

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

İskandil Aletlerinin Balıkçılık Araştırmalarındaki Rolü	1	Çeşme Balık Durumu	19
Dünya Balıkçılık Âlemi	8	Balıkçılık Davamızda Hususi Teşebbüs	22
Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler	10	Tarihimizde ve Bilhassa Fatih Devrinde Balık	31
Balık ve Et Nakliyatında Kullanılan Kimyevi Buz	12	Balık İstihsal Grafikleri	35
Profesyonel ve Amatör Balıkçılar Arasında	14	İngilizce Balık ve Balıkçılık	39

NİSAN - MAYIS 1955

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*

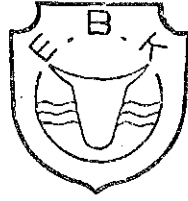
Kapak resmimiz İzlandalı balıkçılık uzmanlarından EİNARSSON ve GUDMONDSSON'nun idaresinde tecrübi balıkçılık yapmak üzere 9 Nisan 1955 Cumartesi günü Karadenize hareket eden "Yunus" balıkçı gemimizi göstermektedir. Geminin hareketinden evvel uzmanlarla tanışmak ve "Yunus" hakkında bilgi edinmek için ziyarette bulunan İstanbul Matbuatı mümessillerinden bir grup, izahat almalarına ait muhtelif safahatı tesbit eden resimler kapak üçüncü sahifemizdedir.

Foto: RIDVAN 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: III SAYI: 4.5

NİSAN - MAYIS 1955

İskandil Âletlerinin Balıkçılık Araştırmalarındaki Rolü

İLHAM ARTÜZ

I. SES SONDAJI HAKKINDA UMUMİ MALÛMAT

1916 senesinde sırf navigasyon ve askerî maksatlar için kullanılmak üzere ses iskandilleri vücuda getirilmiş bulunuyordu. Bu ses iskandili veya sondaj âletlerinin prensibi, denizin hemen sathında meydana getirilen bir infilâkın, deniz dibine çarparak aksetmesi ve bir alıcı tarafından (Hydrophone) bu aksisedanın tesbit edilmesine dayanıyordu. Patlama ile aksisedanın hydrophonda duyulduğu an arasında geçen zamandan denizin derinliği tesbit edilmekte idi. Bu usul zamanla yerini ultra-ses iskandil âletlerine terketti.

II. ULTRA-SES İSKANDİL ÂLETLERİ

İlk zamanlar sırf navigasyon gayelerine hizmet eden bu âletler, geminin seyri esnasında deniz dibinin devamlı olarak tetkik ve derinliğinin ölçülmesine imkân vermektedir.

Bu âletlerin esasını, elektrik enerjisini akustik salınımlara çevirme kabiliyetinde olan ve nikelden yapılmış bir göndermeç ile gene aynı şekilde yapılmış fakat bu sefer aksutik salınımları alterantif elektrik akımına çeviren bir almaç teşkil eder. Göndermeçte meydana gelen; ses dalgaları herhangi



bir cisme çarparak akseder ve almaç tarafından zaptedilir. Burada meydana gelen alterantif akım, amplifikatörde yükseltilerek muhtelif şekilde kayıt veya tesbit edilir.

Bu iş ekseriyetle hususî surette imal ve taksim edilmiş bir kâğıt üzerine, sesin geliş ve gidiş zamanına göre ayarlanmış olarak geçen bir kalem-den elektrik şerrareleri göndermek ve yanıklar meydana getirmek suretiyle yapılmaktadır. Bu suretle aksisedayı veren cisimlerin (balık, denizanası gibi, v. s.) aksettiren yüzey şekilleri kâğıt üzerinde belirtilmiş olur (Şekil - 1). Bu şekilde ultra ses dalgalarının kâğıt üzerindeki kayıtlarına ekogram adı verilmektedir.

Ses dalgaları çabuk çabuk gider gelirse, yani dip sığ ise, kâğıt üzerindeki yanıklar üst tarafta ve bu gidiş geliş uzun sürdüğü takdirde, kâğıdın alt tarafında meydana gelir. Şerrare kaleminin dairesel hareketi, kâğıt üzerindeki taksimata uyacak şekilde tanzim edildiğinden yanık noktalarının taksimatlı kâğıt üzerindeki mevkileri ayak-kulaç veya metreye tekabül etmektedir.

Âletin almaç ve göndermeç kısmı ayrı ayrı olabildiği gibi her ikisinin birleştirilmiş şekilleri de mevcuttur.

Almaç-göndermeç takımı geminin altına hususî bir tertibatla yerleştirilir. Yalnız bu yerin pervaneye ve dümen sularının tesir sahasına uzak olması şarttır. Sonradan da bahsedeceğim gibi, en ufak hava habbecikleri dahi akis meydana getirdiklerinden kâğıt üzerinde kayıtlar yaparlar ki, bunlar hatalara sebep olabilirler.

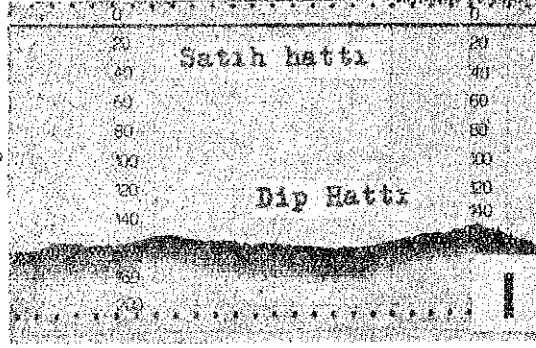
Aksiseda veren cisimlerin refleksiyon hassaları birbirinden çok farklıdır. Bugüne kadar yapılmış tecrübelerin neticelerine dayanarak, hava-su sınırının meydana getirdiği aksisedanın en kuvvetli olduğu söylenebilir. Bunu kaya-su, maden-su, çamur-su, sert balık-su, yumuşak balık-su ve en hafif olarak plânkton-su sınırı takip etmektedir. Bu neticelerden hareket etmek suretiyle, ekogramlar üzerindeki yanık çizgisi eğrilerini az veya çok bir sıhhatle okumak kabil olabilir. Ekolet âletleri bu hassalarından dolayı balıkçılık sahasında da geniş mikyasta kullanılmakta ve gün geçtikçe önemleri artmaktadır.

Ekogramlar üzerinde ekseriyetle ikinci üçüncü v.s. aksiseda çizgileri meydana gelir. Bu ikinci çizgi bize aksiseda veren cisimler hakkında tamamlayıcı bazı ip uçları vermektedir (Şekil - 2).

Normal deniz dibi oldukça kuvvetli 2 nci akis verdiği halde, metal cisimlerinki çok hafiftir. Balık veya çamur gibi elâstikî cisimler ise 2 nci akis vermezler.

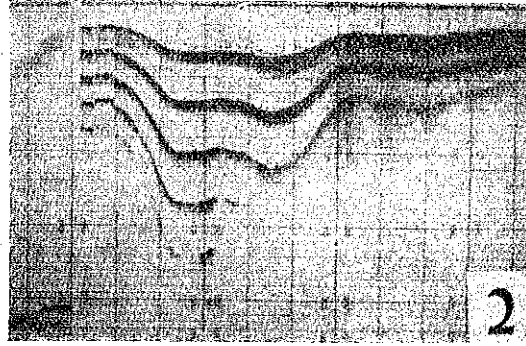
Çamur zemin fena bir reflektördür. Bunun sebebi, ses dalgalarını aksettirecek kadar sert ve elâstik olmayışındır. Ses dalgalarının bir kısmı almaca dönerse de büyük bir kısmı çamur tarafından massedilir.

Eğer çamur zeminin altında 2 nci bir kaya-çamur veya kum-çamur sınırı mevcutsa, bu ikinci sınırın eğrisi de ekogramda teressüm eder (Bu halde



Şekil 1 — Normal bir ekogram
Bu ekogram Yunus ve Sazan balıkçı gemilerinde bulunan Atlas Ekogramlarında kullanılan tiptir.

Şekil 2 — 1., 2., 3., 4. ve 5 ci Aksiseda kayıtları Tip: Atlas.



su nispeten sığ olmalıdır). Bazı hallerde, kaya-çamur sınırının ikinci aksiseda da görülebilmektedir.

Yukarda zikrettiğimiz gibi, gemi tornistan ettiği zaman meydana gelen köpük (hava-su karışımı) ekogramlar üzerinde çizgiler meydana getirir. Ayrıca çok dalgalı havalarda da yükselme ve alçalma esnasında geminin altına giren hava ile karışık su, ekogramları bozar.

Bundan başka sühnet sıçrama tabakasında da hafif bir aksiseda meydana gelir ve kâğıt üzerinde bu tabaka siyah bir çizgi halinde teressüm eder. Kâğıdın üstünde bir düz yanık çizgisi daha meydana gelir ki, bu almaç ve göndermecin bağlandığı derinliğe tekabül eder. Bu çizgi sıfır noktasına mümkün olduğu kadar yakın bulunmalıdır. Aksi halde hakikî derinlik okunurken, sıfır hattı ile bu çizgi arasındaki fark ilâve edilmelidir. Bu iş yapılmadığı takdirde, kâğıt üzerinde görülen derinlikler yanlış olacaktır.

Bu satih çizgisini kâğıt üzerindeki sıfır hattına getirmek âlettaki bir teribat sayesinde yapılabilmektedir. Ayrıca bir anahtar vasıtasıyla akım kuv-

vetlendirilip azaltılabilir. Bu sayede zemin ile abnaç arasında bulunan ve aksiseda veren cisimlerin cinsi tayin edilebilir.

MEMLEKETİMİZDEKİ ARAŞTIRMALAR

Türkiyede ultrases iskandil âletlerinin kullanılmaya başlanması henüz pek yeni olmakla beraber, yapılan ilk araştırmalar, PEKTAŞ (1953), KRİSTJONSSON (1953) AASEN-ARTÜZ (1954) AASEN-ARTÜZ-AKYÜZ (1955) Türkiye sularında ultra-ses âletlerini kullanmanın balıkçılığımızın inkişafı için ne kadar elzem olduğunu göstermektedir. Halen Et ve Balık Kurumu'nun yüzen bir lâboratuar haline getirilmiş bulunan modern araştırma gemisi «Arar» da balıkçılık gayelerine hizmet etmek üzere, Norveç yapısı Asdic ve Amerikan yapısı olan Bendix ultra-ses iskandil âletleri kullanılmaktadır. 1954 Eylül ve Ekim, 1955 Mart aylarında Karadenizde yapılmış bulunan ve 3000 mil kareden fazla bir sahanın taranmış olduğu 3 tetkik seferinde balıkçılığımız için büyük önemi haiz neticeler elde edilmiştir. «Arar» a 1954 senesi Haziranında takılan Asdic ultra-ses cihazı hem ufki hem de şakulî istikametlerde 1000 m. lik bir sahayı tarayabilmektedir (Balık Balıkçılık, Cilt II., Sayı 10, Sayfa 11). Yaptığımız araştırmalarda Asdic âletiyle ufki istikamette tarama yaparken Bendix ile şakulî istikamette denizin derinliklerini tarayarak daha geniş bir sahayı araştırmış olduk.

Yalnız ultra-ses âletinin kâğıdı üzerinde gördüğümüz balık sürülerinin hangi cins balığa ait olduklarını anlamak meselesi ortaya çıktı. Arar gemisi trawl dediğimiz dip ağıları ile teşhiz edildiğinden ve pelâjik yani göçmen balıkları avlamak için inşa edilmediğinden dolayı, kâğıt üzerindeki kayıtları teşhis etmek meselesi oldukça müşküldü. Ancak görmüş olduğumuz sürüleri, kesafetleri dolayısıyla çaparı ile (15-20 iğneli ve uskumru, palamut gibi nevilerin tutulmasında kullanılan yemsiz olta) tutmayı denedik. Bu iş muvaffak olduğundan teşhis işi de kolaylaşmış oldu. Âletlerle tesbit etmiş olduğumuz sürüler o kadar kesifti ki, çaparinin iğneleri baş veya gövdesinin lâlettayin bir yerinden takılmış balıklarla dolu olarak geliyordu. Ayrıca bir kaç yerde, (Amasra-Sinop) balıkçılarla teşrikî mesai yapılarak gırgır ile palamut ve lüfer sürüleri tesbit ettik. Bir sürü hallerde ise balık sürüleri balıkçılar tarafından «oynak yapıyor» diye tâbir edilen satır sürüleri halinde gözle müşahade ve teşhis edildiler. Bütün bu kayıt ve müşahadelerden elde ettiğimiz netice:

1. Hemen hemen her göçmen balık sürüsü ekogramlar üzerinde az ve ya çok farklı kayıtlar vermektedir. 2 defa elde ettiğimiz orkinoz sürülerine ait ekogramların her defasında bir zikzak hat şeklinde olduğunu gördük. Palamutlar ise birbirine paralel dik hatlar şeklinde başlayıp derine doğru noktalar şeklinde dağılan şekiller arz etmektedirler (Şekil-3). İstavrit sürüleri daha ziyade bulut manzarasını andırır şekilde kayıtlar vermektedir

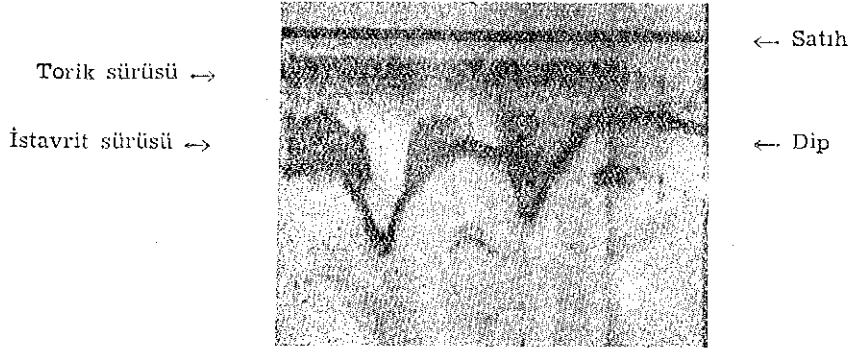


Şekil 3 — İstavrit sürüleri.

(Şekil - 4). Gerek Karadeniz II. tetkik seferi, gerekse Boğaz içinde Beykoz önlerinde yapılan Lâmpara tecrübesinde elde ettiğimiz kayıtlar bunu tamamen teyid etmektedir.

Kat'i olmamakla beraber, Boğaziçinde komet şeklinde elde ettiğimiz kayıtların uskumru sürülerine ait olduklarını zannediyorum.

Ayrıca Amasra limanında muayyen periyotlarla (demirlemiş bulunan) «Arar» gemisi altından geçen büyük bir gümüş balığı (*Atherina* sp.) sürüsüne ait gayet karakteristik kayıtlar elde ettik (Karadeniz Tetkik Seferi III.) Bu sürüden bir uskumru çaparisi ile teşhise kâfi miktarda nümüne elde ettik. Bu suretle ekogramların esaslı tetkiki bize balık sürülerinin mevkii,



Şekil 4 — Araklı (Karadeniz) önünde istavrit sürüleri.

kesafeti, tahmini miktarı ve cinsi hakkında da az veya çok bir bilgi vermektedir.

2. Balık sürüleri, denizin, tuzluluk, sühunet v.s. gibi özellikleri dolayısıyla muayyen bazı su tabakalarında seyrettiklerinden, suyun bulanıklılık

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette

★ Balıkçılık Araştırma Merkezi tarafından Marmarada ve Karadenizde iki mühim araştırma seyyahati yapılmıştır. Bunlardan ilki, 1 Mart 1955 de, uskumruların Karadenizden Marmaraya geçişlerini ve Marmarada dağılışlarını tetkik üzere yapılanıdır. Bazı noksanların telâfisinden sonra, 10 Mart 1955 de, Karadenize müteveccihen hareket edilmiştir. 3 üncü seferi teşkil eden bu seyyahatin gayesini, hamsilerin Karadenizin hangi bölgelerinde bulunduğunun tesbiti teşkil etmiştir. Bundan başka, Doğu Karadenizde istavrit sürülerinin mevkilerini tâyin etmek de kabil olmuştur. Araştırmaların yanı başında, 55 istasyonda rutin araştırmalar yapılarak, 200 metreden sathı kadar muhtelif derinliklerden alınan su nümunelerinde, suhunet, tuzluluk, oksijen ve plânton araştırmaları da yapılmıştır.

Asdic aletiyle, 1800 den fazla mil karelik saha taranarak, balık sürüleri araştırılmıştır. Bu seyyahatten elde edilen intiba Karadenizin bu sene bol miktarda palamut vermesine mukabil, hamsi bakımından, geçen senekinin tamamen aksine olarak, çok fakir oluşudur. Avlanmış olan hamsiler üzerinde, ağırlık, boy, cinsî olgunluk bakımından yapılan incelemelerde, mevcut hamsinin gayet küçük boyda ve gelişmemiş oldukları görülmüştür. Hamsi mevsiminin sonuna doğru yaklaşıldığına göre, bu sene iyi bir hamsi avının beklenmesinin mânasız olduğu neticesine varılmıştır. İlerde yapılacak tetkikler, bunun sebebini aydınlayacaktır.

Palamutlar üzerinde yapılan araştırmalara gelince, her dört senede bir palamutların devri olarak azalıp çoğaldıkları meydana çıkarılmıştır. Yani her 8 senelik fasıladan sonra, palamut avı azamî değerini bulmakta, başka bir deyimle, azamî av yapılan seneden dört sene sonra asgarî bir av senesi idrak edilmektedir. Şu hale nazaran azamî ve asgarî av senesi arasında 4, her iki azamî ve asgarî seneler arasından sekizer sene bulunmaktadır, hamsiler takdirinde de aynı halin mevcut olup olmadığı, önümüzdeki senelerde araştırılarak tetkik edilecektir. Bu maksatla en az beş senelik bir tetkik zamanı vermek lâzım gelmektedir.

3 üncü tetkik seyahatinde Karadenizde mevcut «Yüz Kulak» hattının tesbiti işiyle de meşgul olunmuş, sahille bu hattın uzandığı sahada, trawl'cülük için elverişli olan sahanın, zannedildiğinden daha müsait olduğu, az çok tebellür etmiştir. İlerde yapılacak tamamlayıcı araştırmalar, daha kat'î neticeler verebilecektir.

★ Araştırma Merkezi uzmanlarından O. AASEN, ERDOĞAN AKYÜZ, İskenderun Körfezinde, trawl'cülük sahalarından fennî esaslar dahilinde istifade edilip edilmediğinin mahallinde tetkiki için İskenderun'a hareket etmişler, 3 günlük bir tetkikten sonra, İstanbul'a dönmüşlerdir. Bu hususta bir rapor hazırladıkları haber alınmıştır.

★ "İkinci Karadeniz Seferi", "Marmara Tetkik Seyyahati" ve "Türkiye Sularında Lâmpara ağının Kullanılması" na ait rapor hazırlanmış olduğundan yakında neşredilecektir.

★ Plânları F. A. O. tarafından gönderilmiş bulunan "Orta Su Trawl'ü" Kurum balıkçıları tarafından hazırlanmış olduğundan, yakında tecrübe edilmesine başlanacaktır.

★ F. A. O uzmanlarından CHRISTJONSSON, Yunus balıkçılık gemisiyle Marmarada Purse seine ağlarının kullanılmasını tetkik etmek üzere iki günlük bir tetkik seyyahati yapmıştır.

★ Memleketimize Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı tarafından gönderilmiş bulunan balıkçılık uzmanlarından İzlandalı EİNARSSON, GUD. MONDSSON'la birlikte, 9 Nisan 1955 Cumartesi günü, tecrübe balıkçılık yapmak üzere, Karadenize hareket etmişlerdir. «Yunus» hareketinden evvel gazeteciler tarafından gezilmiş, kendilerine gerekli izahat verilmiştir.

★ Romada toplanacak olan Akdeniz Balıkçılık konferansına iştirak etmek üzere Umur Müdürümüz EKREM CELÂL BARLAS, İktisat ve Ticaret Vekâleti, Su Mahsulleri Müdürü SUAT ÖZGÜREN ve ERDOĞAN AKYÜZ' den ibaret bir heyet 14 Nisan 1955 Perşembe günü İtalya'ya hareket etmişlerdir.

Hariçte

Alüminyumun keşfedilen yeni hususiyetleri arasında, gıda sanayiinde kullanılabileceği de anlaşılmış bulunmaktadır. Alüminyumdan yapılmış olan ince safihaların balıkların muhafazası hususunda istimâli, son zamanlarda geniş imkânlar sağlamış bulunmaktadır. Ancak, levhaları daha elâstiki bir hale ifrağ etmek için, oldukça yüksek bir suhunete kadar ısıtmak lâzım geldiği anlaşılmıştır. Alüminyum levhanın balıkla temas deeceği sa-tıh, bir plâstik maddeyle kaplandığı takdirde, hiç bir çeşni değişikliği mevzu bahis değildir. Son zamanlarda piyasaya arzedilmiş bulunan Reyseal isimli ambalâj maddesi, alüminyum, kâğıt ve bir nevi plâstikten ibaret olmak üzere, üç tabakadan ibarettir. Bu ambalâj maddesinin diğer bir hususiyeti de, hiç bir gazın, içine nüfuz edememesidir.

Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler

Avrupa Konseyi İktisadî ve Ziraî Komisyonu'nun mümtaz üyeleri, Türkiye Cumhuriyeti Hükûmeti'nin davetlisi olarak gelmişler, muhtelif müesseseleri ziyaret etmişlerdir. Milletvekillerimizden Prof. Dr. MUHLİS ETE ve ZEYAT MANDALİNCİ'nin delâletile, Et ve Balık Kurumu tesislerini de gezmek arzusunı izhar ettiklerinden, 15 Nisan 1955 Cuma günü evvelâ Beşiktaş Soğuk Deposu gezilmiş, bilâhare «Arar» balıkçılık araştırma gemisiyle Adalara kadar g'ölmüştür. Adada öğle yemeğini müteakip, arabalarla küçük tura çıkılmış, akşam üstü, şereflerine, Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünde tertip edilen kokteyl partiye iştirak etmişlerdir. Gerek «Arar» gemisiyle yapılan gezme, gerek kokteyl parti neşeli ve samimî bir hava içinde cereyan etmiştir. Resimlerimiz bu ziyaretin muhtelif safhalarını tespit etmektedir:

- Şekil 1 — Delegeler «Arar» a biniyorlar,
Şekil 2, 3, 4 — Muhterem misafirler «Arar» ın kaptan köprüsünde ve güvertesinde.
Şekil 5 — Büyükada'da «Arar» a binmezden evvel.
Şekil 6, 7, 8 — Baltalimanında verilen kokteyl partiden intibalar.

Speaking Of Pictures

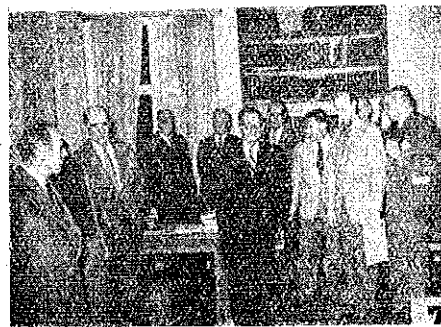
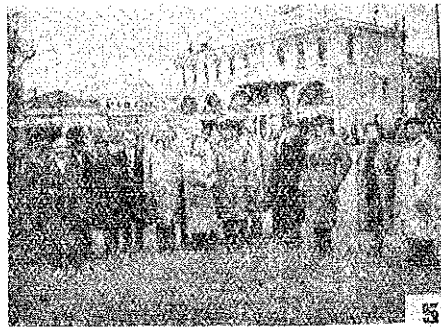
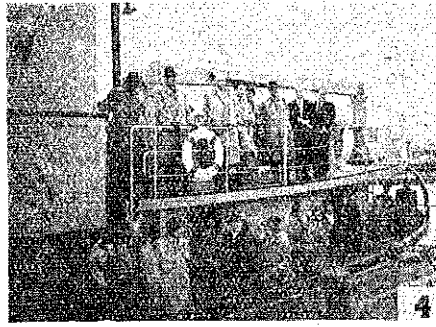
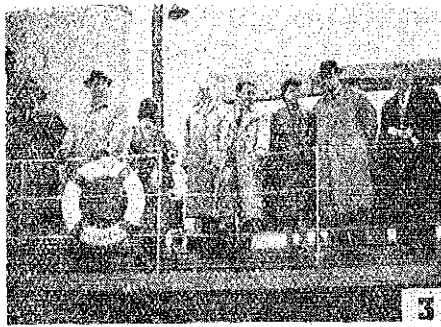
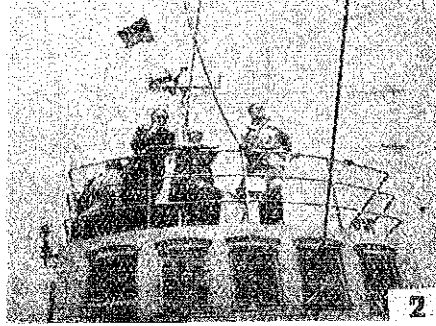
The members of the Economic and Agricultural Commissions of the Council of Europe were the guests of the Meat and Fish Office during their short stay in Istanbul on April 15 th. 1955.

The members first visited the Cold Storage plant and ice factory of the Meat and Fish Office in Beşiktaş and then went on board the festively decorated research vessel M/S «Arar» which was to take the distinguished guests de the Prince's Islands.

At the Prince's Islands, the guests were welcomed by the deputy governor and the local officials. After a luncheon given in their honour by the Istanbul Manager of the Meat and Fish Office, the members toured the Island's in fiacres which we are sure impressed our guests favourably.

Returning to the M/S «Arar» in the late afternoon, the guests then proceeded to the Hydrobiological Institute of the University of Istanbul which cooperates with the Meat and Fish Office in matters of scientific research. The guests were again entertained here by the Meat and Fish Office. Both during the trip on the M/S «Arar» and at the Hydrobiological Institute, the experts of the Meat and Fish Office informed the membres of the work done by the Office and had the agreeable task of answering many questions asked by the members.

- Fig 1 — The guests are going on board the M/S «Arar».
Fig 2, 3, 4 — Our guests are enjoying a view of Istanbul from a high vantage point.
Fig 5 — Landing at the Prince's Islands,
Fig 6, 7, 8 — The cocktail party at the Institute.



Balık ve Et Nakliyatında Kullanılan Kimyevî Buz (*)

Erimiyen, ıslanmıyan ve müteaddit defa kullanılan kimyevî bir buz, taşıma sırasında ve sergilerde etin muhafazası meselesini halletmiştir. Bu buz, işleme masrafını ve bozulmadan mütevellit zararları azaltmakta ve frigorifik olmıyan arabaların kullanılmasına imkân vermektedir. Bundan başka kuru buzla karıştırıldığı takdirde muhafaza müddetini uzatmaktadır. Bu hususî buzlardan bir tanesi "Sno—Gel" markasını taşımakta ve Kaliforniya'nın Oakland şehrinde kâin Sno—Gel Incorporated Müessesesi tarafından dağıtılmaktadır.

Bu buz erimediğine ve kondansasyon tevlit etmediğine göre, ambalâj ıslanmamaktadır. Bu da daha az pahalı olan sert mukavvadan yapılan kutuların istimâline imkân vermektedir. Ayrıca, muhafaza ettiği eti de yakmamaktadır. İşletme esnasında, eti muhafaza ambalâjı vazifesini görmektedir. Sıcakta eriyip kaybolmaktadır ve bu buzı tekrar kullanmak için (ki bu da müteaddit defa yapılabilir) onu tekrar dondurmak kâfidir.

BUZUN TERKİBİ :

Tebahhur etmiyen, ne yapı ne de tesirini değiştiren bu yeni buz, bazik bir jöle içerisinde kolloidler halinde bulunan ve soğukluğu muhafaza eden kimyevî maddelerden yapılmıştır. Bu buz akmadığından, istenilen kullanma şekline göre, mütenevvî biçimlerdeki ambalâjlarda kalıba sokulabilmekte ve dondurabilmektedir. Bu buzdan az miktarlarda sarmak için, kendiliğinden kapanan ve müsademeden delinmiyecek kadar metin olan plâstik maddeden yapılmış bir zar kullanılır. Daha çok miktar buz için kaba bez veya lâstikten torbalar kullanılmaktadır.

Buz, kimyevî formülü tâdil etmek suretiyle, -1°C , -12°C veya -22°C da dondurulabilir. Bu dondurma ameliyesi, aynı hacimde suyu dondurmak için lüzumlu olan sürede yapılmaktadır. Müessir bir kullanma için, kimyevî buz porsiyonları etin hazırlandığı kombinalardaki soğutucularda tekrar dondurulmaktadır. Buzun hassaları buzun bütün yumuşama süresince hep aynı

(*) National Provisioner dergisinin 15 Ağustos 1953 tarihli nüshasının 17 ci sayfasında çıkan «Use New Chemical Ice In Shipping Meat» isimli yazıdan ŞADAN BARLAS tarafından dilimize çevrilmiştir.

durumu muhafaza eder. Buz kendiliğinden tecrit edildiğinden hassalarını gayet ağır surette kaybetmekte ve etin mahalline teslimi için lüzumlu olan normal müddet zarfında muntazam bir soğutma sağlamaktadır.

TAŞIMA ESNASINDA BUZUN TARZI İSTİMÂLİ :

Kaliforniya'nın San Francisco şehrinde kâin Scwitzer and Co., müessesesi, şehir civarında ve hatta uzak yerlerdeki lokantalarla otellere verilmekte olan et paketlerinin hepsinde jöle buz kullanılmakta olduğuna ve soğutucu maddelerin istimâlinde tâyin ve tesbit edilmiş olan fire ve yanmanın kimyevî buzda mevcut olmadığına işaret etmektedir. Her ambalâjda, etin üstüne iki üç buz tuğlası koymakla soğuk mütecamis bir şekilde yayılır ve eti dondurmaya lüzum kalmaksızın muhafaza etmektedir. Kimyevî buz torbaları kullandıktan sonra, kombinada tekrar dondurulmak üzere teslimat esnasında geri alınır. Müşteri buzı iade etmek hususunda hiç bir müşkilât göstermez.

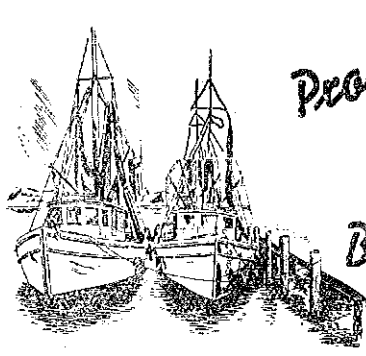
BUZUN SERGİLERDE TARZI İSTİMÂLİ :

Kaliforniya'nın San Francisco şehrinde Laubscher Delicatessen Company müessesesi, bu yeni buzı et sergilerini soğutmak için kullanmaktadır. Jambon, beykım (Bacon) dilimleriyle sair maddeler paslanmaz çelikten yapılmış hususî tepsiler üzerine konulmakta ve bu tepsilerin altına da jöle buz torbaları yerleştirilmektedir. Bu suretle, etler iyi muhafazaya hâlel getirilmeksizin, teşhir edilebilir. Bu müessese mezkûr buz torbalarını, 4 ayda 120 defa dondurmuş ve buzun satın alma bedelini bir kaç defa ödemiş olduğunu bildirmektedir.

Sucuk, peynir v. s. gibi gayet çabuk bozulabilen yiyecek maddeleri için kullanılan kimyevî buz çok faideli olup mağazanın herhangi bir yerinde kurulmuş olan münferit sergilerde istimâl edilebilir. O zaman,, buz, serginin etrafında olmak üzere, taşınabilen bir kap veya bir kovaya konulmaktadır.

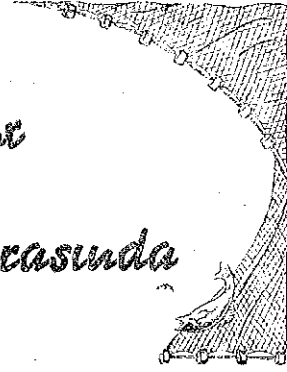
YENİ TİP BUZUN SAĞLADIĞI AVANTAJLAR :

Müteaddit defa kullanılanbilen, erimiyen, tebahhur etmiyen, istenilen her biçimde kalıba dökülen, maddeyi yakmıyan, ambalâjı ıslatmıyan kimyevî bir buz, müessir ve ucuz bir soğutucu madde temin eder ve etlerin taşınması ve sergiye konulması bakımından büyük hizmetler görebilir. Her ne kadar bu kimyevî buz şimdiye kadar yalnız et için kullanılmış ise de tatbik sahasının bir çok başka yiyecek maddelerine de teşmil edilebileceği zannedilmektedir.



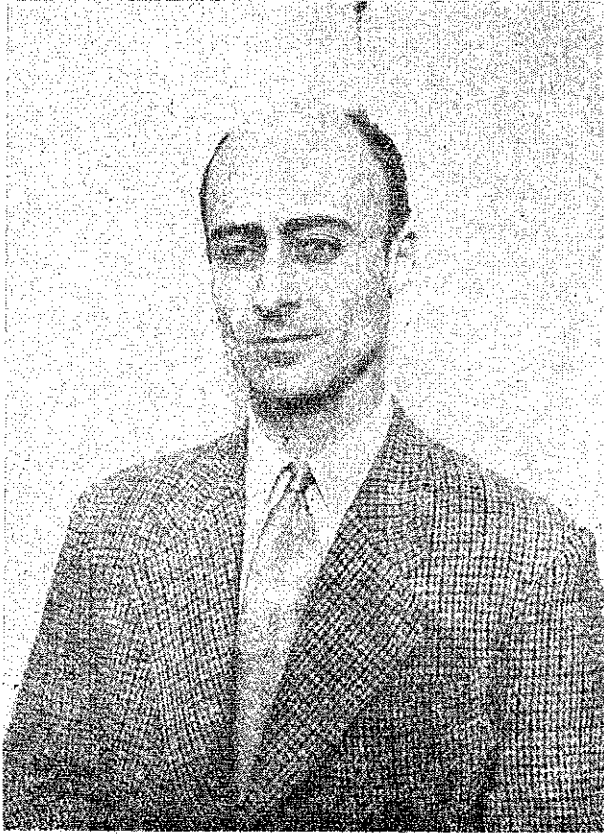
*Profesyonel
ve
Amatör*

Balıkçılar Arasında



Memuriyetini Zonguldağa Naklettiren Bir Amatör Balıkçı: ADNAN KUT

Tesadüf beni, denizden ve balıkçılıktan mahrum olduğu cihetle, Zonguldağa tâyinini arzuluayan ve bu arzusunda muvaffak olan bir amatör balıkçı ile



ADNAN KUT

karşılaştırdı. Zonguldak'taki Soğuk Depoya bir münasebetle gittiğim zaman, depo şefi ADNAN KUT ile tanıştım. Kendisi hakikaten meraklı bir amatör balıkçı. Deponun vaziyeti hakkında görüşürken, söz nasıl oldu bilmem, Zonguldakta balık tutulup tutulmadığına intikal etti. Masanın gözünden kendi yaptığı zokayı çıkardığı zaman (Şekil - 2), derhal hükmümü verdim: kendisiyle, Balık ve Balıkçılık mecmuası için bir röportaj yapacak ve Kurum mensubu bu amatör arkadaşını, okuyucularınıza tanıttım.

Yaptığı zokayı tetkik ederken bunun âdeti Avrupadan gel-

miş olanlarından farkı olmadığını gördüm. Evet ADNAN KUT, böyle mahir bir amatör. Acaba balıkçılığı nasıldır? Anlattığına göre balığa ilk heves ettiği zaman yedi yaşında imiş. Evleri, İzmirde, hem de deniz kenarında. Evden kaçan küçük ADNAN, bermûtat, toplu iğneyi kıvrarak olta yapmış, sonra, artık işi ilerletmiş. İzmirin Çeşmesinde, Urla, Seferihisar, Sığacık, Antalya ve İstanbulda, çeşitli balıklar avlamış. Teferrüatını kendisinden dinliye-
yelim:

“— İzmirdeyken evvelâ işe, ispari denilen balıktan başladım. Daha sonraları, İzmirin helli başlı avını teşkil eden, çipura ile balıkçılığa devam ettim. Bundan sonra lüfer, levrek, sinarit ve trança üzerinde durdum”.

“— Bu trança nasıl bir balıktır?”

“— Buna sinaritin azmanıdır, diyebilirim. İzmirde iki ay müddetle avlanır. 60 kiloya kadar olanları vardır. Bilhassa batmış olan gemilerin leşleri civarında tutulur. Eskiden 40 katlı kıl oltalar kullanılırdı. Bugün 0.80 numara naylon olta ile avlanıyor. Eti kılıç balığının etini andırır. Esasen balık sudan çıktığı zaman penbe bir renk gösterir. Bilhassa şişi meşhurdur”.

“— Yem olarak ne kullanırsınız?”

“— İsparoz, sarpa, kalamar ve benzeri balıkları... Bildiğimiz torik iğnesi-
ne, kulaktan kuyruğa doğru geçirerek taktıktan sonra, olta 20 30 kulaç ar-
sında salıverilir. Ekseriya sabahleyin tutulan bu balık, yerini bulmak şartıyla
çok kolay avlanır. Sade iri olduğundan sert vuruşlar yapar. Balığı kullanarak
baygın bir hale getirmek ve ondan sonra çekmek lâzım gelir”.

“— Sizce avlanması en zevkli olan balık hangisidir?”

“— Sinarittir. Size göstermiş olduğum yapma balık 30.40 kulaç kadar bir
beden salıverdikten sonra, kürekle tam yol, varsa yelkenle veyahut takma
motörle ağır yolla sahile doğru gidilirken, 3.4 kiloluk bir sinarit takılacak olur-
sa, hattâ sandalı bile sarsabilir. Bâzen kısa bir duraklama dahi yaptırabilir.
Oltayı tutarken dikkat etmek lâzımdır. Zira, boş bulunacak olursanız, beden,
parmağınızı kenîge kadar kesebilir. Buna mâni olmak için, beden nihan-
tine, yani mantara bağlandığı yere, ufak bir su kabağı bağlanır. Şayet eldeki
beden biter ve balığı zaptetmek kabil olamazsa, kabakla birlikte oltayı denize
atarız. Bu surette oltayı ve balığı kaybetmek önlenmiş olur. Bu kabak, balığın
başını daima yukarı doğru tutturacağından, hayvan bayılır, kolayca sandala
alınır.”

“— Başka hangi balıkları avlarsınız?”

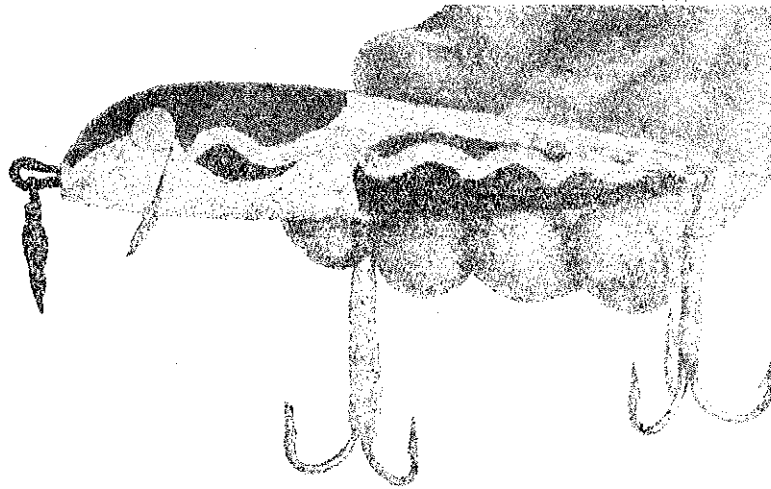
“— Bilhassa İstanbulda bulunduğum zaman lüfere çıkardım. Bunun bir
kaç sebebi var; Balık geceleyin, yani iş saatleri dışında avlanır. Sonra uskum-
ru ve palamuda nazaran daha zevkli bir avlanışı vardır. Bundan şunu kasde-
diyorum: lüfer çok zeki bir balıktır. Balıkçı bütün zekâsını kullanmalıdır. Ak-
si takdirde, yani zekânızı sağ elin işaret parmağında teksif etmezseniz, yemi

derhal kaptırırsınız. Son zamanlarda Amerikalılar, lüfer yemini taklit edecek şekilde, parlak madenden sun'î yem yapmışlar. Baktığınız zaman yemden farkedemiyorsunuz. Ucunda çift iğnesi var. Bu madenî yem, yukarıda yakılan lüks lâmbasının ışığı ile parlarken balık da bunu yem zannederek yutar. Benim bir Amerikalıdan almış olduğum zoka koleksiyonum burada olsaydı size göstermek isterdim. İçinde sülük, solucan, kurbağa, eşek arısı, arı şeklinde yapılmış olanları var.

Bunları hususî mayileri içinde muhafaza etmek lâzım geliyor. Kullandıktan sonra tekrar şişesine konulmayacak olursa sertleşip bozuluyor.»

“— Avladığınız balıklar arasında, hususiyet arzedenleri var mı?”

“— Akdeniz sahillerinde avlanan bir balıktan bahsetmek isterim. Bu balığın dört ismi vardır. Akya, çiplak, leka ve kuzu balığı. Kuzu balığı denme-



Şekil 2 — ADNAN KUT'un yaptığı zokalardan.

sinin sebebine gelince: bunlar daima sürü halinde gezerler. Antalyalılar bunları sahile çekmenin yolunu bulmuşlar. İğneye beyaz bir şey, meselâ bir bez parçası takarak, bunu denize salıverdikten sonra, sandalla kıyıya doğru geliyorlar. Bunu gören balıklar, âdeta miknatıslenmiş gibi, sahile yaklaşır. Bu vaziyeti sağladıktan sonra dinamitle avlarlar. Ben seyirtme ve çarpma ile avlardım.”

“— Çarpma nedir?”

“— Üçlü ve oldukça büyük bir iğneyi, sürünün ortasına savurarak, süratli bir şekilde çekmek esasındadır. İğne sürünün arasına tesadüf edecek olursa, bir balığın sırtına veyahut herhangi bir yerine takılarak sahile çekilir. Balık aykırı gelecek olursa, oltayı biraz zorlar. İki buçuk kilodan atmış ki-

loya kadar olanları vardır. Bu balığın 63 kilo ağırlıkta olanını avladım. Rengi pembe olan balığın lezzeti mercanı hatırlatır.”

“— Hiç bir tehlikeye mâruz kaldınız mı?”

“— Bir kere köpek balıkları ile karşılaştım. Bakınız nasıl oldu: bir gün mercan avına çıkmıştım. Sahilin 400 metre kadar açığında, deniz sathında, yelkene benzer, bir şeyler gördüm. Merak ederek yanlarına sokuldum. Hava sıcak olduğundan, balıklar uykuda imişler. Bu esnada bir tanesine çarpmışım. Hayvan korkarak bir kaç takla attı. Sandalım bir kuyruk darbesi yedi. Bunu, o anda diğer balıkların hareketleri takibetti. Sandal batma tehlikesi gösterdi. Tabii ben de müthiş helecanlandım. Şayet sandal devrilseydi, kurtulmak imkânı yoktu.”

“— Köpek balığı dediniz de aklıma geldi, Antalya sularında avlanırken, oltanıza hiç köpek balığı takıldı mı?”

“— Evet... Mercan avlarken ekseriya, iğnenin ucundaki balıkları yemek için, köpek balıkları yaklaşır. Bedene bağlı olan iğneleri de kapacağından, dışarı, sadece iskandil çıkar. İşte bir gün, yine mercan avlıyordum. İri bir balık takılmıştı. Bir saat kırk beş dakika kadar uğraştım. Meğersc, 127 kiloluk bir köpek balığı takmışım.”

“— Şimdiye kadar hangi balıkları avladınız?”

“— Umumiyetle göl balıkçılığı yok. Meselâ Abant'da alabalık avlanır. Fırsat bulsam, en lezzetli balıklardan biri olduğu cihetle alabalık avlamak isterdim. Sade dere balıkçılığı yaptım. Sazan, yayın, kızıl kanat, mart balığı, bir de tatlısu kefalı avladım. Bu saydıklarımın hepsi olta ile avlanır. Kullanılan iğneler, balıkların cesametlerine göre değişir. Meselâ yayın balığı için torik iğnelerinin en irisi kullanılır. Yayın için yem olarak solucan, pıhtılaşmış kan ve kurbuğa kullanılır. Sazan için de suda yaşayan küçük balıkların diri-leri takılır. Sazan ve yayın geceleri, karanlıkta ve bilhassa ay karanlığında avlanır. Sigara ışığı bile balığın uzaklaşmasına sebep olur.”

“— Kaç balık tanırınız?”

“— Deniz ve tatlısularda, 85 balık cinsi tanıyorum. Bunlara ahtapot, kalamar ve mürekkep balığını dahil etmiyorum. Bu balıklardan İzmirde avladığım: ispari, çipura, lüfer, levrek, kefal, trança, sinarit, izmarit, gupes gibi olta balıklardır. Sonra Antalyaya gelince: bol miktarda mercan, fanri, lüfer, levrek, akya, girida, taş kaya balığı (kara balık), tufeyli tuttum. Lâf açılmışken sadece bir tane tutabildiğim tufeyli balığından biraz bahsetmek istiyorum. Buna niçin tufeyli balığı derler bilir misiniz? Bakınız anlatayım, bu balığın bir hususiyeti vardır. Bir yerde yem bulamadı mı, ensesinde kılıcına bir şekilde sıralanmış oyuklar sayesinde, giden bir gemiye veyahutta sandala yapışır. Bu yapışma, bildiğimiz yapışkan bir madde ifrazı şeklinde olmaz. Balık sandala veyahut geminin sintinesine, baş vurarak, sırt bölgesindeki suyu terkeder.

Âdeta camekânîlara yapıştırılan pnömatik yuvarlaklar gibi, yapışır. Yem bulunan yere geldiği zaman, bırakıp tufeyli olarak seyahat ettiği vasıtayı terk eder.

İstanbulda avladığım balıklara gelince, lüfer başta geliyor. Uskumru, palamut, torik, kılıç ve orkinoz. İki arkadaş Tuzlanın karşısında, 780 kiloluk bir balık avladık. 7 saat uğraştıktan sonra bayıldı ve çektik." Bu esnada sayın ADNAN KUT, gülmeğe başlamıştı. Merak etmiştim.

"— Size amatör olduğumu söylemiştim. Fakat ilk defa olarak, Büyükkada' da orkinozun kilosunu 80 kuruştan sattık.

"— Hiç iskatoz tuttunuz mu?"

"— Bildiğiniz barbunya ağlarının uçlarına eskimiş beyaz paçavra bağladım. Bunları yem zannederek yaklaşan istakozlar, ağa takılarak kendilerini kurtaramamışlar. Ertesi sabah çektik. Bir defasında 3, bir defasında da, aklımda kaldığına göre, 7 kadar istakoz tutmuştum."

"— Serpme denediniz mi?"

"— Serpmeyi İzmirin Urlasında kullandım. Kefal avlamıştım."

"— Zoka kalıbı cydunuz mu?"

"— Evet oyduğum. Kendiniz oyacak olursanız zokaya istediğiniz şekli verebilirsiniz. Bu sayede fazla balık tutmak kabildir."

"— Zonguldakta balık durumu nedir?"

"— Evvelâ şunu esefle söyleyeyim ki, 2.3 oltacıdan başka hiç bir balıkçı görmedim. Balıkçıların ekserisi Amasra ve Ereğlide toplanmışlar. Balıkçıların kanaatlerine göre, Zonguldak sularında, balık azmış. Halbuki ben öyle düşünmüyorum. Amasradan kopan sürüler, Ereğliye inerken Zonguldaktan geçmek mecburiyetindedirler."

"— Burada balığa hiç çıktınız mı?"

"— Daha çıkamadım. Zira gelelidenberi, havalar çok sert gitti. Bu itibarla, sandalla çıkmak kabil olamadı. Mendereğin içi, çok bulanık olduğundan, balık barınmıyor. Onun için yazı bekliyorum. Mevsiminde az miktarda lüfer çıktığını öğrendim."

Sayın muhatabıma daha bir çok sual soracaktım ama, ne çare ki, depoya konmak üzere mal geldi. Kendisine teşekkür edip ayrılırken, depoda hümmalı bir faaliyet başlamıştı. Meydana doğru yürürken depoya konacak mal yüklü ikinci bir kamyonun da geldiğini gördüm. Demek oluyor ki, bizim amatör balıkçı olan depo şefimiz, bu gidişle çok istediği Zonguldak sularında balıkçılık yapmak için pek fazla fırsat bulamayacak.

Çeşme Balık Durumu

KEMAL ALOT

GENEL DURUM

Çeşme Egedenizi kıyısında, İzmir'in bir ilçesidir. Sakız adasıyla karşı karşıyadır. Nüfusu 3500 civarındadır. İzmir'den uzaklığı 93 km. dir.

Coğrafi mevkii icabı İzmir için tabii bir yardımcı liman teşkil eden Çeşme, geçmişteki parlak durumuna kıyasla bu gün pek silik bir manzara arz etmektedir.

Halkının bugünkü geçim kaynakları mahdud miktarda tütüncülük ve zeytinciliktir.

Arazisi fazlasiyle taşlık olup, ekilmeğe elverişli kısımları azdır. Bu durum Karadeniz kıyıları sakinlerimiz gibi bu civar halkını da rızkını denizden elde etmeğe sevkeden bir âmil teşkil etmekte ise de, ilçe halkı denizden tam olarak faydalanma cihetine henüz gitmemektedir.

BUGÜNKÜ BALIKÇILIK DURUMU

Hâlen Çeşme'de yılboyunca balıkçılıkla meşgul olan balıkçı sayısı yarım düzineyi geçmemektedir. Yaz aylarında, Ilıca adındaki plâj ve kaplıca köyüne akın eden İzmir'li ziyaretçilere balık satmak maksadiyle, bu balıkçılara 10-15 kişi daha katılmaktadır. Sözü geçen bu balıkçılar, olta, serpmeye, paragat, cüz'î miktarda uzatma ağı gibi kıyı balıkçılığı takımları kullanmaktadırlar.

Son iki yıldanberi, balıkçılık alanında iki hamle yapılmışsa da, bunlar umulduğu kadar büyük bir netice vermemiştir. Bunlardan birincisi, yıllardır muattal kalmış olan Ayayorgi dalyanının işletilmesi, ikincisi, de bir balıkçılık ortaklığının faaliyete geçmesidir.

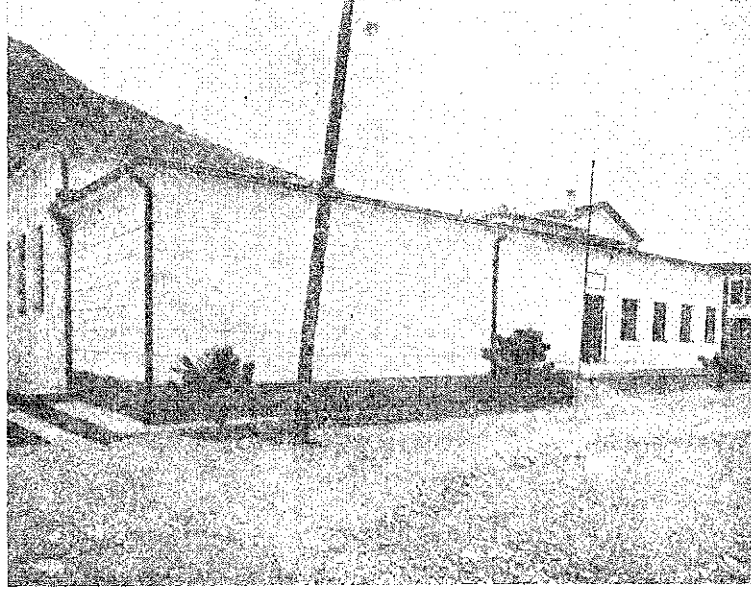
Münferit balıkçılar, yukarda sayılan takımlarla sinagrit, çipura, mercan, barbunya, melânur, karagöz, sarıgöz tutmaktadırlar. Oltaya ve paragat kanca-
cılarında kullandıkları yem, sübye adını verdikleri ufak bir mürekkep balığıdır. Darda kalırlısa yem olarak ahtapot da kullanılmaktadırlar. Ayrıca az miktarda böcek ve ahtapot da tutulmaktadır.

Çeşme'de iki dalyan vardır. Bunlardan biri Ayayorgideki orkinos (ma-

halli adıyla Tulina) dalyanı, diğeri de Köste köyündeki dalyandır. Köste dalyanı köy ihtiyar hey'etine ait olup çok bir fayda sağlamamaktadır. Aya-yorgi orkinos dalyanından Soğuk Depo kısmında bahsedilecektir.

SOĞUK DEPO VE BUZ FABRİKASI:

Et ve Balık Kurumu, Çeşme'nin geçmişteki balıkçılık durumunu nazarı dikkate almak suretiyle ve burada hakikî bir balıkçılık kalkınmasına önayak olmak maksadıyla 1952 yılında bir Soğuk Depo ve Buz fabrikası inşa ettirmiştir. 20 ton soğutulmuş balık muhafaza ve 40 ton buz stok edebilecek ka-



Çeşme Soğuk Deposu.

pasitede inşa edilen bu depo, ayrıca günde 13 ton kalıp buz imal etmektedir. Buz kalıplarının beheri 25 kg. dir. 13 ton buz iki vardiyada çıkarılmaktadır.

Et ve Balık Kurumu'nun bu tesisinin açılmasıyla beraber, balıkçılığın kalkınması yclunda kısa zamanda iki hareket müşahede edilmiştir. Bunlar yukarda temas edildiği üzere bir balıkçılık ortaklığının kurulması ve orkinos dalyanının işletmeye açılmasıdır.

Sözü geçen balıkçılık şirketi, iki yıldır yaz aylarında iki çiftte 11 sandal ve ana gemisi olarak kullanılan 60 tonluk bir motor ile, sürek (mahallî tâbiriyle "Elinisa") usulüyle balıkçılık yapmaktadır. Bu usulde, seçilen bir bölgenin balıkları, sandallardan indirilip çekilen, ucuna delikli irice bir mermer bağlanmış iplerle bir koya sıkıştırılmakta ve koyun ağzı ağla kapatılarak tutulmaktadırlar. Oldukça pahalıya gelen Elinisa usulüyle, çipura, sina-

rit ve melânur gibi kıymetli balıklar avlanmaktadır. Avlanan balık miktarı fazla bir yekûn tutmamaktadır.

Ayayorgi orkinos dalyanı, Millî Emlâka ait olup, üç yılda bir ihale edilmektedir. Soğuk Depo'nun kurulacağı şayi olunca, bir müteşebbis bu dalyanı almış ve ortaklık şeklinde işletmiştir.

Ancak ilgililerin işlerini iyi tertipliyememeleri ve başkaca güçlükler yüzünden dalyan 1953 yılında Ağustos sonunda faaliyete geçmiş, palamut ve torik boyunda orkinoslardan az miktarda tutulmuştur. Ortaklık bünyesindeki anlaşmazlıklar sebebiyle, dalyan bu yıl açılmamıştır.

Geçmişte Çeşme nüfusu bir aralık pek büyük bir artış göstermiş ve bu artışa muvazî olarak büyük bir balık istihlâk iç piyasası meydana gelmiştir. Neticede Çeşme'de oldukça ileri bir balıkçılık faaliyeti başlamıştır.

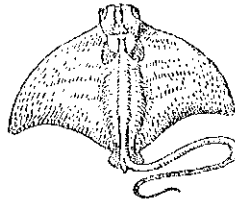
Bu ilçe ile Sakızadası arasında beynelmilel sular vardır. Bu sular da bu gün dahi komşu memleket balıkçıları tarafından bol miktarda balık tutulmaktadır.

Çeşitli sebeplerle Çeşme balıkçılığı epeyce gerilemeye uğramış durumdadır. Et ve Balık Kurumu tarafından büyük bir durندیşlikle inşa ettirilen Soğuk Depo ve Buz fabrikası bile bu ilçede bu alanda ancak uzun vâdeli neticeler alınmasına imkân bırakmaktadır.

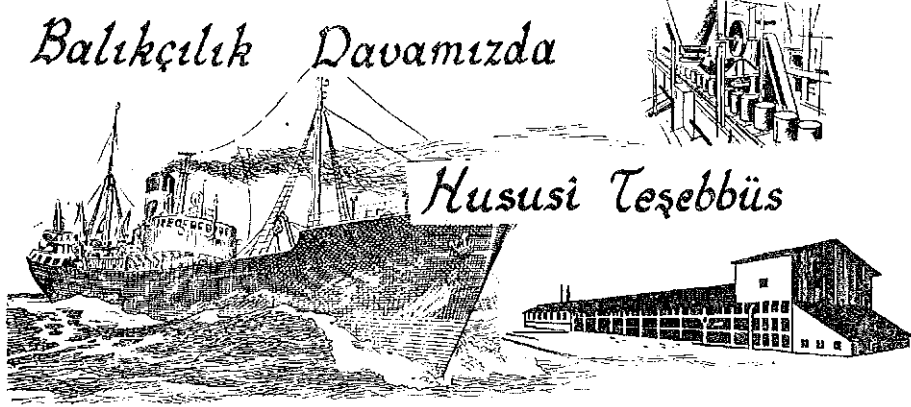
Balık zengîliği bakımından Çeşme ve civarı sularından, mevsimine göre sardalya, orkinos, palamut, iri kupes ve kefal balıkları geçmekte, ayrıca yılboyunca sinagrit, çipura, melânur, mercan, barbunya, karagöz, sarıgöz, köpekbalığı ve iskorpit çıkmaktadır. Böcek ve ahtapctun da bolca olduğu bildirilmektedir.

Öyle anlaşıyor ki, bugün, değil yalnız Çeşme'nin, fakat aynı zamanda bütün Ege kıyısı balıkçılığının kalkınması için, tutulan balığın kısa zamanda ve makul bir fiyatla paraya tahvil edilebilmesi şartı en başta gelmektedir. Bu konuda, tuttıkları balığı iç pazarlara sevkedemiyen Doğu Karadeniz bölgesi balıkçılarının da durumu Ege balıkçılarınminkine pek çok benzemektedir.

Çeşme Soğuk Deposu ve Buz Fabrikasından faydalanmak suretiyle iç ve dış memleketlere balık sevketmenin mümkün ve kazançlı bir iş olduğu gösterilebildiği gün, bu bölgenin hakikî balıkçılık kalkınması başlamış olacaktır.



Balıkçılık Davamızda



Hususi Teşebbüs

İskenderunda Balıkçılığımızın Kalkındırılması İçin Sarfedilen Gayretler

İskenderunda, yalı boyunda, şöylece bir tenezzüh yapanların gözüne bir tabelâ çarpar:

«İçdiş Kollektif Şirketi»

«Acaba bu şirket ne iş yapar», diye merak edecek olursanız, buyurun beraberce içeri girelim. İsterseniz, bu suali şirketin müessislerinden, HÜSEYİN DABBOĞLU'ya, soralım. Gerçi her ne kadar, şirketin gayesi ithalât, ihracat ve dahili ticaret ise de, esas iştigal mevzuu, memleket balıkçılığının, bilhassa İskenderun bölgesinde kalkındırılmasına dayanıyor.

Sayın HÜSEYİN DABBOĞLU ile karşı karşıyayız. Kendisi, (Şekil — 1) şirketin kuruluşu ve gayesi hakkında bakınız neler anlatıyor:

«— 1948 senesinde, teşebbüsü ele alarak, amcamla birlikte, İçdiş Kollektif Şirketi adıyla bir şirket tesis ettik. Sakın balıkçılıkla iştigalimizi bu söylediğim tarihe bağlamayın. 30 senedenberi bu işin içindeyiz. Bilhassa Amik gölünün işletme imtiyazını, senelerdenberi elimizde tutmaktayız. Biraz evvel de söylediğim gibi, 948 de tesis ettiğimiz şirketle, memleket balıkçılığının inkişafı hususunda, ilk hamleyi yapmış olduk.»

«— O zamanki vasıtalarımız nelerden ibaretti?»

«— Çok basit olduğunu söyleyebilirim. O tarihte İzmirden getirilmiş bulunan iki adet köhne trawl ile işe başladık. Hali hazırda, 11 trawl ve motörlerle yapılan balıkçılık sayısında, 948 dekine nazaran, yüzde bin ve hattâ daha ziyade bir inkişaf sağlamağa muvaffak olduk. Bu inkişaf, bizi, tutulan fazla miktarda balığın bozulmadan muhafazası gibi

(*) Balık ve Balıkçılık, yeni bir röportaj serisini takdime başlamış bulunuyor. Münderecatımızın verdiği imkân çerçevesinde sunacağımız bu resimli röportajda, memleketimizin balıkçılık dâvasına hizmet eden müteşebbis şahıs ve müesseseleri takdim edeceğiz. Böylece, okuyucularımız, yurdumuzun her köşesine dağılmış bulunan bu tesisleri, gezmişçesine görmüş ve faaliyetlerinden haberdar olmuş olacaklardır.



Şekil 1 — HÜSEYİN DABBOĞLU

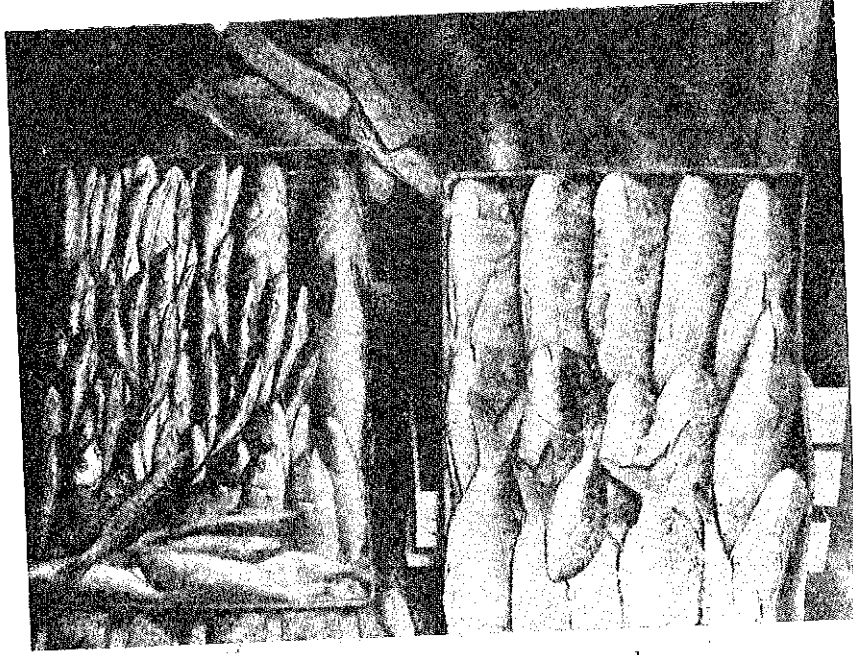
zor ve hallâ behemehal icabeden bir problemle karşılaştırdı. Bu vaziyet karşısında, derhal faaliyete geçerek, Amerikadan getirtmiş olduğumuz bir deep freezer'i monte ettirerek bilhassa, körfezde çıkan fazla miktarda karidesi, bozulmadan ve istandart bir şekilde dondurarak, yani Amerikanın talebettiği şekilde, muhafazaya muvaffak olduk. Şunu da iftiharla söyleyebilirim ki, böyle bir dondurucu makine, memleketimizde ilk defa olarak tesis edilmiştir. Bu makine sayesinde -50°C lık bir suhunette, (Şekil — 2, 3), karides ve balıkları dondurabiliyoruz. Böylece dondurulmuş olan deniz mahsulleri, hiç bir surette bozulmadığı gibi, çeşni ve lezzetinden de hiç bir şey kaybetmemektedir.»

«— Ambalâj şekliniz hakkında biraz malûmat lûtfeder misiniz?»

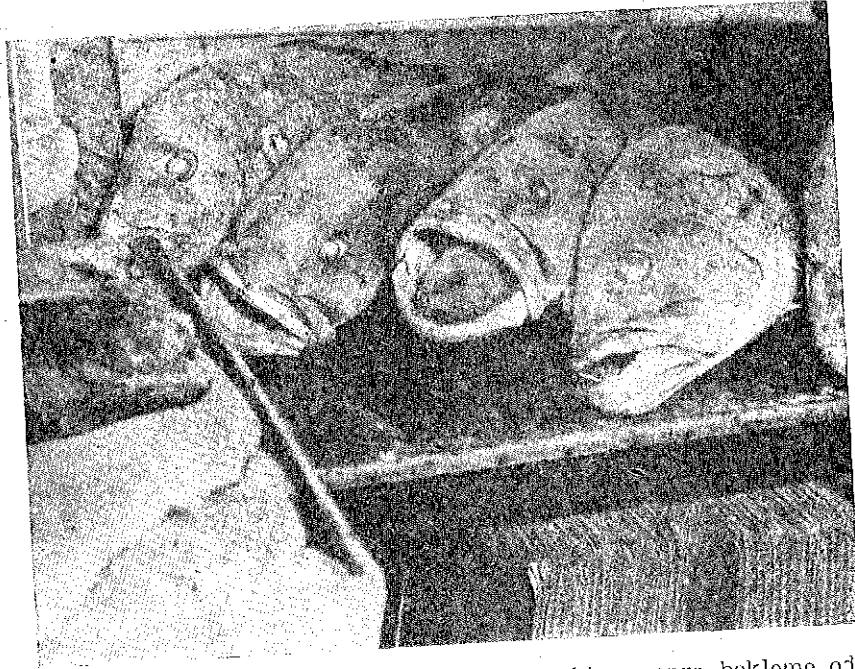
«— Karideslerin ambalâjları ile diğer balıkların ambalâjları biraz farklıdır. Deep freezer'de yarım ton temizlenmiş (kafaları çıkarılmış, boy itibariyle ayrıca tasnif edilmiş) her beş librelilik (*) kutulara (Şekil — 4) istiflenmiş olan karidesler, $2\frac{1}{2}$ saatlik bir müddet zarfında, -50° derecede olmak üzere tamamen dondurulur. Deep freezer'den çıkar çıkmaz, on kutu, 50 librelilik bir büyük kutu içersine konduktan sonra, çenber makinesinde (Şekil — 5) çenberlendikten sonra suhuneti -20° olan muhafaza odasına alınır.

Bundan sonra, peyder pey, hava yoluyla veya da dört günde bir körfeze uğrıyan American Export Lines vapurlarıyla, sevkiyat yapılır. Size şunu söyleyeyim ki, 10 kutu dondurulmuş karides almak için,

(*) 2265 gram.



Şekil 2 — Dondurulmuş barbunyalara



Şekil 3 — Bu balıklar -50°C da dondurulmuş, biraz sonra bekleme odasına alınacak...

Amerikalılar Ankaradan, İskenderuna, hususî uçak sevkederler. Bundan da bu mahsulümüz hakkında bir fikir elde edebilirsiniz.»



Şekil: 4, 5 — Karideslerin sevkinde kullanılan kutular ve çenber makinesi.

«— Başka hangi balıkları donduruyorsunuz?»

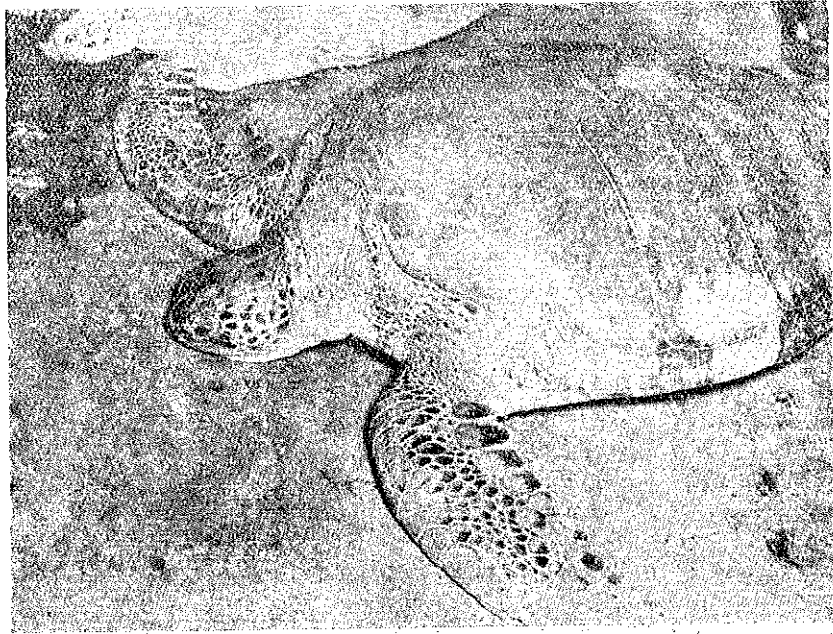
«— Amik gölünde ve bilhassa Ası nehrinde avlanan yılan balıklarını donduruyoruz. Bunları Hollâdaya sevk etmeğe başladık. Hattâ bunların diri olarak sevkini istediler. Önümüzdeki senelerde, teşkilâtımızı kurup, bu talebi de yerine getirmeğe çalışacağız. Bu hususta bir noktayı daha: tebarüz ettireyim: bizim burada çıkan yılan balıklarını ısrarla arıyorlar. Zira, lezzetini, başka yerlerde avlananlardan çok üstün bulduklarını beyan etmektedirler.»

«— Başka hangi deniz ürünlerini donduruyorsunuz?»

«— Son zamanlarda, deniz kaplumbağası dondurmağa başladık. Bunları körfezde trawl ağılarıyla avlamaktayız (Şekil — 6, 7, 8, 9). Eskiden bunları, avlandığı yerde denize atarak, değerlendiremiyorduk. Almanya ve Amerika nezdinde yapmış olduğumuz teşebbüsler neticesinde müsbet



Şekil 6 — Yüzlerce deniz kaplumbağasından bir kaçı



Şekil 7 — Deniz kaplumbağalarından en irisi intizar odasında



netice aldık. Gönderdiğimiz nümuneler beğenildi. İlk sipariş olmak üzere, Almanyadan 20 tonluk bir talep vâki oldu. Amerika ise, sadece etini dondurulmuş olarak istemektedir. Bunu da yakında sevke başlayacağız. Almanlar, %50 nisbetinde sırt ve göğüs kemiklerini de istemektedir. Bu sayede, memleketimize bir hayli döviz sağlamaktayız.»

«— Başka hangi memleketlere sevkiyatta bulunuyorsunuz?»

Şekil 8 — Bir kaplumbağa kesimhaneye götürülüyor

Şekil 9 — Kaplumbağanın sakatları çıkarılıyor.



«— Mercan ve vlâhos'u (kaya balığı) dondurarak muhafaza ettikten sonra, mevsiminde, yani para ettiği zaman, Lübnan'a sevkederiz. Körfezde çalışan 11 trawl'ün mahsulünü, pazarımız olan Lübnan'a yollamak. tayız.»

«— Müstakbel için ne gibi plânlarınız var. Mahzurlu görmezseniz bu hususta açıklamalarda bulunur musunuz?»

«— Niçin bulunmıyayım. Bu hususta yapacağımız ifsaattan, bilhas- sa iftihar duyarız. İlerde, küçük mikyasta olmak üze bir balık unu fab- rikası tesis emelindeyiz. Zira trawl'lerimizde tutulan ve ekle salıh olma- yan (yengeç, karideslerin baş kısımları - 30 gramlık bir karidesin 1/3 ü baş kısmıdır ve atılır) kısımlarını bugün için heba etmekteyiz. Halbuki bunların her 4 tonluk kitlesinden, 1 ton balık unu alabiliriz. Böylece bu millî servetimiz de değerlendirilmiş olacaktır. Balık ununun harice sevk imkânı da vardır. Bugün için limanımızda vapur teslim tonu 100 dolârdır. İşte buyurun size bir döviz kaynağı daha.»

«— Niçin küçük mikyasta bir fabrika düşünüyorsunuz?»

«— Çünkü elimizde mevcut trawl'lar, büyük bir fabrikayı besliye- mez. Şayet ilerde, yeni ağ ve trawl gemileri sipariş etmek imkânını bula- bilsek, böyle bir fabrikayı genişletmek zor bir iş değildir. Şu nokta üze- rinde ısrarla durulacak bir noktadır, hattâ memleket dâvasıdır: İskende- runda balıkçılığın inkişafı sermayeden ziyade, hariçten temini icabeden ve hayatî ehemmiyeti haiz olan malzemenin ve başlıca deep freezerlerde kullanılan freon gazı, yedek parçalar, kompresörlerde kullanılan aksam, nihayet trawl ağları, ipliklerin teminidir. Şayet bunlar bugün temin edil- miş olsaydı, hâlen yapmakta olduğumuz avı ilk hamlede beş misline çı- karmak kabîl olacaktı; zira bunun için elimizde kâfi personel (reis ve tay- falar) (Şekil — 10) mevcuttur.»

«— Buranın balıkçılık durumu nasıldır?»

«— Mükemmeldir. Gerek körfez ve gerek Antalya'ya (Silifke dahil) kadar trawl'larımız zengin balık menbaları bulunmaktadır. Binaenaleyh ne kadar bol balık tutulacak olursa olsun, bu tabîî servet dâima ihtiyacın fevkinde bir rezerv teşkil etmektedir.»

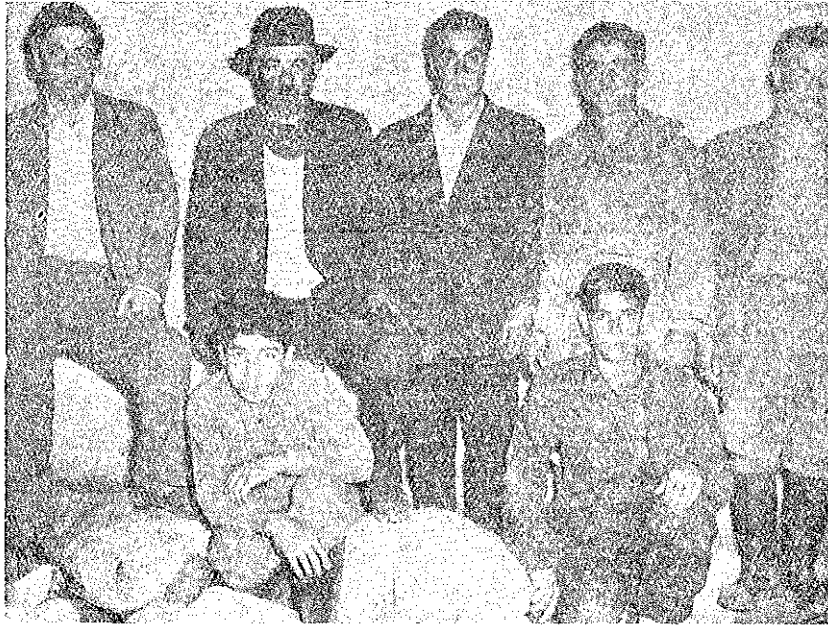
«— Bir sene mütemadî bir şekilde balık avı yapar mısınız?»

«— Hayır. Trawl'larımızın tamiri için ekseriya 3 aylık (Haziran, Tem- muz, Ağustos) bir fasıla veririz. Bu zaman, balığın az çıktığı zamandır. Öte yandan havanın sıcak olması, sebze ve etin bol olması da böyle bir tatilî zarurî kılmaktadır. İşte bu zaman zarfında, balık muhafazasında kullandığımız buz, şehrin ihtiyacına arzederiz. Zira trawl'larımız her se-

fere çıkışta, 100 kalıp (1 - 1½ ton) kadar buzı beraberlerinde almağı ih-mâl etmezler. Sebebine gelince, iki gün iki gece müddetle çıktıkları se-seferlerde, balığın muhafazası ancak, buzla kabildır. Trawl teknelerimiz ağlarımızı istiap edecek hacimde olduklarından (Avrupadakiler, hattâ komşularımız, Yunanistan, İsrail beheri 80,000 dolâr olan 70 - 80 kadar gemi mübayaâ etmişlerdir ki, hepsinin frigorifik tesisatı vardır) buz ta-şınmsı mecburidir. Onlar bu modern vasıtalar sayesinde çok daha derin-lerden avladıkları halde, biz ancak 40 kulaçlık sularda avlanabilmekte-yiz. Frigorifik tesisatımız, radarımız da maalesef yoktur.»

«— Bugün için imkân olsaydı, bu hususta ne yapardınız?»

«— İki tane 100 - 120 tonluk gemi mübayaası emelindeyiz. Bu iki gemi, hâlen elimizde bulunan 25 kadar tekneye muadildir. Bu itibarla, ev-

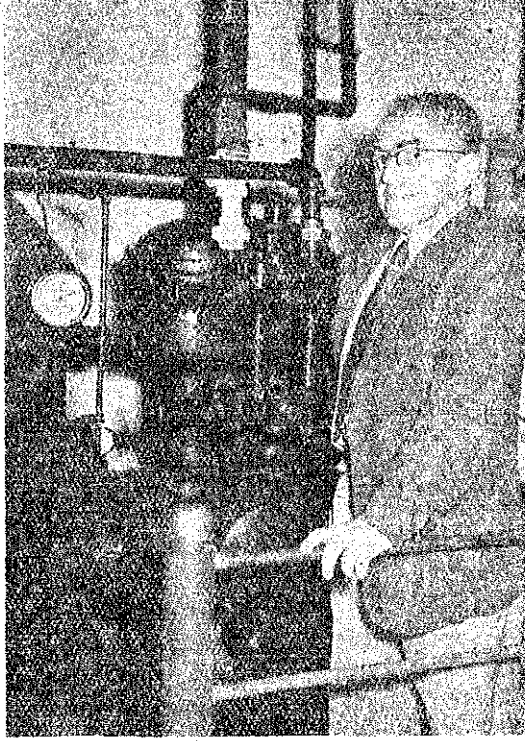


Şekil 10 — Trawl gemilerinden birisinin reis ve tay faları bir arada

safını arzettiğim bu iki gemi sayesinde, ne kadar çok balık tutabileceği-mizi tahmini size bırakıyorum. 160,000 dolâra maledilecek olan bu iki ge-miden beheri senede asgarî 40,000 dolârlık bir döviz temin edeceğini size garanti ederim.»

Bu esnada sayın muhatabım:

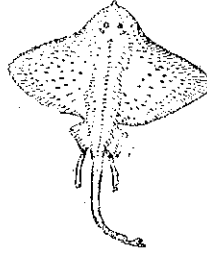
«— Buyrun size tesislerimizi gezdireyim, dedi. Ufak çapta olmasına



rağmen iyi organize edilmiş olan bu tesisi gezdikten sonra Amerikalı uzmanla tanıştık (Şekil — 11).

«— Bir kaç gün kalabilseydiniz, sizi gemilerimizle balığa çıkarırdık», diyen sayın HÜSEYİN DABBOĞLU'ya teşekkür ederek ayrılırken, önümüzdeki yıllar için iyi temennilerde bulundum.

Şekil 11 — Amerikalı uzman işinin başında



Tarihimizde ve Bilhassa FATİH Devrinde Balık

RİDVAN TEZEL

Sayın Prof. SÜHEYL ÜNVER'e bir mülâkat ricasıyla telefon ettiğim zaman, "— Peki ama, ben hayatımda hiç balık tutmadım ki, sizin suallerinize cevap verebileyim", demişti.

Ben, "Tarihimiz boyunca balık" mevzuu hakkında konuşmak istediğimi söyleyince:

"— Bilir misiniz FATİH Devrinde ancak göl balığı yenmekte idi", dedikleri anda, kendisiyle çok enteresan bir röportajın hazırlanabileceğine kanaat getirdim. Hafta içinde bir gün kararlaştırdık.

★

Kapıdan içeri girdiğim vakit sayın Profesörü içinde yüz bin mevzuu ihtiva eden ve sayısı 3000 i mütecaviz olan dosyalar arasında bir eseri tetkik ederken buldum. Beni görünce:

"— Hiç merak etmeyin balık hakkında

da bir dosyamız var." diye iltifatlarına mazhar oldum. Tıp Tarihi Enstitüsünde, İBNİ SİNA'ya, meşhür Türk Hekimlerine ait arşivler, minyatürlere ait dosyalar bulunabilir. Fakat balık hakkında bir dosya bulunması, hakikaten hayretimi mucip olmuştu.

"— Ben hayatımda hiç balık tutmadığım gibi, tutulmasını da istemem.



Ord. Prof. Dr. SÜHEYL ÜNVER.

Neden bilir misiniz? Hayata kıymak bakımından... Hattâ bâzen balık tutanları görürsem, "İnşaallah tutamaz", diye içimden bir temennide de bulunurum. Siz balıkların insanlara ettikleri bedduayı bilir misiniz?"

"— ?????"

"— Beni tutan ummasın, derlermiş. Bu birincisi. Hayatlarına kıydıkları için balıkçılara beddua. Ben umumiyetle refah içinde bulunan bir balıkçıya rastlamadım. İkinci beddua size ve bana ait. 'Beni yiyen doymasın'. Fakat şu son duası: 'Beni tuzlıyan, üzerimdeki pullar kadar paraya nail olsun'. Çünkü bu şekilde balık öldükten sonra bile istirahat ediyor demektir'.

"— Peki, efendim, mademki tutulmasına gönlünüz razı olmuyor, o halde siz hiç balık yemez misiniz?"

"— Bayılırım. Ama şahsım için tutturmam. Nasıl olsa, avlanmış olan balığı yemesini severim. Size bir şey söylüyeyim mi, FATİH Devrinde bile Türkler balığa fazla iltifat etmezlerdi."

"— Niçin?"

"— Bu, tahminimce, bir nevi tiksinti olabilir. Belki de 'Ehli İslâmın ekline salih bir kimesne cımadığından.....'dır. Hattâ FATİH saraylarının mutfaqlarında bugün veyahut da o zaman bilinen isimleriyle, balık kayıtlarına rastlamak kabîl değildir. Deniz mahsullerinden istridye ve karidyeye (karides) rastlanmaktadır. Acaba İstanbulun fethinden evvel, sahil şehirlerimizde bu iki deniz mahsulü yeniyor muydu? Bu da meçhulümüzdür. Hattâ karides ve istridyeyi biraz müteassıp olanlar, pek sevmezler. Her halde Boğaziçinin meşhur balıkları da sarayda sarfolmuştur.

FATİH mutfağında kullanılan balıklar arasında tatlısu balıklarına tesadüf ediyoruz. Bunlar Terkos gölünden getirilen balıklardır. Ne garip değil mi? Mamafih bunun makul bir sebebi de var. FATİH, dinlenmek ve gezmek için sık sık Terkos gölü civarına giderdi. Belki de orada kendisine balık ikram etmişler, lezzetini beğendiğinden, sarayında da yenmesini emretmiştir. O zamanlar dahi balığa piyaz konması mûtat olmuştu. Ancak, soğandan mada, bir miktar kışnış de konmakta idi. Bunun sebebini bugün dahi bilmiyoruz. Matbahı Âmire defterlerinde, FATİH için alınan balıklara ait şöyle bir kayda tesadüf edilir:

"Mâhî berâyı hassa 878 (1473) senesi Şaban'ında hemen her gün 10 akçelik balık alındığı kayıtlara geçmiştir. Ancak biraz evvel de söylediğim gibi, hangi cins balıklardan alınmış olduğu zikredilmemiştir.

Diğer taraftan FATİH mutfağında pişirilen deniz mahsullerinden istridye vardır. Ne şekilde pişirildiği hakkında maalesef bir kayda rastlamamaktayız. Belki de sarayda ikamet eden gayri müslimler (reayâ) için pişiriliyordu. Nitekim 878 (1473) Şaban'ında hemen hergün, 4 akçelik istridye alındığına dair kayıt mevcuttur.

Mektebi Tıbbiyei Adliye hocalarından MEHMED KÂMİL'in 1859 da neg.

rettiği Melcei Tabbahin isimli taşbasması eserinde, ıstıdyenin külbastısından bahsedilmektedir. Enteresan olduğu için söylüyorum, isterseniz not ediniz... "İstıdyenin boş kabuğu atılarak, diğer kabuğunun içine bir kaç damla zeytin yağı, tuz, biber konularak tek tek ızgara üzerine dizilir. Tamam kabuğuna yapışır gibi kızardıkta ızgaradan indirilir. Kabuğuyla bir tabağa dizilip yenirken üzerine limon sıkılıp, kabuğundan ayrılarak ekledilir..."

Bir de aynı eserde, ıstıdyenin pilâkisinden bahsedilmektedir. Bu tarz pişirilmesinde ise, ıstıdye kabuğundan ayrılır, iyice yıkandıktan sonra, bir tencereye zeytinyağı konularak, üzerine doğranmış maydanoz ve biraz su ile bir iki taşım kaynatılarak indirilir. Tabağa konup, üzerine limon sıkılarak yenir..."

FATİH'in Matbahı Âmire defterlerinde bâzen karıdyeye (karides) de rastlanır. 878 senesinin Şaban ayında hemen her gün 3 akçelik karides alınmıştır. İstıdye takdirinde söylemiş olduğum gibi, sarayda hizmet gören gayri müslim unsurlara mı alınıyordu, orası meçhulümüzdür.

Yine aynı kayıtlardan, aynı senenin 3 Şevval Cumartesi günü, FATİH'e hazırlanan yemekler arasında, piyazlı balığa rastlanmaktadır.'

— Acaba o zamanki tebabet, balık yenmesini tavsiye ediyor muydu?

— İBNİ SİNA, yazmış olduğu Tıbbî Urcuze'lerinde, balığa ait bazı tavsiyelerde bulunmaktadır. Meselâ:

— "..... balıkların zıvık ve lüzucetlû olanlarını değil, kabuklu ve sert olanlarını ye, bütün yemeklerden sonra ve balık üzerine, hazım başlamış ise, sakın şarap içme. Her ne kadar içtiğin şarabı arzu ve iştiha ile içmiş olsan da bunun ziyanı vardır....."

Dahası var, yine İBNİ SİNA'nın yolculara yaptığı tavsiyeler arasında, balığa ait hususat vardır. Meselâ:

— "..... Susatıcı gıdalardan sakınmalıdır. Tuzlu balık, her nevi sütler yeme....."

— "Acaba Bizans mutfağı Türk mutfağına tesir etmiş midir? Belki de, balık yemek âdeti bize Bizanslılardan geçmiştir. Bu husustaki düşüncelerinizi lütfeder misiniz?"

— "Pek zaunetmiyorum. Zira biliyorsunuz, mimarimizde, Bizansın bir tesiri olmadı. FATİH'in mutfak defterlerinde her ne kadar sık sık ıstıdye ve karidesin geçtiği görülürse de, bunların mutfağımıza Bizanstan maledildiği iddia edilemez. Şurası da muhakkak ki, Bizanslılar, Anadolu yoluyla ticaret ederlerken, Türklerle geniş ölçüde temasları olmuştur. Bu itibarla, bilâkis Türk mutfağı Bizanslılara tesir etmiş olabilir."

— "Bir sual sormama müsademenizi rica edeceğim. Türk tezyini sanatlerinde bu meyanda, minyatürlerde balık resmi var mıdır?"

— "Evet, ancak sadece bahçedeki havuzlarda, balık resimlerine rastlanır. Bilhassa minyatürlerde, çok iri balıklar resmedilmiştir. Bunları, şu veya bu balıktır diye adlandırmak kabil olamaz. Bir de Hayatülhayvan isimli eser-

de, balıklara ait bahisler de vardır. Ayasofya hamamındaki havuzun ortasında sırt sırta duran üç balık heykeli vardır. Bunların Bizansa ait olması çok şüphelidir. Balık edebiyatımıza da girmiştir. Onun için de sahibi selâhiyet olan Doçent ABDÜLBAKİ GÖLPINARLI'ya müracaat etmenizi tavsiye ederim.”

Bütün hayatını Tıp Tarihi Enstitüsünde, zengin bir arşiv meydana getirmeğe hasretmiş bulunan değerli hekimimiz sayın Ord. Prof. Dr. SÜHEYL ÜNVER'e yaptığı resim ve minyatürlere balık resmi ilâve edip etmediğini sordum.

“— Hiç balık resmi yaptığımı hatırlamıyorum,” dedi.

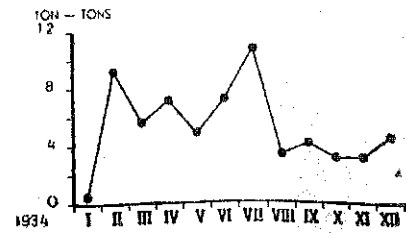
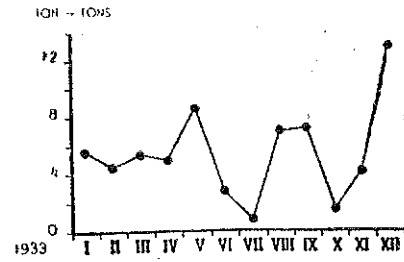
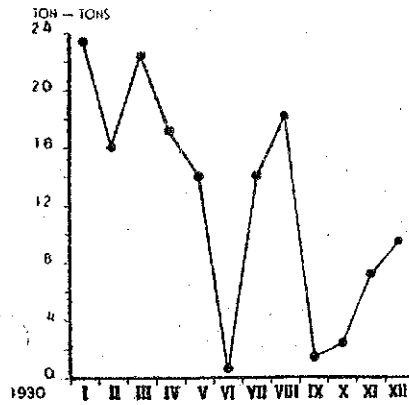
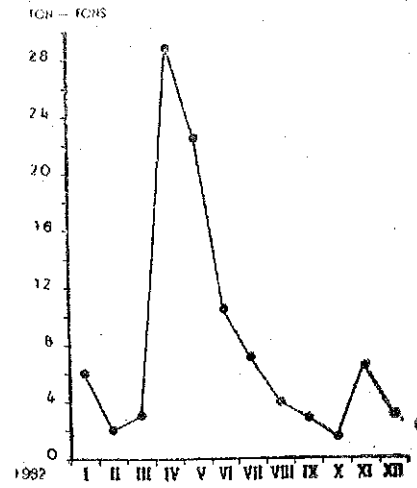
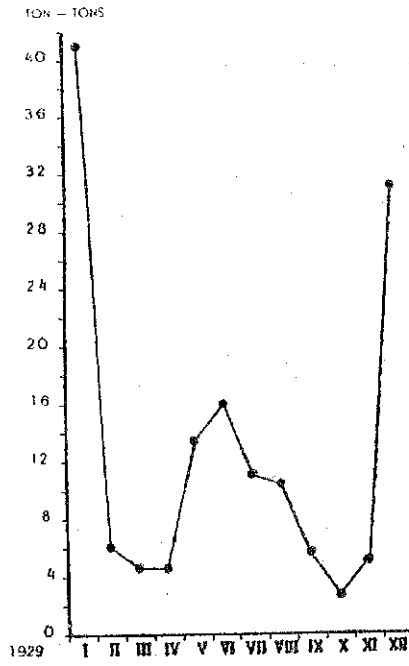
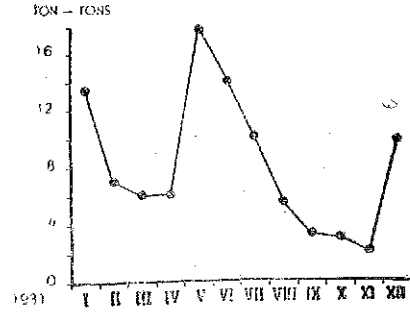
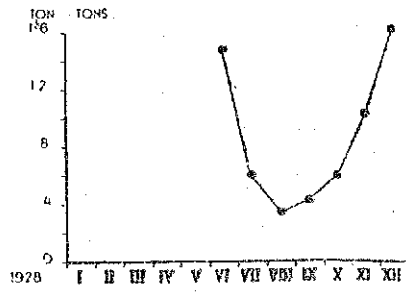
Kendisine teşekkür edip ayrılırken, 3000 den bir taneciğini teşkil eden “Balık” dosyasına, “Balık ve Balıkçılık” mecmuasının Ocak sayısını ilâve ettiğini gördüm. Çıkarken arkamdan:

“— Arşivlerimizi zenginleştirdiğiniz için memleket ve kendi hesabıma size borçluyum”, diye seslendi.

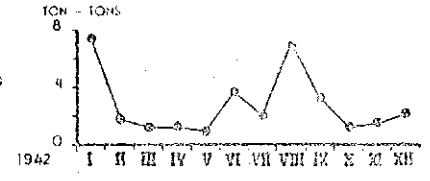
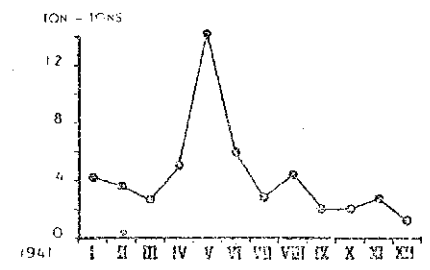
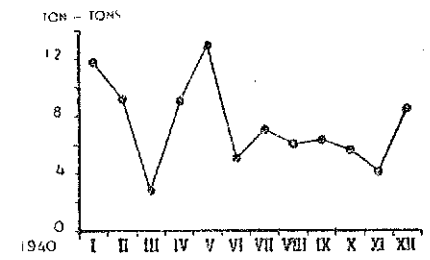
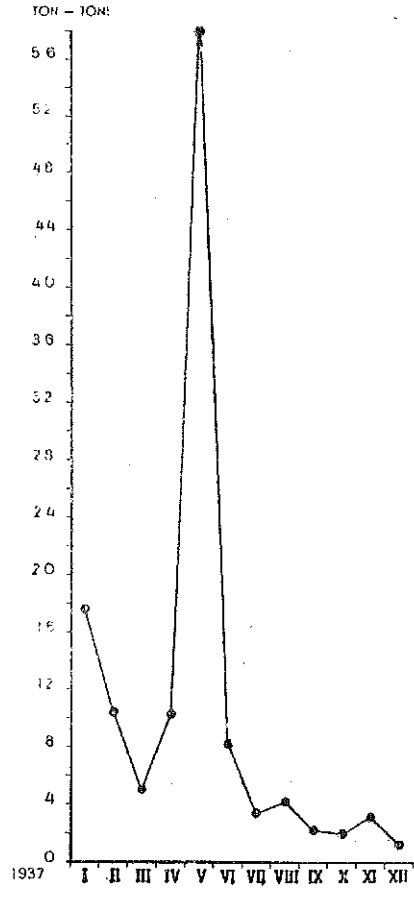
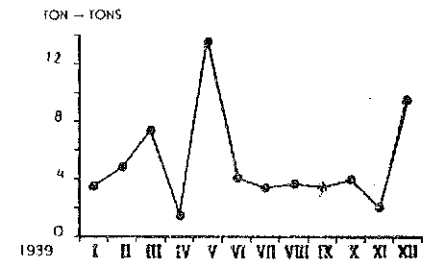
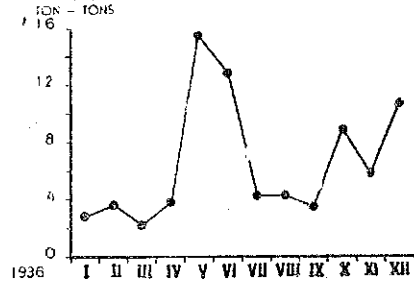
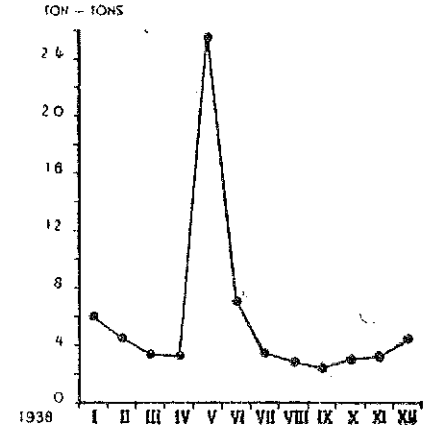
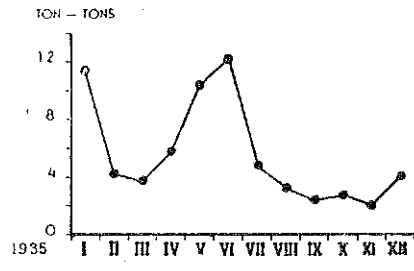
ET VE BALIK KURUMU'NUN BALIKÇI VE NAKLİYE GEMİLERİNİN HALEN NERELERDE BULUNDUKLARINI GÖSTERİR CETVEL

Geminin adı	Nerede bulunduğu	Ne maksatla kullanıldığı
Sazan	Trabzon	Sürmene Balık İstihsal ve Satış Kooperatifiyle müştereken yunus avcılığında.
Mercan	»	» » » » »
Pisi	Bafra	Bafra Balıkçılar Derneği ile müştereken balık avında.
Turna	Trabzon (Beşikdüzü)	Beşikdüzü Öğretmen Okulu tarafından kullanılmaktadır.
Gümiş	Trabzon	Perşembe Balık İstihsal ve Satış Kooperatifiyle müştereken balık avında.
Dalyan	Trabzon	Balık Unu ve Balık Yağı fabrikasına, Yunus gemisiyle avlanmış bulunan yunus balıklarının naklinde.
Yunus	Karadenizde	F.A.O uzmanlarının ve Akdeniz Şirketi'nin yapacakları balık avında.

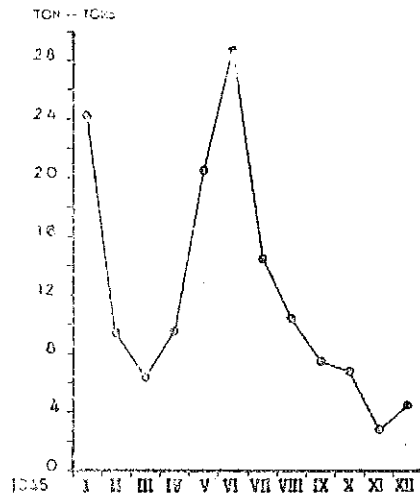
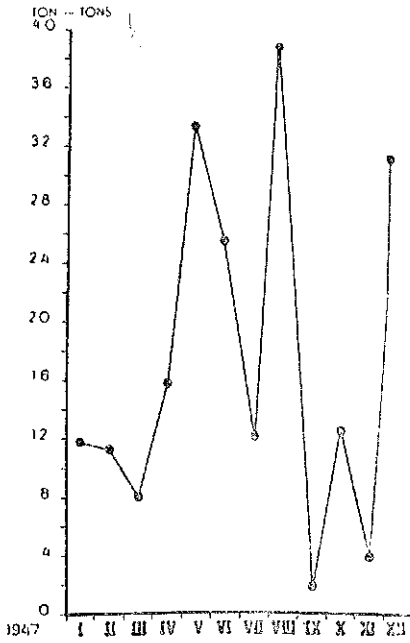
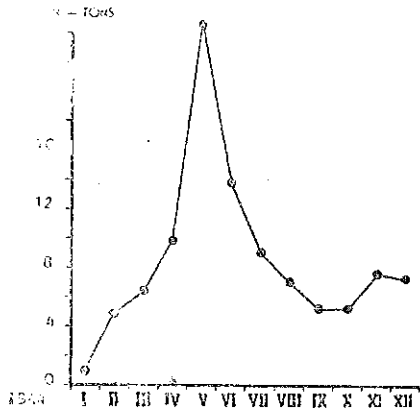
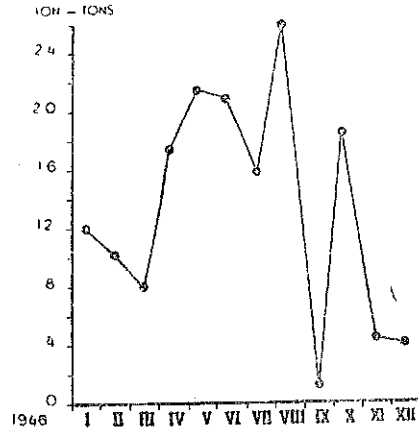
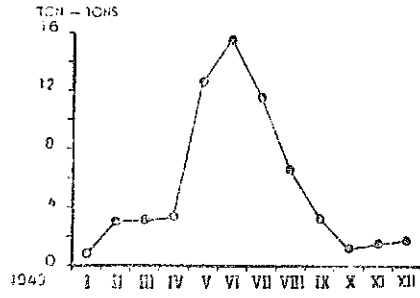
BALIK İSTİHS GR FI ERI



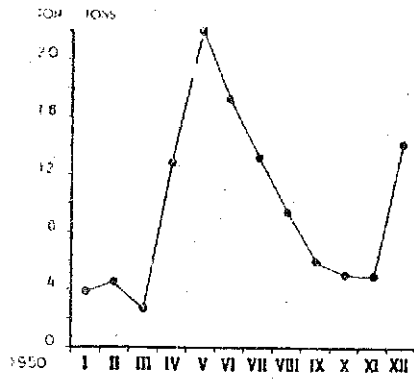
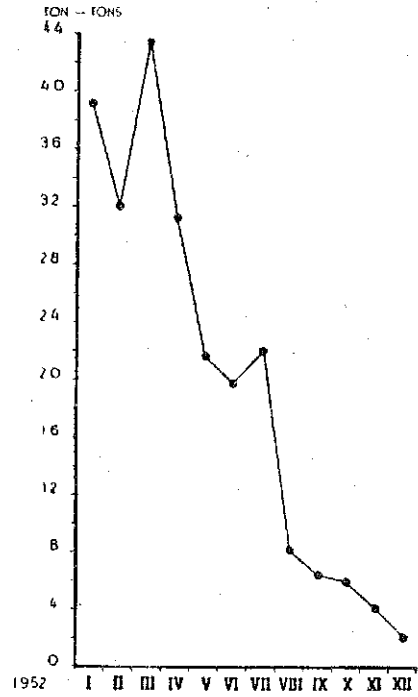
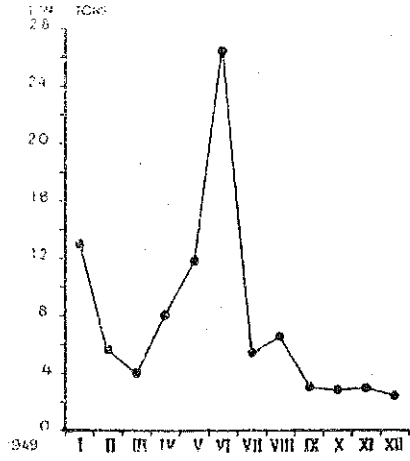
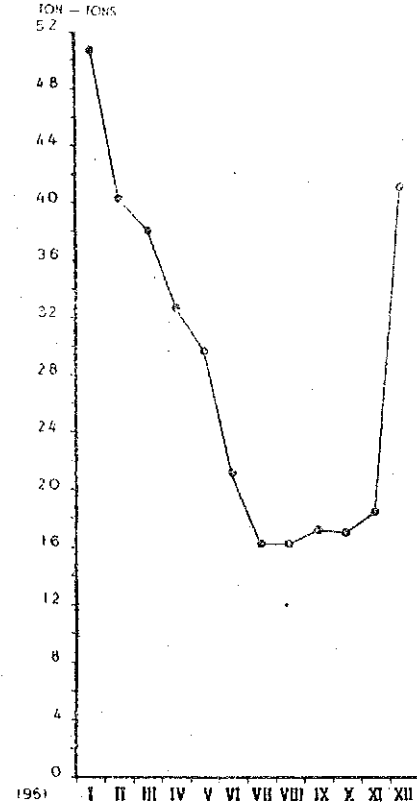
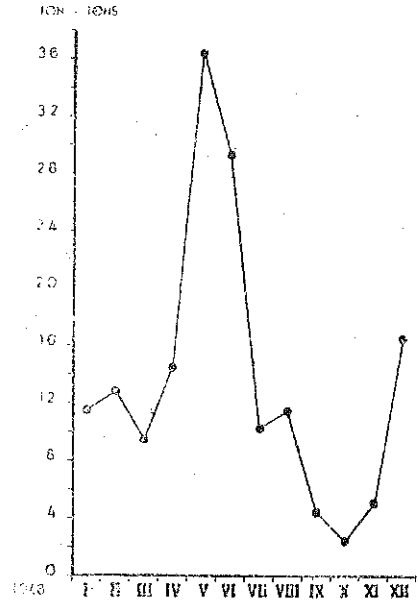
Tablo: 1 — Barbunya - Tekir balığı'na ait istihsal grafikleri
(1928 — 1934)



ablo: 2 — Barbunya — Tekir balığı'na ait istihsal grafikleri
(1935 — 1942)



Tablo: 3 — Barbunya - Tekir balığı'na ait istihsal grafikleri
(1934 — 1947)



Tablo: 4 — Barbunya - Tekir balığı'na ait istihsal grafikleri
(1948 — 1952)

BALIK ve BALIKÇILIK

(FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Et ve Balık Ku umu

Vol. III No: 4.5	APRIL - MAY 1955	Kat 5, Yeni Valde Han Sirkeci, İstanbul Zeyat Krom, Editor.
------------------	------------------	---

NEWS IN BRIEF.

Two very important surveys were made by the Fishery Research Center of the Meat and Fish Office. The first survey was made on March 1st. 1955 to determine the passage of the mackerels from the Black Sea to Marmara and their dissemination in the latter sea. The result of this survey was most satisfactory.

The M/S "Arar" then sailed for the Black Sea on March 10. The aim of this third trip was to determine the regions of the Black Sea where the anchovy have chosen their habitat. It has also been possible during this trip, to determine the location of shoals of horse-mackerels in the Eastern Black Sea.

Routine surveys were made at 55 different stations; samples of water were taken up to a depth of 200 meters which were tested for temperature, salinity, oxygen and plankton contents.

An area of more than 1800 square miles was searched with the Asdic for shoals of fish. The general impression obtained during this trip was that although the Black Sea had yielded this year bonitos in very great quantities, it supplied a very limited amount of anchovy.

The studies made on the weight, size and sexual maturity of the anchovy caught, showed that the majority of the existing anchovy were of small size and undeveloped. The catching season of the anchovy will come to an end very soon and large catches of this kind of fish should not be expected. Further surveys will throw some light on the very peculiar situation of the anchovy this year.

The surveys carried on the bonitos have proven that this species of fish increase and decrease in regular cycles of four years. In other words, the bonito catches reach a peak after a period of eight years. There is an interval of four years between peak and low years. If this is also true for the anchovy, will have to be determined in the coming years. A period of five years will have to be studied.

The determination of the "100 fathom line" was also taken into hand during this trip (Please refer to our March issue).

The area between this line and the coast is far more favorable for trawling than it was expected. Complementary research work in this field will be helpful in the acquisition of definite knowledge in this respect.

Experts O. AASEN and ERDOĞN AKYÜZ from the Research Center were sent to İskenderun where they made surveys to establish whether trawling carried on by local fisherman was done according to scientific methods. They spent three days there and are now working on their field-report.

Reports on "The Second Black Sea Trip", "The Marmara Survey Trip" and "The Use of Lampara Net in Turkish Waters" have been completed and will soon be published.

Experiments with the "Otter Trawl" the plans of which have been prepared by the F. A. O. will be made, soon.

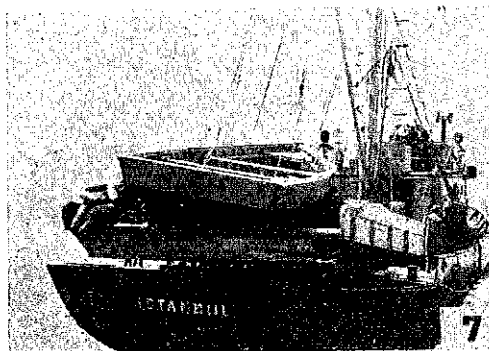
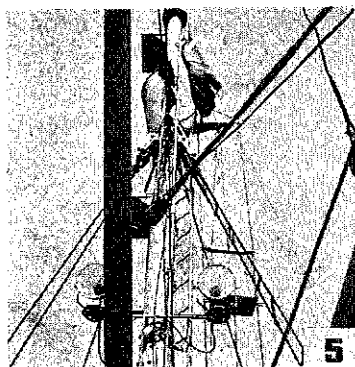
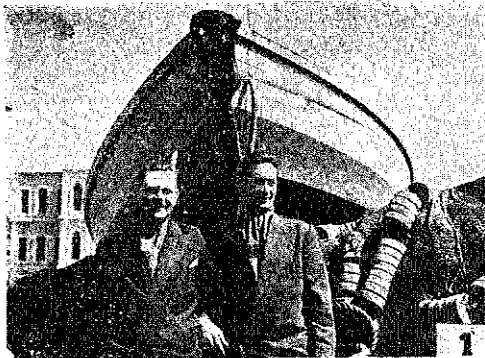
Mr. CHRISTOJONSSON from F. A. O., spent three days on board the "Yunus" experimenting with California-type purse seines in the Sea of Marmara.

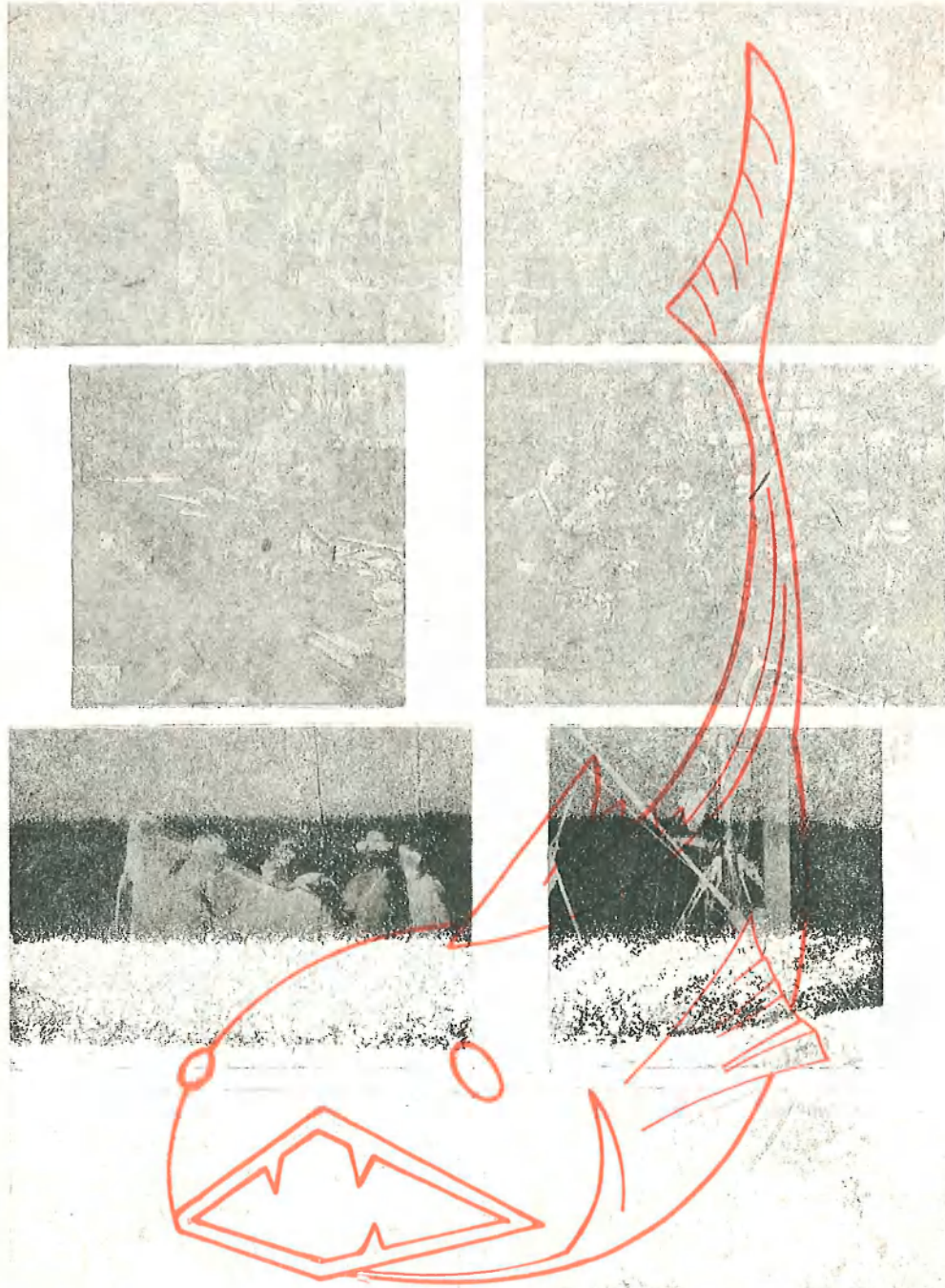
The "Yunus" altered according to the recommendations of our F. A. O. experts Messrs. EINARSSON and GUDMONDSSON and equipped with a purse-seine, has left for the Black Sea on April 10th. The consultants will train their counterparts and the crew of the "Yunus" in the use of this net. Representatives of the İstanbul Press were invited to inspect the ship and its equipment (Please refer to cover page three).

A naval engineer, who has completed his studies in the U.S.A. Mr. MEHMED FAHRI TUNCER has joined the staff of Mr. N. B. TOZAN who heads the department of navigation of the Kurum.

All the fishing vessels of the Kurum with the exception of "Sazan" which is being altered after the model of the "Yunus" are now operating in the Black Sea.

The transport vessels of the Kurum have been busy transporting fresh and frozen fish to Italy and Rumania these last three months. They are being rehailed now for the day which is not very far off when they will be asked to export more fish to our foreign customers (the bonitos are expected to be back by April 25 th.).





ERCAN MATBAASI
İSTANBUL — 1955

Fiatı: 100 Krs.