

BALIK ve BALIKÇILIK



İÇİNDEKİLER

Bir İstifa Münasebetiyle	1	Balık Sanayimizin Mevcut Teknik Problemleri (Kısım II)	1
Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsü 1958 Senesi Faaliyeti (Kısım I)	3	Yeni Bir Balıkçı Teknesi Yapılıyor	1
Dünya Balıkçılık Âlemi	6	İstakozlar İlkbahar ve Sonbaharda Sahile Gelip Giderler mi?	2
Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler	7	Deniz Aygırları Üzerinde İncelemeler	2
Palamut-Torik ve Avcılığı (Kısım I)	10		
İngilizce Balık ve Balıkçılık	31		

MART 1959
CİLT VII SAYI: 3

ET ve BALIK KURUMU UMUM MÜDÜRLÜĞÜ
TARAFINDAN NESRETLİR.

ET ve BALIK KURUMU

Nafiz Ergeneli

Umum Müdür

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

Kapak resmimiz, Ayvansaray'da, MEHMET ALİ SARI ustanın şantiye-sinden bir görünüşü tesbit etmektedir. Bu şantiyeye ait resimli bir röportajı, 16 ncı sayfamızda bulacaksınız.

Fotoğraf: RIDVAN TEZEL

Abone şartları:

Yıllık abone bedeli 9 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**

20 Nisan 1959

Devlet İşleri

BALIK ve BALIKÇILIK

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY NEŞREDİLİR



CİLT VII, SAYI: 3

MART 1959

Bir İstifa Münasebetiyle



Sayın FAİZ POROY

Et ve Balık Kurumu İstanbul Şubesi Müdürü sayın FAİZ POROY, vazifesinden istifa etmiş ve istifası, Umum Müdürlükçe 28/2/1959 tarihinde kabul edilmiştir.

Kurumun teşekkülündenberi, Umumî Kâtiplik, bilâhare İstanbul İrtibat Bürosu, İstanbul Şubesi, Müdürlüklerini muvaffakiyetle ifa etmiş bulunan sayın FAİZ POROY'un Kurumdan ayrılması, kendisini tanıyan ve seven Kurum mensubinini ve Kurumla alâkalı kimseleri çok üzmüştür.

Bir âmirden daha ziyade bir baba, bir ağabey gibi maiyetini koruyan ve çalışmamı takdir eden FAİZ POROY, Almanca ve Fransızca dillerine



bihakkın vakıf değerli bir müdür, bir iş adamı idi. Çeşitli faaliyetleri sinesinde toplamış bulunan İstanbul Şubesi Müdürlüğü makamında isabetli ve cesurane karar ve faaliyetleriyle Kurumumuzu dış ülkelerde tanıttırarak, beynelmilel temaslara idame ettirmiş, bütün mesai arkadaşlarını muhabbet ve derin bağlılığı ile kendisine kenetlenmiştir. Kendisine intihabettiği serbest iş hayatında başarılar dileriz.

FAİZ POROY'un Kuruına yapmış olduğu hizmetleri takdir eden Umum Müdürlüğümüzün, ayrılması münasebetiyle kendisine vermiş olduğu bir takdirname ile sayın Umum Müdür NAFİZ ERGENELİ'nin FAİZ POROY'un şahsına yazmış olduğu bir veda mektubunun suretleri aşağıda dercedilmiştir.

Memuriyet hayatı feragatle çalışmakla geçmiş olan bir idare âmirinin böyle bir takdire nail olması gerçekten bir mazhariyettir. Yetişmekte olan, Kurumun genç elemanlarının sayın FAİZ POROY'u örnek alarak mesailerini, daima iyiye, güzele doğru, memleket ve müesseselerinin hayrına yönelteceklerini ümit ederiz.

BALIK ve BALIKÇILIK

Sayın Faiz Poroy
Et ve Balık Kurumu
İstanbul Şubesi Müdürü

28 Şubat 1959
P/4130 (A. 4-2)

Kurumumuzun tesis edildiği tarihtenberi teşkilâtımızın muhtelif vazifelerindeki verimli çalışmalarınızı duymuş ve öğrenmiştim.

Üç aylık müsterek mesaimiz esnasındaki müşahedelerim, zatıâlinizin her hususta çok üstün kıymette bir eleman ve tam mânâ ve mefhumıyla bir idareci olduğunuz intibamı elde etmekliğime kâfi gelmiş ve bildiklerimi teyid etmiştir.

Size bahş ve temin olunan imkân ve şartlar karşısında çaresiz kalmanın üzüntüsü ile istifanızı kabul ediyorum.

İntisap edeceğimiz hususî sektörün Kurumumuzla olan münasebetlerinde de faydalı olacağınız tesellisini taşıyor ve yeni teşebbüs ve çalışma sahasında da size maddî ve manevî başarılar temenni ediyorum.

Saygılarımla
Umum Müdür
Nafiz Ergeneli

Adı ve Soyadı : (A. 4) Faiz Poroy
Memuriyet ünvanı : İstanbul Şube Müdürü
Verildiği tarih : 20/2/1959

Uhdenize tevdi edilmiş olan vazifeleri yapmakta gösterdiğiniz başarı Umum Müdürlüğümüzce takdire değer görülmüştür. Bundan sonra da aynı çalışma ve başarıyı göstermekte devam etmenizi dileriz.

ET ve BALIK KURUMU
Umum Müdürlüğü
Faruk Er'ekin — Nafiz Ergeneli

İstanbul İrtibat Büromuzun Şube haline getirilmesi ve mezkûr teşkilâtımızın bugüne kadar sevk ve idaresinde gösterdiğiniz basiret ve sayı gayret takdirle karşılanmaktadır.

Sizleri tebrik ile, Umum Müdürlüğün şükran borcu olarak iş-bu takdirnameyi tevdi eyleriz.

Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü

1958 Senesi Faaliyeti

K ı s ı m : I

Prof. Dr. RECAİ ERMİN

Her müessesenin faaliyet senesi sonunda bir rapor hazırlaması ve çalışmalarını ilgililere duyurması bir gelenek haline gelmiştir. Çalışmalarımız hakkında “BALIK ve BALIKÇILIK” okuyucularına bir fikir vermek ve balıkçılık işleriyle meşgul olanlara bazı hususları belirtmek maksadiyle bu yazı serisini hazırlamış bulunuyoruz.

Geçen sene yazmış olduğumuz bir makalede (1) Enstitümüzün çalışma mevzuatlarını sırasıyla belirtmiştik. Enstitümüzün iki büyük araştırma sahası vardır: I — D e n i z , II — İ ç s u l a r .

Aşağıdaki satırlarda kıymetli mesai arkadaşlarımızın (2) muhtelif mevzuatlardaki araştırmalarının kısmen, *HİDROBİOLOGİ* (Seri A ve B), *BALIK ve BALIKÇILIK* mecmuaları ile yabancı İlmî Mecmualarda neşredilmiş bulunan neticelerinden bazılarını umumileştirerek belirteceğiz:

I — Deniz

Enstitümüzde 1958 senesi zarfında daha ziyade palamut, torik, uskumru, kolyoz, lüfer, kefal ve istavritlerin biolojileri ile meşgul olunmuştur.

(1) *BALIK ve BALIKÇILIK*, Cilt VI, Sayı 1, (1958), Sayfa: 12-16.

(2) Doçent Dr. MUZAFFER DEMİR, Dr. NÜMAN, Dr. FETİH AKŞIRAY, Dr. ALTAN ACARA, Dr. ÜLKER NALBANDOĞLU, Dr. NECİLA DEMİR, MAİDE TUĞGAÇ, RAHİMİYE DENİZCI, GÜZİN TÜRĞAN, MUZAFFER ATLI, FERİHA ELMAN, Pasat memurları: CAVİT EROL, FİKRET GÖZENALP, KEMAL SOLEY, AVNİ ÖKÜEN, Kartograf: CAFET TUKMEN.

Palamut - torik (*Sarda sarda* BLOCH) :

Mekik, çingene palamudu, palamut, torik, sivri, altıparmak gibi muhtelif adlar verilen balıkların hepsi *Sarda sarda* nev'inin muhtelif yaşlardaki fertleri olduğu tespit edilmiş bulunmaktadır. Karadeniz, Marmara ve kısmen de Kuzey doğu Ege'nin palamut'ları aynı morfolojik ve biyolojik vasıfları taşımakta olup hepsi Karadeniz'e ait popülasyonlardır. Karadeniz - Marmara - Ege popülasyonları kışı Marmara ve Ege'de, yazı da Karadeniz'de geçirmektedirler. Fakat palamut sürülerinin bazıları, muhacereti tamamlayamıyarak, Karadeniz'e geçememekte ve yazın da Ege ve Marmara'da kalmaktadırlar ki, bunlara balıkçılarımız o t l a k b a l ı ğ ı adını vermektedir. Aynı şekilde kışın da bir miktar palamut otlak balığı halinde Karadeniz'de kalmaktadırlar. Palamutların denizlerimizde av verenleri 1-4 yaşında olan fertlerdir. 4 yaşından daha yaşlı fertlere çok nadir rastlanmaktadır. Birkaç senedenberi devam eden Markalama tecrübelerimizle bu balıkların Karadeniz'le Marmara ve kısmen de Ege denizi arasında muhaceret yaptıkları kat'iyetle tespit edilmiştir. Markalı balıklarımızdan bazılarının Rusya sahilleri ile Midilli'de tekrar avlanmaları bu muhacereti bir kere daha ispat etmiş bulunmaktadır. Diğer taraftan Karadeniz'e sahil veren diğer memleket araştırmacıları tarafından markalanan balıklarda denizlerimizde avlanmış bulunmaktadır. Palamutların muhaceret yolları hakkında müphem kalmış bazı hususlar varsa da, bunların ileride muhtelif bölgelerden avlanacak markalı balıklarla aydınlanacağı muhakkaktır (*). Bir yaşında ergin hale gelen palamutların kısmen Karadeniz'de ve kısmen de Kuzey Ege'de yumurtladıkları bilinmektedir. Bunların mühim bir kısmının da Marmara'da yumurtladıklarını belirten bazı emareler de vardır ki bu sahadaki araştırmalarımız devam etmektedir.

Uskumru (*Scomber scombrus* L.)

Karadeniz ve Marmara'da görülen uskumrular, Ege denizinde yaşayan uskumru stokundan tamamiyle ayrı bir popülasyona aittir. Karadeniz ile Marmara arasında muntazam muhaceret yapan uskumrular Güney Ege denizine geçemezler. Bu uskumru popülasyonu kışı Marmara'da, yazı ise Karadeniz'de geçirir. Bunlar her iki hayat sahasında da 100 kulaçtan daha derin olmyan sularda yaşarlar. Uskumruların 1-4 yaşındaki fertleri av vermektedir. 5 inci yaştan yukarı yaştaki uskumrular çok nadir avlanmaktadır. Bu da bu yaş sınıfının gerek avlar neticesinde, gerekse tabii ölümle az ferdi havi olduğunu göstermektedir.

Uskumrular 2 nci yaşlarından itibaren yumurtlamağa başlarlar. Yumurtlama zamanı Mart'ın ikinci yarısı ile Mayıs'ın ikinci yarısı arasındadır. Uskum-

(*) Her ne kadar Dr. NÜMANN travayında palamutların 1 yaşında ergin olması muhtemel olduğunu ifade etmekte ise de bugüne kadar yapılan araştırmalarda bir yaşında cinsi olgun ferde rastlanmamıştır. Bu hususun tetkikine devam edilmektedir.

uların Marmara'da iki yumurtlama mahalleri Enstitümüz uzmanları tarafından tamamiyle tespit edilmiş olup buna ait haritalar ilgili neşriyatımızda verilmiştir.

Uskumrunun Karadeniz'le Marmara arasındaki muhaceret yolları tamamiyle tespit edilmiş olup bunu markalama tecrübelerimiz de teyit etmiş bulunmaktadır. Keza Karadeniz'de diğer memleketler araştırmacıları tarafından markalanan uskumrular da sularımızda tutulmaktadır. Bu karşılıklı çalışmalar neticesinde iktisadî önemi haiz balıklarımızdan en iyi bir şekilde uskumrunun biyolojisi aydınlanmış bulunmaktadır. Ayrıca uskumru'nun Karadeniz'le Marmara arasında yaptığı muhacerete tesir eden faktörlerin suhûnet, deniz suyunun kesafeti (tuzluluk) ve besin olduğu tespit edilmiştir.

Uskumru'ların yağ muhteviyatı da uzmanlarımız tarafından tespit edilmiş bulunmaktadır. Vasatî olarak %0,4 (asgarî) ve %24,44 (azamî) yağ tespit edilmiştir.

Uskumru ile palamut ve torik arasındaki münasebet:

Burada zikretmemiz icap eden en mühim problemlerden biri de uskumru- larla palamut ve torik arasındaki münasebettir. Balıklarımız tarafından pekâlâ bilinen bir hakikat vardır ki, bu da palamut ve toriklerin fazla av verdiği senelerde uskumrunun az av vermesidir. Balıkthane istatistiklerinin tetkiki de bunun periyodik bir mahiyet arzettiğini göstermektedir.

Gerek uskumru, gerekse palamut yırtıcı balıklardandır. Yani kendinden küçük diğer balıklarla geçinirler. Mamafih uskumru yiyecek balık bulamadığı zamanlarda plântonik organizmalar ile de beslenebilmektedir. Fakat palamut için yalnız plânton kâfi gelmemekte ve muhakkak uskumru, hamsi, çaça, gümüş ve sardalya gibi küçük balıklara musallat olmaktadır. Bu sebepten palamut - torik'in çoğalması nisbetinde yukarıda adları geçen balıkların nesli azalmaktadır. Bu ufak balıkların miktarları azalınca kâfi derecede besin bulunmaması sebebiyle müteakip senelerde palamut nesli de azalmaya başlamakta ve bunun neticesi olarak palamut - torik'in bol olduğu senelere uskumru, gümüş, çaça gibi küçük pelâjik balıkların bol olduğu seneler münavebe etmektedir. Bu hâdiseye inzımmam eden ikinci bir faktör de, palamut ve torik'in Karadeniz'e göçlerinin erken veya geç başlamasını intaç eden iklim şartlarıdır. Umumiyetle şiddetli bir kış müteakip senelerde çok, mülâyim bir kış müteakip senelerde ise az miktarda palamut ve torik beklemek icabettiği düşünülebilir. Sert geçen bir kış müteakip Karadeniz'in suları geç ısınmakta ve dolayısıyla palamut, torik'ler muhaceretlerine geç başlamaktadırlar. Karadeniz'e erken veya geç göçün Karadeniz'e bırakılacak yumurta miktarı üzerine tesiri olacaktır. Eğer bu balıkların Marmara'da da yumurtladıkları kat'i olarak tespit edilirse bu mes'elenin izahı çok kolay olacaktır. Çünkü Marmara'nın fizikî ve kimyevî şartları yumurtaların gelişmesi için çok müsaittir.

Kolyoz (*Scomber japonicus colias* Gm.)

Kolyoz hakkındaki çalışmalarımız bir hayli ilerlemiş bulunmaktadır. Sularımızda kolyoz'un Ege denizinde de yaşıyan bir ırkı bulunmaktadır. Bu balıklar Ege-Marmara-İstanbul Boğazı arasında muhaceret yapan bir popülasyona aittir. Her ne kadar tek tük kolyoz'a Karadeniz'de Zonguldak civarına kadar olan sahada rastlanırsa da burada av vermemektedir. Buna mukabil kolyoz balıkları Ege denizinde ve bilhassa Marmara'da bütün sene boyunca av vermektedir. En kesif av Marmara'da Temmuz ve Ağustos'ta vukua gelmektedir.

Araştırmalarımız esnasında kolyoz'larda 7 yaş sınıfı tespit edilmiş bulunmaktadır. Büyüme daha ziyade 1 inci yaşta olmaktadır. 7 nci yaştaki fertlere çok nadir rastlanmaktadır. Bu keyfiyet bu yaştan sonra kolyoz'ların tabii ölüm neticesinde kayboldukları ihtimalini ortaya çıkarmaktadır.

Kolyoz'lar mevcudiyetlerinin ikinci senesinde yumurtlamaya başlarlar. Yumurtlama Haziran sonunda başlar ve Ağustos ortasına kadar devam eder. Alınan neticelerden kolyoz'ların Marmara'da yumurtladıkları tespit edilmiştir.

Kolyoz da hem hamsi, gümüş gibi küçük balıklarla ve hem de plânktonik organizmalarla geçinmektedir.

Bunların midelerinde muayyen derin deniz balık ve krustaselerine rastlanmıştır ki, bu keyfiyet kolyozların uskumrulara nazaran daha derin sulara inebildiğini göstermektedir. Bu da uskumruların trawl ile av vermediği halde kolyoz'ların av vermesini izah etmektedir.

Kolyoz'ların muhaceretleri umumiyetle bilinmekte ise de markalama tecrübelerine yeni başlanmış olduğundan muhaceret yollarını kat'iyetle tespit edecek doneler henüz elde edilememiştir.

(Sonu var)

Dünya Balıkçılık Âlemi

Memlekette :

* 19-20 Şubat 1959 Perşembe, Cuma günlerinde, Balıkçılık Araştırma Merkezi tarafından iki araştırma seferi tertibedilmiştir. İlk sefer Plânkton Lâboratuvarı şefi NECLÂ GÜRTÜRK idaresinde, Gemlik Körfezine yapılmıştır. Bu sefere gazeteciler de davetli olarak iştirak etmişlerdir. Yol boyunca, plânkton ağı, her yarım saatte bir çekilerek, muhtevası, hususî şişelere boşaltılmıştır. Ayrıca, balık yataklarının tesbiti için, eko-sörvey de yapılmış, uzmanlarımız tarafından gazetecilere gerekli izahat verilmiştir.

20 Şubat 1959 Cuma güncü sefer, Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü sayın REFET ARTUNAR idaresinde olarak, Boğaz ve Adalar civarında yapılmıştır. Seyahat esnasında, gazeteciler tarafından "Doyurucu" diye vasıf-

landırılan izahatı veren Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü, balıkçılık araştırmalarından elde edilen müsbet neticeleri birer birer ele alarak gazetecilerin suallerini cevaplandırmıştır. Bu sefere İstanbul'un tanınmış iki amatör balıkçısı da iştirak etmiştir.

Adalar civarında eko-sörvey esnasında balığın mevcudiyeti kaydedildiği cihetle, çaparı ile tecrübe edilmiş, o mevkide balığın mevcudiyeti tebeyyün etmiştir (Fotoğraflara bakınız).

* "Cihan" ve "Engin" motörleri, Kurum namına Hayfa'ya ikinci defa o'mak üzere dondurulmuş sazan balığı nakletmişlerdir.

"Kar" gemisi ise Mersin'den Hayfa'ya keten tohumu nakletmiş ve Hayfa'dan Napoli ve Marsilya limanları için yumurta ve portakal almıştır. Dönüşte Türk limanları için yük alacaktır.

Diğer nakliye motörlerimiz ise, Amerikan Askerî Yardım Teşkilâtına (TUS-LOG) ait gıda maddelerini liman dahilinde nakl ve muhafaza etmektedirler.

* Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü tarafından 7 sayılı monografi yayınlanmış bulunmaktadır. Dr. W. NÜMANN tarafından kaleme alınmış olan bu eser, Anadolu'nun muhtelif göllerinde limnolojik ve balıkçılık ilmi bakımından araştırmalar ve bu göllerde yaşayan sazanlar hakkında özel bir etüdü ihtiva etmektedir. 10.70 T.L. olan bu eser Baltalimanındaki Hidrobioloji Araştırma Enstitüsünden tedarik edilmektedir.

* Hidrobioloji Araştırma Enstitüsü, uskumru balıklarının markalanmasına devam etmektedir. Markalı balığı Enstitüye getirene, veya markalı balığın avlandığı yeri ve tarihi bildirmek şartıyla posta ile gönderene gerekli mükâfat verilmektedir.

Et ve Balık Kurumundan Fotoğrafla Haberler

Balıkçılık Araştırma Merkezi Plânkton Lâboratuvarı tarafından Gemlik Körfezine bir araştırma seferi tertib edilmiş, bu sefere, gazeteci'ler ve şehrimizin sayılı balık amatörleri de davet edilmiştir. Fotoğraflar 19, 20 Şubat 1959 günlerinde yapılan araştırma faaliyetlerini tesbit etmektedir. (Birinci sıra, soldan itibaren) Seferin idarî âmiri biolog NECLÂ GÜRTÜBK, alınan plânkton numuneleri hakkında gazetecilere izahat veriyor, asistan AYDIN ÖKER, gazetecilere iskandil cihazı üzerinde bilgi veriyor, (İkinci sıra) Gazeteciler öğle yemeğinde, plânkton kepçesi çekilirken, (Üçüncü sıra) Deniz suyu numunesi alınmak için şişe denize indirilirken.

20 Şubat 1959 günü, Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü sayın REFET ARTUNAR idaresinde yapılan araştırma seferinden intibalar:

(Üçüncü sıra sağdaki ve dördüncü sıra) Müdür REFET ARTUNAR, davetli gazeteci ve amatörlerle, seferin gayesini ve yapılacak araştırmaların mahiyetini izah ediyor.





(Birinci sıra, solda) İskandil cihazının balık göstermesi üzerine, Adalar açıklarında bir çapari ile Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdürü, keyfiyeti tahkik ediyor, Balıkçılık Araştırma Merkezi Müdür Muavini sayın BEDİA TANE-RI, çapari ile başarılı bir av yapmanın sevinci içinde, (İkinci sıra) Asistan CEYHUN ÖZALPSAN, Heybeli ve Burgaz arasında çapari sallıyor, nihayet balığı bulmuş, (Üçüncü sıra, solda) Bir vonoz üzerinde ilmi münakaşa: SITKI ÜNER (soldan birinci, Balık ve Balıkçılık dergisinde yazılarını neşrettiğimiz değerli amatör balıkçımız) balıkçılık biyologu İLHAM ARTÜZ'le (so'dan üçüncü) görüşüyorlar. Kısa günün kârı az olur: çapari ile avlanan balıklardan bir kaçı.

Fotoğraflar: RIDVAN TEZEL

Palamut - Torik

ve Avcılığı

K ı s ı m I

SITKI ÜNER

Palamut - Torik geçici balıklardandır. Umumiyetle bu tip balığımızın küçüğüne palamut, büyüğüne torik ismi verilir. Halbuki balıkçı tabiriyle yavru halinden itibaren, azamî iriliğe erişinciye kadar muhtelif isimler alır. Büyüklüğüne, ağırlığına göre aldığı isimleri aşağıda gösteriyoruz.

İsim	Boy	Ağırlık
Vonoz - Gaco		
Çingene palamutu	40 - 50 santim	100- 550 gram
Palamut	30 - 35 »	600- 900 »
Zindandelen	40 - 50 »	1,5 -2,5 kgr.
(Küçük torik)		
Torik	50 - 60 »	3 -4 »
Sivri	60 - 65 »	4,5 6,5 »
Altıparmak	65 - 70 »	6,5 8 »
Peçuta	75 - 85 »	9 -12 »

Bu cins balığımızın kaç sene yaşadığı kat'î olarak tesbit edilememiştir. Ancak, balıklarımız üzerinde etütler yapmakta olan Balıkçılık Araştırma Merkezinin kıymetli elemanları, sivri büyüklüğüne gelinceye kadar beş yaşını idrak ettiğini tesbit etmişlerdir. Verimli tetkikleriyle kat'î neticeyi alacakları şüphesizdir. Müşahedemize dayanarak bu balığımızın on seneye yakın bir ömre sahip olduğunu tahmin edebiliriz.

Palamut — Torik'in şekli kendisine has bir vasıf gösterir. Vonoz (yavru) halinden itibaren orta boy bir palamut oluncaya kadar vücudü tulânî olarak, bir az yassıcadır. Büyüdükçe uzun beyzi bir şekil alır. Bilhassa büyükleri yani torik ve sivri olanlar, Karadeniz'de iken yağlı olduklarından adeta tonbullaşır. Marmara'dan Karadeniz'e avdetlerinde ise zayıf ve sıska halledirler.

Sırtı yol yol yeşilimtrak, koyu mavi, kısmen açık lâcivert renklidir. Yanları kısmen, karnı tamamen beyazdır. Pulları cüssesine göre pek küçük olup cildine az intibak eylemiştir. Baş, vücüdüne göre normal olup, buna mukabil ağzı büyük, çeneleri kuvvetlidir. Dişleri ufak, mahrutî şekilde sivri ve batıcıdır.

Denizde seyrini, vücüdünü, kuyruğunu oynatmak suretiyle temin eder. Tornistanı yoktur. Yapılışı bakımından daima ileri hareket eder. Geri dönmek için küçük bir kavis yapmak mecburiyetindedir.

Kuyruğu «Çatal kuyruk» tabir edilen şekildedir. El ile tutulacak yapıda olduğundan, elin parmakları arasına almak suretiyle bu balıkları taşımak ve aktarmak mümkündür.

Palamut—Torik yalnız bizim denizlerimize mahsus bir balık olmayıp, diğer denizlerde de bulunur. Fakat bizimkiler bilhassa Ağustos—Ocak ayları esnasında avlananlar lezzet ve nefaset bakımından diğerlerine şayanı tercihtir. Bu balığımızın mümeyyiz vasıflarından biri de yapılışı ve cüssesine göre kendisinden küçük balıklara karşı amansız düşman ve canavar olmasıdır. Bilhassa uskumru, istavrit, hamsi gibi balıklara saldırır. Onların normal hareketlerine mani olur. Torik ve palamutların kendisinden küçük balıklara hücum edip onları toplu halde sahillere sığ mahallere sıkıştırmasına curum denir. Sair zamanlarda normal miktarda tutulan sözü geçen balıklar, curum neticesi bereketli av verirler, fakat bu avcılık devamlı olmaz ancak bir kaç gün devam eder. Torik kendisinden küçük balıklar için canavar ise de orkinos ve yunus gibi balıklara yem olmaktan kendini kurtaramaz.

Palamut bütün sene imtidadınca yenmeye elverişlidir. Bilhassa Ağustos Eylül aylarında avlananlar, yani çingene palamutu dediğimiz durumda olanlar, lezzet ve nefaset bakımından, uskumrudan sonra İstanbulluların ikinci derecede ideal balığıdır. Bazı zevk erbabı bu mevsimdeki çingene palamutunu levrek'e bile tercih eder. Ona deniz bildiricini diyenler dahi vardır.

Toriğe gelince; Sonbahardan kış ortalarına kadar çok yağlı olduğundan ıskarasına, tavasına pek rağbet edilmez. Çünkü bu aylarda lezzet bakımından ona tefevvuk eden uskumru, sarıkanat istavrit, palamut vardır. Buna mukabil toriğin lekârdası çok sevilir. Halbuki toriklerimize İtalyanlar, Balkan milletleri hayrandır. Son zamanlarda Birleşik Amerika ve Güney Amerika'da toriklerimiz rağbet görmeye başlamıştır.

Her sene palamut ve toriğin Karadeniz'den Marmara'ya akışında küçük-
lül, büyüklü 80-1000, bazı seneler 120 takım gırgır avcılık için hazırlanır. Ağ motor, kayık ve navlun motoru ile bir takımın değeri takriben 120.000 lirayı bulur. Bundan başka tayfa tedariki için verilen avans balıkçı tabiriyle pulatka, bir takımın 30-35 kişilik tayfasını bütün av mevsiminde besleyecek kumanya bedeli, takımın hazırlanması için diğer zaruri ve müteferrik masrafları karşılayacak durumdadır. Fakat ~~hem~~ ~~hem~~ ~~hem~~ ekseriyeti teşkil edenler hazırlıklarının tamamlanması için ~~karşılıklı olarak~~ ~~karşılıklı olarak~~ ~~karşılıklı olarak~~ ileride tutacakları bank-

ların onların tavassutu ile ve müzâyede ile yapılacak satışından verecekleri komisyon mukabili faizsiz avans alırlar. Böylelikle takımlarını avcılığa hazır vaziyete getirirler.

Bu suretle avcılığa hazır 80-100 bazan 120 takımın maddî kıymeti, balıkçılığa hazırlık için yapılan zarurî ve müteferrik masraflar 15-20 milyon liraya yaklaşır. Ağ ile yapılan bu avcılığa adedi yüzleri aşan çaparı ve motorlarını ve oltacıların da binlerce küçük vasıtalarını ilâve edersek kıymet yekûnu bir hayli kabandır.

Karadeniz palamut ve torik avcılığı ismi verilen üç aylık devre zarfında, Karadeniz'in İstanbul Boğazına yakın sahalarında, ayrıca Boğaz içinde ve bu devreden sonra Marmara'da milyonlarca torik ve palamut tutulur. Bu avcılıkta bazen bir günde 300.000 çift palamut, 100.000—120.000 çift torik tutulduğu vakidir.

Velhasıl bereketli avcılığı, taze, tuzlu, tütümlü, konserve olarak istihlâk ve ihracı, dolayısıyla döviz temin etmesi, âlet ihzârı, bu işe tahsis edilen sermayenin ehemmiyeti, nihayet bu yüzden geçinenlerin mihim yekûn teşkil etmesi bakımından, palamut ve bilhassa torik balıkçılığımız ticaret ve sanayiinde en başta mevki ihraz eder.

Sonu var

Balık Sanayiimizin Mevcut Teknik Problemleri

K ı s ı m : II

A. BAKİ UĞUR

Muhafaza: Mevzu olarak kavradığı kavram itibariyle, deniz mahsullerinin denizden istihsal edildiği andan itibaren müstehlikin tenceresine girinceye kadar muhtelif işlemler tatbik etmek suretiyle kalite (görünüş, tat, lezzet, koku) ve gıda değeri mümkün mertebe aslına yakın tutmak şartıyla saklayabilmek demektir. Bu tarifi kısaca izahı ise, muhafazanın bir şekli olarak dondurup muhafazanın sonunda tazelik vasıflarına en yakın olarak veya muhtelif kutu konserve şekillerinde olduğu gibi konserveye en iyi lezzet verirken besleme değerini de bozmadan müstehlike intikal ettirebilmektir. İşte bu tarifte istenen en iyi lezzet, tat, koku ve görünüşle gıda değeri en yüksek seviyede tutabilmek için insanların doğuşu ile başlayan muhafaza sanayiinde pek çok ana ve tali veya kombine muhafaza usulleri tekâmül ede ede ilerde bahsedeceğimiz seviyeye ulaştırılmıştır. Halen yetişmek için çırpındığımız bu seviye de her gün

yeni buluş veya eskilerin tekâmülü ile yükselmektedir. Deniz mahsullerinin müstehlike intikalinde arzedeceği kaliteye, tatbik edilen muhafaza usulleriy'e bu usullerin icabettirdiği kaidelere riayette tesir eden birinci faktör olmakla beraber deniz mahsulünü denizden istihsal metodlarının da pek büyük dahilidir. Genel olarak balıklar ne kadar az yorulup hırpa'lanarak alınırsa o kadar çok tazelik kalitesi verir. Meselâ olta ile alınan, ağ ile alınandan, çevirme ağı ile alınan galsama ağı ile alınandan daha yüksek kalitededir. Her nevi balığa ayrı birkaç nevi tutma metodu tatbik edilmekle beraber çok yüksek kalite elde etmek gayesiyle gayrı iktisadî usullere başvurmak gülünç olur. Memleketimizde bir protein dâvası ve işlenmiş balık ihraç konusu önümüzde dikilip dururken olta ile tutulan torik, halk ve sanayiî ihtiyaçlarını karşılamayıp ancak muayyen bir kütlenin sofrasını süsler. İşte tutma metodlarının tashih ve tekâmülünde iktisat kaideleri ile teknik kalite icaplarını telif edebilmek meselesi, her türlü teşebbüs ve araştırma yapanların gözü önünden kaçmaması icabeder. Her ne suretle olursa olsun tutulan balığa, balıkçı teknesinde tatbik edilen muamele muhafazanın ilk kademesini teşkil eder. Buradan da anlaşılacağı veçhile tutma ve işlemenin yapıldığı fabrika gemiler hariç memleketimizde olduğu gibi tutma ve işleme ayrı ayrı yerlerde yapıldığı hallerde balıkçı teknesindeki muamele ayrı, fabrikadaki işleme de muhafaza zincirinin ayrı bir halkasını teşkil eder. Daha başka bir ifade ile balığın tutulma metodu da dahil, müstehliğin eline geçinciye kadar başına gelen muamelelerin hep birlikte ifade ettiği mâna bir insan vücudundaki organların çok iyi bir harmoni içinde çalışması gibidir. Bu organlardan birinin bozulması ile az veya hiç iş yapamaz çürük bir insan gibi, bu muamelelerden birinin bozulması ile de pek iyi olmıyan veya hiç yenilemiyen bir mahsul elde edilir. İşte şimdi muhafazanın ilk kademesi olan balıkçı motöründe tatbik edilmesi gereken muameleyi ele alacağız. Tutulan balıklara yapılacak muamele tatbiki düşünülen işleme şekillerine göre bariz farklar gösterir. Fakat memleketimiz henüz başlangıç devresinde olduğu için halen yapılan muamelenin tashihi şeklinde ele alacağız. Balıklar motöre alınırken mümkün mertebe sert atma hareketlerinden içtinap ederek daha evvelden iyi bir şekilde temizlenip dezenfekte edilmiş sandıklara, taşınacak mesafe ve mevsime göre buzlu veya buzsuz olarak istif edilirler. Bu sandıkların ölçü ve inşasında kullanılan malzemeler her memleketin imkânlarına ve evvelce elde ettikleri tecrübelerine göre değişir. Meselâ beyaz etli ve cesamet itibariyle ortalama olarak toriklerimize çok yakın olup en çok tutulan cod, haddock ve sole balıkları ve daha diğer pek çok nevilere için İskoçyada 65X40X20 sm. ebadında empregne edilmiş tahta sandıkların kullanıldığını gördüm. Almanya ve Hollanda'da da delikli paslanmaz çelik saçıtan mamul kutuların kullanıldığını öğrendim. Balıkçılık sanayiini ele alan bu memleketlerde balıklar pazara ancak bu şartlar altında getirilip ihaleye arz edilebilirler. Pazarda, sanayie intikalde balıkların örselenmemesi için aynı kutu içinde taşınırlar. Basit olarak izah ettiğimiz bu muamelenin altında bir organizasyon,

yeni bir ticarî anlayış zihniyetinin teşekkülü ve halihazır kontrol usulleri ve mevzuatın inkilâbı mecburiyetinin gizli olduğunu işaret etmek isteriz.

Bu sebeple de ilerde hassasiyetle tetkik ettiğim İngiltere ve Kanada balık ticaret ve kalite kontrol organizasyonunun geçirdiği istihaleler ve mevcut işleyiş şekli ile bu istihalelerin geçirilmesinde ilgili resmî teşekküllerin rolünü izahla başka memleketlerininkini de teknik esaslar dahilinde bilen okuyucuların da mütalâalarını mecmuada rica ederek sanayiimizin yoluna hep birlikte ışık tutmak hizmetini yapmağa çalışacağız. İlerde tekrar ayrı ayrı döneceğimiz gibi, pazara gelen balıklar devlet enspektörlerinin kontrolundan geçtikten sonra açık arttırma ile alıcıya intikal eder. Sırası gelmişken çok mühim bir noktaya temas etmek isteriz: memleketimizde pek mahdud imkânlarla çalışan veteriner enspektörler pazara gelen balıkların sadece yenebilir derecede taze olup olmadığı üzerinde karar sahibidirler. Halbuki bu usul yıllarca evvel diğer memleketlerde terkedilmiş olup şimdi ise balıkları kalitelere ayırıp her sandığa kalite etiketini koyarlar. Bu çalışma sistemi ile balıkçının tuttuğu balığa yapacağı muamele kendiliğinden değerlenmiş olur. Bu kaliteler de çok taze, iyi, orta ve satılmaz şeklindedir. Enspektörler kararlarını organoleptik muayenelerine göre verirler. Balıkların arzettiği subjektif donelere göre karar verme melekelerini bunlar, mütehassıslar nezaretinde aylarca yaptıkları tatbikat ve çalışmalar neticesinde elde ederler. Hepsi de aynı elden yetişmiş oldukları için hepsinin de kararı yeknesak ve isabetli olmakla beraber her yıl en az bir ay tekâmül kursları ve ölü mevsimlerde lâboratuar çalışmalarıyla klâsik bilgilerine daima yenilerini katarlar. Enspektörün insanî hislere kapılması da düşünülemez. Zira çok taze dediği bir parti balığın açık arttırma fiyatını bulamaması vaziyeti derhal açıklar. Esasen enspektör hükûmetin sanayie teknik müşavirlik ve alıcı ile satıcı arasında hakemlik vazifesi yapan bir memuru olup sanayiın mübayaa eksperlerinin de en az kendisi kadar bu işi bildiğini aklından çıkarmaz. Balık pazarında fiyat teşekkülünde talebe göre arzedilen miktar değil kalite ön plânda rol oynar. Fiyat toplama nisbetleri daima azdır. Bu mühim faktör de şu sebeplere istinat eder.

I — Açık deniz balıkçılığı ve modern tutma vasıtalarıyla pazarın talep nisbetinde doyurulması ve bir nevi kaybolurken hemen ikinci bir nevin pazara arzı.

II — Tutma işinin müstakil balıkçılar tarafından yapılarak fiyat inhisarının önlenmesi.

III — Balıkçılara, bağlayabilmek gayesiyle sanayiden; teşvik için devletten verilen krediler ve her türlü sigortalar vasıtasıyla balıkçılığın müstakil bir meslek haline gelmesi.

IV — Tutucu ve alıcı arasında husule gelen ticarî ve iktisadî muvazene.

V — Küçük ve mesnetsiz sanayiın yerini büyük ve kombine sanayiın alması.

Bu beş maddeden ilk dördü ve başlıbaşına bir mevzu olarak beşincisi her

hususla bilgi ve selâhiyet hudutlarının dışında olmakla beraber top yekûn ifade ettiği mana itibariyle memleket çapında olarak bir insanın biyolojik varlığını idame ettiren biyolojik hâdiseler gibi birbirine girift ve başka hususlara bağlı komplike aksiyomlardır.

Sanayie intikal eden balıklara tatbik edilen muhafazasının ikinci kademesi olan işlemler de başlıca şu esaslara dayanır:

- I — Soğutma,
- II — Dondurma,
- III — Kurutma,
- IV — Tuzlama,
- V — Dumanlama,
- VI — Sirke, şeker, baharat ve diğer koruyucular tatbikatı (Marinating),
- VII — Kutu konservesi.

Tatbikatta bu işlemleri ayrı ayrı görmek mümkün olmayıp ekseriya birbiriyle karışık ve diğer bazı kimyevî muhafaza edici maddelerin de iştirakiyle komplike bir şekilde karşımıza çıkar.

(Sonu var)

SAYIN ABONE VE OKUYUCULARIMIZA



«BALIK ve BALIKÇILIK» dergisinin 2, 3, 4, 5, 6 ncı ciltlerinden eksik olanlar, Kurumumuzdan tedarik edebilecekleri gibi, hazırlanmış olduğumuz nefis cilt kapaklarından istifade edebilirler:

İŞIKLAR CİLT-EVİ — Nuruosmaniye caddesi, Nurhan Kat 1, No. 11. Bez cilt 6 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 kapaklı 35.—, pandazot ciltli 40.— liradır.

Yeni Bir Balıkçı Teknesi Yapılıyor

RİDVAN TEZEL

“Balık ve Balıkçılık” dergisinin tâbir caiz ise, kahrını çekenlerden biri olan İstanbul Matbaası sahibi, ASAF ERTEKİN, aynı zamanda, meraklı bir amatör balıkçıdır da (1). Son zamanlarda matbaaya gittiğim zaman kendisine her tesadüf edişimde:

“— Size, yapılmakta olan yeni balıkçı teknemi göstereyim”, der durur.

Bugün de yine eşref saati gelmiş. Bir taksiye atlayıp, soluğu Ayvansaray-da aldık. Çamurlu ve karma karışık sokaklarda bir çok dönüp dolaştıktan sonra, metruk bir depo intibamı hasıl eden bir kapı önünde durduk. ASAF ERTEKİN,

“— İşte buyurun size bir şantiye”, demez mi? Gerçekten dış görünüş bakımından, birkaç şahide ihtiyaç gösteren bu “Şantiye” ye girdiğimiz zaman, iş değişti. Hutut bakımından gözü okşıyan 5-6 tekne görünce, kendisine hak verdim. Eskiden ben de İstinye’de bir sandal yaptırmış, sandal ikmal edilinceye kadar, ev ile İstinye arasında mekik dokumuştum; şimdi de anlaşılan sıra,



Şekil 1 - MEHMET Usta küpeşte irtifai üzerinde, tekne sahibi ASAF ERTEKİN’le görüşüyorlar,

bizim ASAF Beyde.... Biraz sonra şantiyenin sahibi olan MEHMED ALİ SARI Usta ile tanıştık (Şekil - 1). İçinde bir tersimat masası bulunan, nisbeten konforlu bir odada, çaylarımızı içerken, Ustayı dinliyoruz. Bakınız neler anlatıyor:

“— 35 seneden beri bu işteyim. Esasen tekne inşasına, babamın yanında çırak olarak başlamıştım. Tabii işe giriş, tahta parçalarına çivi çakmak şeklinde baş-

lamıştı. Sonra gel zaman git zaman, bu gördüğünüz yerin sahibi oldum. Babam, 75 yaşında olmasına rağmen, Poyraz Köyünde hâlâ tekne yapıyor. İşin esasına bakarsanız, tekne inşasında 150 senelik bir mazimiz var”.

(1) Balık ve Balıkçılık, Cilt III, Sayı 8, sayfa 17-21.

Bu hesaba göre, dedesi de aynı işle meşgulmüş. Belki de daha evvelki batınlar da aynı işteydiler. Amma, Usta o kadar evvelkilerini bilemiyor.

“— Usta, üst üste acaba şimdiye kadar kaç tekne yapmışsındır? Şöylece bir rakkam verebilir misin?”

“— Bu biraz zor. Zira, biz işe balıkçı tekneleri yapmakla başladık. Eh, bunların da iki nihayet üç tanesini bir senede yaptığımıza göre, her halde şimdiye kadar 150 tekneyi aşmışsındır.”

MEHMED ALİ Ustanın anlattığına göre babasının İstanbula gelişi şöyle olmuş: 9 arşınlık bir tekne yapmış. Bir taka.... İçine atladığı gibi ver elini İstanbul. Hani meşhur bir lâf vardır “İstanbulun taşının toprağının altında altın vardır” derler. O da, keserinin ve zekâsının yardımıyla, kütükleri yontarak, onları, taka ve balıkçı teknesi haline getirmiş. İşte oğlu MEHMET ALİ Usta da, kendini bildiği zaman böyle bir tezgâh civarında oynamaya başlamış.

İş bununla biter mi? Oğlu BAHAETTİN SARI da (Şekil - 2), babasının 35 sene evvelki vaziyetinde. Evvelâ babasının yanında çıraklıkla işe başlamış.

Hani “Boynuz kulağı geçermiş” derler ya, o da şimdi Amerikalılara yarış tekneleri yapıyor. Evet, İstanbul ve civarında vazifeli olan Amerikalılar, “Sora sora Bağdat bulunur” fehvasınca gelmişler BAHAETTİN Ustayı bulmuşlar. Babası oğlu için, hafif bir göğüs kabartarak,

“— Oğlum, hamdolsun beni geçmiş vaziyette. Bir oğlum da Sanayi Mektebinde motörcü ustası olarak yetiştiriyor.”



Şekil 2 - BAHAETTİN Ustanın Amerikalılara yaptığı süratli teknelerden birisi inşa halinde.

Her sanatkâr gibi, MEHMET Usta da, yaptığı tekneleri âdeta bir evlât gibi seviyor. Esasen böyle olmasa, bu güzel eserleri meydana getirmeğe imkân var mı?

“— Asıl siz benim gururumu, tekneyi sahiplerine teslim ettiğim zaman görmelisiniz. Hani nerede ise, gözlerim yaşaracak hale gelir.”

Babası, 30 sene evvel Anadolu Hisarında ALİ TANSEVER firmasına “UĞUR OLA” isimli 19 metre uzunlukta bir tekne yapmış. Direğini o şekilde yapmış ki, ekinin neresinde olduğunu farkedememişler.

“— 15 sene evvel İmralı Cezaevine bir tekne yapmıştık. Bu tekne hem çok sağlam, hem de çok denizci oldu. Bir teknenin denizci olup olmayacağı evvelâ bir ustanın yüreğine doğmalıdır. Bakın size iyi bir tekne inşası için lüzumlu üç şartı sayayım:

- 1 — Teknenin işçiliği, bağlantıları sağlam olmalıdır,
- 2 — Teknenin su hattı (2) güzel olmalı,
- 3 — İyi kalite malzeme ve kereste kullanılmalıdır.

İşçiliğin çok mühim olduğunda şüphe yok. Kötü bir işçilik yüzünden, tekne bir fırtınada esner, su yapar ve hattâ bataabilir. Su hattının güzel olması, yol yapması ve denizciliği için mühimdir (Şekil - 3)”.


Şekil 3 - Kamaranın alacağı şekil üzerinde karara varılmak üzere.

MEHMET Ustanın ifadesine göre, hatasız tekne ender olurmuş. Tesadüf olarak hatasız ve her bakımdan yani yollu, su hattı, denizcilik bakımından kusursuz olması için evvelâ onu yapan ustanın mahareti elzem imiş. Yine Ustaya göre, bazı hataların telâfisi kabil imiş. Meselâ kış alçak düşerse telâfi edilebilirmiş.

“— Eskiden takalar, diyor, yelkenli idi. Motör çıkınca, taka esasını bozma-

madan, karpuz kıça çevirmeği düşündük. Bu işte muvaffak olduğumuzdan, bir şeref payımız vardır.”

İçinde çeşitli şekillerde inhinalı cetveller bulunan cilâlı bir sandığı açıp bir kâğıdı uzatırken,

“— Bakın, bana bir Amerikalının yazdığı mektup. Doğrusu, bu mühendis oradan hatırlayıp yazmış olduğu yazı hem makbule geçti, hem de göğsümü kabarttı. Bu mühendis atelyeme iki sene evvel gelmişti. Burada o zaman mevcut tekneleri belki de üç saatten fazla tetkik etti. Sonra da birkaç defa geldi ziyarete....”

Mektuba bakıyorum. Et ve Balık Kurumu'na Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı tarafından gönderilmiş bulunan Mr. H. I. CHAPELLE (3) e ait. Kendisi buraya kontrparı olan Deniz İnşaiye Yüksek Mühendisi NİHAD ÖZERDEM'le gelmişler. Halen NİHAD ÖZERDEM, Balıkçılık Araştırma Merkezinde, Balıkçı Tekneleri Kısmı Şefi (4 - 5), bulunmaktadır. Mr. CHAPELLE mektubunda aynen şöyle diyor:

(2) Su hattı dizayn = design, demektir.

(3) Balık ve Balıkçılık, cilt IV, sayı 12.

(4-5) Balık ve Balıkçılık, cilt V, sayı 1, - Balık ve Balıkçılık, cilt V, sayı 4.

May 26, 1958

To Whom it may concern (*):

During my eleven month stay in Turkey I had many opportunities to see boats built by Mehmet Ali Sarı, Ayvansaray, Istanbul. In design and construction, his boats are marked by great skill; the planking is particularly well done. The finish of his fishing boats is superior. I would recommend him for the construction of fishing boats of my own design. I have found him honest and reliable.

Sincerely,

(Howard I. Chappelle)

Marine Architect

Cambridge, Maryland

MEHMET Ustanın kardeşlerinin de bu işte oldukları anlaşılıyor. Nitekim İzmir Tersanesinde usta başı ETHEM ATUN ve kardeşleri çalışmakta imişler. Poyraz Köyünde babasının yeğenleri de tekne yapıyorlar. Âdeta bu işi inhisarlarına almışlar.

“— Usta lâf lâzım ya, imkânın olsaydı, şöyle bir Avrupa'ya gidip oradaki tekne şantiyelerini gezmek istemez miydin?”

“— Sorma beyim, istemez miyim? Hem de nasıl? Amma bir yolunu bulamadım. Fakat oradan gelen tekneleri tetkik ediyorum.”

Mayıs 26, 1958

(*) İlgilenecek olanlara:

Türkiye'de kaldığım on bir ay boyunca — İstanbul'un, Ayvansaray denilen semtinde çalışmakta olan — MEHMET ALİ SARI'nın yaptığı bir çok kayıkları görmek fırsatını elde ettim. Bu kayıklar gerek çiziliş, gerek yapılış bakımından gerçekten ustacadır; hele kaplamalar önemle belirtilecek kadar güzel yapılmıştır. Balıkçı teknelerinin arka kısımları çok üstün bir yapıdadır. Kendi çizeceğim balıkçı kayıklarının bu ustaya yaptırılmasını tavsiye edebilirim. Çok şerefli, dürüst ve güvenilecek bir kimse olduğuna inanıyorum.

Saygılarımla

Howard I. Chappelle

Gemi mimarı

Cambridge, Maryland

“— Nasıl buluyorsun? (Şekil - 4)”.

“— Nasıl mı buluyorum? Vallahi doğrusunu istersen, bizim işçiliğimiz onlardan üstün. Ne yazık ki o malzeme bizde yok. Tetkik esnasında öğrendiğim bazı şeyleri kendi yaptığım teknelerde de tatbik ediyorum. Sonra Avrupa yapısı birkaç trata gördüm. İç tertibatları çok üstün yapılmıştı. Şunu da söyleyeyim; tekne yapmak ayrı iş, makine bağlama ve lâyn çekme ayrı iştir. İftiharla söyleyebilirim ki, bu işte de bilgim var. Tam yerine oturtulmıyan bir motör, muhakkak ârıza yapar. Tekneyi tahrip eder. Şimdiye kadar 250 beygirlik dizel motörleri bağladım.”



Şekil 4 - En mühim mesele: pervane acaba tekneye uyacak mı?

“— Usta, ben 15 sene evvel İstinye’de bir sandal yaptırmıştım. Boğaz ve Ayvansaray yapısı farklıdır, derlerdi, sen ne dersin?”

“— Farkeder beyim, Boğazda yapılan sandallar daha yüksek ve dalgaya daha fazla göğüs verecek şekildedir. Halbuki Haliç yapısı daha singin (6) olur. Başka bir deyimle Boğaz kayıklarına fazla şiar verirler.”

“— Usta yaptığın tekneyi uzaktan tanır mısın?”

“— Tanımaz olur muyum? Sade ben değil, tecrübeli balıkçılar ‘Bu, Ayvansaraylı MEHMET Ustanın yapısı’ derler. Sonra ben de başka ustaların yapılarını tanırım.”

Demek ki her ustanın kendine mahsus bir üslûbu var.

“— Peki Usta, Karadeniz’de yapılan tekneleri beğeniyor musun?”

“— O teknelere çektirme derler. Bu çektirmeleri hiç beğenmiyorum. Denizcilikleri azdır. Şayet ben bu tipler üzerinde çalışmış olsaydım, daha başka yenilikler yapardım. Sade burada bir nokta var: Herhangi bir tip üzerinde yapılacak olan değişiklik âni olarak vukubulmalıdır. Yavaş yavaş yapılacak tadilatla ben taraftar değilim. Bu çektirmelerden bir çokları bize geliyor. Bağlantılarını burada tekrar gözden geçiriyoruz. Amerikalı uzman CHAPELLE bile bunların işçiliklerini beğenmemişti. Bu teknelerin en mühim mahzurlarından

(6) Yatık, basık mânasına.

birisi de, fazla yüklenince su yapması (Şekil - 5)''.

Öyle anlıyorum ki, MEHMET Usta, teknenin su yapmasını en mühim mahzurlardan biri addediyor. Bir türlü hoş göremiyor. Bu husustaki fikrini defatla şöyle tekrar ediyor:

“— 30 sene evvel yaptığımız tekneyi geçen sene yine biz tamir ettik. Arkadaşınız ASAF Beye yaptığımız tekneyi her halde ben tamir edemem. Zira ömrüm kifayet etmez.”

“— Usta, Allah sana uzun ömürler versin. Sen de baban gibi inşaallah sekse-nine kadar tekne yaparsın.”

“— Eh bilinmez. Zira dedemin 84 yaşında yapmış olduğu tekneler hâlâ çalışıyor. Poyraz Köyüne giderseniz sorun size göstersonlar.”

“— Burada sizden başka usta var mı?”

“— Balıkçı teknesi yapan komşumuz HURREM Usta var. O da iyi bir ustadır.”

Bu esnada Ustayı dışarı çağırdılar. Yaşına rağmen tekneden aşağı bir inişi var ki, cevvaliyetine diyecek yok.

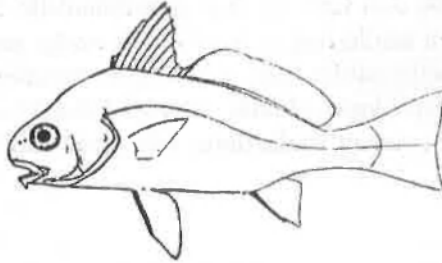
♦♦

Yine aynı çamurlu yoldan geri dönerken, ASAF Bey söyleniyordu:

“— Tekne çok güzel oluyor amma, daha iki ay nasıl sabredeceğim?”



Şekil 5 - İşte şantiyenin patronu, usta ve marangozları bir arada.



İstakozlar İlkbahar ve Sonbaharda Sahile Gelip Giderler mi? (*)

İstakoz avı günden güne, mevsimden mevsime ve seneden seneye büyük değişiklikler gösterir. İstakoz durumu, bolluğu, su suhuneti, besin tedariki, tuzak ve olta yemi neveleri, met ve cezir ve daha bir çok şeylerin istakoz avına tesirleri vardır. Bunlardan maada, balıkçılar, istakozların sonbaharda sahil-den uzaklaştıklarına, ilkbaharda ise sahile geldiklerine inanmaktadırlar. 25 senedenberi geniş mikyasta yapılmakta olan markalama tecrübeleri, istakozların büyüme ve hareketleri hakkında ve balıkçılığın stoklar üzerindeki tesirlerine dair pek çok malûmat sağlamıştır. 100.000 den fazla kanunî boyda (**) istakoz madenî markalarla işaretlenmiştir. Ayrıca 40.000 istakoz kuyruk yüzgeçlerinde küçük deliklerle markalanmıştır. Bu işaretlenmiş ve markalanmış istakozlar, sahil eyaletlerinde muhtelif yerlere senenin bütün mevsimlerinde, 30 kulaç derinliklerine kadar ve sahilden 10 mil uzağa kadar yerlere salınmıştır. Bunların yarısından fazlası balıkçılar tarafından tekrar avlanmıştır.

İstakoz hareketlerinin etüdü için Port Maitland, Yarmouth Co., N. S. açıklarındaki balık yatakları bilhassa iyi bir sahadır. Burada, sahilden itibaren 10 mil uzaklara kadar uzanan bütün sahada 1 Aralıktan 31 Mayıs'a kadar 6 ay ava elverişli zengin istakoz yatakları mevcuttur. 1944 den beri her sene Kasım ayının ilk haftasında bütün bu sahaya markalanmış istakozlar bırakılır. Bugüne kadar bu körfezde 13.500 den fazla istakoz işaretlenmiştir. Son beş sene içerisinde işaretli istakozların sahile doğru ve sahilden uzağa yayılışlarını tayin etmek için, bırakıldığı yerden sahile kadar olan vasatî mesafeye göre dört gruba ayrılmışlardır. Bu mesafeler kışın (Aralık - Ocak - Şubat) ve ilkbaharda (Mart - Nisan - Mayıs) tekrar avlanan istakozların sahilden vasatî mesafeleri ile mukayese edilmiştir.

(*) D. G. Wilder ve R. C. Murray; Biological Station, St. Andrews, N. B.

(**) Mütercimin notu: Amerika'da muayyen boylardaki istakoz satışına müsaade edilmektedir. Bizde kılıç balığında olduğu gibi. Bunlara kanunî boy denir.

1952 - 1956 da, Port Maitland, N. S. de markalanan istakozların
sahile ve sahilden uzağa hareketleri

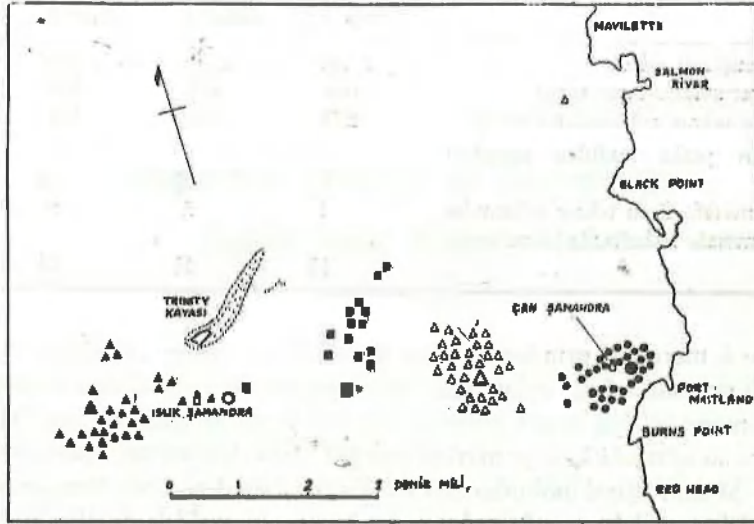
	Grup 1	Grup 2	Grup 3	Grup 4
Markalanmışların adedi	1.248	1.246	1.250	1.249
Kışın tekrar avlananların adedi	434	263	170	264
İlkbaharda tekrar avlananların adedi	259	313	421	284
Salındıkları yerin sahilden mesafesi (mil)	1	2 $\frac{3}{4}$	4 $\frac{1}{2}$	6 $\frac{1}{4}$
Sahilden mesafe-Kışın tekrar avlananlar	1	2	3	6 $\frac{1}{4}$
Sahilden mesafe İlkbaharda tekrar avla- nanlar	1 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{1}{4}$	3 $\frac{1}{4}$	5 $\frac{3}{4}$

1 ve 4 numaralı gruplar hareket üzerinde en doğru malûmatı verdiler. 1 numaralı gruptan tekrar avlananlar, göze çarpan sınır taşlarına ve sahildeki bir “Çan Şamandıra” ya işaret etmektedirler. 4 üncü gruptakiler ise Trinity Kayasına ve su içindeki kayayı markalıyan bir “Işık şamandıra” ya işaret etmektedirler. Müsait işaret noktalarının eksikliği yüzünden 2 ve 3 numaralı gruplardan nisbeten daha az doğrulukla malûmat elde edildi. Neticeleri tam olarak izah etmede diğer bir güçlük de av takımlarının çoğunun 1 numaralı grup için kıyıda uzak, 4 numaralı grup için ise kıyıda yerleştirilmiş olmalarıdır. İstakoz hareketleri tamamiyle rastgele bir şekilde dahî olsa, sahilden uzağa giden 1 numaralı gruptan ve sahile giden 4 numaralı gruptan tekrar avlananların daha çok olmaları beklenebilir.

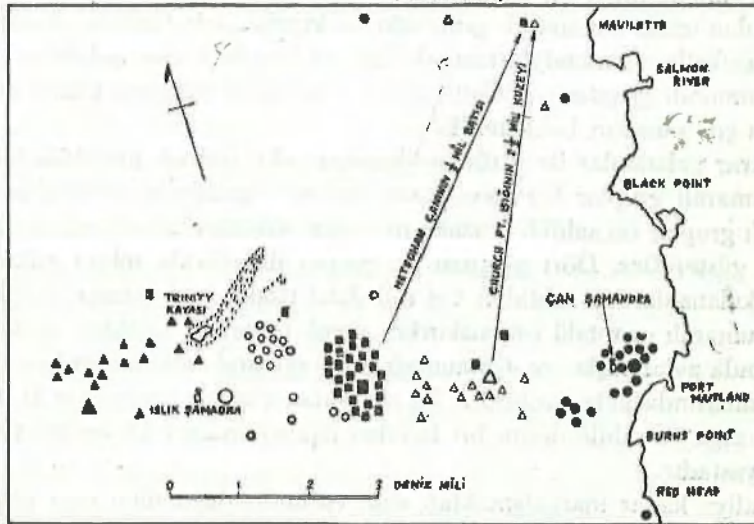
Tekrar avlananlar ile sarıh bir hareket şekli çizmek mümkün değildir. 1 ve 4 numaralı gruplar kış mevsiminde hiç bir hareket göstermediler. 2 ve 3 numaralı gruplar ise sahilden uzaklara doğru olmaktan ziyade sahile doğru bir hareket gösterdiler. Dört gruptan üç grupta ilkbaharda tekrar yakalananlar, kışın yakalananlardan sahilden 1/4 mil daha uzakta bulundular. Sahilde bulunan 1 numaralı gruptaki istakozlardan ancak üç tanesi sahilden uzaktaki grup 4 sahasında avlanmışlar ve 4 numaralı gruptaki istakozlardan sadece iki tanesi grup 1 sahasında avlanmışlardır. Bu markalamalardan anlaşılıyor ki, şayet sahilden uzağa ve sahile doğru bir hareket hakikaten mevcut ise, bu pek küçük bir mikyastadır.

Şimdiye kadar markalamaktan elde edilmesi düşünülen esas gaye, hareketleri etüd etmekten ziyade, stoklar üzerinde balıkçılığın tesirini incelemektir. Bu maksatla, markalanan istakozlar, balık avı yapılan geniş sahalara dağıtıldılar. Bu serbest bırakma metodu ile, küçük mikyastaki hareketler hakkında tam malûmat elde etmek daha güçtür. İstakoz hareketlerini daha yakından takip edebilmek için hususî bir markalama usulü tatbik edildi. 6 Kasımdan 8 Kasım 1956 ya kadar, Port Maitland sahilinden uzakta bir çizgi üzerine, her biri 100 istakozdan ibaret 5 grup halinde 500 istakoz 2 mil aralıkla dağıtıldı. 1 inci grup sahilden 1/4 mil uzağa, 5 inci grup ise sahilden 8 1/4 mil kadar

TEKRAR YAKALANANLAR (KIŞ MEVSİMİ)



TEKRAR YAKALANANLAR (İLKBAHARDA)



Şekil: 1 ve 2 - Kasım 6-8, 1956 da Port Mainland açıklarında markalanmış 900 istakozdan tekrar yakalananlar. Büyük işaretlerle gösterilen bes noktada 100 istakoz serbest bırakıldı. Kışın (1 Aralık-28 Şubat 1957) tekrar yakalananlar ve ilkbaharda (1 Mart-31 Mayıs 1957) tekrar yakalananlar aynı işaretlerle küçük olarak gösterilmiştir.

bir mesafeye bırakıldı. Bunlardan 107 tanesi kışın (Aralık - Ocak - Şubat) ve 104 tanesi de ilkbaharda (Mart - Nisan - Mayıs) tekrar avlandılar. Bunların nerelerde avlandıkları Şekil 1 ve 2 de gösterilmiştir.

Sahile doğru veya sahilden uzağa olan hareketler hakkında hiç bir fikir edinilemedi. Bu istakozlardan yedisi 4 ilâ 22 mil kadar kuzeye doğru bir istikamet takip etmişlerdir. Geri kalanlar, bunların serbest bırakıldıkları mahalle pek yakın yerlerde tutulmuşlar, hepsinin vasatı hareketi hemen hemen bir mil kadar olmuştur. Ortalama olarak bu istakozlar 3 1/2 ay kadar bir müddet serbest bırakılmışlardır. Port Maitland sahasında, sahaya iyice yayılabilen takımları havi 30 tekne ile avlanmıştır. Buna rağmen, her gruptan geri gelen markalar pek az tekne tarafından tutulmuştur. Bir balıkçı, tekrar ele geçirilenlerin %7 sini 2 nci gruptan avladığı halde diğer gruplardan hiç avlayamamıştır. Üç balıkçı işaretlenmiş balıkların %65 ini 5 inci gruptan elde etmişlerdir. 4 üncü grubun bırakıldıkları sahanın hemen civarına kışın avlama takımı konulmuş ve bu markalanmış istakozlar ilkbahara kadar avlanamamışlardır. Bu da, markalanmış istakozların muhtelif istikametlerde pek az hareket ettiklerini açık olarak gösterir. Göze çarpan adette istakoz avlıyabilmek için, bunların serbest bırakıldıkları yerlere veya bu mahallere çok yakın yerlere av takımlarının konulması icabeder.

Sahile doğru ve sahilden uzak hareketlerin istakoz avları üzerinde göze çarpan herhangi bir tesiri olmadığı bu markalamalardan açıkca anlaşılıyor. O halde, böyle hareketlerin vuku bulduğuna dair, balıkçılar bu intibai nasıl edinmişlerdir? İstakozların bolluğu ve aktiviteleri üzerinde hakiki değişiklikler mantıkî bir izah ortaya koyar. Sonbaharda, sahile yakın sığ yerler nispeten sıcak, sahilden uzak, derin yerler ise daha serindir. Sonbaharda mevsim başlayınca, istakozlar boldur ve sıcak sahil sularında kolaylıkla avlanırlar. Az bir zaman sonra, sahilde kesif balık avı, stokları azaltır, sığ su sür'atle serinler ve geri kalan istakozların aktivitesi azalır, azaldıkça avlanmaları da güçleşir. Neticce olarak sahil avları sür'atle düşer. Bu safhada, sahilden uzak stoklar kâfi derecede avlanmamışlardır ve derin sular da henüz iyice serinlememiştir. Bundan dolayı, bu mevsimde en iyi avlama sahilden uzakta olur. Fakat, yavaş yavaş avlama ile sahilden ötedeki stoklar azaldıkça ve derin sular serinledikçe, istakozlar da daha az avlanırlar. İlkbaharda sahil sular çabuk ısınır ve sonbahar avlarından kurtulan istakozlar yeniden faaliyete geçer ve oldukça iyi bir av temin ederler. Avların bu hali, istakozların sahilden uzağa ve sahile doğru hareket ettiklerine dair yanlış bir intiba verir.

Tercüme eden: Bedia Taneri

Deniz Aygırları Üzerinde İncelemeler

Tanınmış bir Amerikan bioloğu deniz aygırları hakkındaki incelemelerine başlamadan evvel şu satırları, yazısına ilâve etmektedir:

“— Bir gün küçük oğlum, okulda sözü deniz aygırlarına getirerek, bu hayvanların akvaryumda beslenebileceğini, uzun uzadıya hikâye ettikten sonra,

“Öğretmenim, erkekleri de sık sık yavruluyorlar’, diye ilâve etmiş.

Tabii öğretmen ‘— Çocuğum hiç erkeği yavrular mı? Yanlışlığın var. Dişisi olacak’, diye tasbih etmeğe kalkınca, oğlum ısrar etmiş. Nihayet öğretmen ansiklopediye müracaat zorunda kalmış ve keyfiyet anlaşılmış”.

**

Öğretmen tetkik ettiği zaman, öğrenmiş ki, başı bir atı andıran, kanguru gibi karnında torbası olan bu hayvan bir balıktır. Dişisi, erkeğin karnındaki torbasına yumurtladıktan sonra erkek bunu döller ve 10 gün zarfında yavrular.

“— Apartımanımızda bir akvaryum daha hazırlıyarak bu acayip deniz mahlûklarını tetkike koyduğumuz zaman, bu hazırlık devresinin hiç de kolay olmadığını gördük”, diye yazısına

Bir deniz aygırı, İLHAM ARTÜZ tarafından, Balıkçılık Araştırma Merkezinde tesis edilen müzenin koleksiyonunda temin edilmiştir.

Fotoğraf: RIDVAN TEZEL

devam eden ilim adamı, şöyle diyor:



“— Gerçi evimiz uzun zamandan beri çeşitli tropik balıklarının beslendikleri akvaryumlarla işgal edilmişti amma, münasip bir yere, bu deniz aygırları için bir ahır hazırlıyacağımızı hiç de aklımıza getirmemiştik. Birkaç bin kilometre uzaktan, Florida koyundan, *Hippocampus zosterae* adı verilen deniz aygırları ısmarlamıştım. Paketleri açtığım zaman çocuklarım meraktan nefes bile almıyor gibi görünüyordlardı. Burada kullandığım paket tâbiri belki de okuyucularımı düşündürecektir. Bu tereddüdü ortadan kaldırmak için, son zamanlarda, balık ve çeşitli deniz mahlûkatının plâstik torbalar içinde ve üstünde kâfi miktarda oksijen yeri bulunan hususî ambalâjlarla gönderildiğini hatırlatayım. Bu plâstik torbalar artık herhangi bir tahta kutu içine yerleştirilebilir ve uçakla olmak şartıyla, torbanın içinde kâfi miktarda hava bulunacağına göre, muhtevası olan canlılar, idamei hayat edebilirler. 24 tane deniz aygırı sipariş ettiğimi hatırladığım halde, torbanın içinde 36 tane bulunması vehleten hayretimi mucip olmuştu. Fakat bilâhare, seyahat esnasında da doğum olduğunu düşündüm.

İlk iş. bu balıkların, Florida'dakine uygun yaşama muhitlerine ihtiyaçları olduğunu kabul edip, bir akvaryumu tâdil ederek, ahır haline sokma teşebbüsüne geçtik. Başka bir torbada da, aygırların yaşadıkları muhitten alınmış olan deniz suyu mevcuttu. Bunu bir plâstik kovaya dökerek, dokuz misli su ile temdit ettik. Evvelce alınmış ve içindeki kloru hiç kalmamış olan şehir suyu, esasen bizim apartmanda bulundurulmuş bir nesne olduğu cihetle, bu suyun hazırlanması bir mesele teşkil etmedi. Böylece hazırlanan deniz sularını birkaç akvaryuma mütesaviyen taksim ettikten sonra, üçüncü torba muhtevası da, ki bunlar yosun, denizaltı sazları, mercan vesaire gibi şeylerdi, hazırlanan ahırların içini tezyinde kullanıldı.

Bütün bu hazırlıkların binbir itina ile yapılmasını müteakip, deniz aygırlarının, muhitlerine 'Buyur edilmesi' zamanı gelmişti. Bu işi de yaptık. Sıcak bir hüsnü kabul gördüklerinin bilmem farkında mı idiler, fakat, hepsi birer saza tutunarak, yeni yerleştikleri bu muhite büyük bir tevekkül içinde intibak etmek yolunu ihtiyar etmişlerdi.

Nihayet sonunçu torba içinde de, deniz aygırlarının yemleri vardı. Bu torba muhtevasını da açtık. İlk bakışta kum ile dolu imiş intibakı hasıl eden bu torbalarda, karides yumurtası vardı. Bunları da, genişçe bir kaba deniz suyu doldurduktan sonra, serdik. 24 saat zarfında mikroskopik denebilecek bir ebatta, yavru karidesler, yumurtadan çıkmışlardı. İşte, deniz aygırlarının sevdikleri en mükemmel gıdaları....

Artık deniz aygırları, yeni muhitlerine intibak etmişlerdi. Çocuklarım şimdi artık yavrulamalarını merak etmekte idiler. Kendilerini haberdar edeceğim vadiyle, onları yatırdıktan sonra, akvaryumun penceresine gözlerimi, âdetâ mıhlamışçasına tesbit ederek, beklemeğe başladım. Saatler yavaş yavaş ilerlemekte idi. Gece yarısına pek az kalmıştı. Herhalde doğum sancısı gibi bir

şey olacak, deniz aygırlarının bazılarında garip hareketler müşahade etmeğe başlamıştım. Nihayet karnındaki kesenin ağzı yavaş yavaş açılarak, mikroskopik bir kuyruğun meydana çıktığını hayretle gördüm. Birer dakikalık fasılalarla yavaş yavaş yavru aygırın dünyaya geldiği anlaşıyordu. Nihayet erkek aygırla ilgisi kesilen yavru, akvaryumun dibine doğru inerek, tıpkı bir kurt gibi dipte sürünmeğe başlamıştı. Bu halden itibaren üçe kadar saymıştım ki, yeni dünyaya gelen yavru, şakulî bir vaziyet alarak, yüzmeğe başladı. Civarında bulunan bir saza, kuyruğu ile tutunarak, dimdik bir vaziyette bana bakmağa başladı. Baba, nevzat ile meşgul olmayıp, vazifesine devam ediyordu. Biraz sonra yeni bir kuyruk daha belirdiğine göre, doğum devam etmekte idi. İki buçuk saatte 20 yavru dünyaya getirmişti. Karnındaki torbanın ağzı kapandığına göre, şimdilik bu iş hitama ermiş gibi idi. Kendisi tutunduğu saza bırakarak başka bir saza doğru yüzdü. Kuyruğu vasıtasıyla bu yeni intihab ettiği saza tutunarak, dinlenirken beni de mütemadî bir şekilde süzmeğe başlamıştı.”

*
**

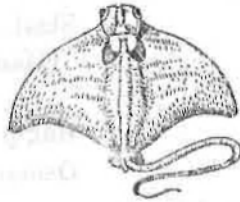
Yapılan incelemelere göre, her deniz aygırının 35 kadar yavru yaptığı anlaşılmıştır. Yavruların bazan kuyrukları meydana çıktığı gibi, bazan da, başları evvelâ gözükmektedir. Görünüş bakımından bu torba kanguru'nunkine benzer ise de, bu sadece şeklidir. Zira yavru kanguru, annesinin torbasına istediği zaman girdiği halde, yavru deniz aygırının babasıyla doğumdan sonra hiç bir alâkası kalmaz. Dikkat edilecek olursa, tıpkı bir bukalemunun gözleri gibi, deniz aygırlarının evinden fırlamışçasına başının iki yanında duran gözleri, birbirinden müstakil olarak, muhtelif istikametlerde bakabilir. Işığa karşı ve su hareketlerine karşı müteyakkız bir şekilde bulunmaları ancak bu gözlerle kabil olmaktadır. Yavrunun gözleri herhalde çok iyi görmez. Zira bir hava habbesini yem zannederek, onu yakalamak için kuyruğunu, bunun etrafında çevrelediği görülmüştür. Yegâne tutma vasıtası kuyruğu olduğuna göre, en büyüklerinde bir çocuğun parmağını tutabilecek büyüklüktedir. Yakından tetkik edilecek olursa kuyruğun elli kadar kemik halkadan yapılmış olduğu görülür. Kaba bir teşbihle, eskiden muhariplerin giymiş oldukları zırhlara benzetilebilir. Çok batî hareket edebilen deniz aygırları, bazan bir köpek balığının civarında dolaşabilir. Buna pervasızca bir hal de denebilir.

Dişi yumurtaları hasıl edip, erkeğe devrettikten sonra işi biter. Bu devretme işi, bir dansa benzer bir şekilde vuku bulur. Dans hitama erdiği zaman dişi yumurtaları torbaya yerleştirmiş ve erkek de, bunları döllemiştir. Bundan sonra her yumurtaya şârî kan damarları gelir, her yumurtanın etrafı ince bir zarla kaplanır.

Deniz aygırlarına, Manş denizinden, sıcak denizlere kadar tesadüf edilmektedir. 2.5 santimden tutun da, Japon denizlerinde 30 santim uzunluğa kadar olanları yaşamaktadır. İster büyük olsun, ister küçük, hepsinde bir heykel

mehabeti vardır. Daima boyunlarını dimdik tutarlar. Deniz aygırlarının renkleri de oldukça câziptir. Sarı, kahve rengi, ot yeşili ve hattı portakal renginde olanlarına tesadüf etmek kabildir. Şayet bir deniz aygırı yeşil zeminli yerde yaşıyorsa, rengi yeşildir. Sarı kumsal yerde ise, höcrelerindeki pigmanlar derhal zemin rengine intibak ediverip, aygırı kamufle ederler. Dahası var: Deniz aygırları başlarından istitaleler çıkararak, zemindeki nebatî çehreye intibak etmek hilesini de keşfetmişlerdir. Her ne kadar ufacık ve dişsiz bir ağzı varsa da, azılı düşmanlarına karşı, şekil bakımından korkunç göründükleri için olacak, daima düşmanlarından masun kalırlar. Kuyruklarıyla bir saza tutunarak, bir kopepod, karides lârvalarının gelmesine intizar ederler. Böyle bir av yaklaşıncı, ağız açılır ve yıldırım süratiyle ağızdan içeri su çekilerek bir girdap hasıl edilir. Bu meyanda, karides lârvaları veya daha çeşnili bir yem ağızdan içeri girer. Çiğnemeye zaman yoktur. Av derhal mideye iner.

Yapılan tetkikler, çiftleşme mevsiminde, davul sesine benzer sesler çıkardıklarını ortaya koymuştur. Met ve cezirler, deniz aygırlarının seyahatlerine geniş ölçüde yardım etmektedir. Akvaryumda tetkik edilen aygırlar, garip bir hususiyetlerinin de keşfedilmesine yol açmışlardır. Meselâ enselerinde küçük iki tane yüzgeç vardır. Bunları saniyede 10 defa kadar çırpırlar. Bunlar sayesinde, yükselmek istedikleri zaman, âdeta çivi yutmuş gibi dimdik bir vaziyet aldıktan sonra, sazdan fekki rabıta ederek, yükselmeğe başlarlar. Aşağı doğru iniş de, kuyruğu yukarı doğru kıvrılarak olur. Kuyruk tarafındaki yüzgeçler, muvazene unsurlarıdır.



Et ve Balık Kurumu Yayınları

K i t a b ı n A d ı	M ü e l l i f i	F i a t ı (K r s)
— Etle ilgili faydalı bilgiler.	Osman Koçtürk	250
— Yüksek ve alçak proteinli mısırların proteinlerinin biyolojik değerlerinin mukayesesi.	Osman Koçtürk	150
— Etin dondurulması ve dondurulmuş muhafazası.	Osman Koçtürk	100
— Yonca, çayır otu gibi önemli yemlerin muhtelif konserve metodları ile kısa saklanmaları için Ankarada yapılan araştırmalar.	Şükrü Bulgurlu	300
— Bazı önemli yemlerimizin neşvünemalarının bitirmiş, burulmuş Ak Karaman koyunlarının semirtilmesi üzerindeki etkileri.	Kemal Göğüş	450
— Mezbaha kalıntılarının hayvan yemi olarak değeri.	Sabri Dilmen	125
— Hayvan yemi olarak mısır.	Osman Koçtürk	30
— Ordu beslenmesinde donmuş et.	Osman Koçtürk	50
— Evcil hayvanların beslenme esasları ve tekniği.	Sedat Kansu	200
— Karadeniz havzası balıkları (ciltsiz)	Profesör Şlastenenko (Hanif Altan)	3500
— Kasaplık canlı hayvan ekspertiz pratiği.	Ragıp Sagunay	300
— Beslenme bilgisi.	Osman Koçtürk	870
— Gıda maddelerinin soğuk ve donmuş muhafazaları.	Osman Koçtürk	135
— Tavuk beslemenin pratik esasları ve vitaminler.	Osman Koçtürk	250

Bu kitaplar Ankara'da Et ve Balık Kurumu Umum Müdürlüğü Konjonktür ve Program Müdürlüğünden ve İstanbul'da Sirkeci Yenivalde Han'da İstanbul Şube Müdürlüğünden temin edilebilir. Talep edildiğinde ödemeli olarak bildirilecek adrese gönderilir.

BALIK ve BALIKÇILIK (FISH AND FISHERY)

A monthly publication of the Meat and Fish Office

Vol. VII, No: 3	MARCH 1959	Kat 5, Yeni Valde Han Sirkeci, Istanbul Rıdvan Tezel, Editor
-----------------	------------	--

CONTENTS

	Page
In Connection With a Resignation ★★★	1
The Activities of the Hydrobiological Research Institute in 1958 (Part I) Prof. Dr. RECAI ERMIN	8
<i>In this article Prof. Dr. ERMIN gives full information about the research made on Sarda sarda, mackerels and Spanish mackerels.</i>	
Sarda sarda and it's Catch. (Part I) SITKI ÜNER	10
<i>Mr. ÜNER a noted amateur fisherman, basing on his observations, describes the catch of Sarda sarda with hook and line.</i>	
About the Technical Problems of our Fish Canning Industry (Part II) A. BAKI UĞUR	12
A Fishing Boat Is In the Course of Construction RIDVAN TEZEL	16
<i>The author tells his impressions about the construction of a new fishing boat on the shore of the Golden Horn.</i>	
Do Lobsters Migrate? ★★★	22
The Sea-Horses and their Peculiarities ★★★	26

Mr. FAIZ POROY RESIGNS

We regret to announce that Mr. FAIZ POROY, for nearly five years head of the Istanbul Branch of the Meat and Fish Office, has resigned. His resignation has taken effect as of the end of February 1959.

Mr. F. POROY, was one of the first men to join the M.F.O. and in the foundation and organization of the M.F.O. For over a year and a half he served as Secretary-General of the M.F.O. in Ankara and was transferred in May 1954 to the Istanbul Liaison Bureau of the M.F.O.

The increasing activities of the M.F.O. in Istanbul and the opening up of a new meat-packing plant and cold - storage houses in Istanbul made the elevation of this Liaison Bureau into the status of a full-fledged Istanbul Branch Office, imperative.

Mr. POROY was instrumental in achieving this end and through his unceasing efforts, the Istanbul Branch of the M.F.O. has played a major part both in local and international trade.

The unusually hard work involved in managing this office has impaired Mr. POROY's health and forced him to resign. Mr. POROY intends to do some free-lancing in export trade. All those who have been associated closely with Mr. POROY, regret to see him part for he was a man of unusual high-moral standing and a studious worker and a benevolent and kind-hearted boss and friend.

We wish him success with all our hearts in his future undertakings.

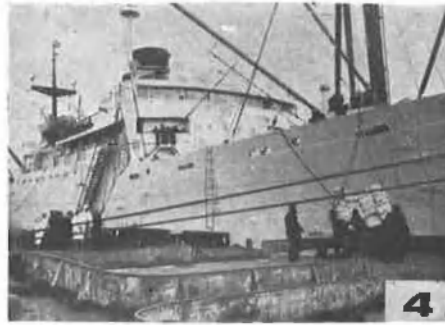
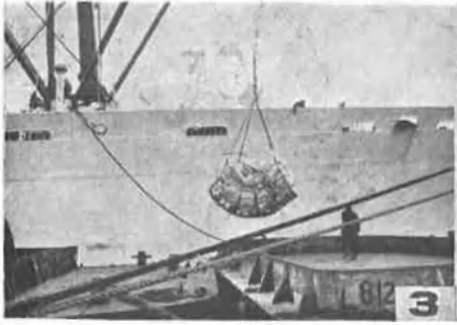
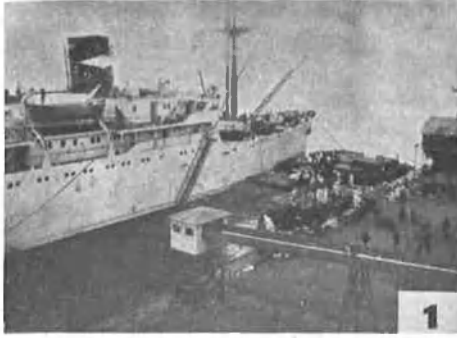
Mr. FAIZ POROY's permanent address will be:

FAIZ POROY

Sihhat Apart. 5

Meşrutiyet Cad. 164

Istanbul - TURKEY.



Beşiktaş Soğuk Deposu tarihi günlerinden birini daha yaşamıştır: Et ve Balık Kurumunun Amerika'dan ithal ettiği donmuş hindi ve tavuklar, tahmin edilenden en az bir hafta evvel tahliye edilmiştir. 91.000 küsur paket içindeki hindi ve tavuk etleri, ilk defa olarak roller conveyor üzerinde nakledilmiştir. Fotoğraflar Deponun rıhtımına yanaşmış bulunan CIBAO gemisini, yerleştirilmiş olan roller conveyorları, dondurulmuş hindilerden birkaçını ve mono-raylar üzerinde, depoya girişini tesbit etmektedir.

Fotoğraflar: RIDVAN TEZEL



İSTANBUL MATBAASI

Nuruosmaniye caddesi No. 90 - İstanbul

Fiatı: 75 Kr.