

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Balıkçılık Biyolojisi ve Problemleri	1	Balıkçılık Araştırma Merkezinde Bir Saat	15
Dünya Balıkçılık Alemi	4	Eski Profesyonel Balıkçılara Dair	23
Lüfer	9	İngilizce Balık ve Balıkçılık	30

HAZİRAN 1957

CİLT: V SAYI: 6

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

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

Kapak resmimiz, Kumkapıda ağ ören bir balıkçıyı tesbit etmektedir.

Foto: 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.

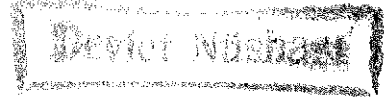
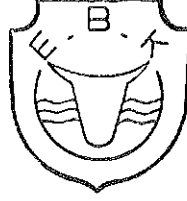
Neşredilmek üzere gönderilen yazılar, muvafık görüldüğü takdirde yayımlanır. Neşredilmiyen yazılar iade edilmez.

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

4 Haziran 1957



CİLT: V SAYI: 6

HAZİRAN 1957

Balıkçılık Biyolojisi ve Problemleri

M. İLHAM ARTÜZ

Balık biyolojisi ile balıkçılık ekseriyetle birbirleri ile karıştırılan fakat mana itibariyle tamamen farklı birer bilim koludur. Hepimiz biliriz ki, bitki biyolojisi ile ziraat ilimleri aynı maddeyi mevzu olarak aldıkları halde metod ve gaye bakımından farklı işler görürler. Zooloji ile zooteknini de böyle değil midir?

Balık biyolojisi, balıkların biyolojik hususiyetleri ile tamamen ilmi cepheden uğraştığı halde, balıkçılık biyolojisi işi iktisadî zaviyeden ve teknik cepheden ele alan ve ilk plânda, *mevcut balık stoklarından, bunlara bir zarar tevhit etmeksizin azamî istifâdeyi sağlayacak metodları araştıran bir bilim koludur.*

Tabiidir ki, bitki ile uğraşan ziraatçi veya hayvan yetiştiriciliğin ilmi esaslarını tesise gayret sarfeden zooteknî uzmanı balıkçılık biyoloğuna nazaran çok daha avantajlı durumdadırlar, zira üzerinde araştırma yaptıkları materyel daima elleri ve kontrolleri altındadır. Bu sebepten dolayı tecrübelerini istedikleri şekillerde ve diledikleri muhit şartları içerisinde yürütebilmektedirler. Buna mukabil balıkçılık biyoloğu, araştırma mevzuunu denizlerin veya göllerin enginlikleri, ulaşılmaz derinlikleri içerisinde takip ve müşahade etmek mecburiyetindedir. Bu arada akla, araştırma yapılan balıkların havuzlarda veya akvaryumlarda kontrol altına alınmasının işi kolaylaştırabileceği gelebilir. Filhakika bazı nevilerde meselâ alabalıklarda bu işi yapmak kabildir. Fakat bu şekilde havuz kültürü içerisinde yetiştirilmiye elverişli olan balık nevilерinin adedi ikti-

sadî bakımdan kıymetli olan diğer türlerin sayısına nisbetle okadar mahduttur ki, bu usulün balıkçılık biyoloğuna faydalı olacağı kabul edilemez. Bir havuz ne kadar büyük ne kadar derin olursa olsun bunun içersinde deniz balıklarının yaşamakta oldukları muhit şartlarını taklit etmek, (bunları burada yaşatmak kabil olsa dahî), imkânsız olacaktır. Vaziyet böyle olunca da tabiatıyla balıkçılık biyoloğunun işi diğerlerine nisbetle çok daha zorlaşacaktır. Bununla beraber balıkları kendi muhitleri içersinde kontrol edebilmenin çeşitli ve emin yolları araştırılmış ve bulunmuştur. Bu metodlardan bazılarını sırası geldikçe ve misalleri ile izah etmiye çalışacağız. Bir zootekni uzmanı kendisine araştırma mevzuu olarak seçtiği hayvanın seneden seneye veya mevsimden mevsime nasıl bir gelişme gösterdiğini bilmek ister. Biliyoruz ki canlılar ilânihaye büyümek kabiliyetini haiz değillerdir. Hayat devresinin ilk başlangıcında süratle gelişen ve aldığı gıdayı büyümiye, yani iktisadî bakımdan kıymetli olacak et-protein şekline, asgarî kayıpla çevirebilen bir canlıda muayyen bir zaman sonra gelişmenin yavaşladığı ve artık alınan gıdanın yalnız yaşama ihtiyaçlarına sarfedildiği görülecektir. Aynı hal balıklar için de varittir.

İlk safhalarda süratle büyüyen balığın gelişmesi muayyen bir yaşdan sonra tamamen durmaktadır. Bu yaşa KRİTİK YAŞ adı veriyoruz. Bilhassa göller, barajlar v.s. gibi kapalı havzalarda hattâ göç etmeksizin denizin muayyen bölgelerinde yaşayan balıklarda bu kritik yaşın bilinmesi, kaçınılmaz bir zarurettir. Bu bölgelerde gıda materyeli bölgenin verimi ile oranlı olarak tahdit edilmiş durumdadır. Kritik yaşın üzerine geçen balıklar bu limitli gıda materyelini iktisadî manada zararlı bir şekilde sarfedeceklerinden, kritik yaşa vasil olunca avlanmaları icabeder. Kritik yaşın tayini balığın (uzunluğu) ağırlığı ve buna göre yaşın kıyaslanması ile kabil olmaktadır. Yalnız bu işin yapıldığı muhitteki şartları da göz önünde bulundurmamak bir zarurettir. Zira *fena şartlar altında balıklar muayyen bir yaşa vasil oldukları halde, iyi şartlar altında elde etmekte oldukları ağırlık ve uzunluğa erişememiş olacaktırlar*. Demek oluyor ki, *ağırlık ve yaş eğrisi muhit şartlarının bir miyarı olarak ortaya çıkmaktadır*. Normal gelişme eğrisi (Ağırlık/yaş) bilinen bir balık türünün içersinde bulunduğu muhitin şartları, sırf balığın ağırlığını ve yaşını devamlı olarak kontrol sayesinde tetkik edilebilir. Meselâ muayyen bir göl içersinde, kritik yaşın üzerindeki balıklarda bir artma hâsıl olmuşsa veya iktisadî kıymeti haiz olmayan türler fazlaşmış ise, mevcut ve limitli olan gıda materyeli ve mekân rekabeti yüzünden gelişme eğrisinde negatif tarafa bir sapma görülecektir. Bu, balıkçılık biyoloğuna o muntıkada bir tedbir alma zamanının geldiğini ihbar eden bir alârm gibi tesir edecektir. Yapılacak iş muhit içersinden zararlı unsurları ayıklamak balıkçılığı normal gelişme eğrisi teşekkül edene ka-

dar arttırmak olacaktır. Bunun tamamen aksi bir hal de vâki olabilir. Normal eğri yerine balıklardan alınan (Random) tesadüfi nümûnelerde pozitif tarafa doğru bir kayma müşahede edilmiş olabilir. Bu vaziyet balıkçılık biyoloğuna o sahada fazla tesirli balıkçılık yapıldığını veya muhitte gıdaya nisbetle canlı adedinin azalmış olduğunu işaret edecektir. Bu vaziyet devam ettiği takdirde o muntıkadan alınan tesadüfi nümûnelerde, genç balıkların nisbetinin gittikçe arttığı, fakat total av mikdarlarının kilo olarak süratle azaldığı müşahede edilecektir. Bir muntıkanın balıkçılık bakımından rasyonel bir şekilde işletilmesinde bu kontrollerin ehemmiyeti aşîkârdır.

Balıkların teker teker, ağırlık ve boylarını ölçmek, oldukça basit bir ameliye olmakla beraber yaşı tayini zor ve ihtisasa ihtiyaç gösteren bir meseledir. Balıkların yaşları ya pullarında veya bu işe elverişli olan bazı kemik teşekküllerinde ve bilhassa kulaktaşları adı verilen otolitleri üzerinde meydana gelen senelik büyüme halkalarından okunabilmektedir. (Bu hususta etraflı malûmat Balık ve Balıkçılık, Sayı 7, Cilt I. NÜMANN tarafından verilmiş olduğundan burada tekrar edilmeyecektir).

Büyüme eğrisi ile alâkalı problemler balıkçılık biyologunun karşısına sık sık çıkar. Meselâ, memleketimizde de bu çeşit problemlerle müteaddit defalar karşılaşmış ve hal çareleri bulunmuştur. Buna misâl olarak bazı göllerdeki vaziyeti gösterebiliriz. Bu göllerde gelişme eğrisi negatif tarafa sapma gösterdiğinden son senelerde balık avcılığı bütün seneye için serbest bırakılmıştır. İskenderun körfezinde yapılan araştırmalar ise bu muntıkada genç balıkların nümûneler içersinde fazla miktarda olduklarını ve yekûn ölüm nisbetinin (tabii ölüm + balıkçılıktan mütevelliit ölüm) 0,54 olduğunu ortaya koymuş bulunmaktadır. Yani balıklar azamî istifade sağlayacak yaşa ulaşmadan ve hattâ çok zararlı bir devre içersinde tutulmaktadırlar. Bu vaziyet devam ettikçe balıkların avlanmaları esnasındaki boy ve ağırlıkları nihayet hiç bir istifade sağlanmayacak ölçülere düşecektir. Bu da o muntika balık stokunun ve balıkçılığının ölümü demektir.

Balıkçılık biyologunun bu mevzuda karşılaştığı bir problem de bir muntıkada rasyonel bir tarzda ve balık stokuna zarar vermeden balıkçılığın ne kadar arttırılabileceği meselesidir. Biliyoruz ki *balık stokları* ne kadar vasî olursa olsunlar *muhit şartlarının limitleyici tesirleri altında gelişirler* ve gene yukarıda gördüğümüz gibi başı boş bırakıldıkları takdirde dejenere olurlar. Fakat gene gördük ki, kifayetsiz bir avcılık kadar fazla tesirli bir balıkçılık da stoklar üzerinde telafisi güç zararlar yaratabilir. Balık stoku (Göl ve denizin kapalı havza veya zeminine bağlı olarak yaşayan herhangi bir şekilde sınırlı bölgelerinde) limitli olduğuna göre buralarda yapılacak balıkçılığın da sınırlı olması icabedeceği, kendiliğinden ortaya çıkan bir neticedir. Bir muntıkada balıkçılığı tedri-

cen arttıracak olursak ilk anlarda (meselâ bu balıkçılık trawl ile yapılıyorsa) trawl başına düşen ve belirli bir zaman içersinde yakalanan balık miktarı sabit kalır. Buna göre, 1 trawl teknesi X kadar balık tutuyorsa n kadar aynı kapasitedeki trawl teknesi X. n kadar balık tutacaktır. Balık teknelerinin artışı total balıkavı miktarını da arttıracığından faydalı olacaktır. Fakat bu n adedinin değeri X'in muhit içersinde bulunuş miktarına ve bu balık stoklarının yenilenme (rejenerasyon) kabiliyeti R'e tabidir. Bu yenilenme kabiliyeti "tabii ölüm" ve "avcılıktan mütevellit kayıp" miktarlarından daha fazla veya asgarî bunlara eşit olduğu müddetce balık stokları için bir zarar varit olmayacak demektir. Balık stoklarının yenilenme kabiliyeti R'in total ölüm miktarı T'ye eşit olduğu değere KRİTİK DEĞER "K" diyoruz.

İşte bu kritik değerin üzerinde o mıntıkada yapılacak her fazla balıkçılık yani n değerindeki her artış $R=T$ münasebetini balık stoklarının zararına bozacaktır. Bu $R=T$ münasebetini şu şekilde formüllendirebiliriz:

$$R = Nm + Fm$$

Nm, tabii ölüm miktarı, Fm, balıkçılık sebebiyle ölümdür. Bu denklemin neticesine göre bir mıntakadaki balıkçılığın arttırılmasında en son sınırdır:

$$R - Nm + Fm = 0$$

değerine kadar olabilir, bu suretle balık stokunun rejenerasyon kabiliyeti, R, Tm (= Total ölüm) e eşit olacağı için bu sınıra kadar balıkçılık bir tehlikeye maruz kalmıyacak demektir. Fm'in değeri o mıntikadan tutu-biraz karışık yollardan olmakla (beraber az çok abnaıllzamaELAÖİN E lan balık miktarı yekûnu olacaktır (belirli bir zaman için). Nm'in hesabı biraz karışık yollardan olmakla beraber az çok kat'iyetle hesap edilebilir. Bu yollardan en çok kullanılanı markalama usulüdür. (Bu usullerden, yazımızın konusu dışına çıkmamak gayesiyle, başka bir yazıda bahsedilecektir.)

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

Et ve Balık Kurumu sayın Umum Müdürü EKREM CELÂL BARLAS, 4/5/1957 günü Et ve Balık Kurumu İstanbul Teşkilâtı Şube Müdürü ve kısım şeflerinden müteşekkıl bir heyetle toplantı yaparak Kurumun çalışmaları hakkında izahat almış ve gerekli direktifler vermiştir.

* Memleket hayvancılığını kalkındırmak ve önümüzdeki devrelerde, Et ve Balık Kurumunun kasaplık ve canlı hayvan mübayaasında memleket ve müstahsil lehine takip edilmesi icabeden rejimi tanzim etmek üzere Et ve Balık Kurumunun hali faaliyette bulunan Erzurum, Ankara, Konya ve Zeytinburnu kombinaları müdürleri ve Umum Müdürlüğün ilgili şube müdürleri ve İstanbul Şubesi Müdürü, Umum Müdür Muavini İSLÂM REFİOĞLU'nun riyasetinde toplanmış ve toplantı hafta sonuna kadar devam etmiştir. Kombina müdürlerinin tetkik, tecrübe ve müşahedelerinin teatisine de imkân veren bu toplantının son celsesine riyaset eden Umum Müdür sayın EKREM C. BARLAS, çalışmaları ve alınan neticeleri gözden geçirerek, mesai arkadaşlarına teşekkür etmiştir.

* Birkaç gündenberi Zeytinburnu Et Kombinasındaki Sosis İmalât-hanesi faaliyete geçmiş bulunmaktadır. Halen dilli salâm, sosis, İspanya, Macar, Galântina ve Türk tipi sucuklar ve füme dil imalâtına başlanmıştır. İlk iki gün içersinde iki tona yakın bir sipariş alınmış ve bu siparişlerin piyasaya arz edilmesini müteakip, daha büyük siparişlerin yapılmasına başlanmıştır. Kombina mamullerinin piyasada büyük bir rağbet gördüğü muhakkaktır.

Jöle halindeki diğer et müstahzarlarının da imali, ilerde imal programına ithal edileceği gibi, İmalâthanenin kapasitesinin de günde iki tona ulaşabileceği haber alınmıştır.

Piyasada görülen rağbet karşısında, Türk Migros şirketi de Kombinanın imal ettiği bütün gıda maddelerine talip olduğunu bildirmiş bulunmaktadır.

* Balıkçılık Araştırma Merkezine bağlı "Arar" gemisi Marmarada 10 gün kadar süren bir seyyahate çıkmıştır. Sefer, Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü İLHAM ARTÜZ tarafından idare edilmiş F. A. O. uzmanlarından biolog Dr. H. EİNARSSON da bu seyyahate iştirâk etmiştir.

Bu sefer esnasında hidrografok çalışmalar meyanında bütün Marmara denizinin bir eko sürveyi yapılmış ve balık stoklarının yumurtlama mevsimindeki yerleri tesbit edilmiştir.

* Evvelki sayımızda bildirmiş olduğumuz veçhile Et ve Balık Kurumu tarihinde ilk defa olarak, bir bayan uzman tarafından idare edilen bir sefer ikmal edilmiş ve çok iyi neticeler alınmıştır. Bu neticelere göre, Marmara denizinin bulanıklık derecesi, gece yapılacak balık avlarının gündüzün yapılacıklara nisbetle daha iyi neticeler vereceğini ortaya koymuştur. Balıkçılık Araştırma Merkezi tarafından bugüne kadar alınmış bulunan plânkton nümunelerinde, bu seferde elde edildiği kadar çok balık yumurta ve lârvasına tesadüf edilmemiştir. Ayrıca tutulmuş olan

iktisadî bakımdan bir kıymeti olmasa dahî, biolojî bakımından çok ehemmiyetli olan ışıklı balıklar (Mictophum sp.?) hakkında uzmanlar şöyle demişlerdir:

“— Bu balıklar tutuldukları zaman konmuş oldukları badyenin içersi adeta bir deniz donanma geccesini hatırlatmakta idi. Hele bilhassa Gadidea familyasındaki lârvalarda turuncu ve mavi renkler arasındaki imtizaç fevkalade idi. Fakat maalesef, formolde tesbit etmek zorunda olduğumuzdan bu renkleri aynen muhafaza edemedik.”

* Pratik Balıkçılık Şubesi şefi uzman DOĞAN İYİĞÜNGÖR, uzman DOĞAN GÜNDÜZ ve asistan CEYHUN ÖZALPSAN son İskenderun seyyahati esasında Alanya ve İskenderunda deniz suhuneti müsait olduğundan dibe dalarak 10 - 12 kiloluk akya balıkları avlamışlardır. Bununla ancak 10 - 12 kiloluğa kadar ağ ve olta ile avlanamıyacak balıkların avlanılmasında kullanılmaktadır. Bir de ayrıca Norveç'ten gelen ateşli Harpoon-gun da mevcuttur ki bununla kılıç avına çıkılacaktır.

* Öğrendiğimize göre, geçen İskenderun seferinde, Türkiyede ilk defa olmak üzere, derin su trawl'culuğu yapılarak, 100 - 150 kulaç, arasında trawl çekilmiş ve gayet enteresan olarak, sahilde avlanılmıyan iri boy 23.5 sm. uzunluğunda barbunyalara avlanmıştır.

* Sazan - Yunus müşterek Karadeniz seferinde Türkiyede ilk defa olarak orta su trawl'lüyle muvaffakiyetli hamsi avı yapılmış, Purse-seine ağı çalışmalarıyla da büyük miktarda hamsi avlanmıştır.

ET KOMBİNASI NASIL ÇALIŞMAKTADIR? (*)

“Hipodromun arkasında kurulan ve bir buçuk senedenberi faaliyet halinde olan Ankara Et Kombinasının 29 ünitesi vardır ve bu tesisler 14 milyon liraya mal olmuştur. Kesildikten sonra hayvanın her şeyi, derisi, boynuzları, kemikleri, kanı, bağırsakları, hatta gübresi bile burada kıymetlendirilmektedir. Ayrıca Et Kombinasında hazırlanan etler yüzde yüz ter temizdir. İyi cinstir. Hastalığı filân yoktur. Üzerine sinekler üşüşmemiştir. Hatta çoğuna el bile değmemiştir. Çünkü Kombinada kasaplar bile operatörler gibi eldivenlidir. Et ve Balık Kurumunun senelik mübayaa kıymeti, 30 milyon lira civarındadır. Yani bu kurum senede 30 milyon liralık hayvan alır ve bununla Ankarada bütün hastanelerin, okulların, resmî ve hususî büyük müesseselerin, otellerin ve halkın ihtiyacını karşılar. Aynı zamanda bir lüzum olursa civar vilâyetlerin de et yardımına koşar. Bu sene bir buçuk milyon dolar değerinde ihracat da yapmıştır.

(*) Ankara mebusu MÜMTAZ FAİK FENİK'in Ankara Radyosunda yaptığı bir konuşma, 5/5/1957 tarihli Zafer gazetesinden iktibas edilmiştir.

Kombina nedir?

Bir Et Kombinası, bir mezbaha değildir. Burada her şey makineleşmiştir. İptidai maddesi sığır veya koyun olan bir et fabrikası, dense yeridir. Depolarında kesilmiş 50 bin koyunu stok etmek imkânı vardır. Bunlar depo değil, adeta birer soğuk hava hangarıdır.

Ankara'da eskiden düşük kaliteli hayvanlar kesilirdi. Onun için Ankaradaki etlerin hiç tadı tuzu yok, denirdi. Çobanlar hayvanları uzak yerlerden otlata otlata getirirlerdi. Hayvan yolda ot bulursa yerd, bulamazsa yürürdü. Yollarda ölenler ölür, kalanlar da kadidi çıkmış bir halde soluya soluya mezbahayı bulurdu.

Halbuki şimdi Et ve Balık Kurumu Ankara civarında hayvancılığı teşvik etmekte, bu hususta elinden gelen gayreti göstermektedir. Bir defa hayvan besliyenlere taahhüt ettiği hayvan kıymetinin yüzde 35 ni faizsiz avans olarak vermektedir. Ayrıca yüzde 6 ya kadar da prim ödemektedir. Yani, normal ağırlıktan fazla olanlara her fazla kilo için 2 misline yakın ayrı fiyat verilmektedir.

Bu tedbirler, sürü sahiplerini hiç şüphesiz hayvan beslemeğe teşvik etmektedir. Malını getirip teslim edenlere de parası peşin olarak ödenmektedir. Bu yüzden hayvanlar daha semizdir. Semiz hayvanların ise verim bakımından milli servete yardımı yüz milyonların üstündedir.

Hayvan hastalıklarına gelince: Et ve Balık Kurumunun yakın alâkası ile, eskiden yüzde 15 olan hastalıklı hayvan nisbeti yüzde bire düşmüştür. Bunun için de evvelâ ağıllar tanzim edilmektedir. Et ve Balık Kurumu, Ziraat Bankasıyla beraber ahır ve ağıl için geniş bir kredi sağlamıştır. Bu kredi gayri mahduttur. Yani ne kadar ahır ve ağıl yapılırsa o kadar yardım yapılmaktadır.

Bu primlerin ve yatırımların hayvancılığa yardımı rakamlarla şöyle ifade olunabilir: Memlekette koyun miktarı 28 milyonu bulmuştur. Geçen yıla nazaran artış 1 milyon 300 bin civarındadır. Sığır miktarı 11 buçuk milyonu bulmuştur. Geçen yıla nazaran artış 350 bin civarındadır.

İşte sizlere, bataklık bir sahanın kurutulmasıyla elde edilen arazi üzerinde kurulan ve Avrupanın en mükemmel et kombinasyonundan bile daha mükemmel olan bu tesisler hakkında şöyle kaba taslak da olsa biraz malûmat verdim. Şurasını hemen ilâve edeyim ki bu sene programa alınan dört kombina daha vardır. Urfa, Elâzığ, Kayseri ve Samsun Kombinaları... Bu Kombinalar hayvanları mahallinde kıymetlendireceğinden hayvan kaçakçılığını da kısmen önleyebilecektir. Bu dediğim vilâyetlerde kurulacak kombinaların mahallî ihtiyaçların üstünde olacağını düşünmeyin. Çünkü kesilen hayvanları frigorifik vagonlarla nakletmek mümkündür, hattâ daha da kolaydır. Meselâ dört canlı hayvan, kesilirse bir vagonla nakledilir. Hele biraz evvel söylediğim gibi frigorifik va-

gon olursa bir vagonla taşımak kabildir. Demek bu kombinalar, aynı zamanda demiryollarımızın yükünü de azaltmaktadır.

Tavukçuluk:

Size Et ve Balık Kurumunun sosis fabrikasından, diğer et mamûlâtından bahsederdim ama bunlar uzun sürecek: Yalnız şunu ilâve edeyim. Acaba siz yine bu Kurumun, Sincan köyünde 100 dönümlük bir arazi üzerinde 160 bin tavukla bir tavukçuluk kooperatifi kurduğundan haberdarmısınız? 160 bin tavuk, aşağı yukarı iki buçuk milyon yumurta demektir. İsteyene bol bol omlet... Biliyorum şimdi bazıları diyeceklerdir ki sen deminden beri Et Balık Kurumundan bahsediyorsun. Etler şöyle, etler böyle diyorsun ama yine piyasada bu sene et darlığı çekildi. Doğrudur, doğrudur ama, Et Balık Kurumunun müdahaleleri olmasa idi daha çok çekilirdi. Hele öbür kombinalar da tamamlansın, bakın Et Balık Kurumu sayesinde celep kurumu kalır mı?

Almış olduğumuz takdir mektuplarından bazıları (İngilizce asılları derginin İngilizce kısmında negredilmiştir):

VIRGINIA KEY STATION
MARINE LABORATORY
UNIVERSITY OF MIAMI
MIAMI, FLORIDA
Sayın FAİZ POROY,
Et ve Balık Kurumu
İstanbul Şubesi Müdürü

Sayın PoroY,

Bana göndermiş olduğunuz «Balık ve Balıkçılık» dergisi için size teşekkürler ederim. Bu dergide, çalışmalarında bana yardımcı dokunacak bir çok makaleler mevcuttur.

Saygılarımla
John K. Howard
Genel Sekreter

WORLD FISHING
TEMPLE CHAMBERS, TEMPLE AVENUE
LONDON E C 4
Et ve Balık Kurumu
İstanbul Şubesi Müdürlüğü

6 Mayıs 1957

Sayın Baylar,

29 Nisan 1957 tarihli mektubunuzla göstermiş olduğunuz işbirliğine teşekkürler ederiz.

Bu işbirliğiniz sayesinde, memleketinizde ticari balıkçılık tekneleri sahipleriyle tanışma imkânını bulmuş olacağız.

Sadık dostunuz
WORLD FISHING

KONYA LEZZET LOKANTASI

20/5/1957

Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlüğüne
İstanbul İrtibat Bürosu Müdürlüğüne
Zeytinburnu Kombinası Müdürlüğüne:

İstanbul İrtibat Bürosu ve Zeytinburnu Kombinası tarafından gayet modern bir zihniyetle Kadir Gececi müşterilerimize ikram etmek nezaketinde bulundukları su-
cuk, salâm, sosis ve Pate'den dolayı yüzlerce müşterimiz namına teşekkür etmeyi
bir borç biliriz.

Kurumun tecrübe safhasında bulunan bu mallarının hepsini büyük bir itina ile
hazırlayıp o gece bütün müşterilerimize tattırdık. Aldığımız neticeleri ve şahsi ka-
naatlarımızı arz ediyoruz.

Şimdiye kadar bilhassa kasaplar tarafından Kurum mallarının aleyhine gayet
fena propaganda yapılyordu. Fakat müşterilere ikram ettiğimiz malların üstünde
bilhassa salâmda E. B. K. etiketini görenler büyük bir arzuyla yediler. Demek ki
halkın itimatı bu fena propagandalara rağmen sarsılmamış.

PATE en büyük rağbeti gördü. Yumuşaklığı, lezzeti, tazeliği bilhassa tebrike
lâyıktır.

SUCUK halihazırda piyasada bulunanların çok fevkindedir. Umumi kanaat ba-
haratının ve formülünün tam olduğu ve bunun muhafazasıdır.

SALAM içinde domuz vardır diye kimse yemek istemedi. Fakat E.B.K. tarafın-
dan imal edilmiştir diye etiketi görünce büyük bir itimatla yediler ve içinde domuz
yağı olmadığı için hafif sertliği safhından ve lezzetinden dolayı kabul ettiler.

SOSİS gayet nefisti.

Umumi kanaat olarak bu mallar hali hazır durumlarıyla piyasada büyük bir
rağbet göreceği muhakkaktır, elverir ki aynı itina gösterilsin.

Konya Lezzet Lokantası
Halûk Konyalı

Lüfer - *Temnedon saltator* CUVIER

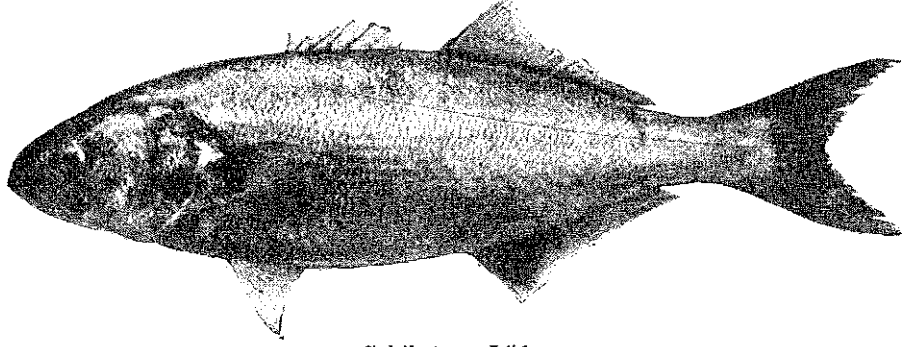
GÜZİDE TÜRGÂN

Denizlerimizde bol miktarda bulunup iktisadî ehemiyeti haiz olan pe-
lâjlik balıklarımızdan biri de Lüfer, *Temnedon saltator*'dir.

Bahkçılarımız tarafından boy ve ağırlıklarına göre aşağıdaki şekilde
isimlendirilmişlerdir:

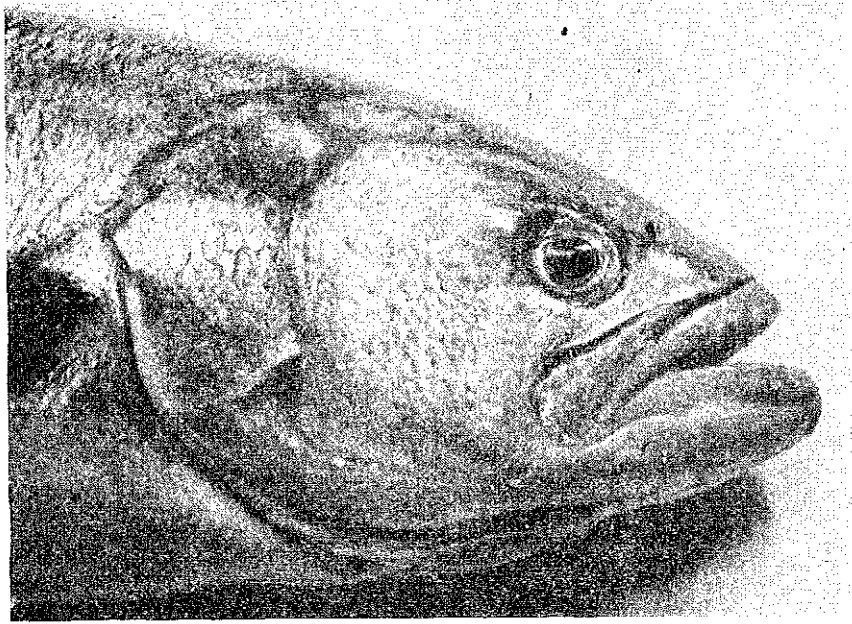
Boy	Ağırlık			
8 — 10 sm.	20-40	Adet = 1	Kgr.	Defne yaprağı
10 — 20 »	12-20	» = 1	»	Çinekop
20 — 25 »	8	» = 1	»	Sarıkanat
25 — 35 »	4	» = 1	»	Lüfer
35 — 40 » (ve daha büyükleri)	1	» = 1-1.5	»	Kofana

Lüferin vücudü iki yandan yassılaşıp olup üzeri pullarla örtülüdür. Üstten bakıldığı zaman biraz mail olan baş pulsuz olmakla beraber yanakları pulludur (Şekil-1).



Şekil 1 — Lüfer

Göz kapakları yuvarlak ve dardır. Genç fertlerin gözlerinde az olan ovallık, erginlerde daha fazladır. Göz irisi sarı renklidir. Çift olan burun delikleri başın üst kısmında olup, öndeki küçük ve yuvarlak arkadaki ise büyük ve ovale yakındır (Şekil-2).



Şekil 2 — Bir lüferin büyütülmüş başı

Ağız büyük ve hafif mail, dudakları kalın ve etlidir. Üst çene alt çeneden daha kısa olup, son kısmı biraz geniş ve daha yuvarlaktır.

Çeneler üzerinde birer sıra kuvvetli, sivri ve aralıkları birbirine eş olmıyan dişler bulunur. Bunların arasında da küçük dişler yer alır. Üst çenede bu diş serisinin arkasında daha küçük veya zayıf olan ikinci bir diş sırası daha mevcuttur. Ayrıca damağın ön Vomer ve yan Palatinum kısımlarında da dişler vardır. Dilin ön kısmı düz arka kısmı ise dişlidir (Dil dişleri).

Preoperculumun alt arka kenarı yuvarlak, geniş ve testere gibi dişlidir. Sırttan görülen iki yüzgeçten öndeki bir oluk içindedir. Bu oluk genç fertlerde ikinci dorsal yüzgecin başlangıcına kadar devam eder. Erginlerde ise birinci sırt yüzgecin son şuaı, boy büyüdükçe deri altına gömüldüğünden bu oluk ikinci sırt yüzgecine kadar devam etmez. Gövde eksekinin altında pektoral yüzgeçler yer alır. İlk iki şuaları çok serttir. Kaidesinde siyahımsı bir leke bulunur. Göğüs yüzgeci çifttir. İkinci sırt yüzgecinin başlangıcına tekabül eden yerden başlayan anal yüzgeç önünde genç fertlerde iki sert diken mevcuttur. Bu dikenler balıkların boyu arttıkça önce birinci sonra ikinci vücut derisi içine gömülür. 40 sm. den büyük fertlerde bu diken görülmez. İkinci sırt ve anal yüzgecin birinci şuaları sert ve kısadır. Her iki yüzgecin şua boyları önden arkaya doğru azalır ve aralarında kolay yırtılabilen pullu ve pigmanlı bir zar mevcuttur. Kuyruk homoserk bir yapıdadır (Birbirine eşit iki parçalı). Yüzgeçlerdeki sert ve yumuşak şua sayısı şöyledir:

1. ci Dorsal Yüzgeç	2. ci Dorsal Yüzgeç	Pektoral Yüzgeç	Ventral Yüzgeç	Anal Yüzgeç
8	1 + 25	2 + 14	1 + 5	I, II 1+25

(1 ve 2 sayıları yüzgeçlerin önündeki sert şuaları, I, II de anal yüzgeç önündeki diken sayısını gösterir).

Normal olarak balıkların büyümesi vücut uzunluklarından, üstlerini kaplıyan pullardan, denge organı vazifesini gören, kulakta bulunan kireç taşçıklarından, (otolit) belli olur.

Nebatların yaşlarını tayin etmeye yarayan sene halkaları gibi halkalar balıkların pul ve otolitlerinde de görülür. Otolitlerde geniş açık renkli bir sahayı, koyu renkli dar bir saha sınırlar. Bu bir yıllık büyümeye tekabül eder. Açık renkli saha yazın CaCO_3 birikmesinden dolayı beyaz bir görünüş alır; dar saha ise kışın CaCO_3 birikmesi olmadığından şeffaf olarak görülür (Şekil-3).

Lüferin pulları cycloid'tir ve sene halkaları bariz olarak görülmektedir. Pullarda göze çarpan ve birbirini takip eden halkalar bazı yerlerde kesintiye uğrar ve dar bir saha işgal eder. İşte iç içe geçmiş, genişçe bir yer işgal eden halkalar yaz aylarındaki büyümeye ve bunu takip eden ke-



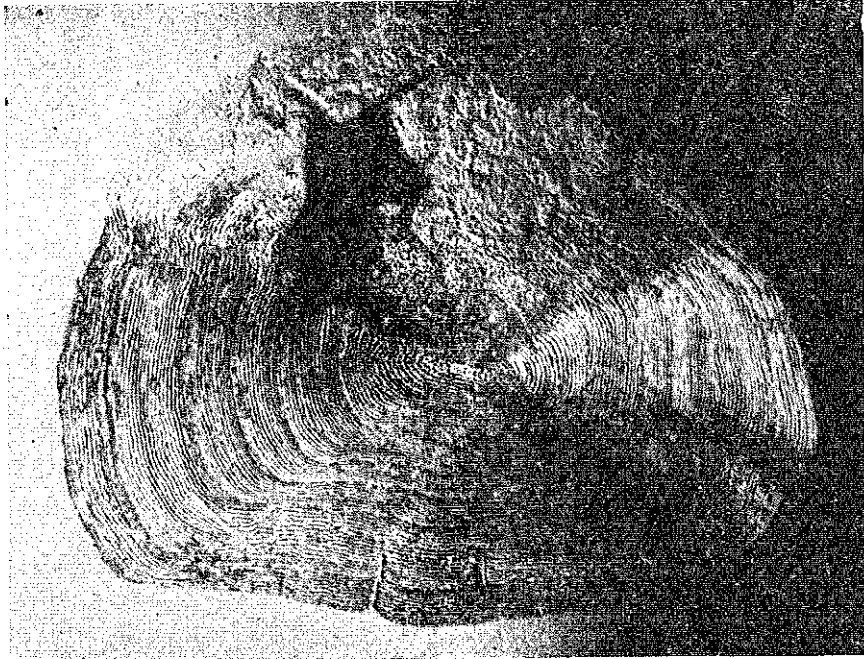


Şekil 3 — Beş yaşında bir lüferin otoliti

sintili dar saha ise büyümenin durduğu kış aylarına tekabül eder, ikisi birden balığın bir sene zarfında eriştiği büyümeyi gösterir (Şekil-4).

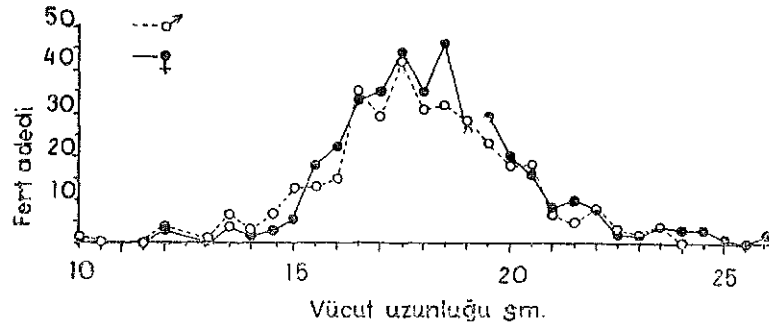
Lüferlerin de pul ve otolitlerinden faydalanarak bu şekilde yaşları tayin edilmektedir.

Araştırmalarımız büyük ve küçük fertlerin ayrı ayrı yerlerde ve ay-



Şekil 4 — Altı yaşında bir lüferin pulu

rı sürüler halinde dolaştıklarını göstermiştir. Meselâ, kofanalar xı-xıı ci aylarda, buna mukabil küçük fertler (çinekop) ı-ıv cü aylarda Boğaziçinde bol miktarda avlanmaktadır. Diğer aylarda lüferler daha ziyade Marmarada bulunurlar, fakat bu avlama hava şartlarına göre de geç veya erken vukua gelebilir. 1955-1956 senesinin xı ci ve v ci ayları arasında Boğaziçinde avlanmış olan 1 ci yaş grubuna ait erkek ve dişi fertlerin adet ve boy değişimi (Şekil-5) deki grafikte gösterilmiştir.



Şekil 5 --- Birinci yaşta olan bir lüfer grubundaki erkek ve dişi fertlerin adet ve boy değişimi

Grafikte de görüldüğü gibi bir yaşında olan lüferlerin boyları 12-26 sm. arasında değişmektedir. Bununla beraber erkekler grubunda 17,5 sm. boyunda fertlere, ve dişiler grubunda 18,5 sm. boyunda fertlere en çok rastlanmaktadır.

Çalışmalarımızdan elde ettiğimiz neticelere göre yaşları tayin edilmiş olan lüferler aşağı yukarı şu gruplar halinde dolaşmaktadırlar:

(Bu gruplarda en çok rastlanan boy uzunlukları yanlarında gösterilmiştir).

1 ci yaş grubu	12 — 20 sm.
2 ci » »	25 — 35 »
3 cü » »	35 — 45 »

Daha yaşlı fert grupları hakkında araştırmalarımız henüz kesin bir netice veremediğinden burada zikredilmemiştir.

Keza lüferlerin 12 sm. den küçükleri elimize geçmediği için bunların nerelerde bulundukları hakkında şimdilik fazla bilgi veremeyeceğiz.

Şimdiye kadar tetkik edilen Marmara ve Ege plânkton materyeli arasında lüfer yumurta ve lârvasına rastlanmamıştır. Bu durum ilk başta lüferlerin Karadenizde yumurtladıkları fikrinin ortaya atılmasına müsait görülürse de, ilerdeki çalışmalarımız hakikati ortaya çıkaracaktır.

İstanbul ve Çanakkalede lüferlerle yapılan markalama tecrübelerimiz bunların Mayıs ayının başından itibaren Marmaradan Karadenize göç et-

tiklerini göstermiştir. Ayrıca Karadenizden Marmaraya ve Ege'ye çıkıp çıkmadıkları ve hangi yolları takip ettikleri ilerki markalama tecrübelerimizle tespit edilecektir.

Çok obur ve yırtıcı olan lüferler kendilerinden küçük balık sürülerini takip ederler. Hattâ bazen bu balıkların kendinden büyük balıklara da hücum ettikleri görülmüştür. Bazı yazarlara göre lüferler o kadar aç gözlüdürler ki bir balık sürüsüne rastladıkları zaman kusmak suretiyle midelerini boşaltarak bu sürülere hücum ederler.

Biz de mide muhteviyatları üzerindeki çalışmalarımızda bol miktarda balık yediklerini tespit ettik.

Bir lüfer midesi açıldığında içinde birkaç tane balık rastlamak her zaman mümkündür. Hattâ bir kofananın midesinde üç büyük parça palamuta rastladığımızı söylersek bunların ne kadar yırtıcı bir balık olduğuna güzel bir misal vermiş oluruz.

Lüferler daha ziyade hamsi, izmarit, istavrit, uskumru, kolyoz, palamut, hattâ kendi hemcinsleri lüferlerle geçinmektedirler.

Eti çok lezzetli ve iktisadî bakımdan önemi büyük olan ve sularımızda yaşayan lüferlerin biyolojileri hakkında bilgimiz henüz tam değildir.

Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünde yapılan devamlı araştırmalar sayesinde bu kıymetli balıkların hayatlarını daha yakından tanıyacak ve balıkçılarımıza da daha fazla avlanmaları imkânını sağlamış olacağız.

VAKIFLAR BANKASI



Ruzin

Sermayesi 50 000 000 Lira

HER TÜRLÜ BANKA MUAMELELERİ
DÜNYANIN HER YERİNDE MUHABİRLER

Balıkçılık Araştırma Merkezinde Bir Saat

Balıkçılık Araştırma Merkezi açıldığı zaman, intişar etmiş bulunan «Balık ve Balıkçılık» dergisinde Merkeze bir röportaj tahsis edilmişti. Bu sayının tarihine bakıyorum: Haziran 1955. Demekki aradan tam iki sene geçmiş. Acaba bu Merkezin faaliyeti nedir? Gerçi her ne kadar «Dünya Balıkçılık Âlemi» sütununda, bu Merkez hakkında kısa haberler vermekte, Et ve Balık Kurumu Umum Müdürü sayın EKREM CELÂL BARLAS'ın İstanbul'a her gelişinde, bu Merkez'i ziyaret ettiğini, direktifler verdiğini ve hattâ araştırma gemisi «Arar» la bazı tetkik seyahatlerine iştirak ettiğini bu haberlerde zikretmekteyiz. Fakat buna rağmen aradan iki sene geçmiş bulunuyor. Acaba bu iki sene zarfında ne gibi değişiklikler oldu? Gerçi böyle bir tesisin hayatında, iki yıl çok kısa bir zamandır, ama bakalım



Şekil 1 --- Balıkçılık Biyoloğu İLHAM ARTÜZ.

neler olup bitmiş? Ancak şunu hemen ilâve edeyim ki Araştırma Merkezini ziyaret etmek için zamanı çok iyi intihap etmeli. Zira, herhangi bir tetkik seyahatinden evvel veyâ böyle bir seyahatten dönüş günlerine rastlayacak olursanız, vay halinize... Öyle bir faaliyet hüküm sürer ki değme gitsin. Ben okuyucularıma bu şekilde bir tavsiyede bulunmama rağmen, ziyaretimi, «Arar» gemisiyle Marmaraya yapılacak seyahatin başlangıç gününe rastlatmışım.

Ziyarete müdürden başlamak lâzım. Kendisini de bulmak bir hayli zor. Odasında yok. Meğerse reislere ve asistanlara talimat vermekte imiş. Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü İLHAM ARTÜZ'ü (Şekil — 1) Balık ve Balıkçılık dergisinden tanırırsınız. Genç bir arkadaş. İstanbul Üniversitesi'nden mezun olduktan sonra, Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü-

ne intisabediyor. Bilâhare kendisini Balıkçılık Araştırma Merkezinde Pelâjik Balıklar Lâboratuvarı gefs olarak görüyoruz. Aradan iki sene geçiyor. Bu esnada F.A.O. uzmanı OLAV AASEN ile birlikte birçok araştırma seyahatlerine çıkıyor. Kendi ifadesine göre, ilmi bilgisini arttırmak için bundan daha iyi bir fırsat olamaz imiş. Bu da yetmiyormuş gibi evvelâ Danimarka sonra Portekiz'de Deniz Araştırmaları Enstitülerinde çalıştı. Böyle bir hazırlık gününde, İLHAM ARTÜZ gazetecilerden pek hoşlanmıyora benzer. Lâfi kısa kesmek için, sual sormuyor, sadece onu dinliyorum:

«— Bugün 'Arar'la Marmara seyahatine çıkıyoruz. Bu sefer esnasında hidrografik araştırmalar arasında, bütün Marmara denizinin bir ekosörveyi yapılacak. Ayrıca, balık stoklarının yumurtlama mevsimindeki yerleri tesbit edilecektir. Size şunu söyleyebilirim ki, «Arar» 1957 yılı zarfında, 200 ü mütecaviz günü denizde geçirecektir. «Yunus» ve «Sazan» da yine aynı şekilde, tecrübi balıkçılık yaparak, senenin büyük bir kısmını denizde geçirecektir.

Size neşriyatımızdan da bahsetmek istiyorum.

Balıkçılık Araştırma Merkezinin neşriyatı iki seri halinde yapılmaktadır. Bunlardan A serisi beynelmîlîl dillerden birinde, B serisi ise, Türkçe olarak yapılmaktadır. Şimdiye kadar A serisinden 7 rapor neşredilmiştir. B serisinin neşriyatına 1957 de başlanmış olduğundan, henüz yalnız bir tane neşredilmiş bulunuyor. İsterseniz bu neşriyatımızın bir listesini size vereyim.

A serisi:

Et ve Balık Kurumu
BALIKÇILIK ARAŞTIRMA MERKEZİ RAPORLARI
(Reports from the Fishery Research Center, Meat and Fish Office)
Series Marine Research

Vol. I

- No. 1 AASEN, OLAV and ARTÜZ, İLHAM
Some Observations on the Hydrography and Occurrence of Fish off the Black Sea Coast, 1956.
- No. 2 AASEN, OLAV; ARTÜZ, İLHAM; AKYÜZ, ERDOĞAN
A Contribution to the Fishery Investigations in the Sea of Marmara, 1956.
- No. 3 AASEN, OLAV; ARTÜZ, İLHAM; AKYÜZ, ERDOĞAN
The Lampara Net in Turkish Waters, 1956.
- No. 4 AASEN, OLAV; AKYÜZ, ERDOĞAN
Some Data Concerning the Fisheries in Iskenderun Bay, 1956.
- No. 5 AASEN, OLAV; ARTÜZ, İLHAM; AKYÜZ, ERDOĞAN
Report on a Survey of the Turkish Black Sea Coast, 1956.
- No. 6 AASEN, OLAV and AKYÜZ, ERDOĞAN
Further Observations on the Hydrography and Occurance of Fish in the Black Sea.
17 October - 15 December 1955

No. 7 AASEN, OLAV and AKYÜZ, ERDOĞAN

Fishery Investigations in Turkish Black Sea Waters With
Special Reference to Anchovy.

February - March, 1956.

No.8 Hazırlanmaktadır.

B serisi:

İLHAM ARTÜZ, Bazı Pelâjik Balıklarımızda Görülen Av Peryotları 1957.

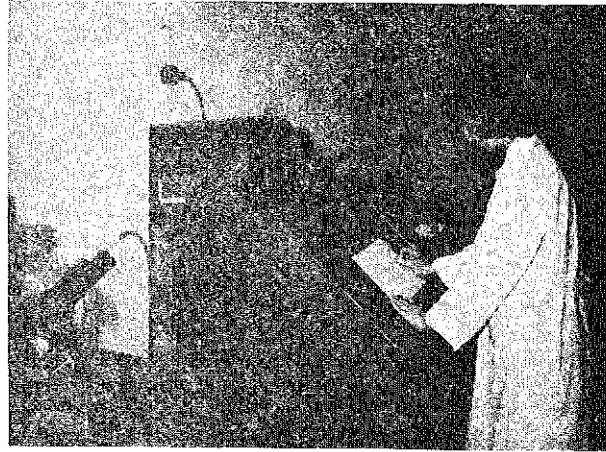
Dünyanın dört bir yanına dağılmış olan 320 mümasil enstitü ve araştırma enstitüsüne yazdık. 280 tanesi bizimle ilmi neşriyat mübadelesini kabul etti. 172 tanesi derhal yayınlarını göndermeğe başladı. Böylece ilim dünyasına, sesimizi duyurmağa başlamış bulunuyoruz. Dönüşümüzde, size aldığımız neticelerden bahsederim».

Gegenlerde Et ve Balık Kurumu tarihinde ilk defa olarak bir hanımın ilmi bir araştırma-yı idare ettiğini okuyanlar elbette Plânkton Lâboratuvarını ziyaret etmek istiyceklerdir. Bu lâboratuvarın şefi, biyolog NECLÂ GÜRTÜRK'ü (Şekil — 2) yüzlerce plânkton şişesi arasında buldum. Kullandığı bir cihaz sayesinde, alınan nümune-yi mütecanis bir şekilde on kısma bölebiliyor. Onda bir kısımdaki fertleri, kalitatif ve kantitatif olarak tâyin ediyor.

Balık yumurtlarının çapları veyahut lârvalarının boylarını başka bir âletle tâyin etme usulü oldukça enteresan... Mikroskop altında gö-



Şekil 2 — Biyolog NECLÂ GÜRTÜRK, plânkton nümunesini 10 kısma bölen âletin başında.



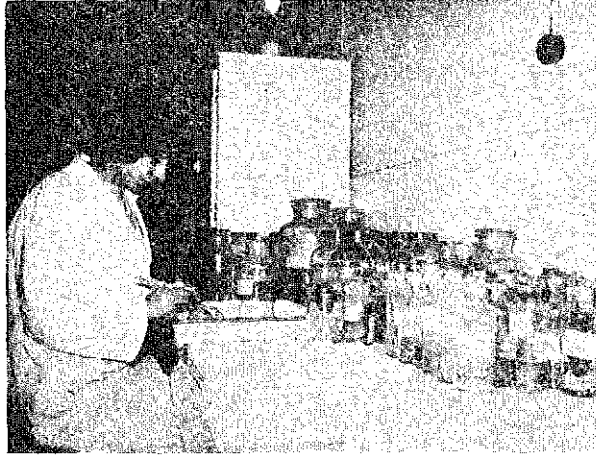
Şekil 3 — Cihazın 200 misli büyültürek aksettirdiği bir şekil kâğıda kopya ediliyor.

rülebilecek olan bir mevcudiyeti, tıpkı fotoğrafların agrandismanında olduğu gibi, büyülterek tâyin ediyor. Hattâ biyolog NECLÂ GÜRTÜRK daha da fazla nisbette büyültmek için cihazda tadilât yaptıracağını söylüyor. Bu haliyle bile



Şekil 4 — F. A. O. Uzmanı Dr. H. EINARSSON ve kontrparı NECLÂ GÜRTÜRK

re aramızdan muvakkaten ayrılmış bulunan Dip Balıkları Lâboratuvarı şefi uzman ERDOĞAN AKYÜZ tarafından müstereken dizayn edilmiş ve Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü atölyesinde yapılmış.



Şekil 5 — Biyolog Dr. NERİA KUTAYGİL

tanımadığı yahut da sadece imzalarıyla ünsiyet peydah etmiş oldukları bir kaç uzmanımızı da odalarında görmek istiyorum. Bu uzmanlardan bir

bulunan Dr. ROUNCEFEL ve halen askerî hizmetini yapmak üzere

Sayın NECLÂ GÜRTÜRK aynı zamanda İzlandalı uzman Dr. H. EINARSSON'un kontrparı. Ben bu izahatı alırken, İzlandalı uzman elinde bavulu ile geldi (Şekil — 4). Zira kendisi de bugün İLHAM ARTÜZ'le Marmara seyahatine çıkıyor.

Bugünkü ziyaretimde, okuyucularımın

tanesi, İç Sular ve Bentos Lâboratuvarı şefi Dr. NEBİA KUTAYGİL (Şekil — 5). Şimdiki halde, Pelâjik ve Demersal Lâboratuvarlarının üzerinde çalıştıkları balıkların yaşlarının tâyini ile, kısacası, otolitlerle çalışmaktadır. İlerde, yeni bir usul olan ve balıkların yüzgeçlerini kesmek suretiyle yaşlarının tâyinine başlayacak. Pek tabii olarak, yeni sefere çıkan arkadaşları da bu usule uygun nümuneler alıp, Dr. KUTAYGİL'in kapısını çalacaklar.

Balıkçı düğüm ve bağları isimli yazıların güzel resimlerini ve inci gibi yazılarını kim yazıyor, bilir misiniz? BÜLENT TURGUTCAN... (Şekil — 6). Kendisi Hidro-

grafi Lâboratuvarı Şefi. Ayrıca, ayrıca değil bilhassa, trawl sahaları nı gösteren ve üzerinde dip konturları bulunan haritaların hazırlanmasıyla meşgul. Yani bu haritaya bakan bir kimse, istediği bir derinlikte ve emniyetle trawl ağını parçalamadan çalışabileceği sahayı tâyin edebilecektir. Zira bu harita üzerinde derinlik metre cinsinden verilmiş ve aynı derinliği



Şekil 6 -- BÜLENT TURGUTCAN çalışma odasında.

haiz bulunan bölgeler, aynı kontur (eğri) içinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, ağ için tehlikeli taş, kaya, dip evsafı da bu haritada gösterilmektedir. Pek tabii olarak bu haritalardaki şekil ve yazıların da inci gibi yazı ve rakamlarla yazıldığında şüphemiz olmasın. BÜLENT TURGUTCAN, o kadar meraklı ki, bu maksatla Merkezte yeni bir şablon getirtmiş. Bununla yazılan yazı ve rakamlar, âdeta baskı imiş gibi yazılabiliyor.

Tanımadığımız, daha doğrusu, imzasını tanıdığımız, yeni bir arkadaş da, Yüksek Deniz İnşaiye Mühendisi NİHAD ÖZERDEM (Şekil — 7). Kendisi bir senedir F. A. O. uzman CHAPELLE'le birlikte Türk balıkçı tekneleri üzerinde çalışmakta idi. Halen de balıkçı teknelerine en uygun makine tiplerinin seçilmesi hususunda kolaylık sağlayan bir broşür hazırlamakta. Bu broşürü, Umum Müdür, sayın EKREM C. BARLAS istemiş. Bu broşür, balıkçılara makine intihap ve montajında kolaylık sağlayacak, ücretsiz olarak balıkçı reislerine ve alâkahlara dağıtılacak. Meselâ filânca reisin elinde bir tekne mevcuttur. Buna giden motörü

intihap hususunda tereddüt içindedir. Akıl öğretici çoktur. Hangisinin dediğini yapsın. Artık kimseye danışmasına lüzum yok. Elindeki teknenin eb'adına göre, takacağı motörün gücünü kolaylıkla tâyin edebilecektir. Bu broşürün başka bir faydası da, elinde tekne bulunmayan ve ısmarlıyacağı tekneyi kime çizdireceğini, bir türlü kestiremeyen reislere sağlayacağı yardımdır. Zira bu takdirde de yine kendisine bir sürü öğüt verenler olacaktır. Halbuki broşürde göreceği tipler arasından bir tanesini seçerek bir



Şekil 7 — Y. Mühendis NİHAD ÖZERDEM bir dizayni kontrol ediyor.

tezgâha sipariş etmek istediği takdirde, gerekli bütün malûmatı bu broşürde bulabileceği gibi, inşaat için detay malûmatı bu kısımdan temin edebilecektir.

Bakınız kendisi ne diyor: «— Bugüne kadar, Türkiyede mevcut balıkçı teknelerinin tiplerini ve teknik resimlerini tesbit ettik. Öte yandan, balık avı ihtiyaçları göz önünde tutularak, teknelerde ge-

rekli tadilat yapmaktayız. Yeni beliren ihtiyaçlara göre, yeni tekneler dizayn etmek de ikinci bir faaliyet mevzuumuzu teşkil etmektedir.»

Gelelim Pratik Balıkçılık kısmına... Bu kısmın şefi uzman DOĞAN İYİGÜNGÖR. Bu kısımda uzman DOĞAN GÜNDÜZ, COŞKUN TEKELİ ve CEYHUN ÖZALPSAN var. Sade bunlardan COŞKUN TEKELİ, ihtisas yapmak üzere F. A. O. nun davetlisi olarak İtalya, Danimarka, İzlanda'da 9 ay kadar kalacak. Kendisi daha evvel R. GUDMUNDSSON'un kontrparlığını yapmakta idi.

Burada çalışan uzmanlar, yeni ağ tiplerini Türkiye sularında denemeye teşebbüs etmişler. Neticeden memnunlar. Meselâ son İskenderun seferinde, Türkiye'de ilk defa olmak üzere, derin su trawl'culuğu yaparak 100-150 kulaç arasında trawl çekmişler. Neticede sahilde rastlanmayan iri boy - 23.5 sm. - barbunyalardan avlanmış (Şekil — 8).

Bu arkadaşlardan bir tanesinin gözü pek, nitekim harpoon - gun dedikleri âletle, balık adam halinde, Alanya ve İskenderun sularında de-

nizin suhuneti müsait olduğu için, dibe dalarak, 10-12 kiloluk akya balıkları avlamış. Hattâ bir seferinde, balık zorlu çıkmış. 3 milimetre kalınlığındaki zıpkın ipini, harpoon'u sürüklemeye başlamış. CEYHUN ÖZALPSAN bakmış ki post elden gidiyor. Balığın da şakası yok, çar nâçar, ipin ucunu koyvermiş (Şekil — 9). Bu tip zıpkınla ancak 10-12 kiloluk balıkların avlanmasına karar vermişler. Bir de Norveçten gelmiş bulunan ateşli harpoon-gun var ki o tam mânasiyle «gun» kelimesinin delâlet ettiği mânada.



Şekil 8 — Bir harpoon-gun üzerinde tetkikler.

DOĞAN İYİĞÜNGÖR :
«— «Yunus» av gemisiyle bir ekip halinde Boğaz dışına çıkıp, kalkan avı denemelerine başlayacağız. Hattâ icabederse, Sinob'a kadar uzanacağız» diyor. Karadeniz seferinden dönen DOĞAN GÜNDÜZ ise, mevcutlardan büyük yeni bir purse-seine ağının yapılması ve tam randımanla av yapılabilmesi için çalışmalara başlamış.

Tecrübi Balıkçılık odasının hemen yanında bir oda daha var: İstatistik kısmı. Buranın şefi BİRSEN İYİĞÜNGÖR (Şekil — 10). Bu arkadaşı iki sene evvelki Balık ve Balıkçılık dergisinde arıyacak olursanız, soy adını farklı bulacaksınız. Fark sadece medenî halde değil. Bu kısımdaki çalışma tarzında da değişiklik var. Burada yeni bir istatistik sistemi kurulmuş. İzlanda, Norveç ve Danimarkada tatbik edildiğinden bu usule Kuzey-Sis-



Şekil 9 — CEYHUN ÖZALPSAN avladığı bir balıkla.

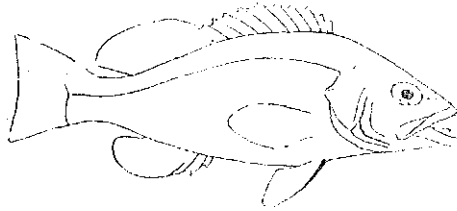


Şekil 10 — BİRSEN İYİGÜNGÖR.

temi denmektedir. Bu sistemde bütün istatistikî malûmat evvelâ günlük olarak hususî tipte kartonlara işlenmektedir. Bilâhare bu günlük kartlardan haftalık ve aylık, nihayet yıllık kartlar işlenir. Meselâ bir tanesine şöylece bir göz atalım. Her cins balığın miktarları ve ortalama fiyatları, bir bakışta görülmektedir. Bunlardan da tutulan günlük balık yekûnu çıkarılmaktadır. Eski

sisteme nazaran bu yeni usulün daha pratik olmasından başka bir bakışta günlük, aylık yekûnları görmek ve mukayese etmek imkânı vardır. Kartonun üst kısmında bulunan delikler dolayısıyla bir masada bulunan yuvarlak çubuklara takılmaktadır ki; kartonları birer ikişer yuvarlak atlatarak takmak suretiyle aynı zamanda muhtelif tarihlerdeki rakamları kolayca mukayese edebilmek kabildir.

Balıkçılık Araştırma Merkezi'nin faaliyetleri hakkında daha etraflı bilgi edinmek için, daha müsait bir günde ziyaret etmek lâzım. Zira bu akşam Marmara seferine çıkılacağından herkes faaliyette...



YAKIN TARİHLERDEN BİRKAÇ YAPRAK:

Eski Profesyonel Balıkçılara Dair

RİDVAN TEZEL

Vapur iskelesinden çıkıp da; tarihî yalının yolunu tutarken; geçen sohbetimizde bahis konusu ettiğimiz Türk Matbahına girmiyen balıklar hakkında zihnimde birçok istifhamlar beliriyor. Acaba; eskiden girmekte idi de, şimdi mi girmiyor. Şayet bugün girmiyorsa; bunun mesuliyetini balıklara mı; yoksa onları avlıyanlara mı yükliyeceğiz? Bu nefis balıklardan mahrum olma hususunda; herhalde balıkları kabahatli bulmağa hakkımız yok. Sakın balıkçılarımız eskiden beri bilinen ve kullanılan balık avlama usullerini unutmuş olmasınlar? İşte hem bunları düşünüyor hem de eski yalıların tarihî birer bakiyesi olan rıhtım taşları üzerinde; bir hayli maharet istiyen bir yürüyüşle yoluma devam ediyorum.

*
**

Tarihî yalının arka bahçeye bakan odasında; kahveleri içiyoruz. Muhterem Beyefendi; geçen seferkine nazaran sıhhatçe daha iyiler. Bahçede; leylâklar açmış. Açık pencereden içeri kokuları geliyor. İkimizde bir müddet susuyoruz. Nihayet ben zihnimi kurcalıyan suali tekrarlıyorum:

“— Beyefendi; geçen seferki ziyaretimde; ‘Biz balıkların en âdisini yiyoruz; demiştiniz, bunu, bugün için mi yoksa geçmişe ait bir hisse ayırarak, dün için mi söylediniz?’”

“— Ah aziz dostum, yine mevzuun bam teline dokundun. Dün ve bugün.. Her ikisine de bu şikâyetten pay ayırmamak mümkün değil. Amma dün’ün bir cephesi var ki, mamuriyetine söz söylenemez. O da şu: balıkçı meselesi. Bugün, balıkçılığın yalnız ticarî bir mevzu telâkkî ediyoruz. Dün, bu mevzuda; daha ziyade, tadma zevkine olan düşkünlük hâkimdi. Bunu da temin eden profesyonel balıkçıların hem kemmiyet hem keyfiyet itibarıyla bugüne nisbetle çok bariz bir ehliyet taşımaları idi. Meselâ her köyün belli başlı birkaç balıkçısı vardı. Bunlar yaşadıkları köy ekâbirinin hergün kapılarına uğrar; nâdide balıklar getirip sattıkları gibi, müşterilerinin herhangi bir ziyafetleri veya bir arzuları olursa; ona göre nâdide balıklar getirebileceklerini temin ederler ve sipariş de alırlardı. Meselâ sizin yarın bir ziyafetiniz var... Misafirleriniz izaz ve ikrama lâyık kimseler. Bunlara bir levrek mayonezi ikram etmek istiyorsunuz. Kâhyanızı veyahut ahgınızı çağırırdınız. ‘Haydi git Hisara, Balıkçı TAHSİN Efendiyi bul, bize yarın şöyle 3-5 okkalık bir levrek getirsin’;

emrini verirdiniz. Ertesi gün, sabahleyin güzel bir çövalyeye yosunlar, defne yaprakları döşenilerek üstüne kuzu gibi yatırılmış şahane bir levrek getirirler, önünüze koyarlardı.

Yahut meselâ işinizden gelmişsiniz, ev esvabınızın hafif nesçî içinde; vücudünüze; sıhhatinize; Boğazın güzel bir akşam havasını; rıhtımınızda ikram ederken, tertemiz kayıklı; tertemiz giyimli; kıvrıcık saçlı; pos bıyıklı rind meşrep KOÇARA Usta önünüze gelir, yerle bir temenna çakardı.

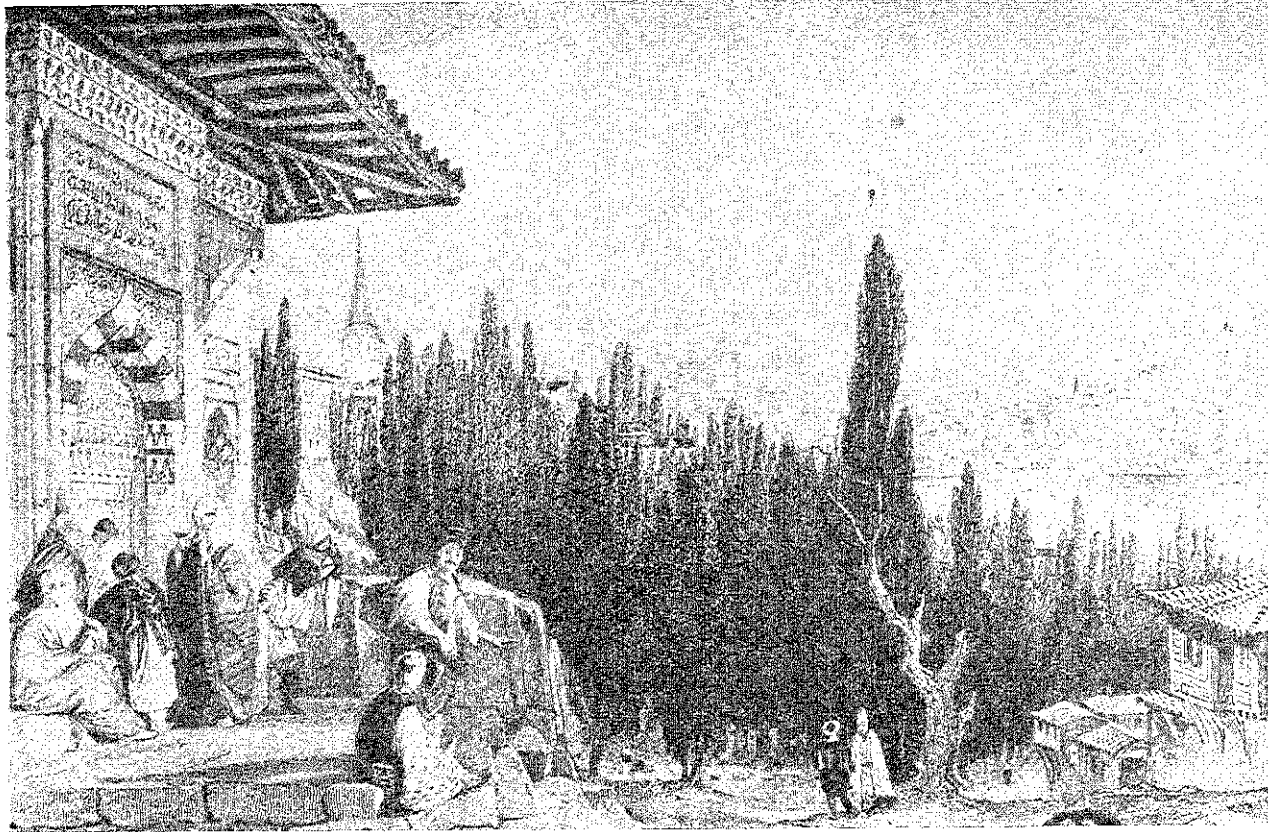
'Pasam, derdi, yarın size ağzınıza lâayık Bcykoz kalkanları getireceğim; istersiniz? Bir de mezelik 3-5 pavurya'..... bu teklif Boğazın şuh nefesleriyle okşanan varlığınızda iştihanızı kışkırtır, size 'Hay Hay', dedirtirdi. Ertesi gün hiç hilâfsız yine KOÇARA gelir; çövalyesine kuru ot demetleri yerleştirerek, üstüne otlarla ayıra ayıra sıraladığı birer buçuk okkalık halis kalkan yavrularını, erguvan dallarıyla süslemiş olarak sürer; diğer bir piyata içinde de defne dallarıyla bezenmiş ve mercan gibi koyu nar çiçeği halinde pışırılmış 3-5 pavuryayı mezelik olarak sunardı. Bu öyle bir alış veriş idi ki, sizin müşteri vasfınıza bir semahatle hüvviyetlendirdiği gibi; hatırnızı da bir şükran hissiyle okşardı. Keseye davranırdınız. Boğazın tertemiz suyundan henüz canlı canlı getirilmiş bu tap taze balıkları için iki gümüş Mecidiye uzatınca; KOÇARA, ellerini o sonsuz göğse kaldırır; sıhhat ve âfiyetinize tam bir saffet ile dua ederdi. Hey gidi günler hey..... O balıkların bize ikram ettikleri deniz meyveleri şimdi nerede?...."

Şu anda tarihî yalının rıhtımında böyle bir alış verişin olduğunu görür gibi oluyorum. İkimizde susuyoruz. Sadece muhatabım; hiç söndürmeden içtiği sigaraların bir tanesini daha yakıyor.

"— Bugünkü balıkçı kirli bir sepete baş aşağı tıkarcasına doldurmuş olduğu kötü palamutları getiriyor ve fiatı sorulunca; 'Çifti bir lira; ister al ister alma', deyip geçip gidiyor. Başka bir cins balık ikram edebilme kabiliyetini de asla gösteremiyor."

Muhterem muhatabımın bu sözleri ne kadar haklı. Geçenlerde kaybetmiş olduğumuz Bebekli ihtiyar balıkçı LÜTFÜ Efendiyi gel de hatırlama. Kendisi öyle zannediyorum ki; bu sohbetimizde tarif ettiğimiz balıkçı tipine bir misal olarak gösterilebilirdi. Dalyandan satın almış olduğu balıkları bir metre uzunluğundaki geniş çövalyesine binbir itina ile sıralar, üstünü taze yapraklarla örter, tartarken de; balıkları öyle güzel bir tutuşla teraziye kordu ki imrenirdiniz.

"— Biz evvelce şu Boğazda levreğin en güzelini; barbunyanın en tazesini; pisinin en iyisini; kalkanın en dolgun ve en nefisini; mezid'in en âlâsını; dişli kayanın her yerde bulunmaz çeşidini; gelinciğin fevkalâdesini; iskorpitin yarım kiloluklarını, eşkinenin 2-3 kiloluklarını yok bahasına aldığımız gibi, hastalarımız için de sepet izmariti - yani kanal izma-



Tarihi Istanbuldan: Şişhane semtinde bir çeşme
(Gravür Ord. Prof. Dr. A. SÜHEYL ÜNVER koleksiyonundan alınmıştır).

riti demek istiyorum, - güzel dil balığını; kanatları renk renk alâmi semalarla süslü, yakutî ve zehebî (1) hârelerle süslenmiş nefis kırlangıç balıklarını bulurduk. Zamanında akıcı balıklardan lüfer, kılıç, her köyün satış yerlerinde kolayca bulunurdu. Hele akşamları; renklerin tüllenip, su sathının son ışık pırıltılarıyla cümbüşlendiği anlarda; bir iki kadeh nefis mastika düşkünlerine de; tabak tabak kanal tekesi; fıstık gibi elez (2) pavurya; midye dolmaları veya midye tavaları gibi de mezeler sunulabilirdi. Şimdi tekedden de külüstür midyeden de mahrumuz. Bu sözüme belki; Yine tarihin cezbisine tutuldu da mübalâğa ediyor' diyecekler bulunur. 'Niçin; midye yok mu', derler. Var amma efendim, o yediğiniz midyelerin çoğu, mecra mansaplarının kenarlarındaki rıhtım taşlarından el kepçeleriyle çıkarılmış midyelerdir ki, ne etinde bir çeşni; ne yenmesinde bir sıhhat selâmeti vardır. Evvelce belli başlı akıntıların anafarla iltisak noktalarında ve sahilden 30 - 50 - 60 metre açığa atılan algarnalarla (3) kanal midyesi çıkarılırdı. Bu midyelerde ne dişi sakatlıyacak bir inci parçası, ne sıhhati tehdit eden bir lâğım çeşnisi yoktu. Tertemiz; etli, renkli, mükemmel iyot kokulu; dolgun; olgun midyeler yedik. Bence yenilebilecek midyeler ancak bunlardır. Ne rıhtım diplerinden sökülen midyeler; ne de eski gemi karinelerinden yahut duba diplerinden sökülen bakırlı midyeler değildir. Hele tekeler..... O hiç yok. Geçende birine sordum. Beyoğlu Pasajında; pişmişinin kilosunu 100 liraya satıyorlar', dedi. Bit-tabii hisseme tarihi hayal ederek; sadece yutkunmak düştü."

"— Bu teke kelimesini ben ilk defa işitiyorum. Teke denilince aklıma keçinin erkeği geliyor. Fakat sizin kastettiğiniz herhalde bir deniz mahlûku olmalı."

"— Bunun bir ismi de karidestir. Belki bu ismiyle tanıyorsunuz. Yani birbirinin mümasili farzedilen kara ve deniz hayvanlarında çekirgenin mukabili olan ve kısmen de uzun olan ayakları; çevik ve sıçrayıcı hareketleriyle hakikaten çekirgeye benzer. Bunu Frenk sofralarında çerez olarak ikramı mutad ve makbuldür. Bilmemekteki hakkınızı teslim ediyorum. Çünkü Boğaz balıkçılığı da bugün tam manasiyle anarşik bir haldedir. Evvelce Boğazda eski tabiriyle saydı mahî; yeni tabiriyle balık avı şu dört şekilde yapılırdı:

- 1 — Oltacılık;
- 2 — Ağcılık;
- 3 — Sepetçilik;
- 4 — Algarnacılık.

Teke, astakoz (biz yalnız olarak istakoz deriz); pavurya gibi kısır-

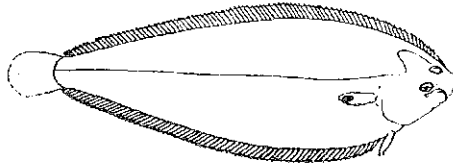
- 1 — Altın renkli.
- 2 — Çok lezzetli.
- 3 — Dibi tırıyarak midye çıkarmağa yarıyan bir âlet.

hlar sepet avcılığı ile temin olunurdu. Şunu açıkca belirtelim ki, sepetçilik, yalnız mükâşşerata münhasır kalmaz. Aynı zamanda; gelincik; kanal izmariti, kanal istavriti, yani ağlar veya oltalarla tutulan istavritlerden hacmen daha büyük ve nefaset bakımından; daha nefis istavrit gibi bir takım balıklar daha tutulabilir. 50 sene evvel; Arnavutköyünden başlayarak Rumelihisarı, Boyacıköy, Yeniköy; Tarabya'ya kadar bilhassa teke avcılığı ile meşgul sepetçiler vardı. Zannederim ki şimdi bunlar hemen hemen ortadan kayboldular gibi bir şey. Var ise, belki Yeniköy ve civarında birkaç sepetçi kalmıştır. Evvelce Rumelihisarında, Arnavutköyünde büyük tonozlara malik sepetçiler vardı. Şimdi meşgul olanlar var mı, pek bilmiyorum. Yalnız pencereden gördüğüme nazaran tek sepetçilik gelincik avcılığına inhisar ediyor. Onlar da eskisi gibi sepetlerini balık garoslarıyla yemlemiyorlar”.

“— Beyefendi bu garos da ne demek?”

“— Bağırsak ve ekmekle yapılan bir yemdir. Şimdiki balıkçılar kolaylık olsun diye; sadece kırılmış midyelerle yemlerler ki, o yem, tutulan balığın nefasetini az bir zamanda ihlâl eder. Çünkü kırık midye kabukları hayvanların bağırsaklarında taharrüşler vücade getirir. Hoş gelincik balığı bu nefasetine rağmen biz Türklerin yediğimiz bir balık nevidir. O nefis balık hemen her Cumartesi değişmez bir menü olarak Musevî vatandaşlarımızın sofralarını süsler. Beyciğim, şu çaylarımızı içelim de biraz bu nokta üzerinde duralım.”

“— Bu nokta bizde balık yenmesinin önüne geçmek ve balığı umumiyetle makbul ve aranır bir gıda haline getirmek için bir münebbih gibi kafama çarptı. Musevîlerin her Cumartesi sofralarında balık bulundurmaları biraz da dinî ananeleri icabıdır. Acaba bizim mütefekkir veya efkârı umumiyeye fener tuttuklarını iddia eden münevverlerimiz; balık yeme hazzını telkin edebilecek şekilde; kendi şarlarında daha medenice bir teşvik yolu bulamazlar mı? Bana öyle geliyor ki, geçen sohbetimizde de zikrettiğim gibi meselâ doktorlarımız hastalarına besleme yolunda perhiz menüsüne balık ilâve etseler ve bunda ısrar etseler; öyle zannediyorum ki, balık ile aramızdaki buz sathı tedricen eriyebilir. Biz de diğer medenî bir çok insanlar gibi hiç değilse onbeş günde bir kerre olsun sofralarımızda bir kilo balık bulundurmağa alışırız.”



Denizcilik Bankası

1957

Yılı İkramiye Plânında

**Büyükada Nizam'da Konforlu Apartman
Katlari, Muhtelif Para İkramiyeleri**

İç ve Dış Seyahatler

Yalova Kaplıcalarında İstirahatler

**Büyükada'nın En Güzel
Apartman Katı, Açtıracığı-
nız 150 Liralık Bir Hesapla
Sizin Olabilir**

Her 50 Lira İçin Bir Kura Numarası

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.—

Ş U B E L E R

ADANA
ADAPAZARI
AFYONKARAHİSAR
ANKARA
ANTALYA
AYDIN
BARTIN
BEYOĞLU
BOLU
BURSA
CEYHAN
DENİZLİ
ÇARŞIKAPI
DÜZCE
ERZURUM
ESKİŞEHİR
FATİH
GEREDE
GALATASARAY
GAZİANTEP
HASIRCILAR
İSTANBUL
İZMİR
İZMİT
KADIKÖY
KONYA
KÜÇÜKPazar
LALELİ
MERSİN
NAZİLLİ
OSMANBEY
SİVRİHİSAR
SÖKE
TARSUS
TRABZON
TRABZON
ZONGULDAK

A J A N S L A R

SAMANPAZARI (Ankara)
YENİŞEHİR »
CEBEÇİ »
ALTUNBAKKAL (İstanbul)
BEREK »
BEŞİKTAŞ »
BEYKOZ »
CHANGİR »
FENER »
FINDIKLI »
HALICIOĞLU »
KASIMPASA »
LEVENT »
PAŞABAHÇE »
PENDİK »
ÜSKÜDAR »
ŞİŞANE »
YÜKSEKKALDIRIM »
SARRAFLARIÇI (İzmir)
EŞREFPASA »
ALSANCAK »
TEPECİK »
BASMAHANE »
ÇARŞI (Bursa)
KURUKÖPRÜ (Adana)
KOZLU (Zonguldak)
SELİMİYE (Konya)
YENİCAMİ (Adapazarı)
KÖPRÜBAŞI (Eskişehir)
GERMENCİK (Aydın)
SÜMER (Nazilli)

* Ecnebi memleketlerde muhabirleri vardır.

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

*** İkraniyeli 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: 5

JUNE 1957

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

CONTENTS

Page

Fishery Biology and its Problems M. I. ARTÜZ 1

In this article the author describes extensively the problems met by fishery biologists and gives examples concerning turkish seas and lakes.

Blue Fish - Temnodon saltator GÜZİN TÜRGAN 9

An article concerning new data, based on the results of a research made at the Hydrobiological Research Institute.

An Hour at the Fishery Research Centre * 15**

A visit to the different sections of the F. R. C. with an account of the Centre's activities.

About the Old Professional Fishermen RIDVAN TEZEL 23

The reminiscences of an old amateur fisherman, about the kinds of fresh fish available in the Bosphorus about 50 years ago.

NEWS IN BRIEF

Mr. H. CHAPELLE, U. S. naval architect who acted as an F. A. O. fisheries naval architect with the M.F.O. for a year has returned to Rome after completion of his assignment in Turkey. We gather from his report to F. A. O. headquarters in Rome that the Turkish purse-seiners developed by Turkish initiative are as good by length and speed as any similar boats in Europe and North America, but the standard of living in Turkey is resulting in a demand for more fish and that the boats should be equipped to make more catches.

Mr. CHAPELLE stated also that he had found the Turkish boat building of a surprisingly high standard. He also praised the work being done in the model testing tank of the Technical University of Istanbul, by Prof. ATA NUTKU. Mr. CHAPELLE also saw Viking influence in Turkish boats. The July issue of the "Fish and Fishery" will contain more information on the impressions collected by Mr. CHAPELLE during his stay and work in Turkey.

IMPORTANT MEETING IN ANKARA

The managers of the four meat-packing plants of the M.F.O. and the heads of the different departments of the General-Directorate of the M. F. O. met in Ankara in the second week of May to discuss new plans of operation in the coming months.

THE SUMMER CATCH OF BONITOS

Although the summer fishing season of bonitos in the Sea of Marmara and the Bosphorus has already started, the catch has not reached last years peak figures, as weather conditions have been most unfavourable last month. The small quantities that have been caught have been shipped to Greece, Italy and Yugoslavia.

*
* *

The "Arar" research vessel of the F. R. C. has spent again ten days in the Sea of Marmara making echo surveys and trying to locate the fish spawning regions.

*
* *

The monthly publication of the M. F. O. "Fish and Fishery" is meeting with an increasing interest all over the world. We are happy to reproduce hereunder a couple of letters which show that our magazine is being appreciated and asked for by interested people:

**WORLD FISHING
TEMPLE CHAMBERS, TEMPLE AVENUE
LONDON E C 4**

6th. May 1957

Et ve Balık Kurumu
İstanbul Şubesi Müdürlüğü
Yeni Valde Han Kat 5
İstanbul

Dear Sirs,

Thank you for the co-operation extended to us in your letter of 29th. April.

This will assist us considerably in an endeavour to acquaint commercial fishing vessel owners in your area with WORLD FISHING.

Yours faithfully
WORLD FISHING

**VIRGINIA KEY STATION
MARINE LABORATORY
UNIVERSITY OF MIAMI
MIAMI, FLORIDA**

Mr. Faiz Poroy, Manager,
Et ve Balık Kurumu,
Yeni Valde Han, Kat 5, Sirkeci,
İstanbul, Turkey

April 29, 1957

Dear Mr. Poroy:

Let me thank you for having sent me the complimentary copy of «Balık ve Balıkçılık». There are many articles in this which will be of interest to me in my work.

Yours sincerely,
John K. Howard

**DEPARTMENT OF
INDUSTRY AND DEVELOPMENT
FISHERIES BRANCH
THE GOVERNMENT OF
THE PROVINCE OF NEW BRUNSWICK**

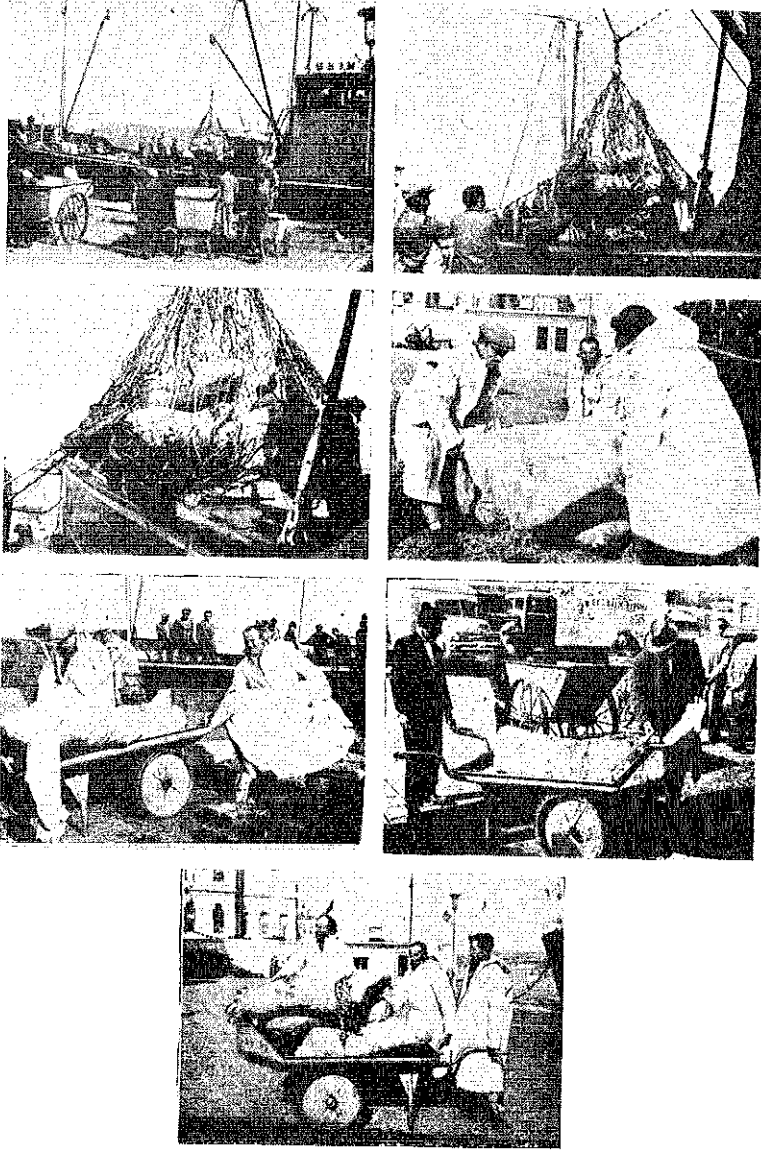
April 15, 1957

Et ve Balık Kurumu,
İstanbul, Turkey.

Gentlemen:

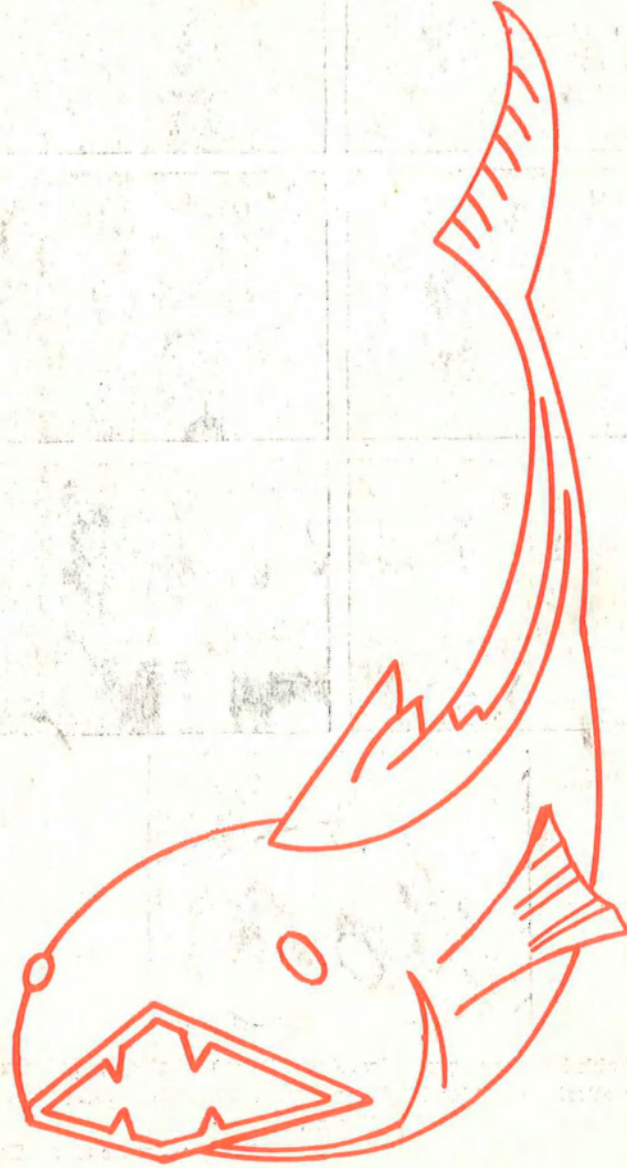
Would you please send us the following publication: "Balık ve Balıkçılık (Fish and Fishery)".

Yours truly
P. Lucien Breau
Superintendent.



Et ve Balık Kurumu tarafından Amerikadan ithal edilmiş bulunan donmuş etlerin, gemiden Beşiktaş Soğuk Deposuna nakline ait in-
tibalar.

Fotoğraflar: Rıdvan Tezel



İ S T A N B U L M A T B A A S I
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - İstanbul

Fiatı: 50 Kırş.