metre küp denizsuyundan 150,000,000 liralık altın çıkarılabilir. "*Meteor*," Güney Pasifiğ'e 1928 e kadar sefer yaptı ve altın istihsal etti. Yalnız istihsal şekli uzun ve güç olduğundan astarı

yüzünden pahalıya çıktı ve bu işten Alman hükûmeti yazgeçti. Çünkü 2000 m³ hacimde suyun altınını istihsal için lüzumlu ameliyede bir sene müddetle her gün 150 m² sathında 1 1/2 metre derinliğinde 200 adet su tankını günde iki defa doldurup boşaltmak icabediyordu. Bu işi, insanlar rantabl bir şekilde beceremediler. Halbuki bir istiridyenin normal olarak bir sene zarfındaki su alım verimi, kendi cüssesine nisbetle bundan aşağı değildir.

Bu hususta deniz mahlûkatından epey öğreneceğimiz var. Meselâ istakozların teneffüs cihazlarında lüzumlu renk maddesinin vücutta gelmesi için bakıra ihtiyaç vardır. Bakır, denizsuyunda yüz milyonda 1 olduğuna göre binlerce yanyana yaşayan istakoz hangi kimya harikasıyla muhtaç oldukları bakırı bulurlar? Deniz hıyarı denilen, sabit denecek kadar batı bazı hayvancıkların kanında vanadyum bulununcuya kadar denizde bu madenin olduğunu bilmezdik.

Denizin iyod kaynağı olduğunu işitmemiş olmıyan yoktur. Thyroid guddelerinden şikâyet edenler doktorun emriyle yazın denize koşar. Moda burnunda deniz otlarından intişar eden kokuya burun kıvrarsanız, «-Oh, ne güzel sıhhi iyod kokusu!..» diye Modahların ikazına maruz kalırsınız, İçinde iyod bulunmayan deniz nebat ve hayvanı yoktur. Hakikaten bazı algler bunu muazzam şekilde depo ederler. Fakat denizsuyunda iyod nerede ne zaman bulunur halâ bir sırdır. Denizsuyu içersinde halojenlerin demiyelim de, ametal maddelerden en az bulunanı iyoddur. Bulunması, lâyikiyle tahlili, güç bir maddedir. Belki zaman zaman okside olup zaman zaman irca olunan, daima değişen bir muvazene halinde iyodun mevcudiyetini kabul etmek veyahutta havadan denize ve denizden havaya bir iyod mübadelesini tasavvur etmek yegâne çare kalıyor. Yalnız şurası muhakkak ki, kimyagerlerin çözemedikleri esrarı deniz otları asırlardan beri biliyor. Maamafih jeologlar bugün deniz altındaki servet dedikleri zaman ne bu bahsettiğimiz maddeleri ne de batmış korsan gemilerini kastediyorlar. Bugünkü dünyamız petrolü bol sarfeden bir dünyadır ve arzımızın büyük petrol kaynakları denizlerin dibinde yatıyor. Bu petrol hazineleri eski denizlerin bize mirasıdır. Bunların nasıl teşekkül ettiklerini adım adım tasvir edecek kadar malûmat sahibi değiliz. Yalnız şu kadarını biliyoruz ki, petrolü yaratan mekanizma denizle karanın birbiri üzerine karşılıklı hareketleridir. Mahlûkatın yaşayıp ölmesi, kum ve çamurun teressübü, kıtalar üzerinde denizlerin ilerleyip gerilemesi ve nihayet dünya kabuğunun zaman zaman evvelâ amûda dikilip sonra aşağı doğru bükülmesi gibi hadiseler petrolünün husule gelmesine hâdim oluyor.

Petrolü, volkanik indifa'lara bağliyan eski nazariye bu gün terk edilmiş gibidir. Eski denizlerin sedimantasyonu altında yavaş yavaş tefessüh

eden nebat ve hayvan gövdelerinin zamanla petrol gölğünü vücuda getirdiklerini bugün kabule meyyalız.

Bu nazariyeye göre meselâ Karadeniz belki ehemmiyetli bir petrol menbaıdır. Bilindiğı gibi bu denizin üst sularındaki bol hayvanî hayat denizin derinliklerinde devam etmez. 400 metre derinlikten sonra oksijensiz, suları zehirliyen hidrojen sülfürün zehirli muhiti, bazı kükürt bakterileri hariç, her hangi başka bir hayat şeklini yaşatmaz. Ölüp çöken her hayvan ve nebat, demek başka hayvanlar tarafından yenmeden yavaş yavaş dipteki sedimantasyona gömülecek. Her batan hamsi her kaybolan yosun senelerdenberi birikmekte olan bir petrol servetine bir miktar ilâve ediyor.

(Devamı var)

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

“Arar,, araştırma gemisi 20 Mart 1954 Cumartesi günü saat 14 de hareketle Karadenizde bir tetkik gezisine çıkmıştır. Bu seyahate F.A.O. balıkçılık uzmanı H. KRISTJONSSON, et ve Balık Kurumu balıkçılık uzmanı G. S. NAPIER ve Balıkçılık İşleri Müdürü ZEYAT KROM, yüksek mühendis NAFİZ TOZAN iştirak etmişlerdir. Zaman zaman çıkan hava muhalefetine rağmen, “Arar,, çizilen programı aksatmayacak şekilde vazife görmüş, Karadenizin birçok yerlerinde hamsi ve istavrit sürülerini tesbit etmek kabil olmuştur. Bu tecrübeler neticesinde, Echo Sounder cihazıyla balıkçılara yardım etmek imkânı olacağı tebarüz etmiş ve önümüzdeki mevsimlerde muhtelif Echo Sounder tipleriyle başka tecrübelere geçirilerek, bundan sonra bilhassa Karadenizde balık muhaceretlerini takibederek balıkçılara, zaman kaybettirmeden, sürülerin yerlerini gösterip, avlanmak imkânlarını sağlamak kabil olacaktır. Bu hususta bazı enteresan grafikler elde edilmiş ve dikkate şayan müşahedeler yapılmıştır.

“Arar,, 15 Nisan 1954 sabahı İstanbula avdet etmiştir.

● “Sazan,, gemisi paraketa ile orkinos avı tecrübelerinde bulunmak üzere, 20 Nisan 1954 salı günü Marmaraya çıkmıştır.

Hariçte :

Echo Sounder'lerin birçok hatalar yaptığı ve bu meyanda kirli ve plânktonlu sularda, bazen hakikate tekabül etmiyen grafiklerin meydana çıktığı, malûmdur. Diğer taraftan, dipte yatan balık sürülerini, Echo Sounder'lerle teşhis etmek bir hayli müşkilâtı muciptir.

Almanyanın Kiel şehrindeki Elektro Akustik G.m.b.h. 'nın Fisch-luppe yani balık pertavzısı adını verdiği ELAC cihazı tıpkı televizyon ve radar alıcılarında olduğu gibi, bir katod şuaı tübü ile çalışmaktadır. Bu âlet saniyede 30.000 frekansla işlemektedir. Gerek alıcı ve gerek verici kısımları nikelden mamuldür. Yollanan mevcenin sürati saniyede 1450-1500 metredir. Bu sürat denizdeki tuz kesafetine göre değişmektedir. Katod tübü içinde yollanan sinyali, yeşil bir çizgi halinde takibetmek imkânı vardır. Aksi sedanın cinsine göre, dibin yapısı ve tabiati hakkında bir fikir edinilebilir. Barentz-denizinde yapılan tecrübelerde, kalkan balığı gibi yassı bir balığı bile tesbit etmek mümkün olmuştur. Aletin kayıt kısmında, atalet biraz fazladır ve mikyası gayet küçüktür. Yarım kulaç, kâğıt üzerinde 1 mm. ye tekabül etmektedir. Halbuki katod tübünde birbirinden 30 sm. mesafede bulunan iki balık ayrı ayrı görülebilmektedir. İddiaya göre, tecrübe ile bu âlet sayesinde balık cinsi ve sürüsünün büyüklüğünü tesbit etmek mümkündür.

Balık Servetinin Kıymetlendirilmesi Yolunda Soğuk Hava Depolarımız

SAİM ONAT

Memleket balıkçılığını kalkındırmak, balık istihsalini arttırmak ve balık mahsullerini değerlendirmek hizmeti, Vekiller Heyetinin 28/8/1952 tarih ve 15557 sayılı kararına müsteniden yürürlüğe konan K/871 sayılı koordinasyon kararıyle teşkil olunan Kurumumuza verilmiştir.

Memleketimizde ilk defa teşebbüsüne girişilen balıkçılığın teşkilatlandırılması mevzuunu ele almış olan Kurumumuz, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı tarafından memleketimize gönderilmiş olan selâhiyetli mütelhassısların da kıymetli bilgilerinden istifade etmek suretiyle, gayretli çalışmaları sayesinde kısa denecek bir zamanda büyük i  kişaf lar elde etmiş bulunmaktadır.

İlk iş olarak, müstahsile yardıma ön plânda yer veren Kurumumuz, memleket balıkçıların istihsal kabiliyetlerini arttırmalarını temin maksadıyla balıkçılara binlerce paket ağ ipliği, teknesiz deniz motörü, konserve sanayii erbabına bu sanayi için son derece lüzumlu olan tesis malzemesi tevzi etmiş bulunmaktadır.

Bütün bu faaliyetlere ilâveten memleketimizin balıkçılık bakımından ehemmiyet arzeden bölgelerinden Trabzon, Samsun, Sinop, Zonguldak, Ereğli, İstanbul, Marmara, Çanakkale, Çeşme ve İskenderun'da Kurumumuz tarafından soğuk hava depoları tesis edilmiş bulunmaktadır. Bu tesislerimizden Çeşme, Marmara ve Çanakkale soğuk depoları 1952-1953 yılları içinde işletmeye açılmıştır; İstanbul (Beşiktaş), Zonguldak, Sinop, Samsun ve Trabzon tesislerimiz de önümüzdeki aylar içinde işletmeye açılarak müstahsilin istifadelerine arzedilmiş olacaktır. Geri kalan İstanbul- Haydarpaşa, Haliç, Ereğli ve İskenderun tesislerimiz de hali inşaada olup bunların da en kısa bir zamanda ikmali için çalışmalara sür'atle devam edilmektedir (Tablo 1).

Balıkçılık sahasında tetkiklerde bulunmak üzere muhtelif yıllarda memleketimize gelmiş olan yabancı mütehassısların memleketimizdeki tetkikleri sonunda müttefikan vardıkları netice şu olmuştur:

“Türkiye bol ve çeşitli balık cinsleri bakımından dünyanın en zengin balık servetine sahip bir memlekettir.”

Üç tarafı denizle çevrilmiş olan memleketimizin bu kadar zengin balık servetine sahip bulunmasına rağmen bugüne kadar maalesef bu servetten gereği gibi istifade edilememiştir. Bunun da başlıca sebebi fazla miktarda istihsal edilen balığın muhafaza imkânsızlığı ve mahsulün değerlendirilememesi olmuştur.

Bu hususa büyük ehemmiyet atfeden Kurumumuz, memleket iktisadiyatında mühim bir varlık teşkil edecek olan balık servetini kıymetlendirme yolunda modern vasıta ve imkânlardan azamî şekilde istifadeyi mümkün kılacak her türlü tedbirleri almış bulunmaktadır. Bugün artık Kurumumuz tarafından tesis edilmiş olan soğuk hava depoları sayesinde balıkçılarımızın büyük müşküllerle ve zor şartlar altında istihsal edecekleri balık servetinin eskiden olduğu gibi kıymetlendirilmemesi veya denize dökülmesi bahis mevzuu olmayacaktır.

F. A. O. teşkilâtı tarafından Kurumumuz çalışmalarıyla işbirliği yapmak üzere memleketimize bir yıl müddet için gönderilmiş olan soğuk hava mütehassısı HELGI BERGS'in bu sahadaki kıymetli bilgilerinden istifade edilmek suretiyle tesislerimizin modern tarzda çalışması imkânları sağlanmıştır. Mütehassısın Marmara tesisinde yaptığı çalışmalar ve Trabzon soğuk deposunda tertip ettiği 15 günlük eğitim kursu tecrübelerinde

Kapasiteler	Çeşme	Çanak-kale	Marmara	İ s t a n b u l			Ereğli	Zonguldak	Sinop	Samsun	Trabzon	İsken-derun	Kayseri
				Beşik-taş	H. Paşa	Haliç							
Balık soğuk muhafaza Ton	25	25	15	200	—	300	25	15	25	15	25	105	12
Balık dondurma Ton/Gün	—	—	5	30	—	—	—	—	10	5	10	10	—
Balık donmuş muhafaza Ton	—	—	25	900	—	—	—	—	125	25	125	300	—
Et muhafaza Ton	—	—	—	600	1000	—	—	8	—	—	—	60	20
Umumî yiyecek Ton	—	—	—	1500	1500	1200	40	70	—	—	100	60	100
Buz imalâtı Ton/Gün	12,50	12,50	25	100	—	40	12,50	12,50	25	25	25	40	3
Buz muhafaza	40	40	75	500	—	200	40	20	75	75	75	60	8

Tablo 1 — Soğuk depolarımızın kapasiteleri

muhtelif cins balığı, soğukta muhafaza, dondurma ve donmuş şekilde muhafaza etmek suretiyle uzun müddet bozulmadan taze olarak bekletmek mümkün olmuştur. Diğer taraftan tesislerimizde ayrıca buz da imal edilmektedir. Bu sayede mahalli balıkçılara günlük ihtiyaçları için lüzumlu olacak buz, bol miktarda ve gayet ucuz fiyatla temin edilmiş olacaktır.

Kurumumuz bütün faaliyetleriyle memleket balıkçılarının hizmetindedir. Bu depolar onların emek sarfederek istihsal edecekleri tonlarca balık mahsullerini muhafaza etmek ve kıymetlendirmek için yapılmıştır. Müstahsilin bu imkânlardan faydalanmak suretiyle istihsalini arttırdığını ve emeklerinin değerlendirildiğini görmek, Kurumumuz çalışmalarını için en büyük mükâfat olacaktır.

Su mahsulleri için Evlerde Tatbik Edilebilen Muhafaza Usulleri (*)

BALIK TURŞULARI

Yazan: NORMAN D. JARVIS
Ticari Balıkçılık Şubesi Teknoloğu

Balık turşusu tabiri, birçok def'a tuzlanmış balıklara da teşmil edilirse de burada turşu denince sirke ile hazırlanan balıklar anlaşılacaktır. Ticari mahiyette balık turşusu, mahdut çeşitlere inhisar eder, fakat aynı usul, evlerde hemen her balık için kullanılabilir.

Turşu için kullanılabilen en önemli balık nehir ve deniz ringalarıdır. Diğer popüler nevirler arasında uskumru, kefal, yayın balığı, sazan, yılan balıkları, göl ringa ve alabalıkları, levrek, turna ve bilhassa karies, istiridye, ve midye gibi su-canlıları zikredilebilir. Hemen hemen yenebilen bütün tatlısu ve deniz balıkları gayri ticari veya ev usulleri ile turşu haline getirilmektedir.

Bu usulle bozulmaya mani olma, kurutma ve tuzlamaya nazaren daha kısa sürer. Buna sebep, kısmen hava durumu olabilirse de, esas faktör turşulama usulüne ve balığın cinsine tabidir, (bazı cinsler diğerleri kadar

(*) Amerika Birleşik Devletleri, İçişleri Vekâleti, Balık Bürosu tarafından yayınlanmış olan bültenden dilimize çevrilmiştir. *Tuzlama, Tütsüleme* bahisleri Balık ve Balıkçılık mecmuasının Mayıs 10-11 ci sayısında intişar etmiştir.

dayanmaz). Sirkenin ihtiva ettiği sirke asidi miktarı da bu müddet üzerinde müessirdir. Bakterilerin üremesine mani olmak için sirkenin % 15 kadar sirke asidi ihtiva etmesi lâzımdır. Pazarlarda satılan sirkeler ekseriya % 5-6 kadar sirke asidi ihtiva etmelerine rağmen ağıza lüzumundan fazla keskin bir lezzet vermektedir. Mamafih, % 3 kadar sirke asidi ihtiva eden mahlüllerle hazırlanan turşular bir hafta veya daha fazla dayanır, hatta suhuneti 10 derece civarında olan serin yerlerde muhafaza edildiği takdirde aylarca da dayanabilir.

Standard miktarda sirke asidi ihtiva ettiği cihetle, taktiredilmiş sirke tercih edilir. Sirke asidi muhtevaları mütehavvil olmak dolayısıyla elma sirkesi ve diğer meyve sirkeleri musait telâkki edilmemektedir. Zaten bu nevi sirkeler balığa, balıktan daha başka bir lezzet vermektedir. Turşuda kullanılacak baharat taze olmalıdır. Hazır baharat mahlûtları yerine, verilen tekribe göre baharat, taze olarak alınıp dövülerek hazırlanmalıdır.

Ringa turşusu

Adi ringanın, sirke ile turşusu yapılabilir, fakat baharatlanmak üzere hazırlanmamış ringalar, renk bakımından koyu, kokusuz, lifî dokulu sert olur ve daha kısa bir müddet dayanır.

Turşulanacak olan ringalar en evvel karın kısmına kadar ayıklanır ve başları koparılır, sonra adamakıllı yıkanır ve bilhassa sırt kemiği boyunca duran koyu renkli böbreğin içeride kalmamasına dikkat edilir. Balık bilâhare tatlısuda iyice yıkanır ve fazla suyu giderilir. Şimdi, ringalar bir tekneye gevşek olarak konur ve 80 derecelik tuzlulukta olan ve içerisine % 2.5 miktarda asidite verecek kadar sirke konmuş bir mahlûl ile örtülür. İki kilo suya 5-8 fincan tuz, 80 derecelik tuz mahlûlünü, yarıyarıya su ilâve edilmiş sirke de istenilen asiditeyi temineder.

Rengi değişimiye ve buruşmaya başlamadan, fakat tamamıyla etin içine nüfuz edinceye kadar, balık bu su içerisinde bırakılır. Bu ameliyenin müddeti, turşuyu hazırlayanın kararına, suhunete, balığın tazelik ve cesametine bağlı olduğu anlaşılıyor. Vasati müddet 5 gün ise de bu 3-7 arasında tehalüf edebilir.

Balığın kâfi derecede turşulaştığına hükmedildiği zaman, daha sıkı olarak istiflenir ve aralarına çok az miktarda tuz tanecikleri atılır ve nihayet yukarıda verilen terkinin yarı kuvvetindeki "turşu suyu," ile örtülür. Turşuyu ihtiva eden kap serin bir yerde muhafaza edilir. Bu kademedeki turşu 2-3 haftadan fazla dayanmaz.

Baharatlı ringa hazırlamadaki son kademe soğuk suda 8 saat müddetle ringanın ıslatılmasıdır. Balık, sonra alınır ve bir sirke, tuz, su mahlûlü içerisinde 48 saat bekletilir. Bu mahlûlün terkibi şöyle olmalıdır: 4.5

kilo % 6 sirke asidli sirke, 4.5 kilo su, yarım kilo tuz. Bazıları bu son kademe işinden sarfınazar ederler ve ringalar tatlı soğuk suda tazelandırdikten hemen sonra hemen yemeğe arz edilirlir.

Kesilmiş baharatlı ringa: Turşu haline getirilmiş ringalar 3-5 santim boyunda kesilir, ve tabaka tabaka dilinmiş soğan, defne yaprağı ve baharatla bir tekneye istif edilir. Şekerli su katılmış sirke ile örtülür ve serin bir yerde 24 saat kadar bekletilir. Şimdi, bunlar kavanozlara konabilir ve buz dolaplarında altı ay kadar müddetle hiç bozulmadan muhafaza edilebilir. Bu kavanozlara, görünüşüne cazibe katmak için bir az taze baharat tanesi bir iki defne yaprağı ve bir dilim limon koyulur. Sirke asidi, lâstığı tahrip ettiği için, lâstik contalı kavanozlar kullanılmamalıdır.

Aşağıda verilen terkip takriben 4-5 kilo ayıklanmış ringa için kâfi gelir. Kullanılan baharat, aksi söylenmediği takdirde taze dövülmemiş baharattır.

Sirke	iki litre	Kırmızı biber	28 gram
Su	bir litre	Tane biber	28 gram
Yenibahar	84 gram.	Şeker	28 gram
Defne yaprağı	56 gram	Karanfil	14 gram
Hardal tohumu	56 gram	Soğan dilimi	14 gram
Kara biber	28 gram		

Rollmop: Turşulanmış ringaların belkemiği çıkarılarak filetolar halinde kesilir. Filetolar teker teker dereotu vasıtasıyla sarılır ve bunun tesbiti için kürdanlar kullanılır. Yuvarlak halde sarılmış olan bu filetolar tekneler içerisine dik olarak istiflenir ve tabakalar arasına aşağıda verilen terkipte salça ilâve edilir.

Soğan dilimleri yumuşayınca kadar 220 gram kadar soğanı, iki kilodan biraz daha az sirke ve 28 gram kadar şeker ile pişirdikten sonra şunlar ilâve edilir:

Hardal tohumu	28 gram	Çatlatılmış zencefil	28 gram
Karabiber	28 gram	Defne yaprağı	28 gram
Kırılmış tarçın	28 gram	Karanfil	14 gram

Verilen bu terkip 5 kilo kesilmiş ringa için kifayet eder. Salça kaynatılmadan 45 dakika müddetle sıcak «kaynamıya yüz tutmuş» halde tutulur. Rollmoplarla beraber kullanılmak için baharat süzülmalıdır. Bu salça soğutulur ve balıkları örtecek miktarda kaba ilâve edilir.

Rollmoplar yazın iki hafta kadar, kışın altı ilâ sekiz hafta bozulmadan iyi halde muhafaza edilebilir. Buzdolabında muhafaza edildiği takdirde ise bu süre daha da uzundur.

Rus sardalyası

15-25 santim boyundaki ringalar yıkanıp pulları temizlenir ve mümkünse karnı zedelenmeden iç organları galsamaları ile birlikte çekerek çıkarılır. Tekrar yıkayıp kurularak bir tekneye yatırılır ve bir kısım su ile seyreltilmiş sirke ile örtülür 12 saat bekletilir.

Aşağıdaki terkipte bir mahlût hazırlanır :

İnce tuz	bir kilo	Defne yaprağı	14 gram
Toz şeker	yarım kilo	Karanfil	14 gram
Yenibahar	28 gram	Zencefil	14 gram
Biber	28 gram	Şerbetçi otu	14 gram
Güherçile	14 gram	Hindcevizi	14 gram

Baharatlar övütülmeli ve iyice karıştırılmalıdır.

Balıkların fazla suyu süzildükten sonra, mahlût içerisinde bulanır ve karınları yukarı gelecek şekilde bir tekneye istiflenir. Tabakalar arasına bir miktar baharat mahlûtundan serpmek muvafıktır. Tabakalar birbirlerine dikey gelecek şekilde istiflenir ve en üst kapak tabakasından karınlar aşağı doğru gelecek şekilde yerleştirilir. Geriye kalan baharat mahlûtu, en üst tabakanın üzerine serpilir ve üzerine ağırlık ilâve ederek hasil olacak olan mahlûlün balıkları örtmesi temin edilir. Bazı kimse-ler tabakalar arasına muhtelif formlarda soğan, yabancı turp (kaşık otu) ve baldıkara gibi şeyler de ilâve ederler. 5 kilo küçük ringaya takriben 300 gram soğan, 200 gram kaşık otu, küçük bir şişe baldıkara (40 gram kadar) kâfi gelir. Balıklar yenmeden evvel 10-15 gün bu mahlûlde bekletilmelidir. Müsait şeraitte, bunlar bozulmadan 6 aydan bir seneye kadar muhafaza edilebilirler.

Çömlek ringası

Başlarını kesip iyice yıkadıktan sonra kurulanır. Karın boşluğu ince övütülmüş biber ve tuzla ovulur. Bir çömlekten mamul tencereye tabaka tabaka balık yerleştirilir ve aralarına bir kaç adet defne yaprağı, karanfil, biber ve yenibahar konur. Balıklar yarısına kadar sirke ile örtülür ve hafif yanan bir fırında pişirilir. (Çömlek ringası soğur soğumaz yenilir.) İki hafta kadar bozulmadan muhafaza edilebilir.

Sazan turşusu

Sazan yüzülerek ve iyice temizlenerek belkemiği çıkarılır ve fletolara bölünür. Fletolar da 2-3 santimetre kare parçalara tekrar bölünür. 4-5 kilo suya bir fincan tuz katılarak, balıklar bunun içerisinde 60 dakika müddetle iyice yıkanır ve bu ameliye, nüfuz etmiş olan kanın çıkmasını sağlar. Balıklar şimdi hafifçe kurulandıktan sonra 90 derece tuzlu olan bir mahlûl ile kapatmadan evvel bir teknenin veya yarım-fıçının içersine

istiflenir. 12 saat bu şekilde kalan balıklar alınır, tatlısında çalkalanır ve çömlekten mamul bir kaba yerleştirilir. Kabın dibine azıcık baharat serpilmelidir. Bir tabaka balık bir tabaka dilinmiş soğan şeklinde istife devam edilir ve sonra bir kısmı su ilâve edilmiş iki kısım sirke ile örtülür. Bu mahlüle az bir miktar şap da ilâve edilmelidir. Çatalla kolayca delinebilecek kadar yumuşayınca kadar hafifçe kaynatılır. Soğutup kavanozlara doldurulur ve kavanozun cidar taraflarına biraz baharat, defne yaprağı ve bir dilim limon da ilâve edilir.

Balık istifine bir kaç dilim soğan da ilâve edilebilir. Sirke salçası süzülüp kavanozlardaki balıkları örtecek şekilde kavanozlara aktarılır.

Turşulanmıya hazır olan 5 kilo kadar balığa aşağıda verilen terkip kâfi gelir :

Taktir edilmiş sirke	3,5 kilo	Yenibahar	28 gram
Su	1 kilo	Hardal tohumu	28 gram
Biber	28 gram	Defne yaprağı	14 gram
Kırmızı biber	28 gram	Dilinmiş soğan	14 gram

Bu terkip yayın balıkları ve diğer tatlısı balıkları için de uygundur.

Levrek ve turna turşusu

Balıklar yıkamp temizlenir. Fletolar kesilip belkemiği çıkarılır. Fletolar 3-5 santim uzunluğundaki parçalar halinde kesilir ve iyice tuza bulanır. Üzerlerine yapışmış bütün tuzlarıyla birlikte balıklar alınır ve bir tekneye istiflenir ve 12 saat bunun içerisinde bırakılır. Üzerindeki tuzlar silkildikten sonra yarım saat kadar bırakılır. Sirke, şeker, sarımsak ve baharatla 10 dakika müddetle pişirilir ve bunun içerisine balıklar ilâve edildikten sonra 10 dakika daha pişirilir. Pişirilmiş balıklar isterlize edilmiş kavanozlara doldurulur ve aralarına şakkedilmiş soğan, bazı baharat ve bir dilim limon da ilâve edilir. Baharat-sirke salçasını süzdükten sonra kaynama noktasına kadar ısıtılır ve kavanozdaki balıklar üzerine dökülür ve iyice kapatılır. Bu hususta tavsiye edilen terkip şudur :

Taktir edilmiş sirke	1,5 litre	Yeni bahar	Bir yemek kaşığı
Su	1,2 litre	Hardal tohumu	Bir yemek kaşığı
Kesilmiş soğan	2 fincan	Defne yaprağı	Bir yemek kaşığı
Doğranmış sarımsak	1 diş	Karabiber	Bir çay kaşığı
		Karanfil	Bir çay kaşığı

Bu terkip temizlenmiş ve hazırlanmış beş kilo balığa yeter.

Yılan balığı turşusu

Yılan balıklarının derisi yüzülerek temizlenir ve birer buçuk santimlik parçalar halinde doğranır. Yıkandır, suyu süzülür ve ince tuza bulanarak

bir saat böylece bırakılır. Tuzun fazlası giderilir parçalar kurulanır ve kesilmiş bir baş sarmısakla oğulur. Bundan sonra parçalar erimiş tereyağı veya zeytin yağı ile tılâ edilir ve sathı hafifçe kızarıncıya kadar ateşe arz edilir ve kaba emici kâğıtlar üzerine konur. Soğuduktan sonra tabaka tabaka hususî kaplara yerleştirilir, aralarına soğan dilimleri, yeni bahar, defne yaprağı, hardal tohumu, bütün halinde karanfil ilâ... konur. Balıkları tazyik altında tutmak için üzerlerine ağırlık vaz edilir. 24 saat bekletilir. % 6 sirke asitli imbikten geçirilmiş sirkenin 3 kısmına bir kısım su ilâve edilerek balıkları örtebilecek miktarda kavanozlara ilâve edilir. Üzeri iyice kapatılarak, kullanmadan evvel 48 saatin geçmesi beklenir. 5 kilo yılan balığı için kullanılması gereken maddeler şunlardır.

İmbikten geçirilmiş sirke	2 kilo	Hardal tohumu	14 gram
Su	1 kilo	Karanfil	14 gram
Yenibahar	28 gram	Karabiber	14 gram
Defne yaprağı	28 gram	Hindceviz baharatı	14 gram

Eskabeş - Escabeche

Bu usul İspanyol menşeli olup Amerikaya lâtinler tarafından idhal edilmiştir. Balık muhafazasında kullanılan en popüler İspanyol usulü belki de budur. Muhtelif mıntakalarda bazı varyasyonları varsa da esas reçetesi şöyledir: uskumru, kolyoz, tuna gibi balıklar eskabeş için en çok kullanılanlardır. Eskabeş için hemen her balık müsait ise de yumuşak etli balıklar pek iyi netice vermez. 5 kilo balık için aşağıdaki terkip kifayet eder.

Sirke	İki kilo	Kırmızıbiber	1 yemek kaşığı
Defne yaprağı	2 yemek kaşığı	Kimyon tohumu	$\frac{1}{2}$ yemek kaşığı
Karabiber	1 yemek kaşığı	Saterotu	
Zeytinyağı	1 kilo	(merzenguş otu)	$\frac{1}{2}$ yemek kaşığı

Balıklar, yemekte verilecek cesametlerde kesilir, iyice yıkayıp suyu süzülür ve 90 derecelik tuz mahlulüne atılır (doymuş). Yarım saat sonra alıp kurulanır. Zeytinyağını (veya pamukyağı) bir tavaya koyarak içine kıyılmış bir diş sarmısak, 6 adet defne yaprağı ve bir iki adet kırmızı biber atılır. Balıklar açık kahverengi oluncıya kadar kızartılır ve soğumak için bekletilir.

Yağa soğanları katarak sarı oluncıya kadar pişirilir ve içine bütün halinde karabiber, kimyon tohumu, sater otu ve sirke ilâve edilir ve 15-30 dakikada yavaş yavaş pişirerek soğutulur. Balıklar soğuyunca defne yapraklarının mütebakisi ve kırmızı biberler katılarak isterlize edilmiş kavanozlara doldurulur, üzerlerine salça koyarak iyice kapatılır. Bu terkip ertesi gün yemeğe hazır olursa da bekletilmesinin daha iyi ol-

duğu ileri sürülmektedir. Yazın 3 hafta müddetle bozulmadan kalabilir, Fakat serin bir yerde saklandığı takdirde daha uzun müddet de bozulmaz.

Midye, istiridye ve emsali turşular

Kabuklar iyice fırçalanarak temizlenir ve açılıncıya kadar hafifce haşlanır. İç kısmı kabuklardan çıkarılır ve et ile suyu ayrı ayrı soğutulur. Kâfi derecede soğuyunca et kısımları isterlize edilmiş kavanozlara konur ve aralarına defne yaprağı ve karanfil taneleri ilâve edilir. Her kavanoza bir iki dilim limon da koymak muvafıktır.

Buharlaşmada ele geçen mayi süzülür ve bunun her iki kilosuna yarım kilo kadar inbikten geçirilmiş sirke ve birer yemek kaşığı dolusu karanfil, yenibahar ve kırmızı biber ilâve edilir. 45 dakika kadar kaynatıldıktan sonra soğutulur kavanozlara dökülür ve ağızları iyice kapatılır ve serin, karanlık bir yerde muhafaza edilir. Eğer midye ve istridyeler ışığa arz edilirlerse kolaylıkla ışık çarpmasına duçar olurlar ve renkleri esmerleşir.

Karides turşusu

Karidesin kabuğu çıkarılarak iyice yıkanır. 4.5 kilo suya yarım fincan tuz, takriben bir litre kadar sirke bir yemek kaşığı kırmızı biber, bir sofr kaşığı taze biber ve yarımşar yemek kaşığı da karanfil yenibahar ve hardal tohumuyle altı adet defne yaprağı ilâve edilerek turşu suyu hazırlanır. Bu su yarım saat müddetle kaynama noktasına yakın bir derecede tutulur, ve kaynar hale getirilerek karidesler içerisine atılır. Karidesler ilâve edildikten sonra kaynama tekrar başlar ve bu andan itibaren daha beş dakika kaynatılır ve bilâhare çıkarılarak soğutulur. Her kavanoza bir adet limon dilimi ve birkaç baharat koyarak içerisine karidesler istif edilir ve üzeri aşağıki terkipte hazırlanan turşu suyu ile örtülür. 2 kilo su, bir kilo % 6 sirke asidli renksiz sirke, bir yemek kaşığı şeker. Kavanozlar iyice kapatılarak serin ve karanlık bir yerde saklanmalıdır.

Reçeteler

Tuzlu balık

Eğer balık çok fazla tuzlanmamış ise, yiyecek olanın zevkine göre ya bir gece müddetle veya 8-48 saat zarfında soğuk suda tutularak tazelenendirilebilir. Eğer daha fazla bir tazelenendirme istenirse balıkları örtecek kadar soğuk su ilâve edilerek kaynayıncıya kadar ısıtmak gerekir. Fakat bunu kaynatmaktansa, hemen kaynamıya yakın bir sühunette tutmak tercih edilir, aksi halde balıklar sertleşmiş olurlar. Bu ameliye tuzlu balık

pişirmeye yarıyan herhangi bir usul ile sona erdirilebilir ve meselâ ızgara, kızartma, sütte veya kremada pişirme, haşlama ilâ... yapılabilir. Bilhassa ızgara ve kızartma için hazırlanan tuzlu balık, sütle pişirilenlere nisbetle daha iyi tazelenmelidir, zira sütlü terkiplerde süt tuzluluğu kapatabilmektedir.

Et kısmı aşağıya gelecek surette balığı mail bir tahta üzerine yassı şekilde koymak da düz satırlara nisbetle tazeleştirmeyi kolaylaştırır. Akar su kullanmak, bu işi teshil eder ve suyu değiştirme külfetini bertaraf eder.

Pirinçli rendeli tuzlu balık

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 2 Fincan soğuk, balık (rendelenmiş) | 3 İyice çarpılmış yumurta |
| 3 Fincan haşlanmış pirinç | Karabiber, paprika ve yenibahar |
| 3 Yemek kaşığı tereyağı | |
| 1 Fincan süt | |

Rende haline getirilmiş balık hafifçe fakat iyice pirinç ile karıştırılır ve yağlanmış pişirme kabına konulur. Süt ve iyice çarpılmış yumurta mahlütuna baharat katılır ve pirinç-balık karışığı üzerine dökülür. Bunun da üzerine garnitür olarak yenibahar parçaları yerleştirilir ve turşu veya meze ile birlikte sofraya konur.

Tütsülenmiş balık

Tenevvü bakımından tütsülü balık kadar elverişli hiçbir şey yoktur. Zira tütsülü balık tütsüleme usulüne tabii olarak birçok şekil ve usullerde sofraya sevk edilir hale gelir. Salata ve sandviçleri çok nefis ve iştahaaver olduğu gibi sıcak olarak yenebilen yemekleri de yapılabilir.

Tütsülü balık ızgarası

Balık yıkayıp temizlenip bir saat veya daha uzun müddet soğuk suda tutarak tazelenir. Suyu akıtıp kuruması teminedilir ve sadeyağı veya zeytin yağıyla bulanır. Izgara daha evvel ısıtılmalıdır. Sonra, yağlı ızgaranın üzerine deri kısmı aşağıya gelmek üzere yerleştirilir ve 3 dakika ısıtılır. Sonra diğer tarafı üste getirilerek 4 dakika daha ızgaralamaya devam edilir. Sofraya gönderirken yanına limon ve tereyağı veya arzu edilirse eritilmiş tereyağı ve karabiber karışığı katılabilir. Nisbeten büyük balıklar için ızgara müddeti daha uzun olur.

Tütsülü balık pişirme

Pişirmeden evvel balıklar bir saat veya daha uzun müddetle tazelenir. Mevcut olabilen yabancı maddeleri ayıklayıp kurulanır ve içeri

yağlanmış bir tepsiye yerleştirilir. Burada balıkların etli tarafı yukarıya ve cild tarafı aşağıya doğru olmalıdır. Üzerine kızartma yağı serpilir ve iyice doğranmış soğan ve havuç da ilâve edilir. Balığın tütsülenme derecesine ve etin kalınlığına tabî olarak 20-60 dakika pişirilir. Süt buharlaşacağı için arada sırada tazelenmelidir. Maydanoz ilâvesiyle sofraya sıcak halde verilmelidir.

Kremalı tütsü balığı

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 $\frac{1}{2}$ Fincan pişmiş balık rendesi | 4 Yemek kaşığı yağ, salça |
| 1 Fincan süt | Tuz, Karabiber |
| 1 Fincan balık (stock) | |
| 4 Yemek kaşığı un | |

Un, yağ, tuz, karabiber ve sütle orta beyazlıkta bir salça hazırlanır. Balık rendesi ilâve ederek ısıtılır. Tenevvü istenirse buna yumurta, havuç, bezelye, maydanoz vs. de katılabilir.

Balık Ciğerlerinden Tıbbi Balık Yağı İstihsalı Hakkında

Yazan: DR. Tech. THOR LEXOW
Çeviren: HALÜK OTMAN

Bütün hayvanlarda olduğu gibi balıklarda da yağ en mühim bir gıda maddesidir. Organizma dahilinde yakılan yağ, karbon-hidratlara (un ve şeker) veya yumurta akına (et, balık veya yumurta) nazaran iki misli enerji (hareket) temineder. Bu itibarla aldıkları gıdalar miktar bakımından pek farklı olan balıklar az gıda buldukları zamanlar için ihtiyat yağ depo ederler. Koyunların kuyruklarında ve develerin hörgüçlerinde olduğu gibi, balıklar da fazla gıda buldukları zamanlarda yağı vücutlarının muhtelif yerlerinde depo ederler.

Bazı balıklar, fazla yağları adale kısımlarında, bazıları yüzgeçleri boyunca ve nihayet bazıları da ciğerlerinde depo ederler.

Fazla yağı adale kısımlarında depo eden balıklar meyanında birinci derecede hamsi balıkları ile daha sonra istavrit ve sandalyalar, ciğerlerinde depo edenler arasında ise bilhassa köpekbalkları ile vatozlar zikredilebilir. Bununla beraber sair bir kısım küçük balıkların da büyük ve fazla miktarda yağ ihtiva eden ciğerleri bulunduğu malûmdur.

1000 senedenberi balık ciğerlerinden elde edilen balık yağının, bir çok hastalıklara karşı iyi gelmesi hasebiyle gerek insanlar ve gerek hayvanlar için çok faydeli olduğu bilinmekte idi. Keza balık ciğeri yiyen veya bu ciğerlerden istihsal edilen yağları içen kimselerin soğuk algınlıklarına karşı gayet mukavim oldukları malûmdur.

Balık ciğerlerinden istihsal edilen yağlarla tedavi edilen hastalıkların başında Rachitis veya kemik hastalığı gelmektedir. Mektep talebelerine muntazaman balık yağı verilmeğe başlandığından beri Kuzey memleketlerinde bu hastalık tamamen bertaraf edilmiştir.

Balık yağının, bu hastalığın tedavisinde çok müessir olan iki maddeyi, yani vitamin A ve vitamin D yi bol miktarda ihtiva ettiği, 30 senedenberi malûmdur. Saniyen bu yağların ihtiva ettiği muayyen bazı yağ asitleri ile iyod'un da bu hususta mühim bir rol oynamakta olduğu tahmin edilmektedir.

Balık ciğerlerinden eritmek suretiyle yağ istihsalı mevzuubahis olduğu takdirde çok eski zamanlardanberi tabii olarak çürütülme metodu tatbik edilmektedir.

Balık ciğerleri açık bir fıçı içinde muayyen bir müddet bekletildiği zaman çürür ve bu takdirde yağ tabakası üste çıkarak ciğerin posa kısmını su ile beraber dibe çöker. Bu metotla elde edilen yağlar tıbbî maksatlar için pek elverişli değildir. Bu yağlar umumiyetle koyu renkte ve ekşi olup fena bir koku arz etmektedir. Keza bu takdirde vitamin muhtevası da asgariye düşmekte ve fazla miktarda yağ zayi olmaktadır.

Bunun için şimdi daha müsait usuller tatbik edilmekte ve meselâ yağ, su buharı tatbiki suretiyle eritilerek istihsal edilmektedir. Bunun için umumiyetle kazan çift duvarlı olup, istiap hacmi 400 litredir. Kazan bakırdan olduğu gibi galvanizli çelikten de yapılabilir. Balık ciğerleri ile temasa gelen bilûmum aksamın iyice galvanize edilmesi gerekmektedir. Kazanın iki duvar arası su ile doldurulmuştur. Balık ciğerlerinin, azamî 250 Kg. (litre) olmak üzere kazana doldurulmasını müteakip iki duvar arasındaki su, kazanın altındaki bir ocakta yakılan ateşle ısıtılır. Suyun kaynaması halinde meydana gelecek olan buhar yukarıya doğru kaçamayacağından, delikli borular marifetiyle ciğer kitlesinin içine tazyik edilir. Kaynatma ameliyesi başlamadan evvel kazanın iki duvarı arasında kâfi derecede su bulunmasına dikkat etmelidir. Bunun için dış kazanda bir su seviye müş'iri bulunmaktadır. Kazanın kenarında bundan başka hem aşırı tazyik ve hem de vakum'u önlemek üzere bir süpap bulunmaktadır.

Yukarıki izahattan da anlaşılacağı veçhile balık ciğerleri hem dışardan (su banyosu tesiri) ve hem de içerden (buhar tazyiki) ısıtılmaktadır. Kaynatma esnasında ciğer kitlesi temiz bir tahta çubuk marifetiyle de-

vamlı surette karıştırılır. Takriben bir saat sonra ciğer kitlesinden duman çıkmağa başladığı görülecektir. Bu suretle hararet derecesinin 100° C ye çıkmış olacağı nazarı itibara alınarak, kazan muhtevasının ağır ağır kaynamasını temin edecek şekilde akar yakıt sevki ayar edilir. Zamanla ciğer parçaları dağılarak yağ serbest kalacaktır. Mümaresi neticesinde bu muamelenin devam müddeti kat'i olarak tayin edilebilir. Ciğerlerin ihtiva ettiği yağ muhtevasına göre bu muamele umumiyetle 20-60 dakika sürer. Kaide olarak yağ muhtevasının artması nisbetinde, yağın tamamen eritilmesi için elzem olan müddet azdır.

Ciğer kitlesinin tamamen homojen bir manzara arz etmesini müteakip, ateş söndürülür ve kazan kendi haline bırakılır. Bu takdirde ara kazanın su besleme borularındaki muslukları da açılır. Böylece yağ, su ihtiva eden ciğer kitlesinden ayrılarak yukarı çıkar. Bundan sonra yağ bir boru vasıtasıyla dörtköşe bir kaba çekilir. Dipte bulunan bir musluk marifetiyle de aynı zamanda ciğer kitlesinin altında toplanan su boşaltılabilir.

Bu suretle kaynatılan ciğer kitlesi daha bir miktar yağ ihtiva etmektedir. Bunun için bu yağ doğrudan doğruya veya dipteki musluk marifetiyle kazandan boşaltılır. İyice galvanize edilmiş bir saç oluk üstünde bulunan uzun bir çubuk boyunca ince kenevir bezinden külâhlar tespit edilir. Ciğer kitlesi bu külâhlara aktarılır. Yağ ve bir miktarda da su bu külâhlardan geçerek, alttaki oluğa damlar ve oradan akarak oluğun nihayetinde bulunan haznede toplanır.

Ciğer kitlesi tamamen soğuyuncuya veya artık yağ damlamayuncuya kadar külâhlarda kalır. Bilâhara yağ kazanına tekrar gönderilir, orada tekrar ısıtılarak prese gönderilir. Ciğer kitlesinin bu ikinci ısıtılma ameliyesi sırasında doldurma musluğunun açık bulundurulması icabetmektedir. Zira ciğer kitlesinin buharı ihtiva etmemesi gerekmektedir. Ciğer kitlesinin ısınmasını müteakip bir kepçe marifetiyle münasip miktarlar alınarak aşağı yukarı 15 şer kiloluk partiler halinde bir pres bezine sarılır. Bütün bu partiler galvanizli saç levhalar marifetiyle yekdiğerinden tecrit edilir ve bundan sonra helezonî bir presden geçirilmek suretiyle son yağ da çıkarılır. Bu ameliye aşağı yukarı 1 1/2 saat sürer. Bu müddet zarfında ezme tazyikının tedricen artırılması icabetmektedir. Bu pres ameliyesi neticesinde elde edilen su ve gazdan ibaret olan mahlûlün de, külâhlardan elde edilen yağ ile birlikte tekrar tasfiye edilmesi gerekmektedir. Kaynatma, eleme ve presden geçirilmek suretiyle elde edilen ciğer yağı haznelerde toplanır, bir miktar su ile yıkanır ve tortuların dibe çökmesi için bir gece kendi haline bırakılır. Gayet kıymetli bir mahsul olarak tıpta kullanılabilmesi için işbu yağın tekrar tasfiyeden geçirilmesi icabetmektedir.

Geri kalan, yağı alınmış ciğer kitlesi, bir tokmak marifetiyle döğülür

ve basit bir kurutucuya sevk edilir. Artık balık unu tâbir edilen bu madde bir kerre daha ince öğütülmeğe tâbi tutulur. Balık unu inekler için olduğu kadar bilhassa tavuk ve mümasili hayvanat için de gayet kıymetli bir maddedir. Ancak hayvanatın bu madde ile beslenmesinde büyük bir itina göstermek icabettir. Aksi takdirde istihsal edilen ürünlerin hafif balık kokması mümkündür.

Balık ciğerlerinden, yağ ve un istihsalı oldukça büyük bir sanayiye mevcudiyetini icabettirmektedir. 1951 senesinde balık ciğerlerinden takriben 50.000 ton yağ ve 20.000 ton un istihsal edilmiştir. Şüphesiz ki yağın faydaları çoktur. Balık yağının bol miktarda içildiği her yerde, insan sıhhati üzerinde yaptığı müsbet tesir hissedilebilmiştir. Bir çok memleketlerde balık yağı sayesinde kemik hastalığı tamamiyle önlenmiştir.

YUNAN BALIKÇILIĞININ KALKINDIRILMASI İÇİN YENİ PROGRAM (*)

Endüstri Vekili Protapapadakis, Para Komitesinin 9 aralık 1953 tarihinde aktettiği toplantıda, balıkçılığın kalkındırılması için Balıkçılık İşleri Müdürlüğünün hazırladığı programı 25.000.000.000 drahmiye (833.000 dolar) kadar finanse edilmesini talep etmiştir. Bu teklif üzerine, Para Komitesi, ilk talep olarak 4.000.000.000 drahmi (133.000) dolar vermeyi kabul etmiştir.

Bu para, aşağıdaki maksatların tahakkuku için, Ziraat Bankası tarafından balıkçılara ödünç olarak verilecektir :

a) Orta derinliklerde balık avlayan balıkçı gemilerini (sürtme ağlarla donatılmış gemiler veya gırgır ağları kullanan gemiler) yankı yapan iskandil cihazlarıyla, çabuk dondurma makinelerile, soğuk hava depolarıyla techiz etmek ve bu gemilerin ekipmanlarını modern hale sokmak.

b) Sahil balıkçı gemilerini ve sünger avcı gemilerini motörlerle donatmak.

c) Balık nakliye gemilerinden faydalanılmak suretiyle balık nakliye vasıtalarını islâh etmek.

(*) Yunanistan'ın balık zenginliğine dair Atina'da yayınlanan Balıkçılık (ALEIA) adlı Yunanca ve İngilizce aylık mecmuanın 78 sayı ve Aralık 1954 tarihli sayısının 147 ve 148 nci sayfelerindeki İngilizce yazıların tercümesidir. Ali Şadan Barlas tarafından dilimize çevrilmiştir.

- d) Taze balık satılabilecek durumda balık pazarları temin etmek.
- e) Balık konserve fabrikalarını, tuzlanmış ve tütsülenmiş balık imalâthanelerini islâh etmek.
- f) Son zamanlarda balıkçılığa zararlı olarak tanınan balık av takımlarını başka takımlarla tebdil etmek.
- g) Bugünkü balıkçı gemilerinin adedini muhafaza etmek için, kaybolan gemilerin yerlerine başka gemilerin konulmasında kullanılacak olan ikrazatta bulunmak.
- h) Atlas Okyanusundaki balıkçılığa para yardımında bulunmak.
- i) Balıkçılık iskelelerinin inşaatına yardım etmek.

Balıkları korumak için tedbirlerler.

Bir kaç güne kadar çıkacak olan bir kraliyet kararnamesi, avlanabilecek ve satılabilecek olan balıkların büyüklüğünü tahdid eden tedbirlerle, memleketin balık zenginliğini koruyacaktır. Bu tedbirler aşağıda gösterilen şekilde tayin ve tesbit edilmiştir :

1. Uzunluğu 8 santimetreden aşağı olan balıklar ne tutulacak ne de satılacaktır.

2. Aşağıdaki balıkların tutulmaması hususî bir madde ile tayin ve tesbit edilmiştir :

- a) Uzunluğu 10 santimetreden aşağı olan barbunyalara, tekirler ve mercanlar ile mümasil balıklar.
- b) Umumiyetle, uzunluğu 12 santimetreden aşağı olan izmaritler.
- c) Uzunluğu 14 santimetreden aşağı olan dil balıkları, (litse) ler, puralar ve uskumru ile mümasil balıklar.
- d) Uzunluğu 16 santimetreden aşağı olan çapaklar ve levrekler.

Tepsi başına azamî % 5 ilâ 10 tutarında bir marj verilecektir.

İğrıpların istimali nerede ve ne zaman yasak edileceği hakkında :

Balıkçılık İşleri Müdürlüğünden sâdır olan bir kararı müteakiben, Deniz Ticaret Vekâleti, çekme ağlarla balık avının, ikinci iş'ara kadar yasak edildiğini Liman Reisliklerine tebliğ etmiş bulunmaktadır :

1. Sürtme ağlarla donatılmış olan balıkçı gemilerine menedilen bölgelerde de iğrıpların kullanılması yasaktır.

2. İğrıplarla geceleri balık tutmak yasaktır.

3. Sürtme ağlarla donatılmış balıkçı gemilerinin iğrıplara kalbedilmesi katî surette yasaktır,

Sünger avcılığında faydalanılacak olan Echo Sounderlerin satın alınması için ikrazat

Sünger Avı İşleri Konseyi, 'Odisy' vasıtasile iki tip yankı yapan iskandil makinelerinin (Echo Sounder) mübayaasını karar altına almıştır. Bu makineler Kalinnos ve Simi bölgelerinde tecrübe edilecektir. Mezkûr Konsey, keza, 10 sünger av gemisinin bu cihazlarla techiz edilmek üzere muktazi ikrazatta bulunmayı kararlaştırmıştır.

Yankı yapan iskandil makineler Coccus Biraderler tarafından iyi neticeler tevhit edecek şekilde kullanılmış olduğundan, Hydra için buna lüzum yoktur.

Elden çıkarma ve maliyet fiatları endeksi

İstihsal, maliyet fiatları umumî endeksi, Kasım ayında, evvelki aya ait endeksin hemen hemen aynı idi. Az bir tereffü müşahade edilmiştir. Bu, gıda maddeleri fiatlarının artışından ileri gelmiştir. (Ekim 671.4, Kasım 672.4). Kasım ayındaki elden çıkarma endeksi 16.9 birimlik bir artış kaydetmiştir. (Ekim 342.8. Kasım 359.7). Bu tereffü, Ekim ayına kıyasen, satış fiatlarının yükselmesinden ileri gelmiştir.

Kasım ayındaki istihsal, 10 gün müddetle balık avına çıkılmasına müsaade etmiyen fena hava şartları sebebiyle geçen aya ait istihsalden daha dün idi.

Bouru balık gölünden kaçan 60.000 okka (*) tutarında yılan balığı

Yağan şiddetli yağmurlar yüzünden BOUROU balık gölüne akan nehirler bu gölü taşımışlardır ve 60.000 okka kadar yılan balığı açık denize kaçmıştır. Bu gölü kiralamış olan BOUROU Kooperatifinin zararının 1 milyon ve Hükûmetin de 250.000.000 drahmi raddesinde olduğu zannedilmektedir. Bu 250.000.000 drahmi Hükûmetin kendi hissesi olacaktır.

Balık gölleri donmuştur

Kasım ayının son günlerine doğru Makendonya ve Trakyadaki (Kavala, Bourou, Maronya ve Dedeğaç) balık göllerinin hepsi donmuştur ve ölen balıkların miktarı % 10 ilâ 15 dir. Tesbit edildiğine nazaran, buz tabakasının kalınlığı 2 santimetre idi ve bu göllerin maruz kaldıkları kayıplar çok ağırdır.

Volo balıkçıları Styli bölgesinin balık avına kapatılmasını istiyorlar

Haber aldığımızı göre, Volo Balık İşçileri Birliği, Balıkçılık İşleri Müdürlüğünden, Styli Körfezinde, bu bölgeyi bir yetiştirme yeri olarak

(*) Okka = 1282 gramdır

saymalarından ötürü, balık avının yasak edilmesini istemişlerdir ve keza, mevcut olan kararnamenin mezkûr bölgeyi korumaya müsait olmamasından dolayı, bu yıl zarfında geceleri çevirme ağılarıyla balık tutulmasının yasak edilmesini ilâve etmişlerdir.

Kuzey Afrika sularında balık avcılığı

26 balıkçı gemisi, Kasım ayında, Kuzey Afrika sularında balık tutmuşlardır. Bu gemilerden 19 tanesi Pireye 125.000 okka balık getirmiştir. Kilo başına ortalama balık fiyatı 8.900 drahmi idi. Halbuki Kasım ayındaki ortalama balık fiyatı 9.768 drahmi idi. Bu sularda avlanan balıklar, kategorilerine göre yüzde itibariyle aşağıda gösterilmiştir :

Barbunya (Litrinya)	% 17.65
Küçük barbunya	% 27.60
Kupes	% 10.92
(Marid)'ler	% 33.22
Muhtelif	% 10.61

Bir geminin ortalama balık istihsal fiyatı 58.609.006 drahmi idi.

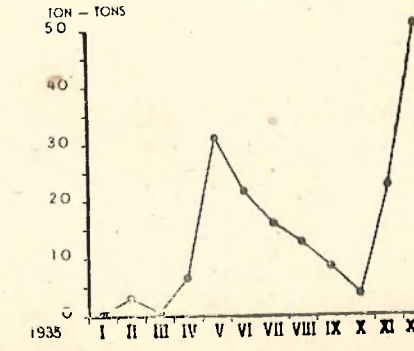
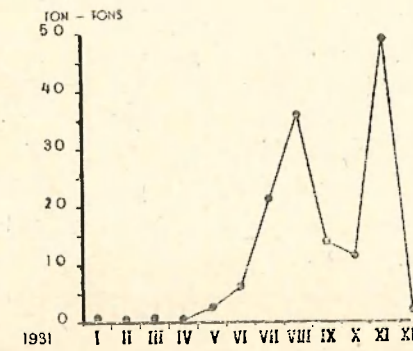
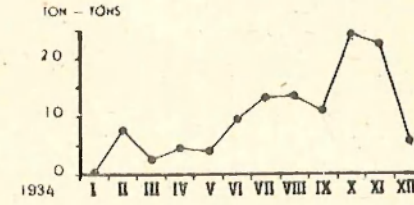
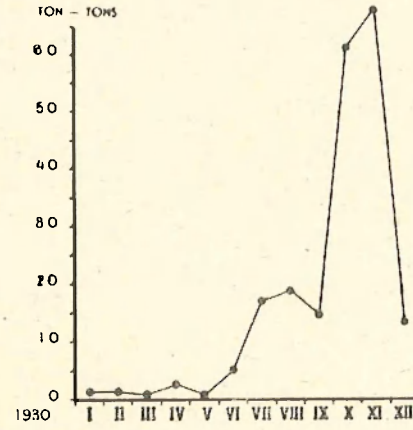
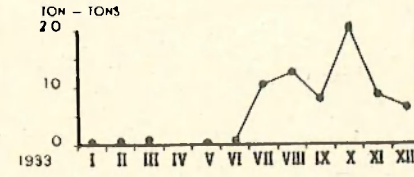
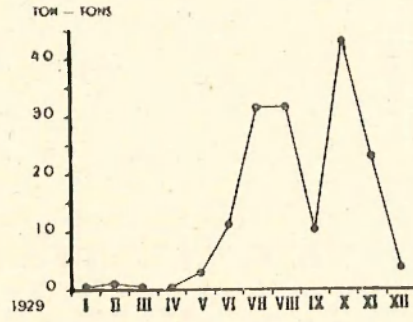
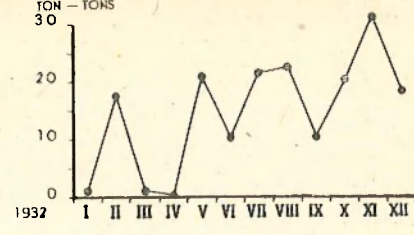
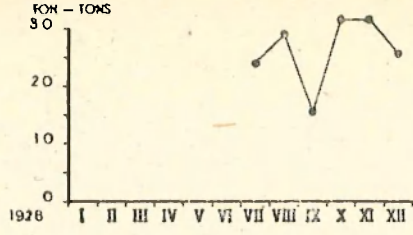
Yukarıdaki rakkamlar, bize, Pire Balıkçı Gemisi Sahipleri Birliğinden verilmiştir.

En son sünger fiyatları

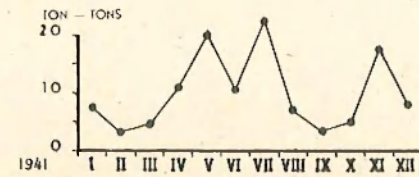
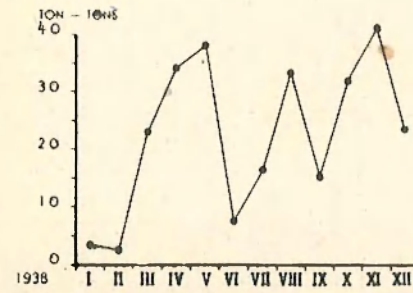
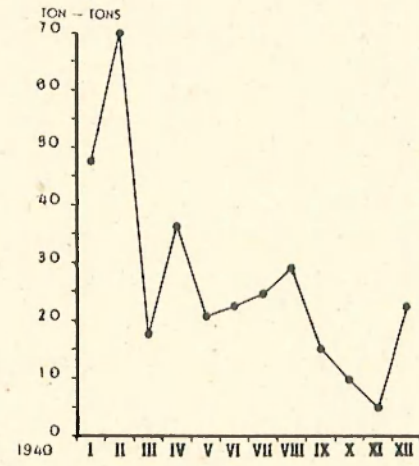
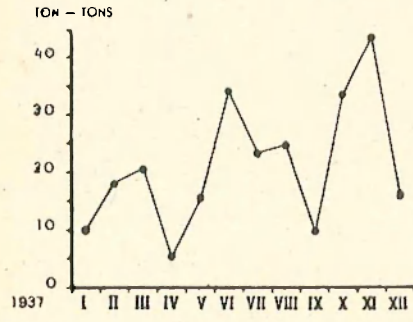
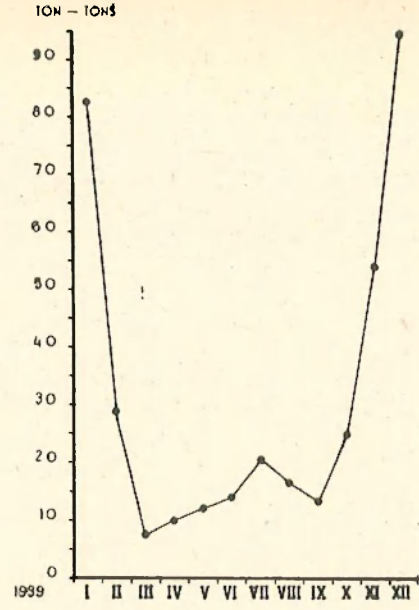
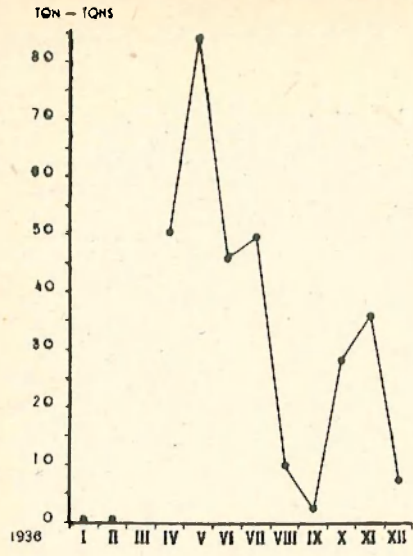
Bu yıl avlanan süngerlerin satışına Kasım ayında muvaffakiyetle devam edilmiştir. Geçen seneki süngerlerden de az bir miktarda istenmiş ve okka başına aşağıdaki fiyatlar üzerinden satılmışlardır.

Kalimnos, Kapadika Kıbrıs (1953)	760.000	drahmi
Fine Girit (1953)	77.000	„
Yunan adaları, Kapadika (1953)	720.000 - 730.000	„
Yunan adaları, Fine (1953)	250.000	„
Girit, Kapadika (1953)	710.000	„
Trablusgarp (1952)	650.000 - 7000.000	„
Kıbrıs, Fine (1953)	760.000	„
Kıbrıs Kapadika, fernez usulü (1953)	740.000	„
Bingazi, Çimuçez (1952)	260.000	„
Bingazi, Çimuçez (1951)	320.000	„
Hydra Kapadika Bingazi (1953)	900.000	„
Trablusgarp, Kapadika (1953)	640.000 - 680.000	„

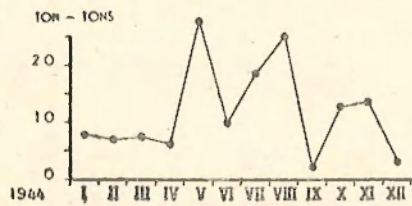
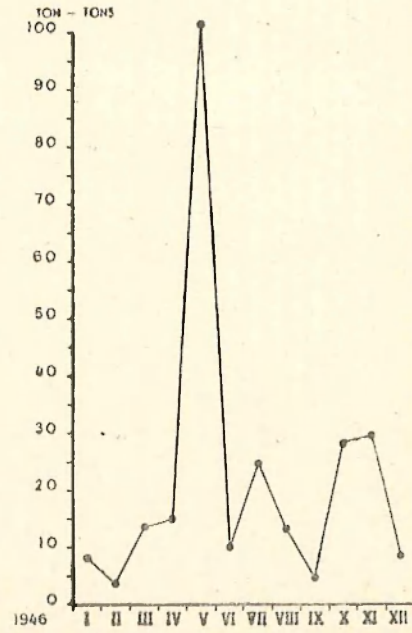
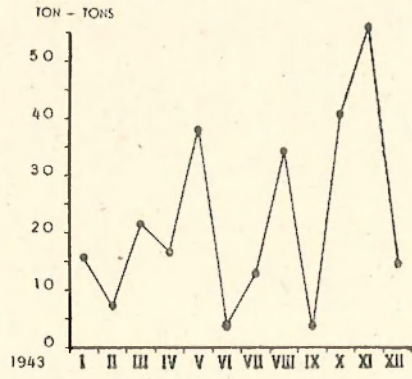
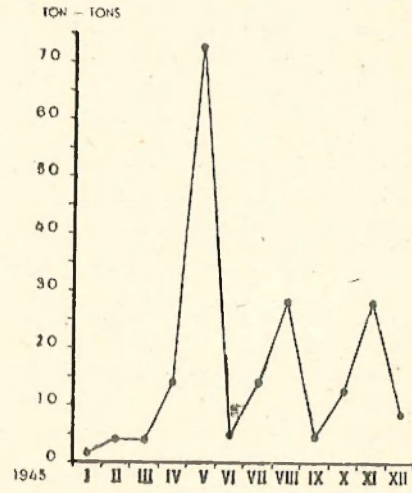
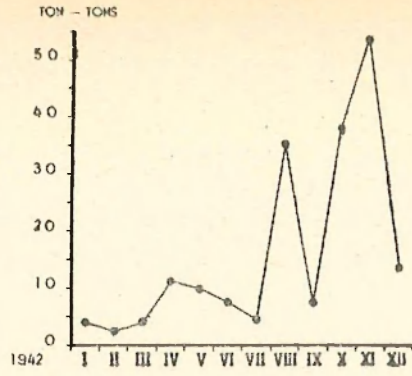
BALIK İSTİHSAL GRAFİKLERİ



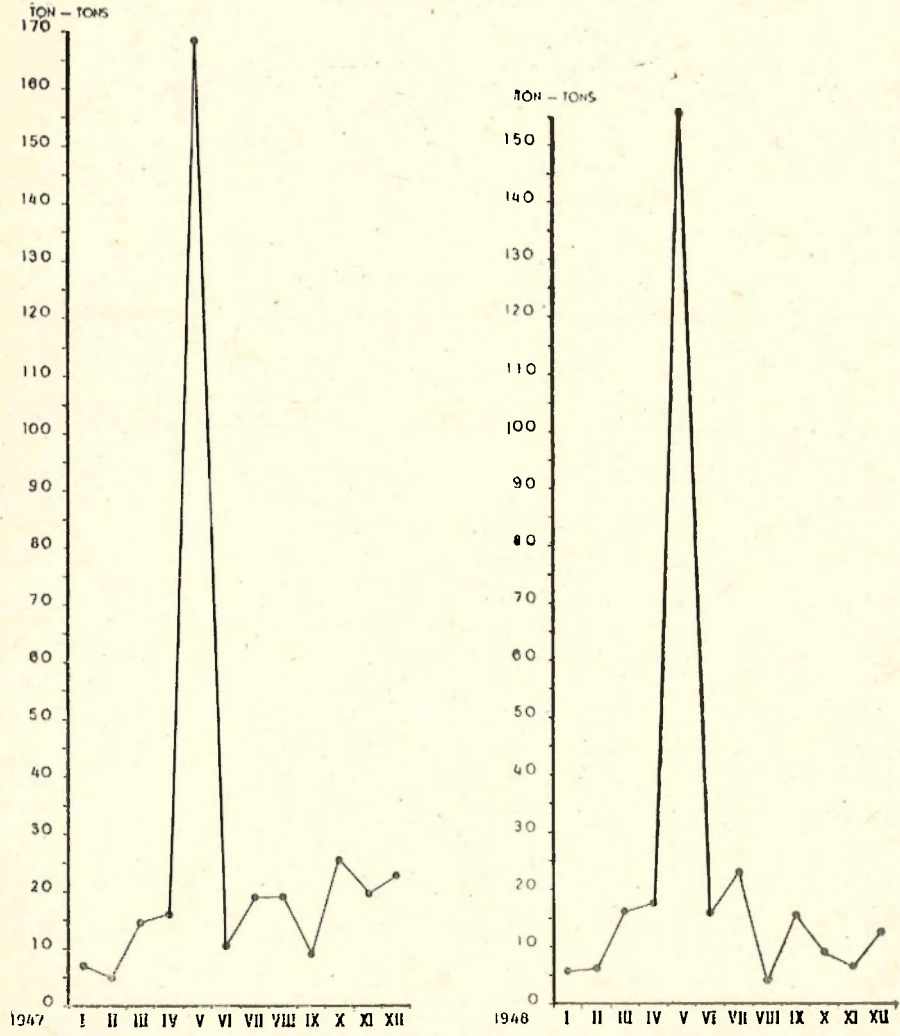
Tablo : 1 - KILIÇ BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1928 - 1935)



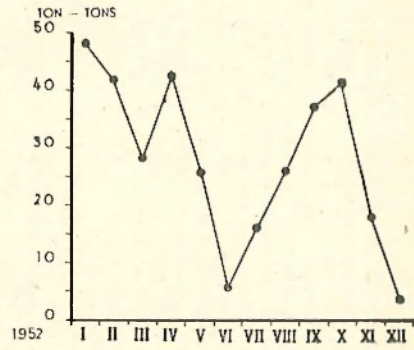
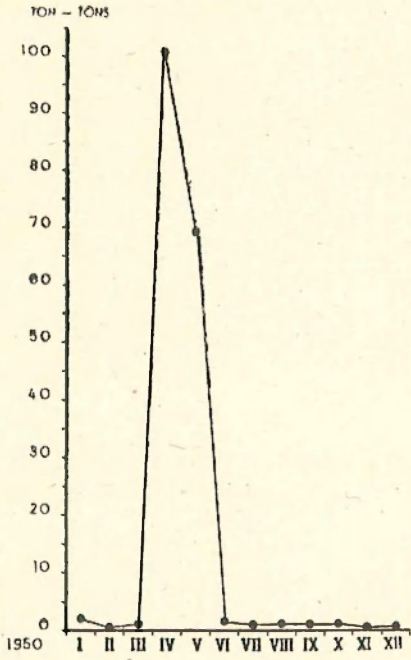
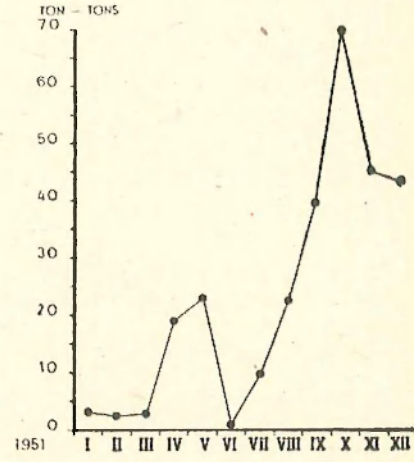
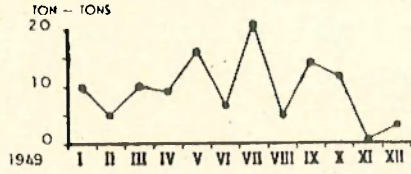
Tablo : 2 — KILIÇ BALIĞI'nin istihsal grafikleri (1936 — 1941)



Tablo: 3 — KILIÇ BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1942 — 1946)



Tablo: 4 — KILIÇ BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1947 — 1948)



Tablo : 5 — KILIÇ BALIĞI'nın istihsal grafikleri (1949 — 1952)

Not : Müteakip sayımızda SARDALYA BALIĞI'na ait grafikler neşredilecektir.

F R A N S A

1938 ve 1947 — 1951 [1] Balık ithalâtı
Menşе memleketleri itibariyle

M — Ton olarak kıymet

K — Bin frank olarak kıymet [2]

Emtia cins ve menşei		1938	1947	1948	1949	1950	1951
UMUMÎ YEKÛN	M	88 015	80 303	91 172	99 461	91 809
	K	462 863	3 373 505	8 598 797	12 437 398	9 890 211
<i>Balık, taze</i>	M	15 505	18 332	17 143	8 302	17 006
<i>veya dondurulmuş :</i>	K	53 238	626 362	1 090 119	773 164	1 375 226
<i>Alabalık, sombalığı ve</i>	M	1 742	227	54	87	266
<i>benzer nevirler</i>	K	14 882	21 462	8 563	43 934	95 689
Danimarka	M	42	113	—	63	141
İsviçre	M	48	110	22	—	23
Birleşik Devletler	M	734	φ	1	—	—
Diğer memleketler	M	918	4	31	21	102
<i>Sazan, kefal ve diğer</i>	M	1 253	602	347	232	479
<i>tatlısu balıkları</i>	K	8 416	25 164	19 726	34 038	65 849
İtalya	M	271	—	—	—	9
Hollanda	M	567	592	337	222	364
Tunus	M	—	—	—	φ	31
Diğer memleketler	M	415	11	10	10	75
<i>Tirsi (3)</i>	M	698	—	—	—	—
	K	687	—	—	—	—
Norveç	M	695	—	—	—	—
Diğer memleketler	M	3	—	—	—	—
<i>Levrek, barbunya (4)</i>	M	4 501	853	29	438	3 134	3 001
<i>dilbalığı, kalkan</i>	K	16 203	29 099	4 919	88 756	454 196	508 979
Belçika ve Lüksemburg	M	791	108	—	159	1 000	839
Danimarka	M	—	96	—	—	601	628
Almanya	M	—	—	—	—	110	121
Hollanda	M	959	206	—	253	933	944
İsveç	M	—	—	—	—	446	451
Diğer memleketler	M	3 245	473	—	26	44	18
<i>Diğer tuzlus balıkları</i>	M	7 293	11 031	12 423	4 538	11 825	11 500
	K	12 975	309 775	597 800	275 566	630 632	728 763

Emtia cins ve menşei	1938	1947	1948	1949	1950	1951
Belçika ve Lüksemburg M	1 052	3 337	1 527	68	256	157
Danimarka M	—	859	4 811	309	2 201	1 083
Fransız Merakeşi M	613	1 274	986	555	972	2 410
Hollanda M	974	1 765	1 353	937	—	54
Norveç M	895	2 953	2 619	2 136	3 451	4 517
İsveç M	—	—	—	215	3 686	2 318
İngiltere M	2 539	—	—	—	599	350
Diğer memleketler M	725	813	1 127	318	660	611
<i>Balık filotoları</i> M	18	5 619	4 290	3 007	1 302	2 013
K	75	240 862	459 111	330 870	128 860	200 200
İzlanda M	—	2 217	—	568	318	1 529
Norveç M	—	1 689	1 278	1 924	809	342
İngiltere M	2	—	—	—	88	—
Diğer memleketler M	16	1 713	3 012	515	87	192
<i>Balık işlenmiş: Meccmuu</i> M	10 079	12 949	10 711	8 679	8 274	6 990
K	31 735	581 008	618 402	522 940	524 071	533 886
<i>Klipfish ve halibut dahil</i>						
<i>Morina, balık filotoları M</i>	131	793	213	3	513	440
<i>veya diğer şekilde</i>						
<i>hazırlanmış</i> K	736	24 659	7 315	366	61 993	51 102
Norveç M	106	661	—	—	—	—
İngiltere M	15	—	—	—	195	394
Diğer memleketler M	10	132	213	3	18	46
<i>Kuru morina, kraça</i> M	314	φ	5 653	3 108	3 664	3 948
<i>ve diğer balıklar (5)</i> K	2 394	7	384 746	227 220	240 080	311 741
Cezair M	—	—	2 466	2 305	2 732	3 296
Fransız Merakeşi M	—	—	3 053	695	788	502
Norveç M	290	φ	—	—	98
Diğer memleketler M	24	—	134	108	124	52
<i>Tirsi, kurutulmuş, tuz-</i>						
<i>lanmış veya dumanlan-</i>						
<i>mış; tirsi filotoları M</i>	5 600	64	4 763	5 460	4 049	2 559
<i>dahil</i> K	7 346	839	196 042	248 331	161 021	95 816
Danimarka M	—	—	1 800	—	—	—
Hollanda M	1 884	—	840	3 704	2 769	1 501
Norveç M	2 640	—	1 378	1 745	588	628
İngiltere M	690	—	540	—	522	425
Diğer memleketler M	386	64	205	11	170	5
<i>Diğer balıklar, hazırlan-</i>						
<i>mış veya konserve; M</i>	4034	12 092	82	108	68	43
<i>havyar ve benzerleri (6) K</i>	21 259	555 503	30 299	47 023	60 977	75 227

Emtia cins ve menşei	1938	1947	1948	1949	1950	1951
<i>Balık, konserve :</i>						
Mecmuu M	23 503	12 448	25 344	34 089	21 846	29 680
K	162 530	912 721	4 482 720	392 040	4 310 806	6 825 679
<i>Som balığı çeşitleri (?)</i>						
M	29	4	230	1 141
K	16 325	2 260	75 117	398 554
<i>Sardalya</i>						
M	14 962	7 524	20 851	29 800	17 655	24 421
K	110 612	536 135	3 622 569	6 415 882	3 588 774	5 654 482
Cezair M	1 884	—	2 433	3 254	4 915	5 773
Fransız Merakeşi M	6 095	4 035	17 492	23 261	10 839	15 589
Portekiz M	6 869	3 033	—	1 760	391	2 200
Tunus M	—	217	523	1 476	1 482	852
Diğer memleketler M	114	239	403	49	28	7
<i>Diğer balıklar (?)</i>						
M	8 541	4 924	4 464	4 285	3 961	4 118
K	51 918	376 586	843 826	973 898	646 915	772 643
Cezair M	220	450	1 069	981	984	1 185
Kanada M	3 741	—	—	—	—	—
Fransız Merakeşi M	148	—	915	917	644	1 949
Japonya M	2 256	—	—	—	—	—
Norveç M	352	157	—	—	—	322
Tunuş M	—	221	613	1 795	2 020	—
Birleşik Devletler M	1 309	—	—	—	—	1
Diğer memleketler M	515	4 096	1 867	592	313	661
<i>Kabuklu deniz hayvanları, taze dondurulmuş, tuzlu veya konserve :</i>						
Mecmuu M	25 882	22 244	22 697	29 322	30 614	32 950
K	66 450	133 835	283 044	524 748	1 118 680	2 096 281
<i>Karides, taze veya dondurulmuş</i>						
M	1 135	237	310	492	1 204	1 878
K	5 062	9 479	25 405	66 015	189 218	283 784
Hollânda M	287	236	305	476	1 107	1 659
Diğer memleketler K	848	1	5	16	97	219
<i>İstakoz ve yengeç kuyruğu, taze veya dondurulmuş</i>						
M	178	—	1	3	3	265
K	1 804	—	292	639	875	113 712
Güney Afrika Birliği M	138	—	1	—	—	—
Diğer memleketler M	40	—	—	3	3	265
<i>Kabuklular, taze veya dondurulmuş</i>						
M	503	22	57	268	1 004	1 648
K	6 042	2 520	15 345	90 317	349 044	613 756
Cezair M	34	—	—	95	301	893
Norveç M	261	—	—	35	128	92
İngiltere M	40	—	—	—	170	104
Diğer memleketler M	168	22	57	138	405	559

Emtia cins ve menşei		1938	1947	1948	1949	1950	1951
<i>Midye</i>	M	19 102	21 810	22 034	28 108	26 732	27 453
	K	11 404	116 380	207 608	317 115	324 386	429 938
Belçika ve Lüksemburg	M	958	2 288	—	63	—	145
Danimarka	M	—	—	—	6 733	12 396	10 466
Hollanda	M	18 113	19 522	19 739	21 312	14 097	15 212
Diğer memleketler	M	31	—	2 295	—	239	1 630
<i>Salyangoz v.s.</i>	M	2 136	161	168	365	1 246	251
	K	4 868	3 675	10 144	20 808	71 416	11 059
<i>İstiridyeye, kabuklular, hazırlanmış veya konserve (8)</i>	M	2 828	14	127	86	425	1 455
	K	37 270	1 781	24 250	29 854	183 741	644 032
<i>Diğer yenilebilen deniz hayvanları (9) Meemuu</i>	M	ϕ	—	—	—	—	—
	K	32	—	—	—	—	—
<i>Deniz hayvanları yağ ve şahımları :</i>	M	3 831	6 281	7 795	11 493	4 985
	Meemuu K	15 001	543 768	980 276	1 661 824	559 457
<i>Morina-ciğeri yağı (10)</i>	M	1 591	1 033	711	727	243
	K	7 759	74 698	88 037	107 667	26 174
İzlanda	M	—	330	230	69	—
Norveç	M	1 442	609	437	584	243
Diğer memleketler	M	149	94	44	74	—
<i>Halibut yağı (11)</i>	M	—	ϕ	10
	K	—	1 589	348
<i>Diğer çeşitler (12)</i>	M	2 240	5 248	7 071	10 751	4 653
	K	7 242	469 070	891 658	1 551 182	528 935
Cezair	M	893	—	—	—	—
Hindicini	M	—	2 045	2 482	849	506
İzlanda	M	—	—	541	597	—
Japonya	M	100	—	—	8	—
Fransız Üstüva Afrika-sı	M	—	—	—	2 059	—
Fransız Merakeşi	M	—	251	655	514	1 099
Madagaskar	M	—	—	—	1 219	—
Norveç	M	391	336	1 692	3 331	1 706
Portekiz	M	187	2 404	1 081	876	—
Güney Afrika Birliği	M	—	—	—	4	335
İngiltere	M	552	—	—	763	561
Birleşik Devletler	M	—	—	—	—	108
Diğer memleketler	M	117	212	620	531	338
<i>Degra yağları</i>	M	—	—	13	15	79
	K	—	—	581	1 386	4 000

Emtia cins ve menşei	1938	1947	1948	1949	1950	1951
<i>Muhtelif memeli d. hayvanları mahsulleri :</i> M	44	84	39	63	149
Mecmuu K	421	9 748	2 872	10 493	7 853
<i>Balina kemiği</i> M	20	8	30	8	133
K	81	499	1 216	549	5 039
<i>Spermeçet mumu</i> M	24	76	9	55	16
K	340	9 249	1 656	9 944	2 814
<i>Diğer muhtelif deniz hayvanı ve nebatî mahsulleri :</i> Mecmuu M	9 171	7 965	7 443	7 513	8 935
K	133 456	566 063	1 141 364	1 552 189	1 994 118
<i>Istiridyeye üstünde büyüyenler</i> M	247	φ	—	—	—
K	181	30	—	—	—
<i>Balık sakatları</i> M	—	—	284	240	288
K	—	—	9 602	8 581	6 554
<i>Balık yumurtaları</i> M	3	11	2	3	3
K	722	2 945	5 402	11 894	9 561
<i>Morina ve uskumru yumurtası</i> M	6 652	4 984	4 522	4 540	5 475
K	15 545	85 572	142 987	196 222	270 319
<i>Balık hava keseleri, olduğu gibi veya kurtulmuş</i> K	359	778	589	1 224	977
<i>Fok ve diğer memeli deniz hayvanları derisi</i> M	105	4	2	2
K	2 145	660	851	253	699
<i>Balık, sürünceler v. s. derisi</i> M	φ	31	385	668	844
K	55	86 566	588 831	800 379	1 052 383
<i>Mercan, tabii veya işlenmiş</i> M	121	3	φ	φ	2
K	527	559	3	19	23
<i>İnci</i> M	—	—	—
K	92 806	58 584	—	—	—
<i>Sedef</i> M	464	401	1 233	1 079	826
K	3 588	22 843	100 386	141 948	113 668
<i>Kaplumbağa kabuğu ve diğer kabuklar</i> M	1 264	2 362	710	618	1 110
K	1 298	82 900	63 398	80 091	132 533
<i>Sünger olduğu gibi veya işlenmiş</i> M	287	163	253	107	126
K	16 230	197 626	186 712	226 431	294 123
<i>Agar agar ve yosun</i> M	—	—	47	239	232
K	—	—	42 585	82 902	110 517
<i>Balık tutkalı</i> M	—	—	φ	12	23
K	—	—	17	2 245	2 761

(1) Hususî takas. (2) C. i. f. olarak kıymet. (3) 1947-50 tirsî, muhtemelen diğer deniz balıklarına ithal edilmiştir. (4) 1938-47 Mersin, kefal, barbunya dahildir. (5) 1938-47 yalnız kuru morina ve kıraça. (6) 1938-47 yalnız diğer balıklar. (7) 1938-47 sombalığı diğer balık nevrilerine ilâve edilebilir. (8) 1938-47 salamuralı istiridyeye; 1950, bilhassa kabuklular işlenmiş, konserve. (9) 1938, Ölü kaplumbağalara aittir. (10) 1938-47, yalnız morina yağı, (11) 1938-47, Halibut (bir nevi kalkan balığı) yağı diğer yağlara ithal edilebilir. (12) 1938-47, balina yağı. diğer senelerde de mevcuttur.

Not : Müteakip sayımızda Mısır'a ait ithalât istatistikleri neşredilecektir.





İbrahim Horoz Basımevi
İSTANBUL
1954

Fiatı : 50 Krş.