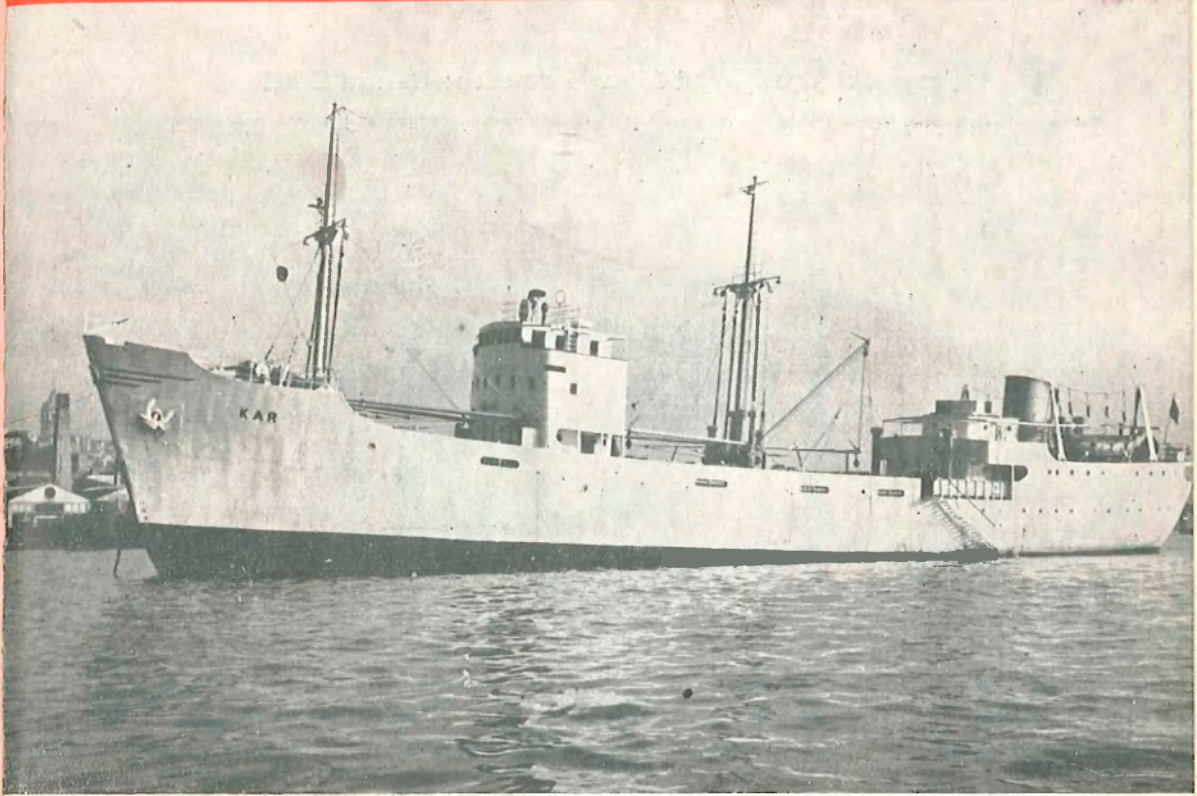


BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Oceanografinin Kaybettiği Bir Kıymet	1	Kesif Yem Sanayii Ltd. Şirketi Fabrikasında	
Dünya Balıkçılık Âlemi	3	Bir Saat	
«Kar» Frigorifik Nakliye Gemisini Ziyaret	5	Et ve Balık Kurumu	
Düğümler (Bağlar) VII	10	Çiroz İmalinin İnceliklerine Dair	
		İngilizce Balık ve Balıkçılık	26
		İçindekiler	28

ARALIK 1957

CİLT: V SAYI: 12

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ
TARAFINDAN NESBEDİLİR.

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

Bu sayıdaki yazı işlerini fiilen idare eden: **Rıdvan Tezel**

Kapak resmimiz «Kar» frigorifik nakliye gemisini Haliçte demirlemiş olarak tesbit etmektedir. «Kar»'a ait bir röportajı 5'inci sayfamızda bulacağız.

Fotoğraf: RIDVAN TEZEL

Abone şartları:

Yıllık abone bedeli 6 Türk Lirasıdır. Et ve Balık Kurumu İstanbul Şubesi Müdürlüğü, Yeni Valde Han, Kat 5 adresine posta havalesiyle gönderilmelidir.

Neşredilmek üzere gönderilen yazılar, muvafık görüldüğü takdirde yayımlanır. Neşredilmiyen yazılar iade edilmez.

BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han. Kat 5, Yeni Postane karşısı,
İstanbul. Tel.: 22 42 36

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR



CILT: V, SAYI: 12

ARALIK 1957



Oseanografinin Kaybettiği Bir Kıymet HARALD ULRIK SVERDRUP

1888 - 1957

Dr. ALTAN ACARA

1957 yılının Eylül ayında vefat eden değerli ilim adamı, HARALD ULRIK SVERDRUP oseanografinin en kıymetli simalarından idi. Onun kaybı dünya oseanografi âleminde derin tecessür uyandırmıştır. Norveçte 15 Kasım 1888'de Sogndal'da doğan H. U. SVERDRUP, 1908'de Oslo

Üniversitesinde fizikî oseonografi ve astronomi tahsil etmiştir. 1911'de Carnegie Enstitüsünde V. BJERKNES ile çalıştı. Burada oseonografinin ve metereolojinin hidrodinamik esasları ve bağlantıları üzerinde araştırmalar yaptı. AMUNDSEN'in kuzey kutbunda yaptığı MAUD Ekspedisyonunda genç bir araştırmacı olarak 7 sene çalıştı. Kuzey Sibirya sahilindeki med ve cezir dinamiği üzerinde kıymetli neticeler verdi. 1918'de Norveç'ten ayrıldı. Müteakip yıllarda ancak üç senede bir memleketine gelebildi, 1936 yılında Scripps Enstitüsü direktörlüğünü kabul etti. California'da bulunan bu enstitüye geldiği zaman 2 talebesi vardı. SVERDRUP burada iyi bir organizasyonla bir hamlede 30'dan fazla talebeyi yetiştirmiştir. Böylece bugünkü Amerikan oseanograflarının yetişmelerine ve bu ilmin Amerikadaki inkişafında mühim rolü olmuştur. Kuzey Buz Denizi, Kuzey Denizi, Pasifik Okyanusu ve Glâsiyoloji hakkında fen âlemine değerli bilgiler kazandırmıştır. Oseanografi ile metereoloji arasındaki bağlantıları, bu bağlantıların teori ve esaslarını vermiştir. 1931 de NAUTİLUS denizaltısı ile kuzey kutbu ekspedisyonunda çalışmıştır.

Kısaca H. U. SVERDRUP fen âleminde üstünde az çalışılmış mevzuların tetkik ve araştırmalarını yaparak bu mevzuların teori ve esaslarını veren kıymetli bir araştırmacı, öğreticiydi. NATIONAL ACADEMY OF SCIENCE'in en mümtaz siması ve âzası, INTERNATIONAL ASSOCIATION OF OCEANOGRAPHY'nin başkanı, Amerikan GEOPHYSICAL UNION'un başkan muavini bulunmaktaydı.

Yeni bir ekspedisyon hazırlıkları üzerinde çalışırken kalp hastalığından anî olarak vefat eden bu büyük insan dünya efkârı umumiyesinde teessür uyandırmıştır. Oseanografiye 1914 yılından itibaren devamlı olarak her sene muntazaman eserler vererek, kıymetli teori ve bilgi kazandıran H. U. SVERDRUP için, 1948 yılında «Journal of Marine Research» de 60'ıncı doğum yılı dolayısıyla hususî bir nüsha neşredilmiştir.

Neşredilen eserlerinin adedi 200 civarındadır. Bunların en mühimi bugün oseanografide bir müracaat kitabı olarak kullanılan THE OCEAN' dır. Diğer kıymetli bir kitabı OSEANOGRAPHY FOR METEOROLOGISTS'dir.

Oseanografi âlemi kıymetli bir elemanını kaybetmiştir.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

* Geçen sayımızda bildirmiş olduğumuz veçhile, Romada F.A.O. konsey toplantılarına iştirak etmiş ve bilâhare, muhtelif İtalyan balık, konserve fabrikalarıyla balık ihracatı için çok faydalı temaslar yapmış olan Et ve Balık Kurumu Umum Müdür Muavini CIHAD RENDA 27/11/1957 de memleketimize dönmüştür. İtalyada yaptığı temaslar neticesinde, Türk balıklarına yeni mahreçler bulunmuş olduğu memnuniyetle öğrenilmiştir.

* Et ve Balık Kurumu İstanbul Şubesi Müdürü FAİZ POROY, üç seneden beri Avrupaya yapılmakta olan yaş üzüm ihracatını arttırmak, rakip memleketler karşısında, Türk üzümlerinin durumunu incelemek ve memleket için geniş bir döviz kaynağı olma vadini gösteren bu ihracat maddemizi ilgilendiren hususlar hakkında Almanya ve Avusturyada temaslar yapmak üzere, 30 Kasım 1957 tarihinde Hamburga hareket etmiştir. Sayın Poroy bu seyahatinde Hamburg, Bremen, Münih ve Viyanaya gidecektir. Seyahatin 15 gün süreceği tahmin edilmektedir.

* Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı tarafından memleketimize gönderilmiş bulunan Dr. HERMANN EINARSSON'un mukavelesi hitama erdiğinden, 29/11/1957 tarihinde Romaya müteveccihen Türkiye'den ayrılmıştır.

* Önümüzdeki sene, Romada toplanacak olan Birleşmiş Milletler Teşkilâtı G.F.C.M. (Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi) kongresine, memleketimizden, Kıymetlendirme Komitesi raportörü olarak, Kimya Yüksek Mühendisi Dr. ALTAN ACARA seçilmiştir. Dr. ACARA, şimdi Akdeniz için bir programla bir anket hazırlıyarak, çalışmalarına başlamıştır. Alınacak neticeler, bilâhare kongreye sunulacaktır.

Bu programın ve anketin teferruatını aynen veriyoruz:

P R O G R A M

1. Balık unu istihsalı ve istihsal imkânlarının protein kazanma bakımından tetkiki,
2. Muhtelif maksatlı balık unu istihsal metodları,
3. Balık unlarının organik, anorganik tetkiki, karakteristikleri ve standardizasyonu,
4. Balık ununun hayvan beslenmesindeki rolü, en uygun ve iktisadî karışımların tetkiki,
5. Balık ununun insan gıdası olarak kullanılması,
6. Balık ununun zararlı tesirlerinin sebepleri,
7. Gelecekteki balık unu istihsal imkânları ve projeleri.

Bu program balık unu spesial raportörü Dr. A. ACARA tarafından teklif edilmiştir. Araştırmacılara mevzular hakkında fikirler vermek üzere hazırlanmıştır. Ba-

lık unu mevzuuna ait her türlü tekliflerin veya suallerin en kısa zamanda G.F.C.M. sekreterliğine bildirilmesi rica olunur.

G. F. C. M. Sekreteri
Mr. M. J. GIRARD

A N K E T

G.F.C.M.'in 5'inci toplantısında Kıymetlendirme Komitesinin balık unu mevzuunda, bu toplantı için verilecek muhtelif memleketlere ait tebliğlerin bir hülâsasını yapabilmek ve bu toplantıyı aktif hale getirmek için aşağıdaki sorular spesial rapor-tör Dr. A. ACARA tarafından tertiplenmiştir. Verilecek cevapların sual numaraları yazılarak G.F.C.M. sekreterliğine bildirilmesini rica ederim.

Vereceğiniz kıymetli cevaplara şimdiden teşekkürlerimizi bildiririz.

G. F. C. M. Sekreteri
Mr. M. J. GIRARD

1. Memleketinizde balık unu istihsali, balık unu istihsalinin ana hatları, istihsal mevsimleri, istihsalde kullanılan balık neveleri, istihsal bütün balıktan mı, kalıntılardan mı veya her ikisinden mi yapılmaktadır?
2. Memleketinizde istihsal veya ithal edilen balık unlarının terkipleri, istihsal edilen balık unlarının terkiplerinde bir değişme varsa bunun açıklanması?
3. Memleketinizde balık unları hayvan beslemede kullanılıyor mu, kullanılıyorsa hangi hayvanlara ne şekilde ve ne miktarda veriliyor?
4. Memleketinizde balık ununun yem olarak kullanılması hakkında yapılan araştırmalar var mı, hazım derecesi, bu araştırma neticelerinde hangi hayvanlarla ne netice alındığını bildiriniz?
5. Memleketinizde hayvan beslemede balık ununun kullanılması hakkında düşünceleriniz, tanzimi hakkında fikirleriniz nedir?
6. G.F.C.M.'in 5'inci toplantısı için balık unu mevzuunda tebliğ verebilir misiniz, bu tebliğlerin abstraklarını veya hiç olmazsa umumî kıymetlerle gayet kısa hülâsalarının bildirilmesi mümkün mü?
7. Bir nevi balık unu insan gıdası olarak memleketinizde kullanılıyor mu, hangi rasyonlarda ve ne şekilde?
8. Balık unu ihtiva eden preparatlarınız var mı, nelerdir, terkipleri?

* 1957 yazında Dr. ALTAN ACARA idaresinde yapılmış olan PEK-TAŞ EKSPEDİSYONU'nda alınan ilmi neticelerin değerlendirilmesine devam edilmektedir. Şubat ayında yapılacak bir neşriyatla, neticelerin yayınlanmasına başlanacaktır.

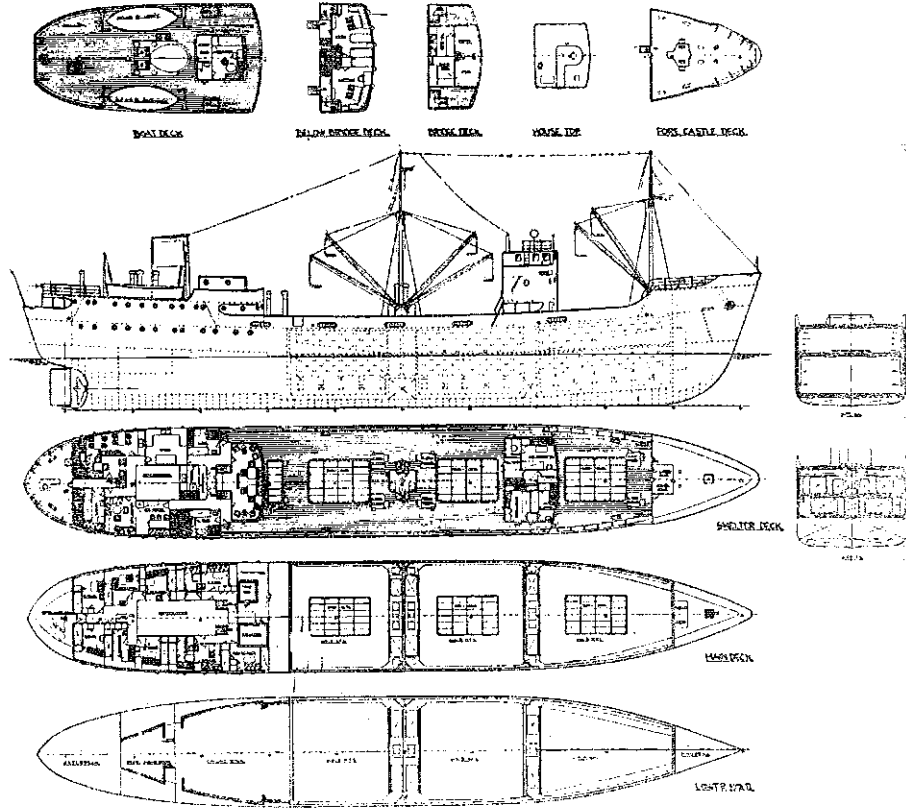
* Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtınca memleketinize gönderilmiş bulunan Dr. R. VESTERHUS'un Balıkçılık Araştırma Merkezinde bir teknoloji lâboratuvarı tesis etmekte olduğunu evvelce haber vermiştik. Sayın uzmanın halen yatmakta olduğu Alman Hastanesinde iyileşmek üzere bulunduğu memnuniyetle haber alınmıştır. Kendisine âcil şifalar dileriz.

NOT:

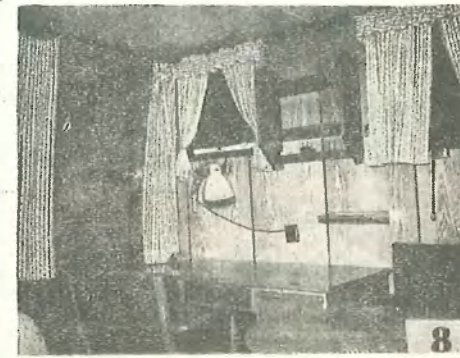
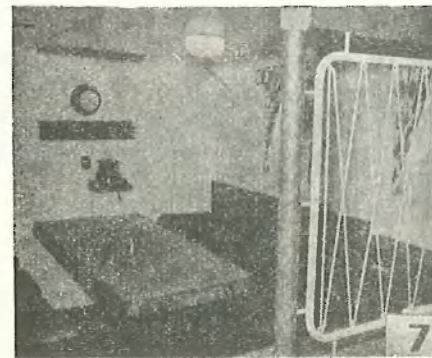
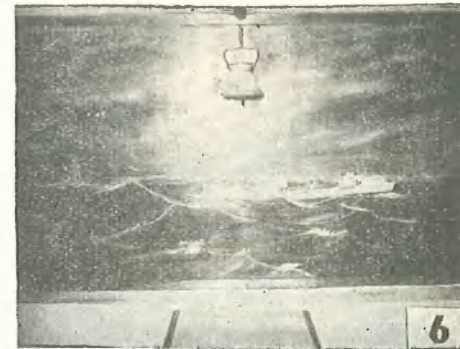
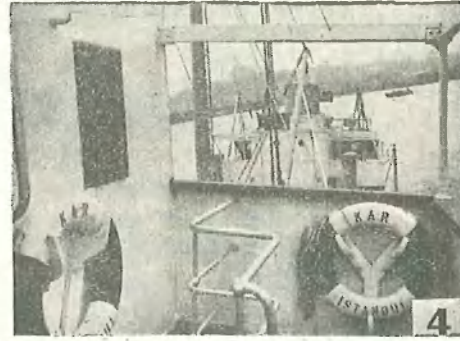
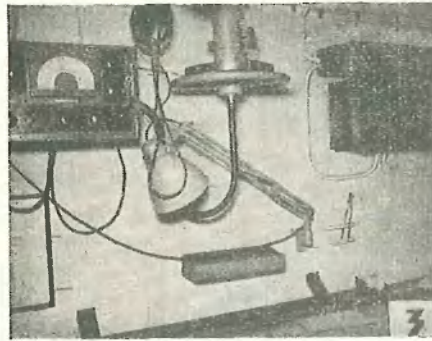
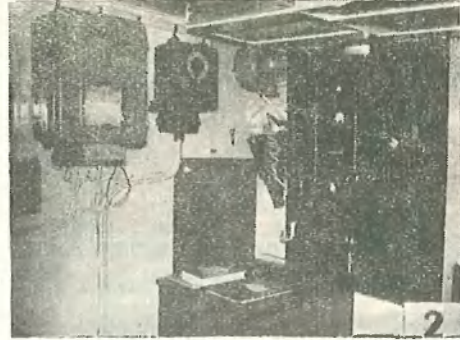
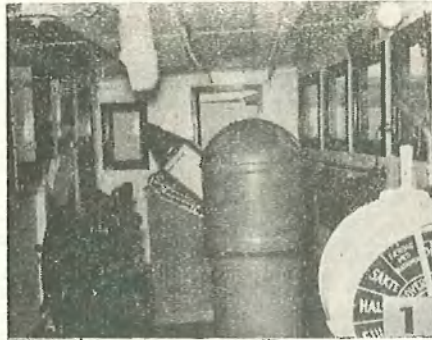
1. 6 numaralı soru Akdeniz bölgesi için tebliğ verebilecek araştırmacılar içindir.
2. Bütün bu sorulara verilecek cevapların yayınlarla desteklenmesi ve mümkünse sekreterliğe bu yayın separatlarından gönderiniz.

"KAR" Frigorifik Nakliye Gemisini Ziyaret

Günün birinde, Boğaziçinden İstanbula vapurla inenler, Arnavutköy koyunda demirlemiş bulunan küçük ve fakat martı gibi bembeyaz tertemiz bir geminin mevcudiyetine şahit oldular. Acaba, Türk bayrağını taşıyan gemi ne gemisiydi? Civarında oturanların her birisi bir tahminde bulundu. Fakat hiç birisi tahmininde isabet edemedi. Bir müddet sonra, bu hüviyeti, Boğazlılarca meçhul olan gemi demir alarak, İzmit'e doğru yol aldı. Orada gümrüklendi ve nihayet günün birinde Haliçte Kasımpaşa açıklarında, tekrar görüldü. Gelişi çok mütevazî bir şekilde olan bu gemi, Et ve Balık Kurumu tarafından Norveçten satın alınmış olan frigolu bir nakliye gemisi idi.



«Kar» gemisinin muhtelif kesitleri



Kasımpaşadan, gemiye gitmek üzere sandala bindiğimiz zaman, sandalcıya da sordum. O da geminin kimin olduğunu, ne işe yarıyacağını bilmiyor. Biraz sonra geminin bordasından aşağıya indirilmiş olan merdivenden yukarıya doğru çıkıyoruz. Sakın küçük dediğime bakmayın. Güverteye dahil olduğum zaman, hiç de öyle olmadığını anladım. Zira uzunluğu 59.1 metre. Altı tane ambarı var ki, bunların mecmu hacmi 1232.3 metre küp topluyor. Gemide bizi, süvari arkadaşımız NEDRET AKI karşıladı. Gayet güzel tefriş edilmiş olan zabitan ve misafir salonunda karşı karşıya oturuyoruz. Daha evvel, Gemlikte, Londraya yapılan Müşküle üzümlerinin sevkiyatında bulunmak üzere misafir edilmiş olduğumuz «Rodos» isimli gemide bulunduğum zaman imrenmiştim. Demekki Kurumun da böyle şirin bir gemisi oldu.

NEDRET AKI, «— Eylülün 22'sinde İstanbuldan uçakla hareket ettik. Evvelâ Oslo'ya bilâhare Aalesund limanına vasıl olduk. Maksudumuz, Et ve Balık Kurumu tarafından satın alınmış olan, eski adıyla «King Reefer» ve yeni adıyla «Kar» gemisini teslim almaktı diyor. Teslim alma merasimi Ekimin 30'uncu günü yapıldı. Merasime, Aalesund'un ileri gelenleri ve gemi sahibi iştirak etmişlerdi. Verilen kokteyli müteakip, geminin Norveçli sabık kaptanı, Norveç bayrağını indirdi. Sonra, «Kar»ın süvarisi olmam dolayısıyla, şanlı bayrağımızı direğe çekmek şerefi de, hayatımda ilk defa olmak üzere, bana nasip oldu. Nihayet İstanbulla müteveccihen Ekimin 11'inde hareket ettik. 4000 millik bir mesafeyi katettikten sonra ayın 26'sında Dolmabahçe önüne vasıl olduk.»

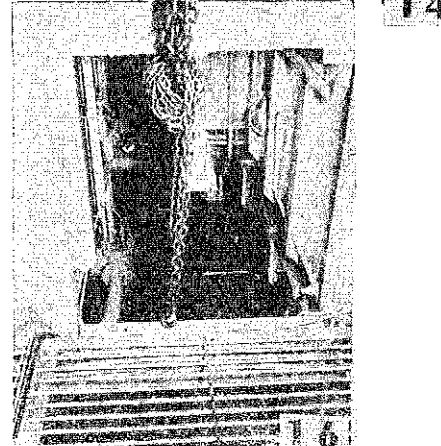
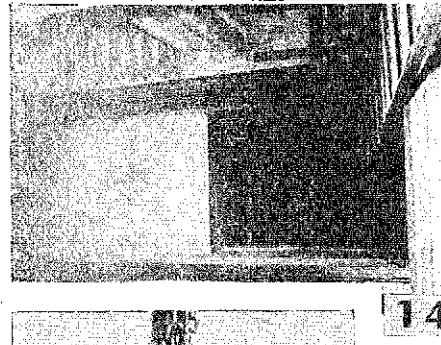
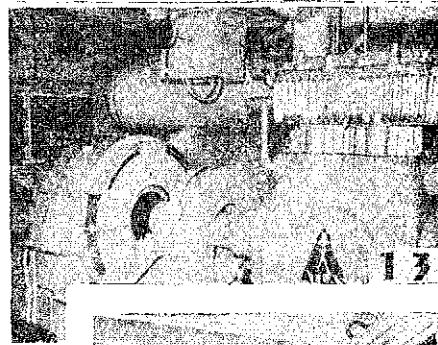
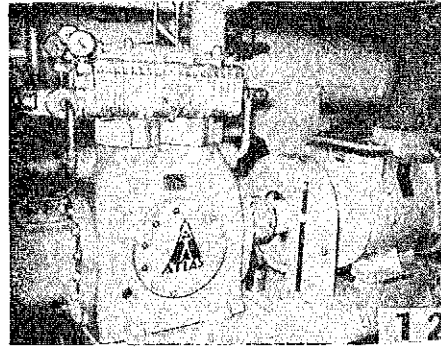
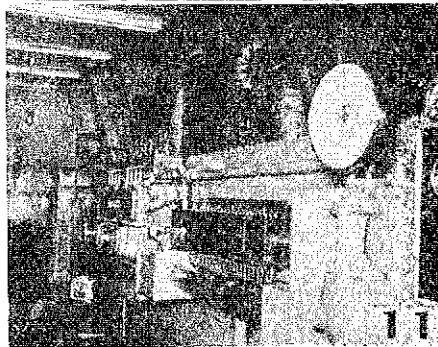
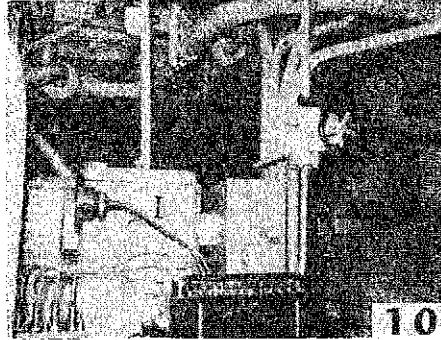
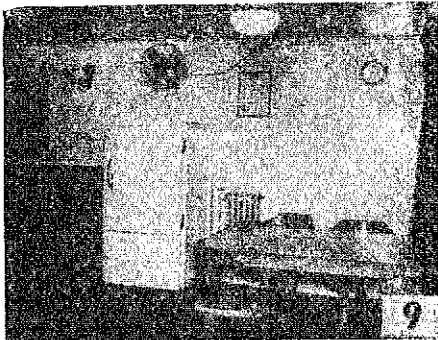
«— Seyahatiniz nasıl geçti?»

«— Normal şartlar altında geçti. Seyir esnasında hava fena değildi. Hiç bir arıza olmadan salimen geldik. Gemiye gezdirmeden evvel şunu belirtiyim ki, gemi yaş meyva ve dondurulmuş balık nakli için en ideal bir gemidir. İdeal bir gemi tabiriyle ne kastedtiğimi biraz izah edeyim. «Kar»da suhunetin —25 dereceye kadar indirilmesi kabildir. Öte yandan ambarların suhunetlerini muhtelif derecelerde tutmak da kabildir. Meselâ 1 No.lu ambarda —25 derece suhunette donmuş balık nakledilirken, bunun hemen üstündeki ambarda, meselâ muz nakli kabil olabilmektedir. Sonra, geminin sadece düşük suhunetler sağlıyan tertibatı olduğunu zannetmeyin. Zira sıcak hava vererek suhuneti +45 derecede de tutmak kabildir.»

«— Bu suhunete lüzum var mı?»

«— Evet vardır. Yine biraz evvel zikrettiğim muz naklini ele alalım.

Şekil 1 - Kaptan köşkü: önde cayro pusla ve gerisinde radar cihazı görülmektedir, Şekil 2 - Seyir kamarası: solda echo-sounder, elektrikli paraketa müş'iri, ambardaki CO₂ miktarını ölçen cihazlar, Şekil 3 - Direction finder, Şekil 4 - Köprü üstündeki kık tarafa bakış, Şekil 5 - Zabitan yemek salonu, Şekil 6 - Geminin fırtınalı havada seyrini gösteren ve bir salonu süsleyen yağlı boya tablo, Şekil 7 - Geminin zabitan istirahat yeri, Şekil 8 - Çarkçı başı kamarası.



Mal ham ise, gideceği limana kadar sıcak hava ile olgunlaştırılması mümkün kılınmış olur.»

Ambarlara göz attıktan sonra, kaptan köşkündeki seyir kamarasındaki aletleri tetkik ediyoruz. NEDRET AKI devamla,

«— Şu gördüğünüz alet sayesinde, bütün ambarların suhunetlerini ve durumlarını takibederiz. Gerçi her ne kadar makine dairesinden de aynı kontrolleri yapmak kabil ise de, süvariye de, yapılmakta olan kontrollerin takibi imkânı verilmiştir. Geminin can ve mal emniyeti bakımından da, en büyük tonajdaki gemilerde bulunan seyir aletleri olduğunu söylemeliyim. Bu arada, radarı, cayro puslası, direction finder'i ve telsiz ve telsiz telefon gibi cihazlarının bulunduğunu söyleyebilirim.»

«— Bu cayro pusla ne işe yarıyor?»

«— Bu alet çift devvareli, havası boşaltılarak, içine hidrojen doldurulmuş olan kapalı bir küre içinde çalışır. Devvareleri havi bu küre, asidli su ve donmamasını temin için de gliserinli su karışımını ihtiva eder. Netice itibariyle iç içe geçmiş üç küreden ibarettir, diyebiliriz. Cayro puslasının en mühim bir hususiyeti, yaptığı hatanın gayet cüz'î olması ve tebeddül etmemesidir. Yalnız geminin Kuzeye ve Güneye seyri esnasında arz dairelerinden doğacak hatalar vardır ki, bu da repeater'le tesbit edilip, verilecek rotada tadilât yapılır. Miyar puslalarında ise, geminin her taidlât ve tamiratında, havuza girişinde, puslanın tashihi yapılması icabeder.»

«— Teşekkür ederim, şu direction finder'dan da biraz bahseder misiniz?»

«— Peki. Efendim, direction finder ise, geminin malûm istasyonlardan verilecek sinyallerden kerteriz almak suretiyle mevki tâyin etmesi için yapılmıştır.»

Kaptan köşkünden sonra gemi personelinin kamaralarını da geziyoruz. Bu hususta evvelce, Gemi İşletme Servisi şefi NAFİZ TOZAN'ın «— Gemi personelinin yaşama yerlerinin çok konforlu olduğu...» hakkındaki sözlerini hatırlıyorum. Gerçekten bu odalar, lüks bir vapurdaki kamaraları hatırlatacak mükemmeliyette. Sayın TOZAN'a şimdi şu anda hak veriyorum.

NEDRET AKI devamla diyor ki,

«— Gemi çok sağlamdır ve en iyi malzeme ile yapılmıştır. Şunu da ilâve edeyim ki, bu gemi bütün denizlerde seyir yapabilecek kudret ve kabiliyettedir.»

Gemiden ayrılırken, pek yakında, donmuş balık yükleyip, servise gireceğini öğrendim. NEDRET AKI'ya teşekkür ederken, mürettebata da hayırlı yolculuklar diledim.

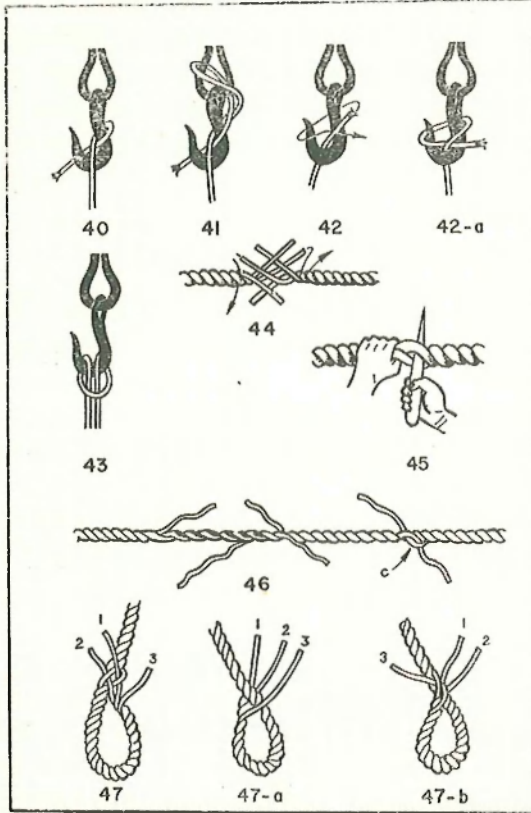
Şekil 9 - Mürettebat yemek odası, Şekil 10 - Yardımcı makinelerden bir görünüş, Şekil 11 - Ana makinenin yandan görünüşü, Şekil 12, 13 - Soğutma kompresörleri, Şekil 14 - Geminin soğuk ambarlarından biri,, Şekil 15 - Gemi tamir atölyesinden bir görünüş, Şekil 16 - Makine dairesine yukarıdan bir bakış.

DÜĞÜMLER (Bağlar)

VII

B. TURGUTCAN

KANCA BAĞI: Bir palanganın, bir halata vurulmasında (bağlanmasında) veya doblin halindeki çımaları sıkmak için kullanılır (40) şekilde görüldüğü gibi kanca üzerine yapılan bir meze voltadan ibarettir.



ÇİFTE KANCA BAĞI:

Kanca bağının kullanıldığı yerlerde kullanılır fakat daha emniyetlidir (41).

BİNDİRME KANCA BAĞI:

Kanca bağının kullanıldığı yerlerde kullanılır, yağlı halat kullanıldığı vakit daha iyi tutar (42).

BURMALI KANCA BAĞI:

Bir balyeyi palanga kancasına takmak veya bir halatı bir donanımın kancasına takmak için kullanılır (43).

DİKİŞLER:

İki halatı birbirine eklemek, halatların çımasına kendi bedenlerine tesbit etmek veya bir halatın eskiyen kısmını kesip atarak, bu kısımlarından tekrar birbirine eklemek için kullanılır ve kollar (44), açılmamış kollar arasına sıkıştırılmak suretiyle yapılır. U-

nutulmaması icabeden nokta, bir halata dikiş yapmak onun sekizde bir kuvvetini kaybettiğidir.

KISA DİKİŞ (Kolbastı dikışı): Dikiş yapılacak halatların kolları

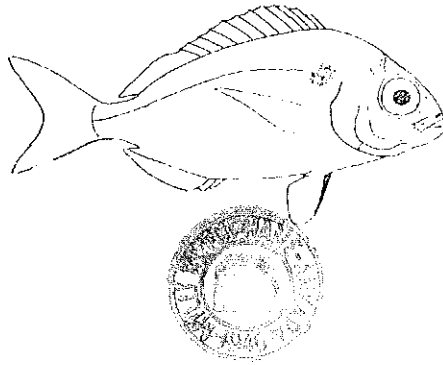
açılır, (takriben çevresinin üç misli kadar) karşı karşıya getirilir (44) ve her kol önüne gelen, diğer halat kolunun üzerinden aşırılıp ilk halat kanasına sokularak yapılır. Bu şekilde kollar her iki tarafa iki veya üç defa dikilerek dikiş tamamlanır. Halat kollarını açmak için tahta kavele (45) kullanılır (Tel halatların dikişinde demir kavele kullanılır).

UZUN DİKİŞ (Matiz dikişi): Kısa dikişin yapıldığı yer esas halata nazaran kalın olur bu şekilde palanga makaralarından geçmesi güçleşir buna mâni olmak için, uzun dikiş yapılır. Bu dikiş dikkatli yapılırsa farakedilmiyecek kadar güzel olur.

Yapılışı: Kısa dikişte olduğu gibi kollar (biraz daha uzun olarak) açılarak karşı karşıya getirilir (44) ve karşılıklı iki kol ele alınarak, birisi halatın etrafında çevrilerek açılır diğeri bu açılan yere çevrilerek sarılır (46), sarılmanın bitmesine yakın, iki kol birbirine volta (düğüm) edilir (46-c). Diğer karşılıklı iki kol da aynı şekilde açılıp, sarılır. Karşılıklı üçüncü kollar oldukları yerde birbirine volta edilir. Bu suretle halat bedeninin üç yerinde üç çift kol meydana gelmiş olur, bu kollar gidişleri istikametinde bir dikiş daha yürütülür ve kaba kısımlar ağaç tokmakla dövülerek düzeltilir ve dikiş tamamlanır (uzun kalan kolların uçları kesilir).

KASA DİKİŞİ: Halatların çımasına kasa yapmak için veya bir halatın çımasını başka bir halatın bedenine dikmek için kullanılır.

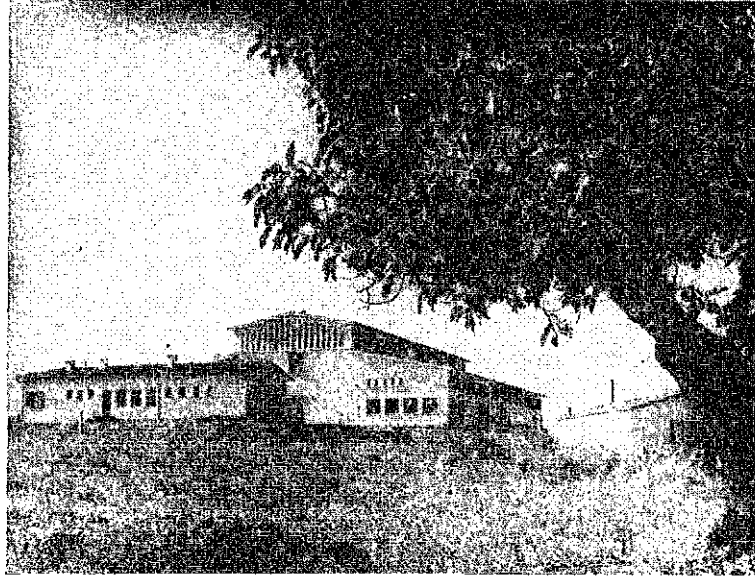
Yapılışı: Halatın kolları gerektiği kadar açılır ve bu üç kol dikiş yapılacak kısmın üzerine yatırılır (47), evvelâ oradaki kol (1) önündeki kolun altına sokulur (kavele ile açılarak No. 43) ve sola çekilir, sol taraftaki kol (2) orta kolun çıktığı kanala sokulup soldaki kolun altından geçirilir ve sola doğru çekilir. Bundan sonra halat alt üst edilir (47-a) ve 3 numaralı kol, 1 numaralı orta kolun girdiği kanaldan çıkmak üzere sokulup çekilerek dikiş tamamlanır, bundan sonra her kol önündeki kolun üstünden ve ikincisinin altından sokulmak suretiyle bir defa daha yürütülerek dikiş sağlamlaştırılır.



Et ve Balık Kurumunun İştirak
ve Himayesi Altında kurulan:

Kesif Yem Sanayii Ltd. Şirketi Fabrikasında Bir Saat

Yunus istasyonunda trenden inince, Yakacak istikametine şöyle bir bakacak olursanız, tertemiz bir fabrika binası gözünüze çarpar (Şekil 1). Beş dakikada, fazla değil, orta bir yürüyüşle fabrikaya gidebilirsiniz. Bu fabrika, Et ve Balık Kurumunun tesisine iştirak etmiş olduğu bir müessesedir. Sermayesi 1,000,000 Türk Lirası. O da şimdilik... İlerde, fabrikanın inkişafını temin maksadiyle sermayenin birkaç misli daha tezyidi düşünülmektedir.



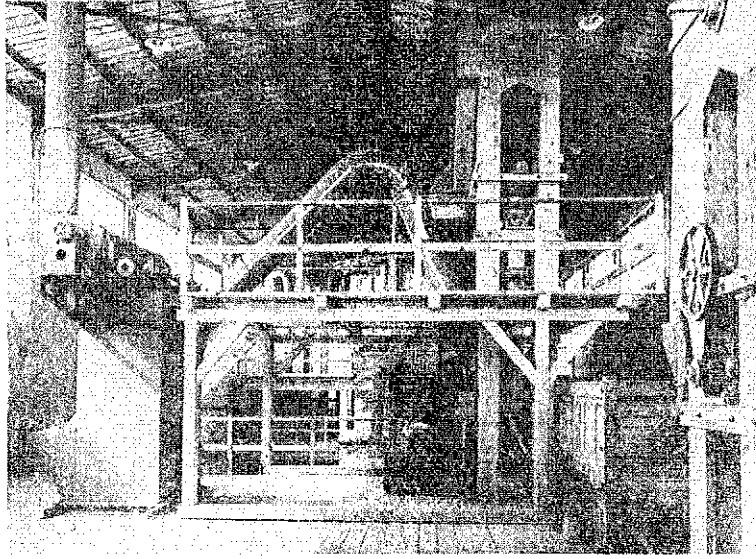
Şekil 1 - Fabrikanın görünüşü.

İstasyondan, müessese sahiplerinden birisi olan sayın RİFAT TADIHAN'la birlikte, tarlalar arasından yürüyoruz. Civardaki birkaç yeni fabrikayı da dahili hesabederek, buranın âdeta bir sanayi bölgesi olmağa başladığını iddia edebiliriz. Fabrikanın giriş kapısına geldiğiniz zaman, besli, etli canlı, onbeş, yirmi hindinin bizi karşılayıp, bir koro halinde «Hoş geldiniz», der gibi bir vaveylâ koparması, insanı gayri ihtiyarı olarak güldürüyor. Biraz evvel de, kümeslerde, besli tavuklar görmüştüm.

Bu tavukların kesif yemle beslenmiş olduklarını hatırlıyarak, bu yemlerden mahrum olan kümes hayvanlarına acımamak kabil mi?

*
**

RİFAT Beyle evvelâ fabrikayı geziyoruz. Ham maddenin, fabrikaya girdiği yerden ziyarete başladık. Bu fabrikada ham madde, mısır, arpa, darı, yulaf ve emsali hububat, muhtelif yağ küspeleri, et unu, balık unu, melâs vesairedir. Ham maddelerin bulunduğu çuvallar, fabrikanın damına kadar büyük yığınlar teşkil ediyor. Fabrikanın gayesi bu maddeleri, hayvan gıdası olarak, en verimli bir şekilde terkibederek, hazırlamaktır. İşte bundan sonra gezdiğimiz yerlerde (Şekil 2), bu ham maddeler za-



Şekil 2 - Fabrikanın dahilinden bir görünüş.

rarlı ve lüzumsuz maddelerden tecrit edilerek, muayyen formüllere dayanılarak, hazırlanmaktadır.

Meselâ tavuk yemini ele alalım. Biz ekscriya, tavuk yemi denince evlerimizde, mısır, arpa vesaire hububat, bir de mutfaklarımızda arta kalan yeşilliği, salata yapraklarını anlarız değil mi? Halbuki bugünkü modern kümes hayvanı yemi, bam başka bir terkiptedir. Bakınız bu hususta RİFAT Bey ne diyor?

«— Şayet bahçenizde kümes hayvanı beslemiş iseniz, tavuklarınıza %6.6 kabili hazım protein ve %81.5 nişasta değerinde bir yem vermiş oluyorsunuz. Vasat bir tavuğa günde takriben 100 gram mısır yedirdiğinizi farzederseniz 6.5 gram kabili hazım protein ve 81.5 gram nişasta de-

ğerinde yem almaktadır. Halbuki fabrikamızda hazırlanmış yemlerde ise, %14 kabili hazım protein ve 66.6 nişasta değeri verilmektedir. Şöyle ki, yine 100 gram yemle, 14 gram kabili hazım protein 66 gram nişasta değerinde yem verilmektedir. Aradaki bariz farkı izaha bilmem lüzum var mı?»

«— RİFAT Bey, sözünüzü balla gesmiş olayım. Yine şu benim tavuk misaline dönelim. Hakikaten bahçemde tavuk beslemiş olsaydım, hangi yemin daha ucuz olacağını, bir mukayese yaparak, bana izah eder misiniz?»

«— Memnuniyetle... Mısırın bir kilosunu 55 kuruşa aldığımızı kabul ediyorum. Halbuki biz burada, evsafını size biraz evvel bildirdiğim tavuk yeminin toptan kilosunu 63 kuruştan vermekteyiz. Sizin bunu bakkalınızdan azamî 55 kuruştan aldığımızı kabul edersek, neticenin kesif yem lehine nasıl tecellî ettiğini görürsünüz. Şunu da ilâve edeyim. Birçok tanıdıklarım kilosunu 75 kuruştan mısır almaktadırlar.»

«— Kaç çeşit kümes hayvanı yemi imal ediyorsunuz?»

«— Civevlerin yumurtadan ilk çıkışı müteakıp, kullanılacak toz yemden mâda, 2.5 milimetre kutruna granüle halinde civev yemi, tavuklara verilen 4 milimetre kutruna granüle yemler olmak üzere, üç cins halinde imal etmekteyiz. Şunu da ilâve etmeği de unutmamalıyım: bu yemlerin hepsi kuru olarak yedirilmektedir.»

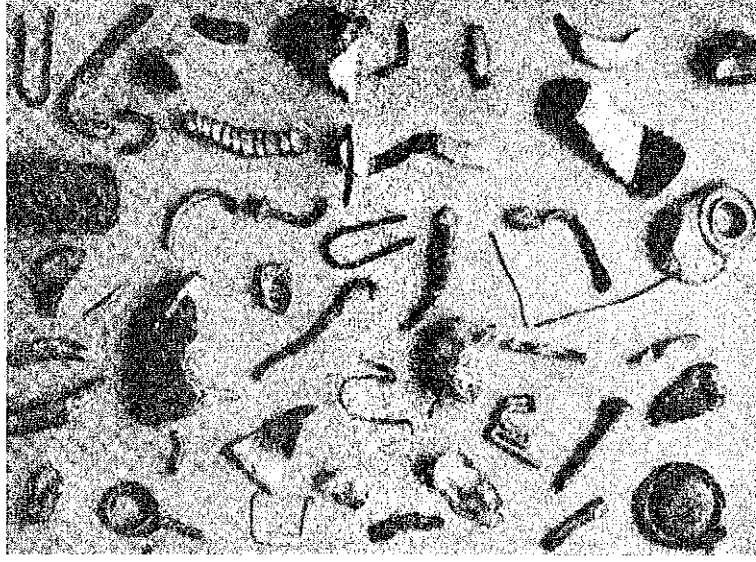
«— Başka hangi yemler imal etmektesiniz?»

«— Fabrikanın esas istihallerinden biri olan sığır yemlerimiz var. Bunları, iki kısma ayırabiliriz:

- 1 — Tam süt yemi,
- 2 — Süt takviye yemi...

Şimdi bunlarla neleri kastedtiğimi teker teker izah edeyim. Evvelâ tam süt yeminden bahsedelim. Bu, büyük şehirlerdeki ahır hayvancıları için imal edilen bir yemdir. Bildiğiniz gibi, şehir civarında olan hayvancı, ekseriya kısa bir zaman yetecek kadar yem maddesi tedarikinde bulunur. Bunlara başka bir şey ilâve etmeden, temizlemeden, çöpü, tozu, top-rağı ile ve hattâ, madenî parçaları ihtiva edecek şekilde hayvanın önüne kor. Madenî parçalar deyip geçmeyin. Bakın şu resimde (Şekil 3) hayvan yemlerinden çıkması mütad olan aksamı görmekteyiz. Bu resmi görmemiş olsaydınız bana inanır mıydınız?

Gerçi, birçok hayvan besleyici, masrafa girişerek paçal da yapar amma, mütecanis bir yem elde edemez. Böyle bir yem hazırlasa bile, yemlerin içinde bulunan birçok madenî tuzlar vardır. Bunları mütecanis bir



Şekil 3 - Temizlenmemiş yemlerden çıkan zararlı madeni aksamdan bir kaçı.

şekilde hazırlamak ancak makine ile kabildir. Sonra, melâs ki hayvana verilen şekerdir, katiyen elle karıştırılarak yeme katılamaz. İşte böylece bizim yemlerimizin mühim bir hususiyetine temas etmiş olduk. O da, biraz evvel arzetmiş olduğum veçhile, tozundan toprağından her türlü zararlı ve tehlikeli maddelerinden ayrılmış olan mütecanis ve gıda nisbetleri, hesaplanarak ayarlanmış bir yemin hayvana verilmesini mümkün kılmaktayız.»

«— Bu yemin hayvana verilmesinde riayet edilecek noktalar var mı?»

«— Memleketimizde hayvan besleme şekli, diğer memleketlerinkine uymamaktadır. Bizde teamül, hayvana bir kısım yemi çorba halinde (yal tabir edilir) verilmesidir. Halbuki, bütün dünya bunun aksini yapmaktadır. Gaye olarak, hayvanı doyurmak ve hayvanın ihtiyaç hissettiği kadar da su verilmesi icabeder. Biz de bu ciheti her ne kadar göz önünde tutup, kuru yem verilmesini tavsiye ediyorsak da, uzun senelerin geleneğini, bunun da hayvanlar üzerinde bir itiyat hasıl etmiş olduğunu göz önünde tutarak, başlangıçta yal(*) olarak devam etmelerini ve fakat yavaş yavaş kuru yeme alıştırmalarını telkine çalışıyoruz. Burada, 'Telkine çalışıyoruz' dedim, gerçekten bu iş çok zordur. Zira, hayvancı, babadan gördüğü usule o kadar bağlıdır ki, kendisini ikna etmek kolay olmuyor. Sonra, 10 kilo süt aldığı ineğine 5 kilo kesif yem vermesini tavsiye ediyoruz. Ken-

(*) Koyu boza kıvamında olan ve su ile karıştırılarak hazırlanan hayvan yemi.

disi, bunu su ile karıştırıp yal yaptığı zaman, hacmen çok büyük bir yem elde ediyor. '— Bey, bunun hepsini hayvanıma verirsem, çatlar' diyerek belki de yarıya bölüyor. Neticcede, pek tabii olarak, bizim tavsiyemizin hilâfına olarak hayvanın rasyonu yarıya inmiş olacağından, aldığı süt de bir artış göstermiyor. Bu itibarla kesif yemin kuru olarak verilmesinde ısrar ediyoruz. Bir noktayı da zikretmeyi unutmuyayım, eski besleme tarzından yeniye geçişte, muvakkat bir zaman için, alınan süt miktarı azalmaktadır. Fakat, bir müddet sonra normalin fevkine çıkmaktadır.

Şimdi süt takviye yemine gelelim, bazı yerlerde, hayvancılarda elinde bir veya iki cins yem maddeleri bulunmaktadır. Meselâ, yakınımda bulunan Sakarya Vilâyetini ele alalım. Burada hayvancılarda, hemen hemen bedava denebilecek bir şekilde pancar küspeleri ve diğer bazı gıda sanayi artıkları temin etmeleri kabildir. Tabii bunların bu şekilde çok ucuza temin ettikleri yemleri tamamen terketmeleri istenemez. Bizim vereceğimiz yem, hayvancının elinde mevcut yemleri, gıda bakımından takviye edecek bir yem olacaktır. Lüzumuna göre, bizim takviye yemlerinden bir ilâ üç kilo, diğer yemlere katmak suretiyle hayvanın verimini artırmak kabil olduğu gibi, etin ve sütün kalitesini de ıslah etmek kabil olacaktır.»

«— Biraz evvel tavuk yemlerinde olduğu gibi, büyük baş hayvan yemlerinde de piyasadan tedarik edilen ile kesif yem arasında, fiyat mukayesesi yapar mısınız?»

«— Hay hay, bakınız size bir misal vereyim, müşterilerimizden biri, hayvanına günde 2 kilo razmol(*), 4 kilo kepek, 1 kilo yulaf, yarım kilo küspe vermekte idi. Bugünkü rayicle 211 kurus tutar. Diğer taraftan verdiği bu 7,5 kilo yemle 6,5 kilo süt almakta idi. Bizim yemden (tam süt yemi) 4 kilo vermeğe başladığı zaman ki, bunun maliyeti 220 kurustur, 8 kilo süt almağa başlamıştır. Aradaki farkı siz hesabedin. Eğer vaktiniz varsa, civardaki bir çiftliğe gidip, bir müstahsil ile sizi görüştüreyim.»

* *

Güneşin ara sıra kalın bulutlar arasından gülümsiyerek aydınlattığı tarlalar arasından geçerek, orta büyüklükte bir çiftliğe geldik. Karşımıza çiftliğin inekçisi, DURSUN KIZILTAŞ çıktı. Kendisine hayvanları ne ile nasıl beslediğini sorduk. Bize aynen şunları söyledi:

«— Biz evvelâ 7 ineğe, 4 kilo ikinci kalın kepekle, 6 kilo küspe ve 5 kilo bongalit'i (**) ölçü bidonumuzda 7 kilo su ile karıştırarak veriyorduk. O zaman, günde 7 inekten sabah akşam olmak üzere, 39-40 kilo süt alıyorduk. Sonra, Müdür Beyin yeminden (***) aynı dediği gibi, 8 ki-

(*) Kaba un.

(**) Bon kalite. Elek altı unu, kaba un.

(***) Kesif yem.

lo süt veren ineğe 4 kilo, 10 kilo süt veren ineğe 5 kilo vermeğe başladık. Sonra sütü 55 kiloda bulduk. Daha sonra 62-63 ve hattâ 65'e çıkardık. Sonra bir ara bizim Bey, masraflı oluyor diye, eski yeme dönmemi söyledi. Ben de bunun üzerine, Müdür Beyin yeminden vermeği kestim. Hemen ardından 36 kiloya indik. Bey baktı ki olmayacak, tekrar bu yeme döndük.»

«— Müdür Beyin yemlerini nasıl veriyorsunuz?»

«— Evvelâ kuru olarak veriyordum. Halbuki bizim Bey yaş vermeme istedi. Ben inekçiyim. Kuru vermek daha iyidir amma, ne yapalım emir kulunuz.»

★

Gelişte olduğu gibi, dönüşte de, besli hindilerin yaptığı uğurlama mc-rasiminden sonra, RİFAT Beye teşekkür ederek ayrıldım. Arkamdan,

«— Biraz acele edin, treni kaçıracaksınız» diye sesleniyordu.

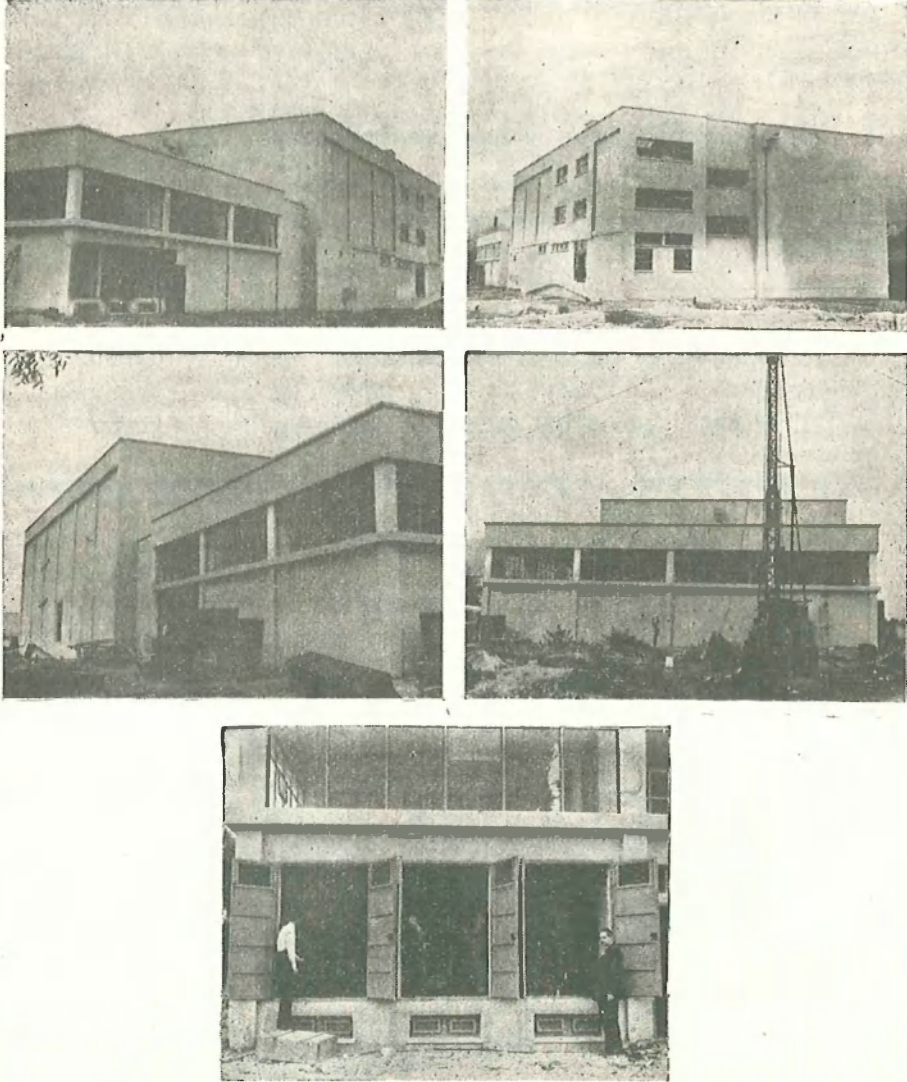
VAKIFLAR BANKASI



Ruzin

Sermayesi 50 000 000 lira

HER TÜRLÜ BANKA MUAMELELERİ
DÜNYANIN HER YERİNDE MUHABİRLER



Et ve Balık Kurumu tarafından Bursada tesis ettirilmekte olan soğuk deponun in-
saatı bir hayli ilerlemiş bulunmaktadır. Resimler, Bursa Soğuk Deposunu dört cep-
hesinden görünüşünü ve elektrik santralindeki montaj faaliyetini tesbit etmektedir.

Et ve Balık Kurumu

HİKMET OMAV

Geçen gün baktım
Bir kalabalık
Bir kalabalık
«Ne var, diye sordum?»
Dediler:
«Et, balık,
Buradan alınız,
Halis kıvırcık
İçinize girmez,
Şüphe, gıcık.
Buradan alınız,
Körpecik dana
Afiyetle yiyiniz
İnana inana.
Buradan alınız
Her cins koyunu.
Aramak istemez soyunu sopunu.
Tertemiz, bembeyaz kâğıtlar içinde
Lezzeti bulunmaz Hint'de, Çin'de.
Et - Balık Kurumu sayesinde siz
Şüphesiz, endişesiz
Bir yemek yiyiniz.
Şimdi İstanbullular
Huzurla bir et yiyor
«— Sağ olsun Et ve Balık Kurumu» diyor.

Çiroz İmalinin İnceliklerine Dair

RIDVAN TEZEL

Sert bir rüzgârın önüne katılan yağmur tanecekleri, camları kırbaçlıyor. Hakikaten bugün Boğaz çok korkunç. Odada çıtırdıyan sobadan başka hiç ses yok. Vahşi bir tabiat manzarasının insana ilham ettiği tarihî hislerden başka bir şey akla gelmiyor. Biraz sonra muhterem Beyefendi söze başlıyor:

«— Geçen mülâkatımızda iki sual sormuştunuz. Biri dalyana, diğeri çiroza dairdi. Dilim döndüğü, bilgiri yettiği kadar, birincisini cevaplandırmağa çalışmışım. Çiroz bahsini başka bir sohbeta bırakmıştık. Bugünkü teşerrüften istifade ederek, o vadimi yerine getirmek istiyorum. Acaba dinleme tahammülünüz müsâit mi?»

«— Ben de, o cevabı rica edecektim, efendim.»

«— Teşekkür ederim müzaharetinize. Öyle ise mevzua biraz etraflıca göz atmak istiyorum. Söz uzarsa hoş görürsünüz değil mi? Bilirsiniz ki, çirozun ashı uskumrudur. En zengin, en tantanalı matbahtan, en mütevazı, en fakir matbaha aynı hareket ve mergubiyetle giren yegâne balık da odur. Yani uskumrudur. Kasım dedi mi, İstanbulu örten şahane kubbe, yeni tütsülenmiş bir mabet misali, buram buram uskumru izgarası kokar, onun cızırdamadığı ocak, maltız, mangal kalmazdı. Hattâ bekâr kulübelerinin önünde, sokaklarda, tenekeden uydurma ateşliklerde bile, cızır cızır pişirildiğini görürdünüz. Onun bu ikbali, yalnız neslinin fevkalâde bereketinden ileri gelmez, bilhassa etinin ve lezzetinin, nefasetinden şan alır. Bihakkın iyi pişirilmiş, bol maydanoz, taze soğan kıyılarak hazırlanmış câzip bir piyazla örtülü uskumru izgarası, yamalara bürünmüş yoksul dullar kadar, göğüslerinde pırlantaları ışıdıyan dekolte hanımefendilere kadar, aynı iştihayı ilham eder. İstiğna gösterenlere rastlarsanız, hükmedebilirsiniz ki, densizin yaptığı gösteriştir, züppeliktir. Tabii perhizler müstesna... Hiç bir fakir ocağını yadırgamıyan bu mübarek balık, ilk turfanda anımdan, son turfanda çağına kadar da iştihamızı durmadan kışkırtan yegâne balıktır. İzgarası ne kadar hoş ise, dolması, buğusu, pilâkisi, tavası, tütünü, salamurası, fümesi de o kadar hoş ve lezizdir. Hattâ kış ve lohusalık külfetinden bir deri bir kemik kurtulduğu

en cılız çağında, yani çiroz anında bile, zaikamıza, emsalsiz bir lezzet bahşeder. Ne güzel şeydir o çiroz. Hele bilgili ve usturuklu bir el hazırlarsa... Meselâ mastika veya duzikoya batırılmış, beze sarılmış ve bu beze bir kibrit çakılarak, bezin emdiği alkol alev alev yanarak tükenmeğe yüz tuttuğu zaman söndürülüp iki baş ve şahadet parmakları arasında çitilene çitilene sıcak sıcak yenilirse, zevkine doyum olmaz doğrusu. Hoş dere otu filân, klâsik salatası da o kadar iştiha âverdir ya. Hele haşlamasına bayılırım ben.»

«— Haşlaması mı dediniz? Çiroz haşlaması mı? Bunu ilk defa sizden işitiyorum Beyefendi.»

«— Hayret etmem. İşittiklerimiz, işitmediklerimizin daima çok dunnunda kalır. Çiroz haşlaması hattâ tavası, pek hoş olur RIDVAN Bey. Maamafih, zevk zevkten üstündür daima. Benim beğendiğimi, siz zevksiz bulabilirsiniz. Fakat hükmü, tecrübe sonuna bırakırsanız, belki daha kârlı çıkararsınız. Fağfura dokunup, sesini almadıkça, halisiyetine hükmedenler, daima aldanmışlardır. Hasılı, inanmak bir aldanış, inanmamak da bir aldanıştır, azizim. Tecrübeden dürüst rehber yoktur.»

«— Doğru söylüyorsunuz, fakat bu çiroz haşlaması nasıl oluyor? Çok merakımı mucip oldu. Lütfen izah eder misiniz?»

«— Hay hay, memnuniyetle... Çirozları yarım saat, bir saat kadar suda bırakmalı. Üstlerine sinmiş toz ve kir suya çıkar. O suyu dökmeli, temiz suya naklederek, mutedil bir ateşte, bir taşım kaynatmalı. Bu suya da fazla tuzu çıkar. O suyu da dökmeli. İlk bir suya nakledip, bir taşım daha kaynatmalı. Balıklar iyice yumuşarlar. Baş ve karın kısımlarını kesip atmalı. İster tane tane, ister sırt ve yan etlerini ayırıp, küçük bir tabağa dizmeli, tabağın bir yanına bolca kıvrıkcık salata, diğer yanına yaprak yaprak ayıklanmış kırmızı soğan, rendelenmiş havuç, ufak kırmızı turpdan bolca bir garnitür yapmalı. Son kaynamış suyundan bir miktar alarak, bolca limon, zeytin yağı, bir tutam tuz, hardal ilâve edip, güzelce çalkalıyarak salça yapmalı, üstüne dökmeli, çerez sofrasına koymalı. Birkaç dal tere otu ilâvesini de ihmal etmemek lâzım.»

«— Lâf lâfı açar derler, bari oldu olacak tavasını da izah edivermeniz.»

«— Peki, tavasını da anlatıverelim, bunun için balıkları üç saat suda bırakmalı, su kirlendikçe, değişmeli, tâ ki, balıklar iyice yumuşasınlar. Sonra bir miktar, unla bir veya iki yumurtayı iyice çalkalayıp, balıkları bu mahlûle batırarak kızgın tavaya atmalı... Bir yanı penbeleştiği zaman, diğer yanını kızartarak, tabağa almalı. Bu iş yapılırken, halis üzüm sirkesiyle bir sos yaparak balıkların üstüne dökmeli, yahut ayrı bir soslukla çerez sofrasına koymalı. Bu sos yerine fındık veya iç cevizden yapılmış tarator da hiç fena olmaz yani... Yalnız şu noktayı belirtmek isterim ki, her iki ameliyeden maksat balıkları pişirmek değildir.

Zira balıklar esasen tuzda pişmişlerdir. Gözetilecek gaye, ancak çiroz çeşnisini muhafaza ederken, geniş zevkine başka bir renk, başka bir tad vermek olduğu için bu munzam pişirme kıvamını aşmamalı.

Bu bahsi de nereden açtık. Bu yoksulluk âleminde, itiraf ederim ki, anlatırken ağzım sulandı. Yillardır, hasret çeken iştihamda da derin bir sızı duydum.»

«— Bu kadar arzu ettiğinizi bilseydim size getirirdim.»

«— Bu cömert ve necip hissinize teşekkür ederim. Getiriş kadar beni minnettar ettiniz. Fakat çiroz nerede, yok ki...»

«— Nasıl olur, geçen sene piyasada vardı.»

«— Vardı amma onlar çiroz değildi ki... Çiroz karikatürü idi. Hem pek ham bir müptedinin eseri gibi kötü bir şeydi onlar... Sizi incitmek-sizin arz etmek isterim ki, çiroz demek, kuyruklarından sicime dizilmiş **balık kurusu** demek değildir. Şivesinden de anlaşılacağı veçhile, rumca olan bu isim, uskumrunun bir çağını, yani evvelce de söylediğim gibi, doğum ve kış külfetinden kurtularak en yağsız, en zaif bulunduğu anını ifade eder. Bilirsiniz ki, balıklarda istihale devirleri süratle inkişafa tâbidir. Kışlak veya folluktan ayrılan balık, yazlığa, yani daha serin, daha az tuzlu suya hicret ederken, süratle yağlanmağa başlar. Meselâ Marmarada çiroz tesmiye edilen balık, Paşabahçe, Beykoz mıntıklarına gelince, **lipari** oluverir. Zannediyorum ki, mevzuu biraz daha iyi anlatmak için, etrafındaki şu perdeleri de atsak fena olmayacak. Uskumru yavrularına, Karadenize çıkarken, **tohum** ve **vonos** denir. Kasıma kadar Karadenizde büyürler. Küçüklere, **arpacı**, büyüklere **uskumru** adı verilir. En besli, en yağlı zamanları Boğazdan 13-15 mil açıktaki fener dubasının civarına sokuldukları zamandır. İlk turfandası Ekim sonu (*) çapari ile, mezkûr duba etrafında tutulmağa başlar. O çağ, uskumrunun tam ızgaralık çağıdır. Tablacılar, teşne müşteriyi, kıskırtmak için, avaz avaz 'Ateş söndürüyor, yağ tulumu, uskumruya...' nakaratiyle satmağa başlarlar. 40-50 sene evvel o mevsim tâ Haliçten Kavaklara kadar bütün balıkçılar için emsalsiz bir cümbüş faslı açılırdı. Bütün mevsim için kiralanan romorkörler Haliçten itibaren, çaparici sandallarını bağlıya bağlıya yüzlerce ve yüzlerce sandalı Boğazdan, 10-15 mil açığa götürürler, bırakırlardı. Akşama yakın tekrar peşlerine takarak getirirlerdi. Cidden hoş bir âlemdi o... Issız, korkunç Karadeniz, bu minval üzere günlerce, haftalarca gün doğarken şenlenir, şurada burada, 'Gümüş, gel gümüşe... Gel gümüşe, gümüş...' diye yükselen matrabaz avazeleriyle çın çın öterdi. Gün olur du ki, eli işler bir çaparici, 1000-1500-2000 balık tutabilirdi; bir kısmı, balıklarını hemen oracıkta satarak paraya tahvil ederlerdi. Bazı apansızın bir fırtına koptuğu, birkaç kayığın kayıplara karıştığı da olurdu. Fa-

(*) Rumî Ekim.

kat millet yine de yılmaz, dört gözle korkunç fırtınanın dinmesini beklendi. Adetâ bu cümbüslü seferin tiryakisi olur, fena havalar hüküm sürmeğe başlayınca, balık Boğaza sokulur, sokuldukça da zayıflar, ilk çeşnisini kaybedince, artık tütün balığı, salamura, füme gibi ticarî vadilerde kullanılırdı. Veya dolma, buğulama, pilâki tarzında munzam çeşnili pişirmeğe tâbi tutulurdu. Tarif ettiğim istihalelere uğrıyarak Marmaraya inen balık, günün birinde kaybolup, büyük bir kısmı İzmit körfezine sokularak derin su ve çamura yatarak yumurtasını döker, Mart sonu yaklaşınca kalkınır, tekrar Karadenize avdet yolculuğuna başlar ki, o mevsim de balığın en zaif, en yağsız bulunduğu çağdır. Artık çirozdur. Ona uskumru denmez. Izgaralık çağında ilk siftahı nasıl Boğaziçililer yaparsa, çiroz çağındaki siftahını da Körfezliler, Gebze ve Darıcalılar yaparlardı. O münzevî sahil şenlenirdi. Eskihisardan tâ Yelkenkaya burnuna ve ötesine kadar 6-7 dalyan kurulur, geniş çakıllık, çardaklar, rengârenk işçilerle panayır yerine dönerdi. Her dalyanın 1-1.5, bazılarının 2-3 milyon çiroz işlediklerini düşünürseniz, faaliyetin derecesini kolayca gözönüne getirebilirsiniz. İşte Darıca çirozunun emsalsiz şöhretine âmil olan başlıca sebep de budur. Yani balığın tam çiroz devresine girdiği zamanda tutuluşu ve kurutuluşudur. Vakıa bu şöhreti teyit ve takviye eden diğer müessirler de yok değildir: meselâ iyi temizleniş, itinalı kurutulmuş, hattâ nev'ama fırınlanmış gibi teknik ameliyelerin müzaheretleri de inkâr edilemez. Bu işlerin usta başılığını, Darıcalı rum kadınlar yaparlardı. Kalabalık işçi sınıfını da, dünyanın yegâne serazat kavmi, yani çingeneler teşkil ederlerdi. Hemen her işte fitrî kabiliyet gösteren bu kayıttan azade insanlar, mevsimden evvel orada belirirler, çergilerini kurarlardı. Erkekleri durmadan, dinlenmeden dalyan sepeti, çiroz küfesi işlemeğe, kadınları da allı, morlu şalvarlarını bellerine toplıyarak oynak şarkılar, hoppa kahkahalarla balık temizlemeğe, yıkamağa başarlardı. Şunu da ilâve etmek lâzımdır ki, bu itinalı çalışmaya mahallî hususiyet de ehemmiyetli bir muavenet katardı. O da şu: çiroz kurutulurken daimî güneşli, rutubetsiz hava ister. Mevsim ise, ekseriya çisentili, yağmurlu ve dumanlı, yani sislidir. Çisentiye, yağmura mahsulü örtmek suretiyle çare bulunur amma, sise, sisten mütevellit nesimi rutubete kolay kolay çare bulunmaz. Darıca, körfezin tam methalinde bulunduğundan ya körfezden engine, ya enginden körfeze doğru mutlaka kanal rüzgârları estiği için, sis hâdisesi pek olmaz. Bu, balık kurutma bahsinde, mahallî hususiyetin en önemli imtiyazlarından biridir. Coğrafi tabiati itibariyle de, gün doğuşundan batışına kadar güneşin feyyaz ışığına, hararetine mazhardır. Sahilin geniş eteğini, ter temiz bir çakıllık teşkil ettiğinden, sabahtan akşama kadar, güneşe maruz kalan taşlar, âdetâ bir fırın zemini kadar kızışır. Balıklar sergilerde iyice kuruduktan sonra, bu ter temiz kızgın çakıllara atılıp yayıldıktan sonra, takır takır kururlar ki, bu ameliye de

nev'ama fırınlama tesirleri yapar. O balıklar ne büyük ambalâjlar da kı-zışır, ne de evlerde, dükkânlarda nemlenip böceklenirler. Ev kadınlığından bir nebze nasip almış her hanım, bütün sene boyunca kilerinde, istediği miktar çiroz muhafaza edebilir.

Darıcada imalât kesildikten sonra, piyasaya sürülen ve çiroz diye satılan kurutulmuş balıklarda bu, mümkün olamamaktadır. Evlerde ister açık, ister kapalı tutulsun, 3-5 gün zarfında nemleniyor, kafaları kurtlanarak kulaklarından karınlarına doğru sarı iğrenç kurtlar yayıyor. Bunun da başlıca sebebi şu: balıklar kış ve lohusalıktan kurtularak hicarete başlayınca, Marmarada bol yem bulup beslendiklerinden yağlanmağa ve çiroz devrinden liparilik devrine intikal etmeğe başlıyorlar. Hele Boğaziçinde, tutulup kurutulanlar, bol güneş görmedikleri gibi, rutubetli ekseriya sisli bir hava içinde, ancak rüzgâr zoruyla kuruduklarından ensiceleri tuzla adam akıllı pişemiyor. Her halde temizlenip, yıkanma ve tuzlanma bahsinde de bilgisizlikler ve sayısız tescübe maruz kaldıklarından, iğrenç bir şey oluyorlar vesselâm. Hülâsa buraya kadar yaptığım uzun boylu izah, her kurutulmuş benzeri balığa niçin çiroz denilemeyeceğini kolayca takdir ve gösterdiğim titizlikteki mazereti, tasdik etmenize medar olabilir zannedirim. Bugünkü, boş boğazlığı küçük bir mülâhazacıkla neticelendirmeme müsade buyurursanız, diyeceğim ki:

— Yapılan herhangi bir iş, hak rahmet cylesin REFİK SAYDAM'ın dediği gibi A dan Z ye kadar bozuk olursa âmiline hiç bir menfaat ve şeref temin etmez, edemez.

Yaptığımız her işi bihakkın çok iyi ve bihakkın çok temiz yapmağa itina etmeliyiz ki, rakip dahî takdir ve gıptada, vicdanî bir mecburiyet duysun... Yoksa... Müsade buyurun, hükmü iz'anımıza bırakarak ben bir sigara yakayım.»

Düzeltilme: Kasım 1957 sayımızda intişar eden «Paradeniz Dalyanı» isimli yazının 9 uncu sayfa 15 inci satırındaki (Pre Pre deniz), (Pâre Pâre deniz) olacaktır. Özür dileyerek düzeltirtiz.

TÜRK TİCARET BANKASI A. Ş.

Kuruluş Tarihi: 1914

KANUNİ MERKEZİ: ANKARA İŞ MERKEZİ: İSTANBUL

SERMAYESİ : T.L. 11.000.000.--

İHTİYATLAR: T.L. 5.500.000.--

ŞUBELER	AJANSLAR
ADANA	SAMANPAZARI (Ankara)
ADAPAZARI	YENİŞEHİR »
AFYONKARAHİSAR	CEBECİ »
ANKARA	ALTUNBAKKAL (İstanbul)
ANTALYA	BEBEK »
AYDIN	BEŞİKTAŞ »
BARTIN	BEYKOZ »
BEYOĞLU	ÇİHANGİR »
BOLU	FENER »
BURSA	FINDIKLI »
CEYHAN	HALICIOĞLU »
DENİZLİ	KASIMPASA »
ÇARŞIKAPI	LEVENT »
DÜZCE	PAŞABAHÇE »
ERZURUM	PENDİK »
ESKİŞEHİR	ÜSKÜDAR »
FATİH	ŞİŞANE »
GEREDE	YÜKSEKALDIRIM »
GALATASARAY	SARRAFLARIÇI (İzmir)
GAZİANTEP	EŞREFFAŞA »
HASIRCILAR	ALSANCAK »
İSTANBUL	TEPECİK »
İZMİR	BASMAHANE »
İZMİT	ÇARŞI (Bursa)
KADIKÖY	KURUKÖPRÜ (Adana)
KONYA	KOZLU (Zonguldak)
KÜÇÜKPAZAR	SELİMİYE (Konya)
LALELİ	YENİCAMİ (Adapazarı)
MERSİN	KÖPRÜBAŞI (Eskişehir)
NAZILLI	GERMENCİK (Aydın)
OSMANBEY	SÜMER (Nazilli)
SIVRİHİSAR	
SÖKE	
TARSUS	
TRABZON	
TRABZON	
ZONGULDAK	

* Enebi memleketlerde muhabirleri vardır.

** Tesarruf mevduatı sahiplerine zengin para ikramiyeleri ve Apartman daireleri.

*** İkrariyelî Grup Mevduatı her yüz kişide yirmibeş kişiye mutlak isabet

BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Meat and Fish Office

Vol. V No.: 12

DECEMBER 1957

Kat 5, Yeni Valde Han
Sirkeci, İstanbul
Rıdvan Tezel, Editor

C O N T E N T S

	Page
An Irretrievable Loss to Oceanography Dr. ALTAN ACARA	1
In this article the author summarizes the life-story and work completed and services rendered to oceanography by the late HARALD ULRİK SVERDRUP.	
A visit to Our New Reefer-Ship: «KAR» ***	5
Fishermen's Knots VII BÜLENT TURGUTCAN	10
A feature article dealing with several types of knots useful to fishermen.	
A Visit to the «Concentrated Animal Feed Factory» ***	12
The manager of the plant explains the advantages of using concentrated animal feeds.	
About the Technique of Dehydrating Mackerels RİDVAN TEZEL	20
An old amateur fisherman gives details of «Çiroz», dehydrated mackerel production.	

NEWS IN BRIEF

Mr. C. RENDA, Assistant to the General - Director of the M.F.O., Ankara, has returned to Istanbul after attending a meeting of the F.A.O. Council and F.A.O. conference and visiting different Italian canning firms. We are informed that there is a demand on the part of Italian canneries for Turkish bonitocs and tuna.

It is expected that as a result of the negotiations of Mr. C. RENDA in Italy, new outlets for Turkish fish exports will have been obtained.

*
**

Mr. F. POROY, Istanbul Manager of the M.F.O., has left for Hamburg, where he will investigate the possibilities for the increase of Turkish grape export to European countries. The M.F.O. has been exporting regularly grapes to Germany and other central European countries since the last three years.

In view of increasing demands for Turkish grapes in Europe, the M.F.O. is intending to set up a big organization within as well as outside of Turkey.

*
**

Dr. H. EINARSSON, F.A.O. specialist who has been associated with the M.F.O. for a period of one year, has left for Rome on the 30th of November 1957, after completion of his term of office. Dr. EINARSSON led the work of the Plankton Laboratory of the Fishery Research Centre and took part at the «PEKTAŞ Expedition», which made extensive research work in the Black Sea last summer.

The M.F.O. regrets to see this distinguished scientist and friend leave and wishes him success in his future work.

*
**

Dr. ALTAN ACARA has been chosen rapporteur to the Utilization Committee of the General Fisheries Council for the Mediterranean, F.A.O. - Rome. Dr. Acara has prepared a program and an inquiry for the basin of the Mediterranean Sea.

İÇİNDEKİLER

SAYI: 1 OCAK 1957

Balık Ununun İmal ve Kullanılmasında dikkat Edilecek Mühim Noktalar (Kısım I)	Dr. OSMAN N. KOÇTÜRK	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	5
İki İstinga Halatı Kullanan Gırgırlar	NEJAT H. KOSAL	8
Türk Balıçı Tekneleri	H.I. CHAPELLE - M.N. ÖZERDEM	14
Rüzgârlar Hakkında Kısa Bir Not ...	BÜLENT TURGUTCAN	19
Balıkçılık Biologu Dr. HERMAN EINARSSON İstanbulda	Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ	23
Gıda Zincirinin İkinci Halkası	NECLÂ GÜRTÜRK	24
Amerikada Fennî Balıkçılık Araştırmalarının Zaferi	Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ	27
Unumî Mahiyette Gıda Maddelerinin Soğuk Muhafaza Rejimi	DOĞAN AKAGÜNDÜZ	29
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	31

SAYI: 2 ŞUBAT 1957

Balık Ununun İmal ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Mühim Noktalar (Kısım II)	Dr. OSMAN N. KOÇTÜRK	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	4
Balıklarda Üreme (Kısım I)	M. İLHAM ARTÜZ	7
Dünya Balık İstihsaline Toplu Bir Bakış	★★★	10
Düğümler (Bağlar)	BÜLENT TURGUTCAN	13
Apolyont Gülüne Ait Kısa Bir Etüt	BÜLENT UYGUNER	14
Fotoğrafla Balıkçılık	★★★	16
Buzlanmış Toriklerin Bayatlaması ve Bozulması Hakkında	★★★	19
Karadeniz Balıklarının Pelâjik Yumurta ve Lârvalarının Tayin Anahartarı - Uskumru balığı	HANİF ALTAN	21
Trawl Sahaları Hakkında	★★★	25
Türk Matbuatından İktibaslar	★★★	27
Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler	★★★	28
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	31

SAYI: 3 MART 1957

Balık Ununun İmal ve Kullanılmasında Dikkat Edilecek Mühim Noktalar (Kısım III)	Dr. OSMAN KOÇTÜRK	2
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	4
Acı Kaybımız	★★★	5
Balıklarda Üreme (Kısım II)	M. İLHAM ARTÜZ	6
Fotoğrafla Geçen Ayın Olayları	★★★	10
1956 Yılı İçindeki Balıkçılık Faaliyetlerimiz	SAİM ONAT	12
Bu Mevsim Kaç Defa Torik Yediniz?	Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ	15
Yüz Balıklarının Avlanmasına Mahsus LARSSON Trawl'u	DOĞAN İYİGÜNGÖR	18
Türkiye Sularında İlk Defa Tesbit Edilen Bir Balık Türü	M. İLHAM ARTÜZ	21
Filozof Bir Balıkçı İle Ahbaplık	RİDVAN TEZEL	22
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	31

SAYI: 4 NİSAN 1957

Türk Balıkçı Teknelere Uygun Makine Güçleri	H.I. CHAPELLE - M.N. ÖZERDEM	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	8
Elektrik Akımı İle Balıkçılık (Kısım I)	M. İLHAM ARTÜZ	15
Karadeniz Balıklarının Pelâjik Yumurta ve Lârvalarının Tayin Anahatları 2-Palamut balığı	HANİF ALTAN	19
Düğüm (Bağlar) II	BÜLENT TURGUTCAN	22
Mercan Balıkçılığına Dair	RİDVAN TEZEL	24
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	31

SAYI: 5 MAYIS 1957

Balığın Besleyici Değeri Hakkında	Dr. OSMAN N. KOÇTÜRK	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	5
Abant Gölünde Sun'î İlkah Usulüyle İlk Alabalık Üretimi	Dr. FETHİ AKŞIRAY	9
Karadeniz Balıklarının Pelâjik Yumurta ve Lârvalarının Tayin Anahatları: 3-Karadeniz Hamsi balığı	HANİF ALTAN	15

Elektrik Akımı İle Balıkçılık (Kısım II)	M. İLHAM ARTÜZ	17
Düğümmler (Bağlar) III	BÜLENT TURGUTCAN	22
Türk Matbahına Girmiyen Balıklara Dair	RIDVAN TEZEL	24
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	31

SAYI: 6 HAZİRAN 1957

Balık Biyolojisi ve Problemleri	M. İLHAM ARTÜZ	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	4
Lüfer	GÜZİDE TURGAN	9
Balıkçılık Araştırma Merkezinde Bir Saat	★★★	15
Eski Profesyonel Balıkçılara Dair ...	RIDVAN TEZEL	23
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	30

SAYI: 7 TEMMUZ 1957

Akdeniz Faunasının Menşei Hakkında	M. İLHAM ARTÜZ	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	6
Kefallların Yüzgeç Şualarından Yaş Tayini	FERİHA ERMAN	9
Düğümmler (Bağlar) IV	BÜLENT TURGUTCAN	13
Enginde Düğünler	HİKMET OMAZ	14
Karadeniz Balıklarının Pelâjik Yumurta ve Lârvalarının Tayin Anahartarı: 4-Orkioz veya Ton balığı ...	HANİF ALTAN	16
Hidrobiyoloji Araştırma Merkezinde Bir Saat	★★★	18
Balıkçılık Anane ve Adabına Dair ...	RIDVAN TEZEL	25
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	31

SAYI: 8 AĞUSTOS 1957

Türk Balıkçı Tekneleri	H.I. CHAPELLE - Ş. BARLAS ...	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	3
Taze Balığın Muhafazası Üzerinde Çalışmalar	DOĞAN AKAGÜNDÜZ	6
Yeni Bir Balık Avlama Usulü	ABDÜLKADİR BASA	8

Karadeniz Balıklarının Pelâjik Yumurta ve Lârvalarının Tayin Anah-tarı 5- Kefal balığı	HANİF ALTAN	10
Düğümler (Bağlar) V	BÜLENT TURGUTCAN	14
Akvaryum Müzesinde	HİKMET OMay	16
Eski Boğaziçi Kayıklarına Dair	RİDVAN TEZEL	17
Balık Unlarının Tavuk Yemlerine Karıştırılma Nisbeti	☆☆☆	22
İngilizce Balık ve Balıkçılık	☆☆☆	29

SAYI: 9 EYLÜL 1957

Karadeniz İstavrit ve Hamsi Balıklarının Teknolojik Kıymetlendirilmesi Hakkında	Dr. ALTAN ACARA	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	☆☆☆	4
XVII. Ancona Beynelmîlel Balıkçılık Fuarı	HAYRET TÜRMEYEN	8
PEKTAŞ EKSPEDİSYON'undan İntibalar	RİDVAN TEZEL	11
Akvaryumda Raks	HİKMET OMay	16
İngilizce Balık ve Balıkçılık	☆☆☆	19

SAYI: 10 EKİM 1957

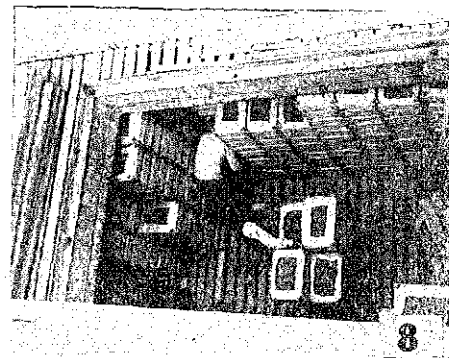
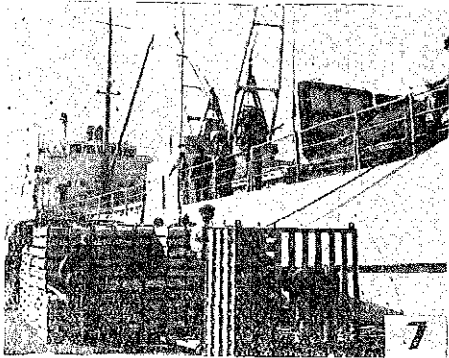
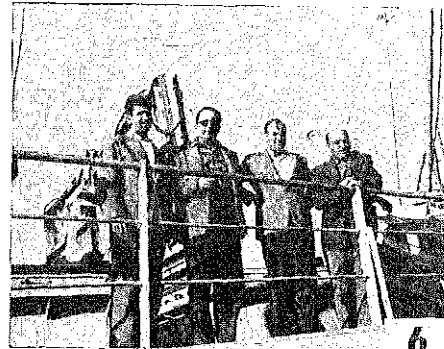
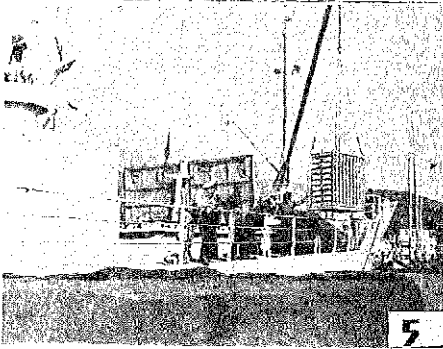
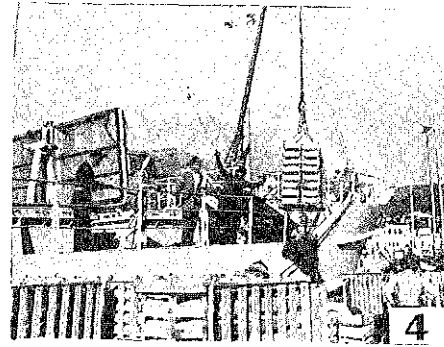
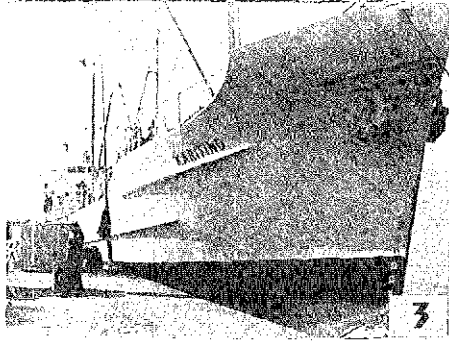
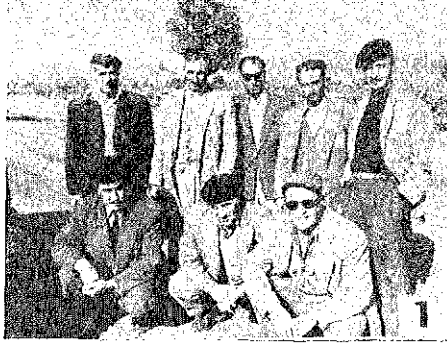
1957 Ağustosunda Palamut Durumu	M. İLHAM ARTÜZ	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	☆☆☆	4
Haliç'in Pollusyonu Hakkında	Dr. ALTAN ACARA - C. EROL ...	7
Haskefal'dan Havyar Çıkarılması ve Hazırlanması	FERİHA ERMAN	9
Balıkçılık Teknoloğu Mr. ROLV VES-TERHUS ile Mülâkat	☆☆☆	13
Düğümler (Bağlar) VI	BÜLENT TURGUTCAN	19
Karadeniz Balıklarının Pelâjik Yumurta ve Lârvalarının Tayin Anah-tarı 6A-Çaça balığı	HANİF ALTAN	20
Çiroz Yokluğunun Sebepleri Hakkında Bir Dertleşme	RİDVAN TEZEL	24
İngilizce Balık ve Balıkçılık	☆☆☆	31

SAYI: 11 KASIM 1957

Türkiye Sularında Rastlanan Yeni Balık Nevileri Hakkında	M. İLHAM ARTÜZ	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	3
Et ve Balık Kurumundan Fotoğraf- la Haberler	★★★	5
Paradeniz Dalyanı	Dr. ÜLKER NALBANTOĞLU ...	8
Balık Muhafazasında Acronize B I Kullanılması	Dr. OSMAN N. KOÇTÜRK	12
Eski Devirlerin Oseanografo Araş- tırmaları	Dr. ALTAN ACARA	17
Bafa Gölü	BÜLENT TURGUTCAN	19
Çiroz Dalyancılığına Dair	RİDVAN TEZEL	23
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	30

SAYI: 12 ARALIK 1957

Oseanografinin Kaybettiği Bir Kıy- met	Dr. ALTAN ACARA	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	★★★	3
«Kar» Frigorifik Nakliye Gemisini Ziyaret	★★★	5
Düğümler (Bağlar) VII	BÜLENT TURGUTCAN	10
Kesif Yem Sanayii Ltd. Şirketi Fab- rikasında Bir Saat	★★★	12
Et ve Balık Kurumu	HİKMET OMA Y	19
Çiroz İmalinin İnceliklerine Dair ...	RİDVAN TEZEL	20
İngilizce Balık ve Balıkçılık	★★★	26
İç i n d e k i l e r	★★★	28



Gemlikten yapılan İznik menşeli müşküle üzümü sevkiyatını mahallinde tetkik etmek üzere İstanbul Şubesi Müdürü FAİZ POROY ve Müdür Muavini ORHAN ÖNGÖREN'den ibaret bir heyet 2/11/1957 tarihinde İznik'e gitmişlerdir. Resim'ler bu ziyaretin muhtelif safhalarını tesbit etmektedir. Şekil 1 - Heyet, müstahsiller ve Kurumun temsilcisi ile beraber, Şekil 2 - Bir köylü kızı, Şekil 3, 4, 5 - Üzüm yüklenmesinden muhtelif safhalar, Şekil 6 - Heyet yüklemeye nezaret ediyor, Şekil 7 - Sapanlar doluyor, Şekil 8 - Ambarlarda istifleme.



İSTANBUL MATBAASI
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - İstanbul

Fiatı: 50 Krs.