

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Karadeniz İstavrit ve Hamsi Balıklarının Teknolojik Kıymetlendirilmesi Hakkında	1	XVII. Ançona Balıkçılık Fuarı	8
Dünya Balıkçılık Âlemi	4	PEKTAŞ EKSPEDİSYONU'ndan İntibalar	10
İngilizce Balık ve Balıkçılık	19	Akvaryumda Raks	15

EYLÜL 1957.

CİLT: V SAYI: 9

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN NESREDİLDİ

ET ve BALIK KURUMU

Ekrem C. Barlas

Umum Müdür

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

Kapak resmimiz Ancona'da kurulmuş olan XVII. Beynelmilel Balıkçılık Fuarındaki Türk Pavilyonunu tesbit etmektedir.

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.

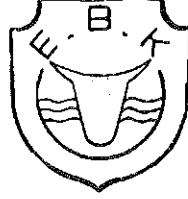
BALIK ve BALIKÇILIK: Yeni Valde Han, Kat 5, Yeni Postane karşısı,
İstanbul. Tel.: 22 42 36

16 KASIM 1957

Devlet Mühürü

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR



CİLT: V SAYI: 9

EYLÜL 1957

Karadeniz İstavrit ve Hamsi Balıklarının Teknolojik Kıymetlendirilmesi Hakkında

Dr. ALTAN ACARA

Karadeniz'in iki iktisadî önemi haiz balığının teknolojik kıymetlendirilmelerine esas olabilecek bazik araştırmaların memleketimizin Karadeniz bölgesi için büyük bir önem taşıdığı muhakkaktır. Hattâ hamsinin Kuzey-doğu Karadeniz bölgesi halkımızca olan kıymet derecesini «Millî Balık» tabirinden, onun için yazılmış ve bestelenmiş şarkılardan, söylenmiş ifadelerden de anlamak mümkündür. Kısaca millî folklorumuza kadar girmiş bir gıda kaynağıdır. Karadeniz hamsi balığı, Karadenizin adet itibariyle en çok olan bir balıktır. Senelik av miktarı vasatı 14.000 ton civarındadır. Av bölgelerinde halkın kendi evlerinde hamsiyi tuzlama ile bir muhafaza altına aldığı, senelerdenberi yapıla gelmektedir. Tuzlanmış olan bu hamsi, 6-7 ay sonra bu bölge sakinlerinin börek, içli pilav gibi pek meşhur olan yemeklerinde yerini almaktadır. Son yıllar içinde balıkçılığımızın kalkınmasında görülen sür'atin bir ifadesi olarak Karadeniz sahillerimizde Et ve Balık Kurumuna ait mevcut soğuk hava tesisleri ile daha rantable ve daha sıhhi olarak gerek hamsi ve gerek istavritin, her şeyden önce bir âmme hizmeti olarak, taze halde, av mevsimlerinin haricinde dahî faydalanılma imkânları hazırlanmış bulunmaktadır. Gıda'î kıymetlendirme mevzuuna giren tuzlama, isleme ve konservecilik mevzuları teknolojik kıymetlendirmenin bir branşını teşkil etmektedir. Sınai maksatlar için veya bizzarure gıdaî kıymetlendirmenin ihtiyaç fazlalığı da sınai kıymetlendirme olarak diğer branşı teşkil etmektedir. Bu ikinci

branş birincisinin fiyat maliyetleri üzerine tesir ettiği kadar endirek yünden de, meselâ hayvan yemi olan unu imâli ile, gene insanlara bir protein temin etmektedir. Tuzlama içine giren lekârdacılık kadar, isleme, balık sucuğu ve balık pastırmasının imâli de memleketimiz için önemlidir. Konservecilik ise tuzlama ve tûtsülemeye nazaran daha kompleks tesis isteyen ve daha fazla bilgiye lüzum hâsıl eden bir kıymetlendirmedir. Memleketimiz için müşkülât arzeden diğer bir tarafı da teneke ve kalay gibi lüzumlu maddelerin döviz karşılığı dış memleketlerden gelmesidir. Bununla beraber konserveliğimize dış piyasa bulduktan sonra dışarıdan getirilen kalay ve tenekeye mukabil tuzlama ve isleme için lüzumlu ham madde memleketimiz içinde temini mümkün olan maddelerdir. Meselâ tuzlamacılıkta lüzumlu olan tuz, fıçı (kereste) memleketimizin iç imkânları ile temin edilebilecek ham maddelerdir. Bilhassa ormanlık olan sahil bölgelerimiz buna çok müsaittir. Aynı bölgelerimiz için tûtsüleme (isleme) de üzerinde durulması lüzumlu olan bir problemidir. Tûtsüleme içine giren diğer kıymetlendirilmelerin tercih edilişi tuzlamacılığa nazaran daha fazla harcı âlem oluşundadır. Bugünkü tuzlamacılığımızın az sarfedilmesinin bir sebebini de uygun olmıyan, fazla tuzlu bir imalâtın seçilmiş olmasında aramak lâzımdır. Bilhassa 2'nci Cihan Harbinden sonra üzerinde çalışılan bir diğer kıymetlendirme de, dehydratize edilmiş balık (kurutulmuş balık) tır. Bu nev'i mahsul de bazı bakımlardan etin yerini alabildiğinden kullanılmakta ve tercih edilmektedir.

Medeniyetin beşiği olan Asya ve bilhassa Ön Asya, Mezopotamya, Mısır gibi bölgelerde tuzlama kuru balık hattâ isleme M. Ö. 3500 yılına kadar giden bir maziye sahiptir. Batı, bu muhafaza usullerini bu bölgelerden almıştır (TOUTAIN, J. 1930).

Hamsi sardalya, kolyos gibi tuzlaması mümkün olan balıklara pelâjik perioditelerinin muayyen zamanlarında dahî değişik yağ muhteviyatı ihtiva ettiklerinden tatbik edilen metodların değişik olması veya hiç olmazsa modifiye edilerek tatbiki lâzımdır. Yani kısacası teknolojik araştırmanın ilk adımı balıkların yağ muhteviyatının değişimi teşkil etmektedir. Meselâ sardalya İngiltere'de, Norveç'te, Yugoslavya ve Japonya'da değişik metodlarla tuzlanır. Yine kurutulmuş balık imalinde kullanılacak balıkların âzamî %15 yağ ihtiva etmesi araştırmacılar tarafından bildirilmektedir. Yağ muhteviyatı değişimi soğuk hava tekniği için de önemlidir. Yağ muhteviyatı artışı ile yağın doymamışlığı artan balıklarda, yağ muhteviyatının yüksek olduğu aylarda, avlanan balıkların, soğuk hava muhafaza müddeti, düşük olduğu zamanlardakinden daha kısadır. Meselâ Karadenizde hamsinin sahillerimizde avlanma peryodu esnasında en çok yağ ihtiva ettiği Şubat ayındaki yağ muhteviyatı Mart ve Ocak ayına nisbeten daha fazladır. Diğer taraftan satıl sularının en soğuk olduğu

ay da Şubat ayıdır. Bu bakımdan en soğuk ayda avlanan hamsinin soğuk hava deposundaki muhafazası daha sıcak olan ayda avlanandan daha kısa olacaktır. (Tablo: 1) de 10-15 gr. hamsilerde yağ muhteiyatı ile yağın iod indisi ve satıh suları suhûnetinin değışimi gösterilmiştir.

TABLO: I

Karadeniz hamsi balıklarının doğu sürüsünde 10-15 gram arasındaki fertlerde muhit suhûnetinin, yağ muhteiyatının ve yağın iod indisinin mukayeseli değışimi:

	Ocak	Şubat	Mart
T°C	9.8	8.6	9.2
% yağ	6.13	7.65	6.75
İod indisi	145.0	170.0	160.0

Buradan da görüleceğı üzere, en soğuk ay olan Şubat'da iod indisi ve yağ yüzdesi en yüksek, buna mukabil Ocak ve Mart'da ise suhûnet nisbeten yüksek, buna mukabil, yağ muhteiyatı ve iod indisi düşüktür. Nebatlar için bilinen iklimler teorisine hamsinin uygunluk gösterdiği de bu vesile ile ispat edilmiş olmaktadır. İVANOW'a (1930) ait olan bu teoriye göre keten tohumu yağının sıcak bir iklimdeki iod indisi soğuk iklimdeki değierine nisbeten daha düşüktür. Bu, aynı keten tohumunun sıcak bölgeden soğuk bölgeye, soğuk bölgeden sıcak bölgeye müteaddit defalar götürülmesiyle de iod indislerinin kontrolü ile ispat edilmiştir. Hamside ise bu sahillerimizdeki avlama peryodu esnasında deniz suhûnetine tâbi olarak aynı değışiğı gösterdiği tesbit edilmiştir. Yani soğuk mevsimlerde metabolik aktivite azalmakta, dolayısıyla canlı dış ortam değışikliğine, yağının doymamışlığını arttırarak yağın donma noktasını düşürerek bir enerji sarfı ile vücut suhûnetini dış suhûnete yakın bir kıymete indirmekte, halbuki daha sıcak aylarda metabolik aktivite arttığında, oksidasyon reaksiyonlarının artması dolayısıyla hem iç ısı sistemi oksidasyon reaksiyon ısısı ile artmakta, hem de yağın oksidasyon reaksiyonu vasıtasıyla doymamışlığı azalmakta, böylece de yağın donma noktası yükselmektedir. 1953 yılından itibaren yaptığımız araştırmalara göre hamsinin yağ muhteiyatı %3 ile %15 arasında değışmektedir. Diğer taraftan istavritte bu değier %3'den %24'e kadar değışmektedir. Pelâjik perioditenin muhtelif safhalarındaki kıymetlendirmelerde, hattâ büyük kıymetlendirme müesseselerinin bir tatbikî araştırması olan pilot tesislerinde bu miktarları gözönüne alarak ve ona göre bir metod kullanarak hesaplamalar yapmak, kısaca bir endikatör bulmak lüzumludur.

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette:

FAO UMUM MÜDÜRÜ B.R. SEN'İN TÜRKİYE'Yİ ZİYARETİ

Birleşmiş Milletler Gıda ve Ziraat teşkilâtı (FAO) Umum Müdürü Mister B. R. SEN Hükümetimizin davetlisi olarak Temmuz ayı içersinde memleketimizi ziyaret etmiştir.

Hindistanda doğmuş olan Mr. SEN tahsilini Kalküta ve Oxford Üniversitesinde tamamladıktan sonra Hindistan'da mühim Devlet vazifelerinde bulunmuş ve bu arada muhtelif vekâletlerde Umum Müdürlük ve müsteşarlık vazifelerini de deruhte etmiştir. 59 yaşında olan Mr. SEN son on sene hariciye mesleğinde çalışmış ve bu meyanda muhtelif memleketlerde orta ve büyük elçi olarak bulunmuş, Birleşmiş Milletlerde Hindistan Delegasyonunda üyelik yapmış ve Güvenlik Konseyinde memleketini temsil etmiştir. Mr. SEN, bulunduğu her yerde kültürel faaliyetlere de iştirak etmiş ve deruhte ettiği bütün vazifeleri dirayetli idaresi, enerjik çalışması ve organizasyon kabiliyeti sayesinde tam mânasiyle başarmıştır.

Mr. SEN 1956 senesi sonlarına doğru, Hindistan'ın Japonya Büyük Elçisi bulunduğu sıralarda, inhilâl eden FAO Umum Müdürlüğüne seçilmiş ve bu teşkilâtın faaliyetlerinin, Avrupa ve Kuzey Amerika'dan ziyade iktisaden geri kalmış memleketlere inhisar etmesi kanaatinde olduğunu ve FAO'nun ancak bu gibi memleketlere yardım edebilmesi için inkisaf etmiş bulunan memleketlerin bu teşkilâtı desteklemeleri icap ettiğini ileri sürmüştür.

Mr. SEN, 15 Temmuz 1957 Pazartesi akşamı uçakla Ankara'ya gelmiş 23 Temmuz 1957 Salı günü memleketimizden ayrılmıştır. Hazırlanan programa göre Mr. SEN memleketimizde kaldığı bir haftalık müddet zarfında Birleşmiş Milletler Gıda ve Ziraat teşkilâtının faaliyetiyle alakalı çalışmalar üzerinde tetkiklerde bulunmuş bu maksatla yurdumuzun bazı yerlerini gezmiştir.

BALIK MAMULLERİMİZ BÜYÜK BİR ALÂKA GÖRDÜ (*)

Ancona (İtalya) — Dahiliye Vekili FERNANDO TAMBRONI tarafından açılan 17'nci Milletlerarası Balıkçılık Fuarına bu yıl İtalyadan

(*) 25.7.1957 tarihli Zafer Gazetesinden.

maada Türkiye, Kanada, Fransa, İngiltere, Almanya, Mısır, İzlanda, İsveç, Norveç, İspanya, Danimarka, İsviçre, Japonya olmak üzere 13 yabancı devlet iştirak etmiştir. Milletler Pavyonu adı verilmiş olan geniş salonda etrafı İspanya, İsveç, Norveç, İsviçre ve İtalya pavyonlarıyla çevrilmiş olan Türk pavyonu orijinalliği ve ihtiva ettiği teşhir malzemeleri sayesinde daha fuarın açıldığı ilk günde İtalya Dahiliye Vekili maiyeti erkânı ve muhtelif yabancı delegelerin dikkatini çekmiş ve takdirlerini kazanmıştır. Fuarı ziyarete gelen binlerce ziyaretçinin Türkiyeye, balıkçılığımıza, balık ve balık ürünlerimize karşı büyük bir ilgi göstermeleri ve bilhassa bir kaç gün gibi kısa bir zamanda bir çok balık tüccarlarının palamut ve torik gibi donmuş veya taze balıklarımızı satın almak üzere müracaatta bulunmaları büyük bir memnuniyetle müşahade edilmiştir. Et ve Balık Kurumunun frigorifik gemisiyle Ancona limanına getirilen yirmi ton donmuş torik bir iki gün içinde derhal satılmış ve vaki talepler karşısında fuardaki Et ve Balık heyeti tarafından yeniden 70-80 ton kadar donmuş toriğin Ancona limanına gönderilmesi hususunda Et ve Balık Kurumuna müracaat edilmiş bulunmaktadır.

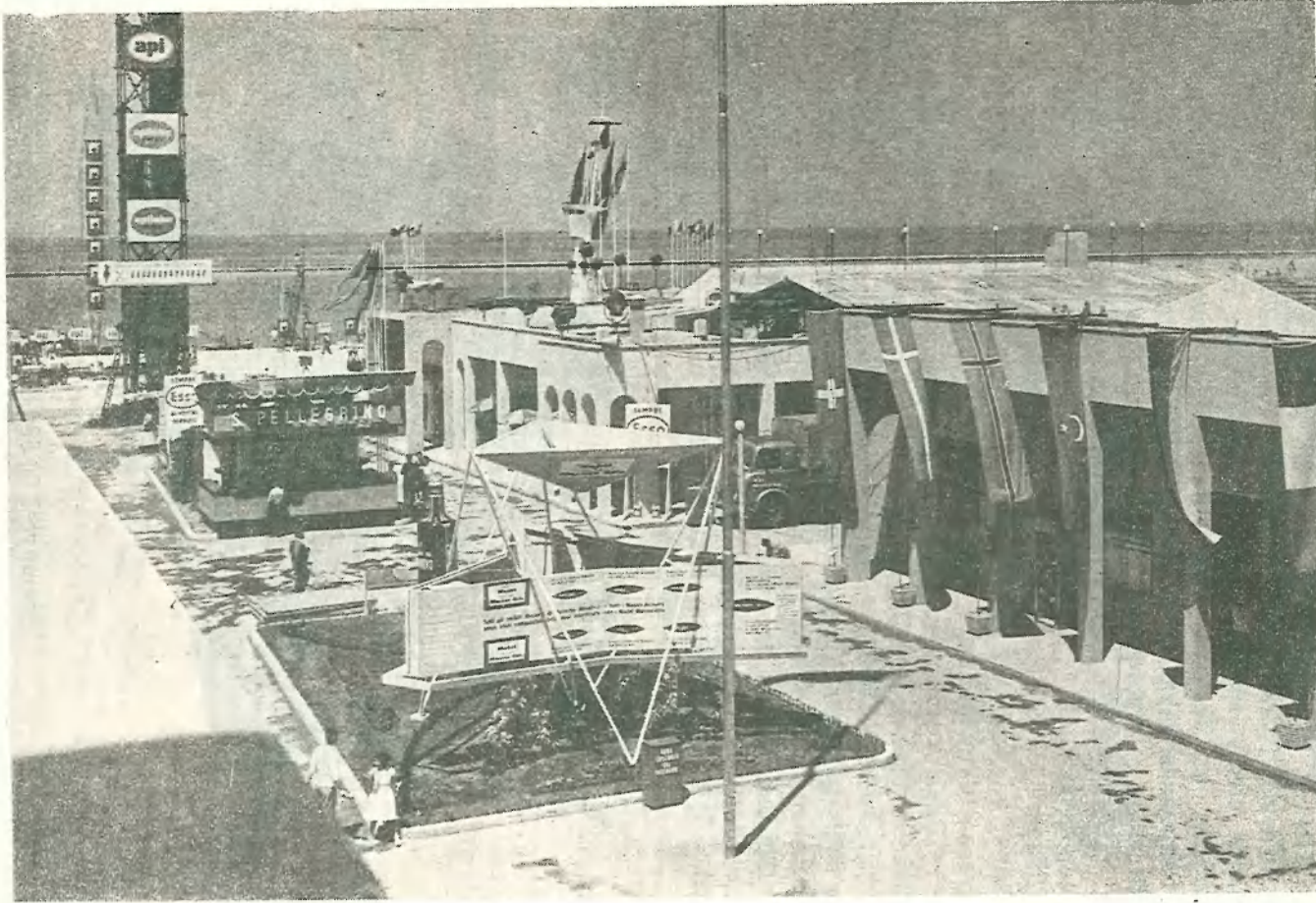
Ancona fuarına bu yıl ilk defa olarak resmen iştirakimiz memleketimiz ile İtalya arasında balık ve tâli mahsulleri ticareti bakımından büyük faydası dokunacağı şüphesizdir.

VAKIFLAR BANKASI

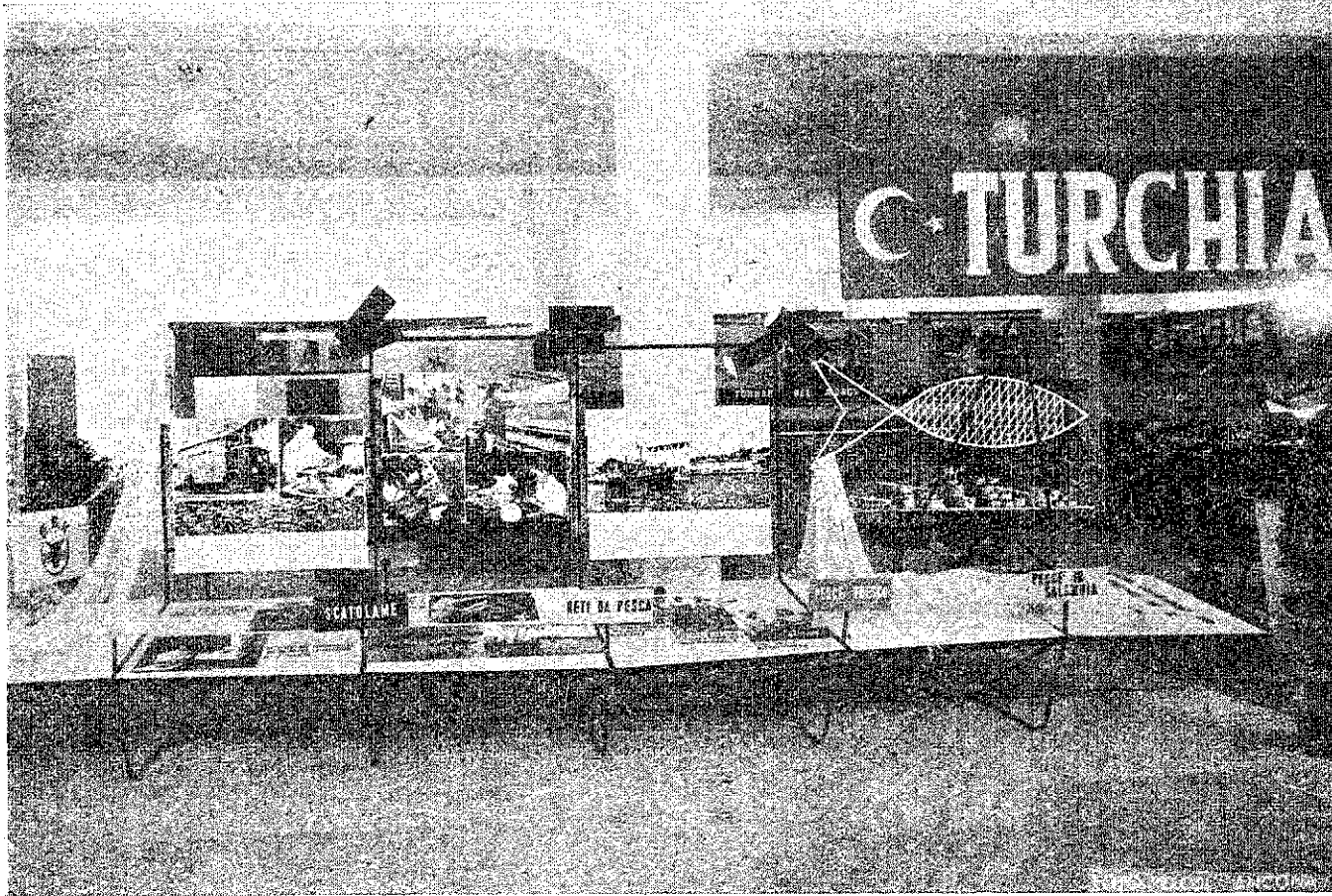


Rugin

Sermayesi 50 000 000 lira
HER TÜRLÜ BANKA MUAMELELERİ
DÜNYANIN HER YERİNDE MUHABİRLER



XVII. Beynelmîlel Balıkçılık Fuarının giriş kapısından bir görüntü.



Ancona'daki XVII. Beynelmilel Balıkçılık Fuarındaki Türk Pavyonu

XVII. Ancona Beynelmilel Balıkçılık Fuarı

HAYRET TÜRMEŖ

İtalyanın Adriyatik sahilllerinde bir balıkçı şehri ve limanı olan 150 bin nüfuslu Ancona'da XVII. Beynelmilel Balıkçılık Fuarı 13 Temmuz 1957 cuma günü saat 9 da İtalya Dahiliye Vekilinin huzuriyle açıldı ve Fuara Türkiye adına Et ve Balık Kurumuyla 17 devlet iştirak etti.

Kurumun teşhir reyyonunda Türkiye ve Kurum balıkçılık faaliyetlerini belirten büyük eb'atta fotoğraflar, balık ağıları, muhtelif firmalara ait balık sardalya ve konserveleri, Kurum mamulleri ile donmuş balık teşhir edildi. Soğuk vitrinlerde teşhir edilen dondurulmuş torik, minekop ve sair balıklar büyük rağbet gördü ve halk bilhassa bu balıkları görmek için reyyonumuzun önünden akın akın geçti.

Bu meyanda «Aşkın» gemisiyle Ancona limanına getirilen 20 ton torik derhal satılmış ve müteaddit talepler karşısında kalınmıştır. Pavyonumuzun tertip, tanzim ve dekorasyonu bilhassa takdir kazanmış, muhtelif İtalyan gazetelerinde mevzubahis edilmiştir.

Fuara iştirak eden 17 devlet şunlardır: Türkiye (Et ve Balık Kurumu), Kanada, İspanya, Almanya, İsveç, İtalya, İsveç, Norveç, İzlanda, Mısır, Danimarka, İngiltere, Fransa, Portekiz, Japonya, Yugoslavya ve Hollanda. Bu devletler içinde yalnız Türkiye (Et ve Balık Kurumu) dondurulmuş balık teşhir etmiş olmakla alâkayı üzerinde toplamış, denizlerimizde mebzulen çıkan balık çeşitlerimizi dünya piyasasına tanıtılmasında büyük bir rol oynamıştır.

Kurumu temsilen Umum Müdür Muavini CİHAT RENDA başkanlığında, Propaganda ve Neşriyat Müdürü HAYRET TÜRMEŖ ve mütercim ALİ NART'tan müteşekkil heyet yurda dönmüş bulunmaktadır.

İtalyada muvaffakiyet kazanan Kurumun teşhir reyyonu Ticaret Vekâletinin isteği üzerine, aynen ambalâjlanarak, Almanya'da açılacak olan Frankfurt Fuarında da teşhir edilmek üzere adı geçen şehre gönderilmiş bulunmaktadır. Ancona Balıkçılık Fuarında dünya balıkçılık pazarlarının hareketli temasları olmuş her millet kendi balıkçılığına ait tesislerini ve ihracat imkânlarını tanıtmaya çalıştığı gibi, ayrıca gemi motörleri, soğuk vitrinler, termoslu kamyon ve vagonlar, balıkçılığa ait malzeme teşhir edilmiştir. Bilhassa Fiat fabrikasının imâl etmiş olduğu kamyon, bir balıkçı dükkânını andırmaktadır. Şöyle ki, yan tarafından bir kepenk

açılmakta, karşıya bütün tesisatıyla bir balık satma tezgâhı çıkararak içerisinde beş metre küp hacminde balığı soğuk muhafaza edecek soğuk depo görünmekte idi.

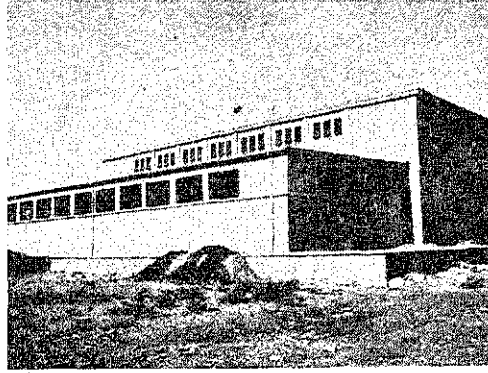
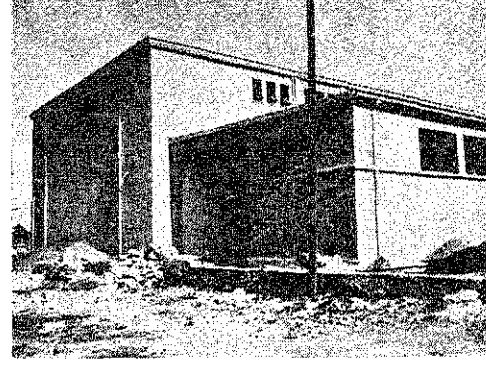
Fuarın bir hususiyetini de Akvaryum binası teşkil etmekte idi. Büyük bir bina akvaryum olarak inşa edilmiş İtalya denizlerinde avlanmış bulunan bütün balık çeşitleri ayrı ayrı cam hücreler içinde kendi iklim ve muhit şartlarında olmak üzere teşhir edilmekte idiler. Tatlı su balıklarının muhtelif çeşitleri ve kırmızı balıklar da göze çarpmakta idi.

Fuarda 22 Temmuz 1957 Pazartesi, Türk Günü olarak ilân edilmişti. Televizyonla Kurumumuz pavyonu, İtalyanın her tarafında gösterilmiş, Türkiye hakkında ve Kurumumuz hakkında geniş izahlarda bulunularak, halka Türkiye tanıtılmış ve balıklarımızın çeşitleri ve nefaseti anlatılmıştır. Aynı gün, Kurum Temsilcileri Ancona Belediye Reisini ziyaret etmişler, şehrin Belediye Meclisinde yapılan bir toplantıda bulunmuşlardır. Öte yandan İtalyan gazetecileri, «Aşkın» balıkçı gemimizi gezmişler ve pavyonumuzu ziyaret ederek izahat almışlardır. Ertesi gün İtalyan gazetelerinde Kurumumuz hakkında sütunlar dolusu yazılar intişar etmiş, pavyonumuzun tertip ve tanzim şeklinden sitayişle bahsedilmiştir.

Türk Günü olarak ilân edilen 22 Temmuz 1957 Pazartesi gecesi, saat 20.30 da Türk yemeklerinden, balıklarımızdan, ahçımız tarafından yapılan yemeklerle bir akşam yemeği tertip edilmiş, Fuara iştirak eden yabancı devlet mümessilleri ile İtalyan gazetecileri ve Fuar Komitesi, Belediye âzaları davette hazır bulunmuşlardır. Yemeklerimiz çok beğenilerek alkışlanmış, ahçıbaşı bir madalya ile taltif edilmiştir. Yine aynı gün muhtelif vesilelerle, Kurum mensupları tarafından İtalyan balıkçılarına ve balıkçılıkla iştigal eden ticaret mümessillerine Kurum faaliyetleri hakkında malûmat verilmiş ve balıklarımızı tanıtan broşürler dağıtılarak, Kurumumuzun tanıtılması için her türlü bilgi verilmiştir.

13 Temmuz - 28 Temmuz arasında açılmış olan Beynelmilel Balıkçılık Fuarına Kurumumuzun iştirak etmesi, Türkiyenin balık ihraç etmesi hususunda çok faydalı olduğu, daha şimdiden geniş imkânlar sağladığı ve İtalyaya evvelki senelerle mukayese edilemeyecek kadar fazla balık satarak memleketimize çok miktarda döviz temin edilebileceği kanaatindeyiz.

İlk defa olarak Kurumumuz bir yabancı memlekette Fuara iştirak etmiş ve muvaffak olmuştur. Önümüzdeki senelerde Ancona, Sicilya, Milano, Zagrep, Barselona gibi Avrupa şehirlerinde açılacak olan fuarlara Kurumumuzun iştirakini temenni ederken, XVII'nci Beynelmilel Ancona Balıkçılık Fuarından edinilen tecrübe dolayısıyla, iştirak edilecek olan müstakbel fuarlarda daha da muvaffak olunulacağı derpiş edilebilir.



Et ve Balk Kurumunun İskenderunda inşa ettirmekte olduğu soğuk deponun inşaatı ikmal edilmiş, ırığorifik malzeme de gelmiş bulunmaktadır. Fotoğraflar, inşası bitmiş olan deponun muhtelif cephelerini, montajı yapılmak üzere, depo civarına getirilmiş olan makinelerin ambalaj halindeki durumunu tesbit etmektedir.

Fotoğraflar: Ridvan Tezel

PEKTAŞ EKSPEDİSYONU'ndan İntibalar

RIDVAN TEZEL

Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünün asırlık ağaçlarının gölgesi altında hem Boğazı seyrediyor hem de çaylarımızı içiyoruz. Geçen sayımızda (*) Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünü ziyaretim sırasında, Hidroloji Lâboratuvarı şefi Dr. ALTAN ACARA ile, bu ekspedisyona hakkında görüşmüştük. İşte bu seferki ziyaretimde PEKTAŞ Ekspedisyonu'nun teferruatı hakkındaki intibalarını dinliyorum.

«— Biliyorsunuz Haziranın 25'inde İstanbuldan «Arar» gemisi ile hareket ettik. Bu tetkik seyahatimize Balıkçılık Araştırma Merkezinden, F. A. O. uzmanı Dr. HERMAN EİNNARSSON, asistan SALİH AKBAŞ, Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünden asistan FİKRET GÖZENALP, CAVİD EROL, KEMAL SOLEY ve seyahatin birinci kısmına da AVNİ ÖKTEN iştirak ettiler.

Seyahatin teferruatına geçmezden evvel, şümul sahasının 41° 28' ile 44° 42' arz ve 28° 11' ile 41° 20' tulleri arasında olduğunu ve bugüne kadar Rus, Rumen ve Bulgar araştırmacıları dahil böyle geniş çapta bir ekspedisyona yapılmadığını bilhassa tebarüz ettirmek isterim. Gidiş ve geliş yolları hariç, yalnız araştırma mesahası olarak 2940 mil katettiğimizi ve bu esnada 135 istasyon yaptığımızı düşünecek olursanız bu seyahatin şümulü daha iyi anlaşılmış olur. Bakınız şu harita istasyonların mevkiilerini gösteriyor (Şekil-1).

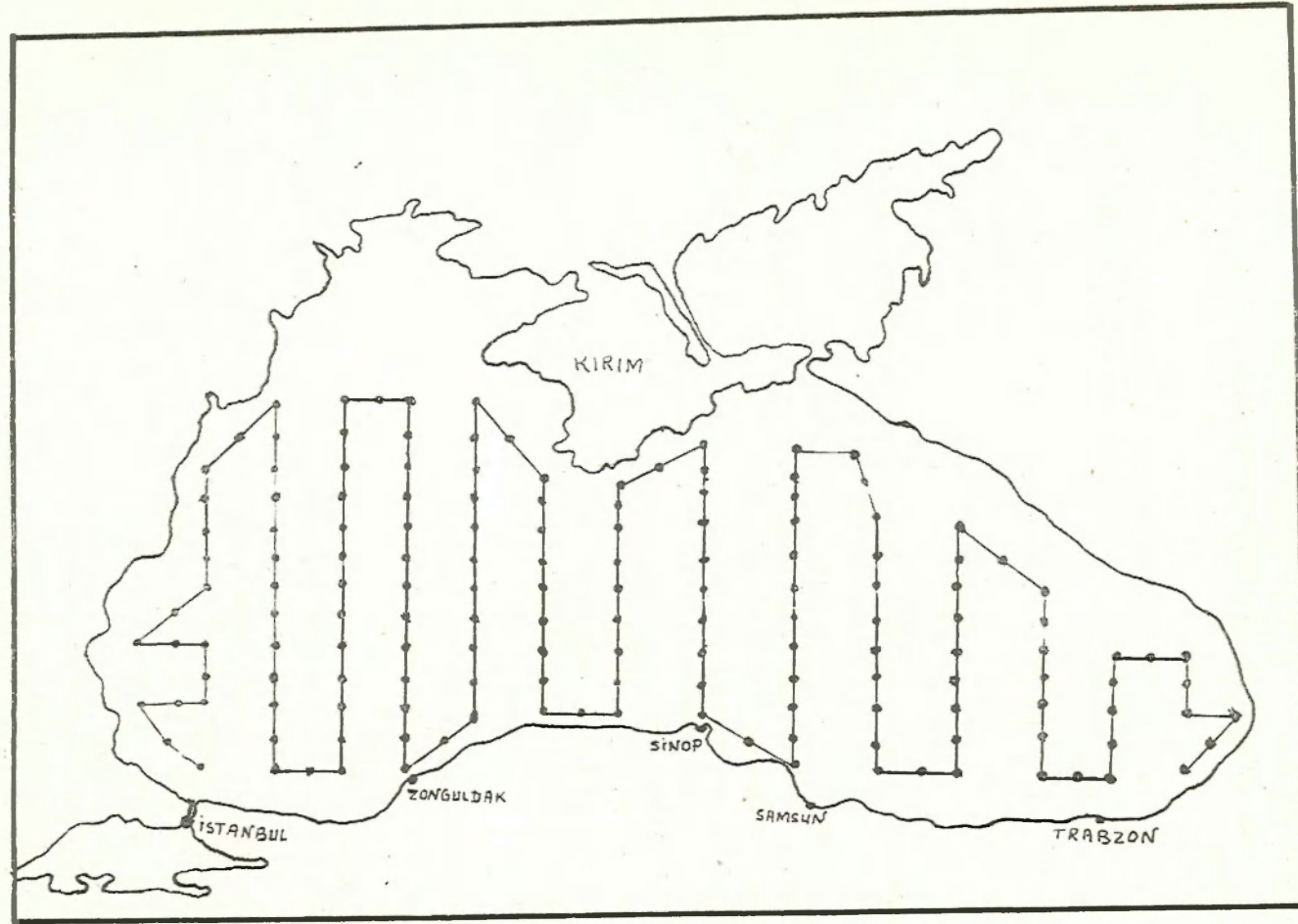
Ekspedisyona esnasında, iki ekip halinde, 24 saat olmak üzere, mütemadî bir mesafede idik. Bu esnada satıhtan 500 metre derinliğe kadar, 14 ayrı derinlikten nümuneler aldık. Hemen, müteakip istasyona varmadan evvel - çünkü iki müteakip istasyon arasındaki mesafe iki mil-dir, bunu «Arar» la iki saatte katetmekte idik - tahlil ediyorduk.

«— Ne gibi tayinler yapıyordunuz?»

«— Suhûnet, tuzluluk, oksijen, fosfat, nitrit, nitrat, alkalinite ve bathy-thermograph ölçüleri alıyorduk. Bu saydığım tayinlerden sadece tuzluluk tayinini avdetimize bıraktık. Şu halde her istasyonda alınan 14 şişeden bütün bu tayinler yapılmıştır. 1890 şişeyi, içinde nümunesiyle birlikte, tuzluluk tayini için İstanbul'a getirdik.

(*) BALIK ve BALIKÇILIK sayı: 7, Temmuz 1957.





Şekil 1 — PEKTAŞ Ekspedisyonunda Karadenizde yapılan istasyonlar.

Şişelerimizin gayet muntabık kapaklı olduğunu söylemeğe lüzum görmüyorum. Zira bu şişeler, oseanografik araştırmalarda kullanılmak üzere hususî şekilde imâl edilmiştir. Binaenaleyh, nümune uzun müddet saklandığı halde ihtiva ettiği maddelerin hiç biri zayi olmaz.»

«— Bu tayinleri iki saat gibi oldukça kısa bir müddete nasıl sığdır-
dınız? Bildiğime göre, kimyevî tayinler, fazla zaman alır?»

«— Umumiyetle kimya lâboratuvarlarında, büret, pipet gibi aletler-
den istifade ederek tayinler yapılır. Biz bu aletlerden faydalanmakla be-
raber, daha hassas ve daha seri neticeler almak için kolorimetrik, yani
renk mukayesesi esasına dayanan bir usule de başvurduk. Beraberimiz-
de taşıdığımız Zeiss'in elektro fotometresi sayesinde, bir ton suda gramın
binde biri kadar madde bulunsa bile bunu, gayet hassas ve seri bir şe-
kilde tâyin edebiliyorduk. Böylece en asrî ve en hassas bir usulle netice-
ler elde etmiş olduk. Tabii benden, şimdi hemen neticelerin neler olduğu-
nu sormazsınız. Bunları, bütün teferruatı ile değerlendiren bir «PEKTAŞ
Ekspedisyonu» ismi ile seri halinde neşredeceğiz. Böylece, mesai arkada-
şım, merhum Dr. HÜSEYİN PEKTAŞ'ın hatırası da ebedileşmiş olacak-
tır. Zira, kendisi hayatta iken, böyle bir ekspedisyonun ana hatlarını be-
raberce çizmiştik. Bu emelin tahakkuk etmesi ile, aramızdan ayrılmış bu-
lunan bu değerli arkadaşımızın da, ruhu şad olacaktır.»

«— Seyahatiniz esnasında başka ne gibi faaliyetlerde bulundu-
nuz?»

«— Yaptığımız mühim bir tetkik de, Karadenizin bütün kütleğinde
plânkton dağılışının incelenmesi idi. Bunun için 30 metreden satha kadar
ve 100 metreden satha kadar HENSEN ağı ile plânkton nümuneleri al-
dık. Balıkların gıdasını teşkil eden bu mikroskopik organizmaların tetki-
ki elzemdir. Bilirsiniz, denizlerde balıklar bu organizmalarla beslenir. Ne
kadar çok plânkton mevcut ise balık stokları da o kadar fazla olur. Ka-
radeniz, bu mevsimde, balıkların bir beslenme yeridir. Ayrıca, STRAMİN
ağı ile satıhtan balık yumurta ve lârva nümuneleri alınmış ve böylece yi-
ne Karadenizin bütün kütlesi üzerinde yumurta ve lârva dağılışı incelen-
miştir. Bu nümunelerin tetkikinden elde edilecek olan neticelere göre de,
önümüzdeki av periyodu esnasında da balık stokları hakkında tahminler-
de bulunmak mümkün olabilecektir. Bu biolojik çalışmayı Dr. H. Eİ-
NARSSON idare etti. Tayinlerin bir kısmı gemide yapıldı, mütebakisi
Balıkçılık Araştırma Merkezinde Biolog NECLÂ GÜRTÜRK tarafından
yapılacaktır.

Şimdi de isterseniz size biraz iskandil cihazı ile yaptığımız tetkikler-
den yani echo-survey'den bahsedeyim. Bütün sefer boyunca bu âlet dur-
madan çalıştı ve geminin seyir istikametinde olmak üzere balık sürüle-
rinin tespiti ile meşgul olduk. Bu tetkikimizin ana hatlarını hemen şu an-
da söyleyebilirim. Zira, âletin biraz evvel söylediğim gibi mütemadî bir

şekilde çalışması neticesinde tâyinleri bir şerit üzerinde otomatik olarak kaydetmesi bize bu imkânı vermiştir. Gerçekten, echogram adını verdiğimiz bu şeritlerin tetkiki bize balık stoklarının bulundukları yerleri tespit etme imkân veriyor. 2000 metre uzunluğundaki echogramı tetkik ettiğimiz zaman Karadenizde bu mevsim ufki suhnetin nispeten fazla farklı bölgeler göstermemesinden ötürü balıklarda da sürüler teşkil etme azalmış olarak meydana çıkıyor»

«— Demek oluyor ki şimdi bulunduğumuz yerden bu şeridi yere muntazaman serecek olsaydık takriben Bebeğe kadar varacaktı. Ve bu echogram'ların tetkiki, balıkların sürüler teşkil etmemesinin, Karadenizin her tarafında, mütecanis bir suhnetin hüküm sürmesi ile alâkalı olduğunu göstermiştir.»

«— Evet, fakat yalnız bir noktayı aydınlatmadan geçemiyeceğim: o da şu; 13-14 Temmuz tarihleri arasında, İnebolu'dan Şile açıklarına kadar tesbit ettiğimiz balık stokları, bir tek kelime ile muazzamdı. 10-8 saat, yani 80-100 millik bir saha, mütemadî bir şekilde balık sürüleriyle kaplı idi. Bu sürülerin hamsi olması kuvvetle muhtemeldir. Zira, ikinci kısım çalışmamız esnasında, aynı yol boyunca, bu sürülere rastlayamadık. Buna mukabil, yine bu bölgede olmak üzere, muazzam miktarda hamsi lârvalarına rastladık. Bu neticeye göre de, önümüzdeki av periyodunda, hamsinin bol olacağı beklenebilir.»

«— Siz hareket ettikten sonra, 4-5 gün süren fırtınalar oldu. Bu çalışmalarınıza mâni oldu mu?»

«— Evet, sayılı bir fırtınaya rastladık. Bilhassa seyahatin ikinci kısmı, kötü hava şartları altında geçti. 6-7 büyüklüğündeki dalgalarla mücadele etmek zorunda kaldık. Buna rağmen, programımızda tespit ettiğimiz veçhile, bütün tetkiklerimizi hiç aksamadan başarabildik. Burada, gemi personelinin çalışmalarının şayanı takdir olduğunu söylemek ve bu araştırmalardaki muvaffakiyetimizde, onların büyük bir payı olduğunu ilâve etmem lâzımdır.»

«— Mütemadî bir şekilde mesai halinde bulunduğunuza göre, epeyi yorulmuşsunuzdur, değil mi?»

«— Evet, bir hayli yorulduk. Hiç boş zamanımız geçmedi, diyebilirim. Fakat dinlenme zamanında, kendi aramızda eğlenmeyi asla ihmal etmedik. Bilhassa neşeli halleriyle Dr. EİNARSSON, EMİN Kaptan, FİKRET GÖZENALP, bizi, müteakip vardiyada bütün enerjimiz ile çalışabilmemizi sağlamak hususunda büyük gayretler sarfettiler.»

«— Peki şimdi ne ile meşgulsünüz?»

«— Biraz evvel de söylediğim gibi, aldığımız neticeleri, ilmî bir neşriyat haline tahvil etmeğe uğraşıyoruz. Hazır sırası gelmişken, şunu da haber vereyim. Yeni bir seyahate daha çıkıyoruz. Bu seyahate İzmir kör-

fezinde, NATO karargâhınca tespit edilen tabii bir hâdise sebep oldu. Biz buna, Red tide - Balık kırılması - diyoruz. Liman içersinde ve bazen de dış bölgede, deniz suyu kırmızıya kaçan bir kahverengi almaktadır. Bunu müteakip, kitle halinde balık kırılması müşahade edilmiştir. NATO karargâhından Ltd. Col. HARVEY G. bu hali görünce endişe ederek nümuneler almış ve Dr. LESLİE DAVENPORT Jr. ile göndermiş. Denizde vuku bulan bu hâdisenin, insanlarda bir salgın tevhit etmesinden endişe ederek harekete geçmiş bulunan sayın albay, lâboratuvar ve askerî vasıtalarını bize tahsis edeceğini de bildirmiştir.

Bir iki güne kadar Dr. ÜLKER NALBANTOĞLU ile Gezer motörüyle hareket ediyoruz. Çanakkaleden, rasat memurumuz KEMAL SOLEY'i de alarak İzmire gideceğiz. Tetkiklerimiz bu hâdisenin mahiyetini aydınlatacaktır. Neticeyi sizinle yine burada uzun uzadıya görüşürüz.»

Dr. ALTAN ACARA, böyle bir ekspedisyonun muvaffakiyetle başarmanın sevinç ve gururu içindeydi. Uzun seneler evvel, kendisinin talebemi olması dolayısıyla, ben de başka bir cepheden gurur duydum, iftihar ettim.

SAYIN ABONE VE OKUYUCULARIMIZA



«BALIK ve BALIKÇILIK» dergisinin 2, 3, 4 üncü ciltlerinden eksik olanlar, Kurumumuzdan tedarik edebilecekleri gibi, hazırlanmış olduğumuz nefis cilt kapaklarından istifade edebilirler:

ISIKLAR CİLT-
EVİ — Nuruosmaniye
caddesi, Nurhan
Kat, 1. No. 11. Bez
cilt 5, pandazot cilt
7.5 liradır.

«KARADENİZ HAVZASI BALIKLARI»

Prof. Dr. E. SLASTENENKO'nun bu mükemmel eseri Et ve Balık Kurumu tarafından Türkçeye terceme ettirilerek bastırılmış ve satışa arz edilmiştir. 1. hamur kâğıt üzerine 750 sayfa ve 140 balık resmini ihtiva etmektedir.

Karton kapaklısı 35.—, pandazot ciltlisi 40.— liradır.

Akvaryumda Raks (*)

HİKMET OMA Y

Renk, tül ve pul akvaryumda parlar ısı ısı,
Zevk âleminde bu fağfur alev alev yeşil.

Raksın ilâhî sanatı binlerce puldadır,
Şiir, ahenk, ihtişam hep bu akvaryumdadır.

Şelâle yaratır gibi birden dalışları,
Rengârenk kıvrılış, yükseliş, alçalışları.

Hiç bir şey aramaz, gözümüz yalnız puldadır,
Güzellik hâre hâre bu gece bu tülde dir.

Yanar, döner, gaşyeder, parlar o fettan pulu,
Semavî bir lisanla konuşur ipek tülü.

Bin alâka herkeste, takdir her bir dildedir,
Esrarlı bir ihtişam bu suda, bu tülde dir.

Dans esnasında kıvrılır, dalar, yüzer gibi,
Zarif bir çevrilişi rüyada gezer gibi.

Pul tenli, tül duvaklı, ışık renkli sevgili,
İnsan diyor ki, «Tutup okşamalı, sevmeli»,

Gönül tutuşturan pula, büyüliyen tüle,
Her ruhu coşturan raksa kalp dolusu «ole».

(*) Bu şiir, Yahya Kemal'in, «Endülüste Raks», manzumesinin ilhamıyla yazılmıştır.

Denizcilik Bankası

1957

Yılı İkramiye Plânında

**Büyükada Nizam'da Konforlu Apartman
Katları, 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	A J A N S L A R
ADANA	SAMANPAZARI (Ankara)
ADAPAZARI	YENİŞEHİR »
AFYONKARAHİSAR	CEBECİ »
ANKARA	ALTUNBAKKAL (İstanbul)
ANTALYA	BEBEK »
AYDIN	BEŞİKTAŞ »
BARTIN	BEYKOZ »
BEYOĞLU	CİHANGİR »
BOLU	FENER »
BURSA	FINDIKLI »
CEYHAN	HALICIOĞLU »
DENİZLİ	KASIMPAŞA »
ÇARŞIKAPI	LEVENT »
DÜZCE	PAŞABAHÇE »
ERZURUM	PENDİK »
ESKİŞEHİR	ÜSKÜDAR »
FATİH	ŞİŞHANE »
GEREDE	YÜKSEKKALDIRIM »
GALATASARAY	SARRAFLARIÇI (İzmir)
GAZİANTEP	EŞREFPAŞA »
HASIRCILAR	ALSANCAK »
İSTANBUL	TEPECİK »
İZMİR	BASMAHANE »
İZMİT	ÇARŞI (Bursa)
KADIKÖY	KURUKÖPRÜ (Adana)
KONYA	KOZLU (Zonguldak)
KÜÇÜKPAZAR	SELİMİYE (Konya)
LÂLELİ	YENİCAMİ (Adapazarı)
MERSİN	KÖPRÜBAŞI (Eskişehir)
NAZİLLİ	GERMENCİK (Aydın)
OSMANBEY	SÜMER (Nazilli)
SİVRİHİSAR	
SÖKE	
TARSUS	
TRABZON	
TRABZON	
ZONGULDAK	

* Ecnebi memleketlerde muhabirleri vardır.

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

*** İkramiyeli 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. 9	SEPTEMBER 1957	Kat 5, Yeni Valde Han Sirkeci, İstanbul Rıdvan Tezel, Editor
--------------	----------------	--

CONTENTS

	Page
About the Technological Evaluation of the Black Sea Horse Mackerel and Anchovy Dr. ALTAN ACARA	1
This feature article deals with the possibilities of preparing smoked and dehydrated food products from the Black Sea horse mackerel and anchovy.	
XVII. International Fisheries Fair at Ancona, Italy . . . HAYRET TÜRMEK	8
Impressions of the PEKTAŞ Expedition RIDVAN TEZEL	19
An interview with Dr. A. ACARA about the PEKTAŞ Expedition made in the Black Sea.	
A Dance In the Aquarium HİKMET OMAK	15
A poem reflecting the impressions of a poet during a visit to an aquarium.	

A MOST DISTINGUISHED VISITOR AT THE MEAT AND FICH OFFICE

H. E. Dr. B. R. SEN, Director-General of F. A. O., who has been visiting Turkey at the invitation of the Turkish Government, arrived in Istanbul on July 21 st.



H. E. Dr. B. R. SEN

1957 coming from Bursa. Dr. SEN who was accompanied by Mr. CHAIM WEITZ, T.A.B. representative in Turkey, his secretary Miss CAMPBELL and by Messrs NIYAZI OKANAY and İLHAN AKANT from the Ministries of Agriculture and Foreign Affairs respectively, was welcomed at Yeşilköy Airport by Mr. F. POROY, Manager of the M.F.O. in Istanbul and the representatives of the Ministry of Agriculture.

Mr. POROY entertained H. E. Dr. SEN and his party at a luncheon at the Istanbul Hilton. Dr. SEN spent the rest of the day sightseeing in Istanbul.

After a formal visit to the Governor of Istanbul in the morning of July 22 nd. Dr. SEN and his party

visited the cold-storage plant, the net factory and the Fishery Research Centre of the M. F. O., all situated at Beşiktaş. H. E. Dr. SEN showed a great interest in the work done at the Centre and spent a long time at this place.

H.E. Dr. SEN and his party then boarded the M/S «Arar» the laboratory ship of the F.F.O. and made a cruise in the Sea of Marmara and the Bosphorus. The Director-General of the F.A.O. had thus a chance of enjoying the beautiful scenery of Istanbul.

Dr. SEN and his party had the same day lunch at the Hydrobiological Institute of the University of Istanbul, followed by a visit to the laboratories of the Institute.

At a press conference held in the morning of July 23rd. 1957 at the Istanbul Hilton, H.E.Dr. SEN addressed and answered the questions put to him by the turkish press people. During this press conference, Dr. SEN dwelt on the possibilities in the increase of agricultural production in Turkey as the turkish soil is a very fertile one. He especially stressed that agricultural production should go hand in hand with industrial development.

After the Press Conference, Dr. SEN, who is a great admirer of ancient art, visited the Archeological Muscum and the Old Palace and then proceeded to the air-port where he boarded a P.A.A. plane for Rome, leaving behind many friends who were highly impressed by his kindness and his gentle manners and whose only wish is to be able to welcome H. E., Dr. SEN once again in Turkey.

We are happy to reproduce here the full text of a letter sent by H. E. Dr. B.R.SEN, on his return to Rome to Mr. F. POROY, Istanbul Manager of the M.F.O.:

Food and Agriculture Organization of the United Nations
Viale della Terme di Caracalla, Rome.

July 26, 1957

My dear Mr. Poroy,

It is difficult to thank you for all your kindness and hospitality to me and to my party during our visit to Istanbul. I saw so many historical and cultural things and so many things of interest and it was all because of the careful planning done by you and your colleagues. I shall never forget the cruise along the Bosphorus, and the wonderful luncheon under the trees, as well as the mosques, and all the other things you made it possible for me to see. I shall be grateful if you will kindly convey my thanks to your colleagues for the time they gave in making my visit so fruitful. I hope you are now feeling fit again.

With kindest regards and every good wish, in which Miss Campbell joins,

Yours sincerely,
B. R. SEN
Director-General

We are grateful to H. E. Dr. SEN for the kind words contained in his letter. It was a pleasure for the M. F. O. to be of service to the Director-General of F. A. O.

We are informed that Dr. SEN maintains the point that F. A. O. help should be extended to economically underdeveloped countries and that F. A. O. should have the complete backing of highly developed countries in the fulfillment of its task and we are certain that under the efficient direction of H. E., Dr. B. R. SEN economically underdeveloped countries will have greater benefits.

A SHORT BIOGRAPHY OF Dr. B. R. SEN

Dr. SEN was born in India in 1898 and studied at the Universities of Calcutta and Oxford. After completing his studies Dr. SEN held important jobs in the Indian Government. Dr. SEN spent the last ten years in the Foreign Service and was Chief - Delegate of India at the United Nations and the Security Council.

Dr. SEN was elected Director-General of the F. A. O. in November 1956, while he was serving his country as its ambassador in Japan.

NORWEGIAN FISHERY TECHNOLOGIST ARRIVES IN TURKEY

Mr. ROLV VESTERHUS, a Norwegian fish processing technologist, has arrived in Istanbul to take up an assignment as a fishery technologist on behalf of the Food and Agriculture Organization (F.A.O.), Rome.

"My job will be to assist the Government of Turkey in establishing a quality control system for fishery products, including a fish preservation research and control laboratory", stated Mr. VESTERHUS today. "I will help to train personnel for the laboratory and prepare a program of development work and quality control, especially in connection with fish freezing, cold storage and fish canning".

Mr. VESTERHUS had a distinguished career in Norway. After working as a scientific assistant of the Research Laboratory of the Norwegian canning industry, he became Chief Chemist of a big Norwegian fish processing company and, later, Manager and Director of Industri-laboratories. This company is concerned with planning factories, control work, and chemical and bacteriological research.

This is Mr. VESTERHUS' second assignment on behalf of F.A.O. In 1953-53 he worked for four months in Yugoslavia as an F.A.O. fish canning technologist.

Turkey was represented through the Meat and Fish Office at the XVIIIth International Fisheries Fair, which was held in Ancona, Italy, between the dates of July 13th to 28th.

We are reproducing here one of many letters received by this Office praising the M.F.O. stand and the organization set up by this Office.

SOCIETA COMMERCIALE GIOVANNI W. SELEGER r. i. MILANO

RK/42

Milano le 31.7.1957

Direction

Messieurs

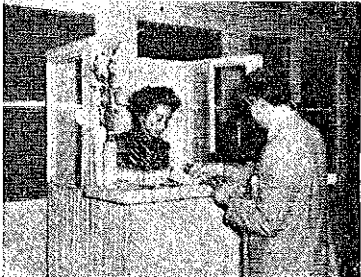
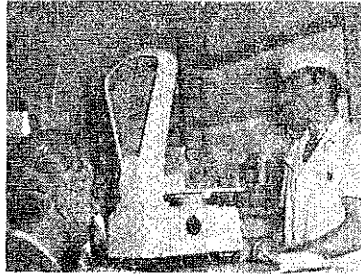
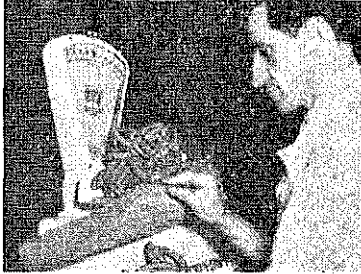
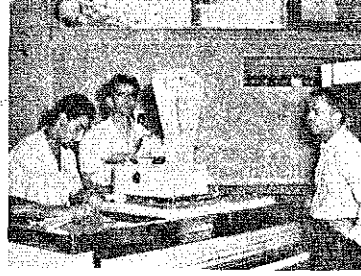
Et ve Balık Kurumu

İstanbul Şubesi Müdürlüğü

Bahçekapı, İstanbul, Turquie

Messieurs,

Nous avons eu l'occasion de visiter la FOIRE INTERNATIONALE DE LA PECHE a Ancone, les 21 et 21 crt, et nous tenons à vous transmettre nos sincères félicitations pour la grandiose organisation de votre stand et à vous remercier pour le gentil accueil qui nous fut réservé par vos délégués. Nous avons également pu nous rendre à bord du chalutier «AŞKIN» de construction très moderne et nous assurer que votre grande coopérative est vraiment bien outillée et équipée pour subvenir entre autres aussi aux besoins du marché italien.



Et ve Balık Kurumu İstanbulun en işlek 8 semtinde satış mağazaları açmağa karar vermiş ve bunlardan tesisiatı ikmal edilen Çarşıkapı, Sofular ve Üsküdar mağazaları hizmete girmiştir. Resimler bu mağazalardan birer intibai ve gayet temiz ambalajlar içinde satışa arzedilen kuşbaşı etleri tesbit etmektedir.

Fotoğraflar: Rıdvan Tezel



İSTANBUL MATBAASI
Nuruosmaniye caddesi No. 90 - İstanbul

Fiatı: 50 Krs.