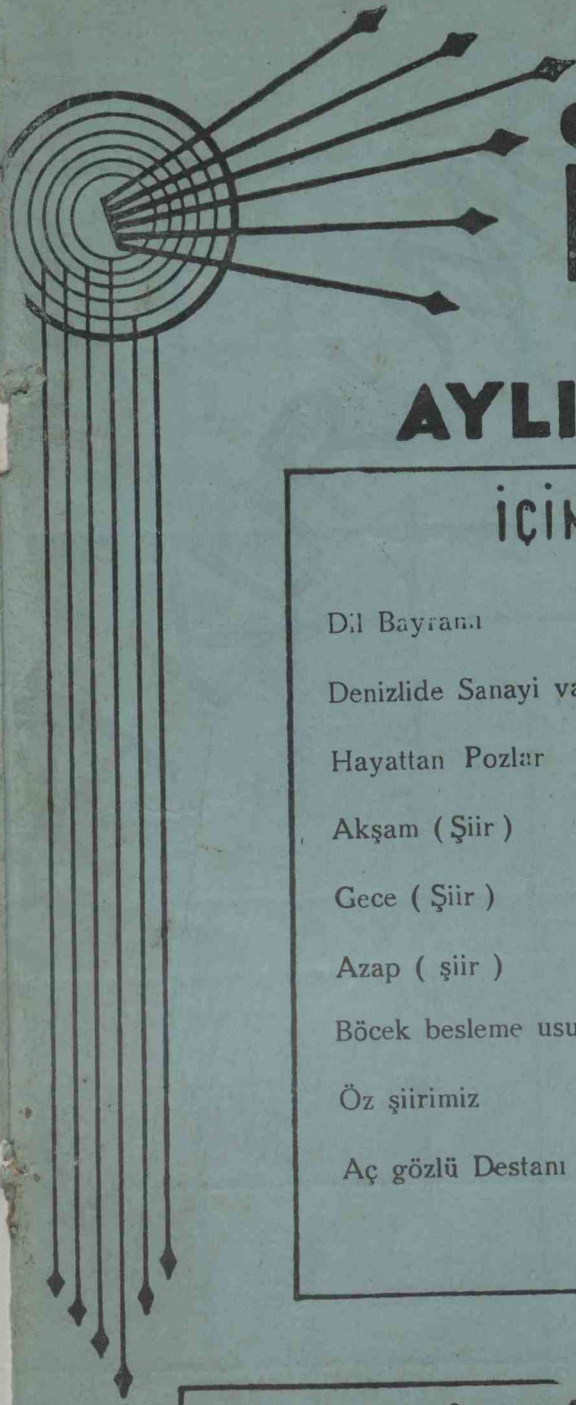




İNANÇ

AYLIK DERGİ

İÇİNDEKİLER

Dil Bayramı	:	A. Ulvi Darıverenli
Denizlide Sanayi vaziyet	:	Niyazi Bayrakdar
Hayattan Pozlar	:	Zeki Ülkü
Akşam (Şiir)	:	Fehmi Erdoğan
Gece (Şiir)	:	Şükrü Halil Tuğal
Azap (şiir)	:	» » »
Böcek besleme usulü	:	Akif Tunç
Öz şiirimiz	:	Naime Karamil
Aç gözlü Destanı	:	A. Ulvi Darıverenli

SAYI

7

DENİZLİ

HALKEVİ

Fiatı : 12 ½ kuruştur

Denizli Cumhuriyet Matkaası

İNANÇ

AYLIK HALKEVİ DERGİSİ

SAYI : 7

EYLÜL 1937

İMTİYAZ SAHİBİ : ETEM MUTLU

Dil Bayramı

Bu gün; yurdun her tarafında dil bayramı yapılmaktadır. 26 Eylül kutsal ve önemsel bir tarihtir. Çünkü öz dil egemenliğini her yıl bugün kutluluyor, bayram yapıyoruz.

Dil bayramı, ulusal olduğu kadar evrenseldir. Dil, bu gün bütün sosyal kurumlar gibi bir Devlet işi haline gelmiştir. Bu sebebdendir ki Cumhuriyet Hükûmeti dil işine büyük önem vermektedir.

Dil, düşünüş ve duyusu sözle anlatmak demektir. Dil, şuurla, idrakla, irade ile hareketin ifadesidir. Düşünce ve fikirlerini bir birine anlatabilen insanlar bir birine benzer düşünüşlere malik demektir. İnsanlar bir birine bir takım düşünce ve duygu ile bağlıdır. Dil olmazsa birbirine bağlı olanlar bağlılıklarını asla gösteremezler. Hatta Psikoloji ilminin ileri sürdüğü iddiaya bakılırsa biz bir fikri söz haline getirmeden önce kendi içimizde düşünürüz. Ne sözsüz bir fikir ne de fikirsiz söz vardır, Zihin ve fikir alanında bu kadar önemli yer

5037929
1937/7

tutan dil meselesi yıllarca kültür hayatımızda — ne yazık ki — esaslı bakımdan yoksul kalmıştı. Bu gün Türk dilinin acun dillerine kök vermiş ve onlara tohumluk ödevini yapmış olduğu ilmî araştırmalarla ortaya çıkıyor. Yurdu kurtaran, Türk ulusuna siyasal ve ulusal varlığını veren ATATÜRK, ulusumuzun tarihî ve kültürel zenginlik ve özgenliğini de ortaya atarak büyük bir dil devrimi meydana getirdi. İşte 26 Eylül bu devrimin bayramıdır.

Halkevlert, bu dil bayramını, ulusal ve arsiulusal olan bu büyük hadiseyi yurdun her köşesinde coşkun bir törenle kutluyor.

Düşünüş ve duyularımızı birbirimize getirip götüren biricik araç dildir. Ulusu meydana getiren yurddaşlar ancak dile kaynaşp anlaşabilirler. Öz dil devrimini kutlamak asıl ulusun öz varlığını kutlamak demektir. Dil devrimi ile bizde yıllarca ayrı ayrı iki anlatım ve deyiş haliinde yaşayan yazı ve konuşma dili de tabii sınırlarını belli ediyordu. Bir ulusun kültür alanında ilerlemesi ancak okuduğunu anlaması ve yazdığını ulusa anlatabilmesi ile olabilir. Bu ayrımlar içinde dil savaşı yapılırken bütün Türk yazıları bu devrime uygun bir yolda gitmeli, bütün gazeteler bu devrimin amaçlarını ulusa açık bir anlatımla anlatmalıdır. Cumhuriyetin bu günkü prensibi dil hakkındaki bütün gerçeklikleri ilim dünyasına en uygun ve teknik yollardan giderek anlatmada toplanmaktadır.

Tarih kurumunun çok faydalı araştırmaları ile ortaya çıkan bir çok tarihsel bilgilerle anlaşılmaktadır ki Türk dili dünyadaki bütün ulusların dillerinden daha zengindir. Bu dil bütün ulusların dillerine kaynak ve kök ödevini görmüştür. Bu gerçekliği bütün Filoloji bilgileri ortaya atıyor. Ulusumuzu meydana getiren yurddaşlarımız arasında sosyal birlik meydana gelebilmesi bir dil birliğine bağlıdır. Bir topluluğun kuvvetlenmesi için anlaşması gerektir, Duygular ve düşünceler, dille ifade edildiği nisbette sosyal bir şekil alır. Bu gün bütün acun uluslarının ulusal sınırları dil sınırları sayılıyor.

Bizim de bu davayı güdeceğimiz pek tabiidir. Bu dava bü-

tünlük ve vulusun özgenliği davasıdır.

Dil devrimi ulusumuzun yaşayışında yeni bir kültür ilerleyişi demektir. Ulusumuz eğemen bir ulus olabilmek için politika' ekonomi ve taassup gibi köleliklerden kurtuldu. Şimdi de dil köleliğinden kurtulmağa çalışıyor. Bu ahlâksel bir harekettir.

Gizli kalmış hazneler gibi yıllarca bakımsız kalan zengin dilimizi üretmek ödevlerimizin ilkidir.

Ulu Önder ATATÜRK'ün yüksek himaye ve irşatları altında Türk dili üzerinde yapılan çalışmalar her gün daha çok genişleyen bir faaliyet göstermektedir.

Ana dilimizin geniş varlıklarını bulmak üzere yapılmakta olan araştırmalar yalnız Türk dili lehçelerini değil, bütün kültür dillerini ve genel dil bilgisini ilgilendirmiş, yüksek bir buluş olan ve güneş dil Teorisi adını alan ilmî bir teoriyi ortaya koymuştur,

Yeni Türk dili teorisi üçüncü Türk dili kurultayına iştirak eden dil bilginleri tarafından kabul edildiği gibi 1 Eylül 1937 de Bükreşte toplanan arsiulusal, Prehistorik arkeolojik, antropolojik kongreye ve 20 Eylül 1937de İstanbulda toplanan ve halâ devam etmekte bulunan İkinci Türk Tarih kurultayına da tebliğ edilerek her ikisinde de eyi karşılanmak snretiyle bir kat daha kuvvetlenmiştir.

Dilimizin bütün kültür dillerine ana kaynağı olduğu güneş dil dil teorisinin verimleriyle inkâr kabul etmez bir surette sabit olmuştur. Ulusumuzu kurtarma uğrunda canını feda ederek işe başladığı ilk gündenberi bizi sayısız devrimlere ulaştıran Ulu Önder ATATÜRK'ün ele aldığı dil işleri yalnız Türk'lere değil bütün beşeriyete şeref veren bir ilim abidesi şeklinde yükselecektir.

Dil, tarih ve Edebiyat
Komitesi Başkanı
Ali Ulvi Darıverenli

Sanayi Vaziyet

Yazan : Niyazi Bayrakdar

DOKUMACILIK

Denizli ziraat memleketi olduğu kadar da Endüstri memleketidir. Daha yarım asır evvel endüstride en mühimi mensucat iken Avrupa Endüstrisinin makineleşmesi karşısında rakabete tahammül edemiyerek sönmüştü. Cumhuriyet hükümetimizin teessüsüne kadar bu san'at muntazipleri ekseriyetle dağılmış ve bir kısmı da tahammül edilmez Bir borç altında cebri nefsederek san'atlarını idame edebilmişlerdir.

Cumhuriyet hükümetimizin teessüsünden sonra sanayii himaye eden kanunlarımızın kabul ve tatbiki, İlimiz dokumacılığını yeniden inkişafa mazhar etmiş ve halkımızın yerli mallarına olan rağbeti sayesinde asırlardanberi göremediği bir semereye nail olmuştur. Rağbetin muhafaza ve daha esaslı bir surette canlanması ve alıcılar üzerinde daimî emniyetin teessüs edebilmesi için ilimiz ticaret ve sanayi odasının ittihaz ettiği umumi bir karaarla dokumaların boya, en, boy, çile itibarile imal şartları muntazam esaslara bağlanmış, mallar muayeneden geçirildikten sonra damgalanarak etrafa sevk edilmeğe başlanmıştır.

Mensucat tezgâhları iptidai şekillerden ayrılarak çekme tabir olunan tezgahlara kalp olunmuş ve nim makinaleşmiş bir hale ifrağ edilmiştir. Bu tebeddülât sayesinde makinelerle işlenen mensucatin hemen yarısından fazla miktarda dokuma istihsaline imkân bulmuştur. Avrupa sanayinin makineleşmesiyle sanayimizin inkıraza yüz tuttuğu sıralarda (bilhassa harbi umumî seneleri buğdayın kilosu 20 kuruş iken) ilimizde yetişen mahsulat ve sanayiden dış illere yapılan ihracat 4—5 milyon lira arasında idi. Cumhuriyet hükümetimizin teessüsünden sonra sanayii himaye eden kanunlarımızın kabul ve tatbiki sayesinde

de ve halkımızın yerli mallarına olan rağbeti ve alınan bir çok tedbirler yüzünden (Buğdayın kilosu 3—5 kuruş ettiği sırada) mahsulât ve sanayimizin inkişafı dolayisile ilimizin dış illere ihracatı senevi 11—12 milyon liraya çıkmıştır. Pek bariz olarak görülüyorki ilimiz sanayii günden güne terakki ve inkişaf etmekte ve iktisadî vaziyeti düzeltmektedir.

Vilâyet dahilinde ceman 8173 dokuma tezgâhı vardır. Tezgâhlarda ve ona müteferriğ hizmetlerde 20,500 işçi çalışmaktadır. Her yıl 3,114,335 kilo pamuk ipliği ve 9850 kilo ipek kullanılır. 27—28 milyon metre mal imal edilir. Bu mamulat Ankara, İzmir, İstanbul, Antalya, Burdur, Isparta, Aydın vilâyetleri ile karadeniz sahillerine ve şarka kadar sevk edilmektedir.

İlimiz dahilinde 5 adet kooperatif kurulmuştur. Bunlar gayri mahdud sermayeli kooperatiflerdir. Ve günden güne çoğalmaktadır Aynı zamanda 14 tane dokumacılık esnafı kurumu vardır. Çalışma ekseriyetle evlerde aile arasında münavebe ile yapılmaktadır. Dokumalar imal edildikten sonra sant-raldan geçtiği için parlak düşmektedir, Mensucat imal edilen mıtıkalarda iptidai şekilde ondan fazla boyahane varsada ihtiyaca kâfi gelmemektedir. Boyahaneler tarafından siyah, kırmızı ve çividi ve vişne renkler sabit olarak boyanmaktadır Diğer renkler temamilen sabit bir hale ifrağ olunamaktadır. Boyahanelerden başka her san'atkâr evinde kendi elile ihtiyacı olan ipliği boyamakta ve san'at sahibi olanlardan boya usulu bilmeyen bulunmamaktadır.

Elyövm imal edilmekte olan mensucat: İpekli, İplikli karyola örtüleri, Yorgan, yatak çarşafı, masa, sofrta takımı, pençere perdelikleri, yünlû ve ipekli elbiselik kumaş, reçine, zifir, dok, kaput bezi; astar, havlu, peşkir, hamam takımları mendil, boyun bağı ve emsali dokumalarıdır.

BORSA

İlimizde mevcut un fabrikalarının çokluğu ve ilin bütün kazaları ile civar vilâyetlerin ilimize satılmağa gelen hububatin bir satış yeri ve her yönden tüccar ve zürraa büyük faydalar temin etmesi düşüncesile Denizli tüccar ve un fabrikacılarının teşebbüsleri üzerine 926 yılında il merkezinde bir

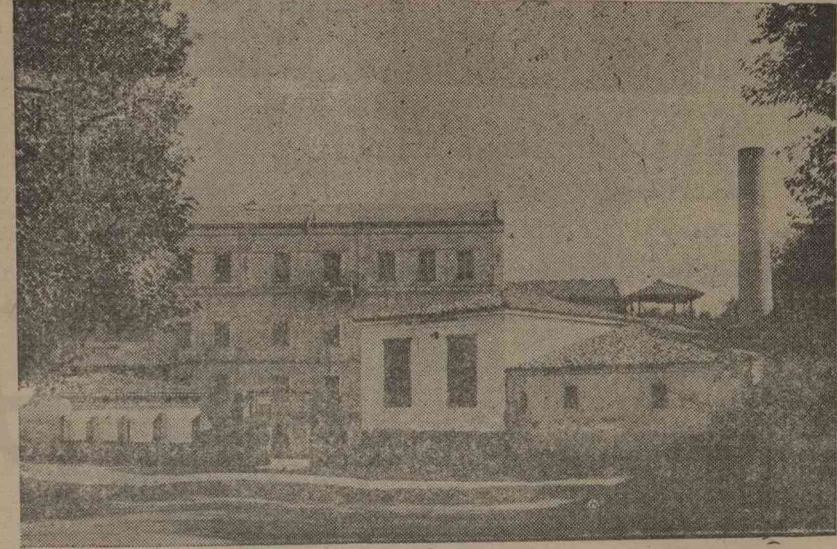
ticaret ve zahire borsası açılmış ve seneden seneye inkişaf etmiştir. Borsanın 1936 yılı on iki aylık satış miktarı cins üzerine aşağıda gösterilmiştir.

Emtianın cisi	Azamî		Asgarî		Yıllık yekûn miktarı
	K.	S.	K.	S.	
Buğday	7	75	3	50	12 466 491
Arpa	5		3		282 718
Darı	3	75	3		89 775
Sisam	17		12		198 682
Pamuk çeğitli	15		11		236 683
Fasulye	7	75	6	25	17 495
Burçak	5		4		962
Mahlıç	45		41		7 994
Pamuk kozağı	8	50	7		24 182
Kıl	50		25		10 032
Nohut	5	50	4		22 955
Mercimek	7		5		512
Bulgur	8		7		798
Pamuk çekirdeği	2	50	2		17 408
Ceviz kabuklu	13		10		22 852
„ Kabuksuz	40		35		485
Yapağı	60		42		65 303
Anson	14		—		2 094
İplik kozası	70		40		23 958
Yün	70		45		2684

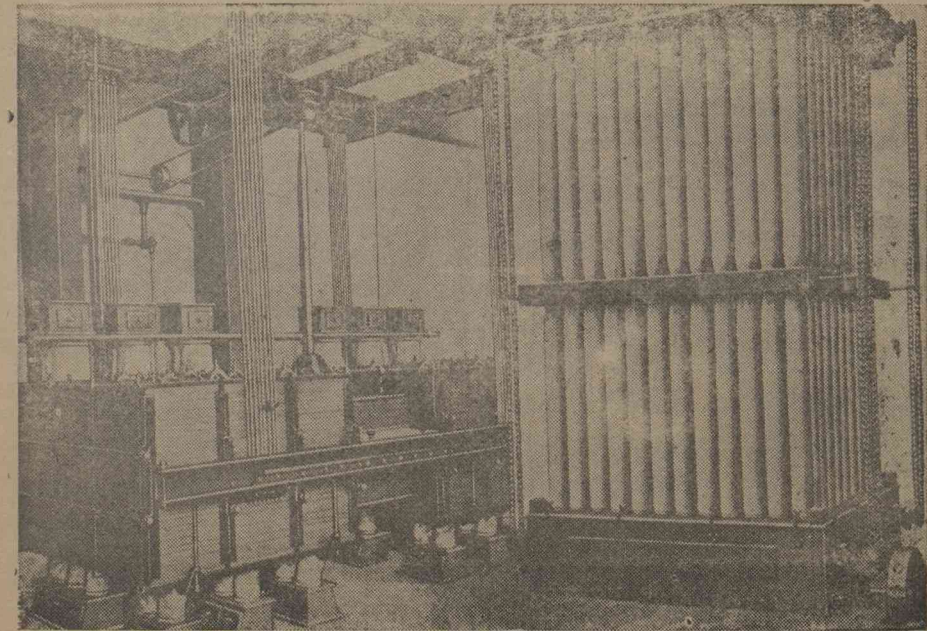
UNCULUK

Denizli merkezinde 14 un fabrikası mevcuttur. Bunlardan yalnız 9 tanesi işlemektedir. Halen faaliyette bulunan fabrikaların istihsal miktarı 14,436,000 kilodur. Tam faaliyette çalıştıkları takdirde beheri 100 kiloluk senevi 200 bin çuval un istihsalı kabildir. Denizli unları evsafı itibarile etrafta büyük rağbet görmektedir. Bu fabrikaların mevaddı iptidaisi buğdayın kazalarını ve civar vilâyetlerden merkeze gelen buğdaylardan temin ederler. Fabrikalar istihsalatında standarize usulü tatbik etmekte ve ötedenberi Denizli — İzmir şuşbe demir yolları üzerindeki mıntikalara sevk etmektedirler. Harbî

umumîden evvelki senelerde unlarımız Yunanistan, Mısır ve Hicaza kadar sevk ve ihraç edilirdi. Harbî umumî ve istiklâl harbî senelerinde bu ihraç ve sevkiyat temamilen durmuştur. Bu fabrikalarda senevi 30,300 işçi çalışmaktadır.



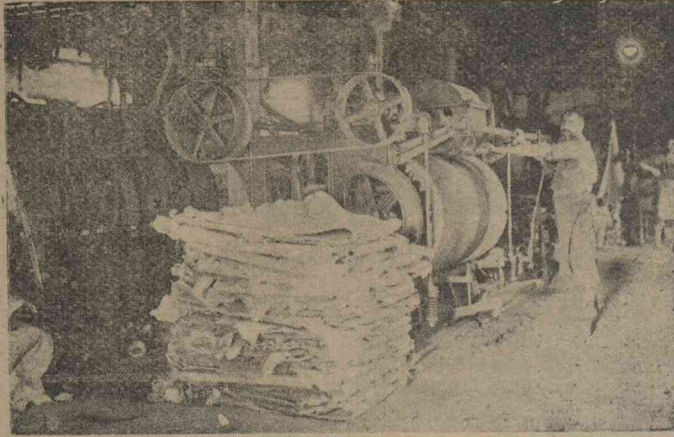
Denizlide Uu Fabrikalarından biri



Un Fabrikalarında elek dairesinden bir köşe

DEBAĞAT

Debağat memleketimizde unculuktan daha eski bir tarihe maliktir. Bu san'at da Avrupa sanayii karşısında makineleşmek ihtiyacını hissedererek san'atkârlar evvelâ aralarında 100,000 lira sermayeli bir kooperatif şirket teşkil etmişler, iktiza eden alat ve edevatı getirterek bir fabrika kurmuşlardır. Cörülen ihtiyaç ve lüzum üzerine kooperatif şirket anonim şirket haline ifrağ edilerek sermaye yükseltilmiş ve en sonra 225 bin liraya iblâğ olunmuştur. Fabrika kösele üzerinde tam teşkilatlı bir hale



Debağat Fabrikasından bir köşe

konularak istihsalatını nefaset ve sağlamlık itibarile ecnebi memleketler istihsalatına muadil bir dereceye kadar tekamül ettirmiştir. Bilhassa son zamanlarda diğer deriler üzerinde de uğraılmakta ve bu günkü ihtiyaca göre tekâmül sahası genişlemektedir. Bundan başka bir de hususî bir Fabrika kurulmuştur. Gerek Şemsi terakki fabrikası ve gerek diğer fabrika bu san'atın son senelerde inkişaf ve terakkisine amil olmuştur.

1935 yılına kadar Debağathane şehir dahilinde idi. Sıhhati umumiye noktai nazarından bunun şehir haricine kaldırılmasına vilâyetçe lüzum görüldü. İstasyon altına yeniden modern bir şekilde teşkilât ve su tesisatı muntazam 60 dan fazla asri

imalathane ile bir fabrika yapılmıştır. Bunların senevi istihsalat mikdarı 975 bin kilo işlenmiş deridir. İmalathane ve fabrikalarda senevi 70 bin işçi çalışmaktadır. İstihsal olunan malların bir kısmı dahilde ve bir kısmında Aydın, Nazilli, İzmir, Afyon, Isparta, Dinar, Burdur, Konya, Akşehir, Kütahya, Eskişehir, Ankara, Adana, Mersin, Gaziantep, Urfa ve hava lisine sevk edilmektedir. Fabrikalarımızda istihsal edilen deriler emsali diğer fabrikalar mamulatına tercih edilmekte ve Türkiye'de mevcut fabrikalar meyanında Yedikuleden sonra ikinciliği teşkil etmektedir.

Demircilik ve Bakırcılık

Demircilik:—Bu san'at elyövm iptidai şekli muhafaza etmektedir. Demircilik memlekette her nevi parmaklık, müzeyyen demir kapular, demir para kasaları, mağaza kapuları, saban, kazma, balta, ziraî alat ve fabrikaların her nevi döküm ve saire işlerini yapmaktadır.

Bakırcılık:—Bu da iptidai şekilde işlenmektedir. Bir çok sofra takımı, ibrik, leğen, yemek tencereleri, kazan vesaire imal edilmektedir. Bu imalât da harice sevkedilir.

MUTAFLIK

Denizli merkezinin Karcı va Manastır köylerinde hemen umumiyetle köy halkının işigal etmekte olduğu mutaflik san'atı mevcuttur. Bu san'atta her ne kadar iptidai şekilde imalâtında devam etmekte ise de senevî 100 bin kiloya yakın mal imal eder. Bu imalât Ankara, İstanbul, Aydın, İzmir vilâyetlerine sevk edilir.

Mamulât: Her nevi döşemelik, merdiven döşemeliği, atçulları, çuval, harar, saman ve yem torbaları, zeytin yağı fabrikalarında kullanılan yağ süzme torbaları, gebre, kolan, beğbe, paspastır.

Bu dokumaların mevaddı iptidaiyesi keçi kıldır. Bunlar vilâyetimiz dahilindeki debağathanelerden temin edilir.

Helva ve Tahancılık

Vilâyetimiz bir ziraat memleketi olduğu ve arazisi de her türlü zeriyaat için münbit ve mahsuldar bulunduğu cihetle çok eyi sisam mahsulü yetişir. Helva ve tahin sisamdan yapıldığına göre merkezde mevcut 3 tahin fabrikası tarafından senevî 800 bin kilo tahan ve yağ imal edilir. Bu imalât dahilinde sarfedildiği gibi yine Ankara, Kütahya Eskişehir, Konya, Afyon, Akşehir, vilâyet ve kazalarına sevkiyat yapılır.

Bundan başka vilâyet merkezinde ve kazalarda Halıcılık saraçlık, terzilik, kunduracılık, keçecilik, tuğla ve kiremitçilik çimento plaka imalâthanesi, araba yapıcılığı gibi daha bir çok küçük san'atlar mevcut olup 4679 küçük san'atkâr mağazaları bulunmaktadır. Bu san'atlar mahallin ve muhitin ihtiyaçlarını temin etmektedir. Bu itibarla mahsulatın tenevvüü fabrikacılık hayatını inkişaf ve çoğalması yerli iptidai san'atların gittikçe fazlaşması Denizli muhitini iktisadî bir merkrz haline koymuştur,

Hayattan Pozlar

3

Kızımın zoru

Yazan : ZEKİ ÜLKÜ

Bir gece yemekten sonra, altı yaşındaki küçük kızım Ulcay, pencereden gecenin karanlığına, yıldızlara bakarken ; birdenbire :

- Baba ! Allah benim sesimi duyar mı ? dedi .
- Bilmem kızım ! dedim .

Bu sefer kendi kendisine cevap vererek :

- Çok yüksekte olduğu için duymaz değil mi ?
- Ben yine :

- Bilmem kızım cevabını tekrarladım .
- O, halâ bu müşkülünü halletmeğe uğraşıyordu. Bu sebeble :

- Çok bağırırsam duyar değil mi ? diye üçüncü defa yine sordu .

Daima aynı bitaraflıkla :

- Bilmem kızım ! cevabında ısrar edince ; nihayet bu çıkmaz davadan vaz geçerek, gözlerini ablasının kitabına çevirdi .

4

Sevimin korkusu

Bir gece yemekte annesi :

- „Allah annelerine karşı gelen çocuklara çok kızar, onun için dünyayı sarsarmış..” diyerek korkuya müstenit bir itata teminine çalışıyordu .

Kızım :

— İyi ama, bir kişinin fenalığı için bütün dünyayı sarsmak doğrumu dur ?

Cevabında bulundu ise de ; hiç bir mantığın izahale edemediği bu meçhul varlık korkusu küçük yüreğini titreterek ; o da , herkesin baktığı derin karanlıklara, allahın bu karanlık varlığına gözlerini dikti .

Bütün ömrümce gözlerimin boş yere çevrildiği bu boşluklara, kızımın da bütün ömrümce boş yere bakacağını düşünerek içim sızladı. Benim de gözlerim gecenin karanlığına ve yıldızlara çevrildi. Fakat ; bu melek yavruların olsun, mazlûm ve ürkek bakışlarına şefkatla cevap vermiyen bu zalim ve taş yürekli tanrıya dişlerimi sıktım . Ve işte bak nasıl zulmediyorsun diyerek kafamı salladım.

Onun katılığı önünde ; Çocuğumun yaradılış ve zelzele karşısındaki bu kimsesizlik ve çaresizliğini ,sonra da mütevekkil boyun büküşünü görerek gözlerim yaşardı..

Akşam

*Akşam, bir gündüzü böler kaybolur.
Uzaktan, ta uzaktan sesler duyulur.
Akşam, ne hazindir etrafa baksan!
Bir yoksul yanında geceyi yapsan,
Dört çocuklu ana babayı bekler.
Canından bıkmışken bir sevinç ekler
Akşamın kederi, kendinden kara
Açlıkla yan yana yaksan cig ra ,
Duyulur kalplerde ince bir sızı ,
Ufka bakar ağlar köylünün kızı.
Geceyi doldurur fakirin ahi*

* * *

*Hasnı öldürmeğe yoktur silâhı.
Köyün akşamında kaval çalınır.
Kırın akşamında sessiz kalınır.
Yoksul akşamında gönül dertlidir.
Cemiyete küsgün bulamaz sedir.
Akşamın heüz bu, sevinci de bu!
Durgun ağır akan manalı bir su!
Kalplerden çıkıyor, kalp, değil yeri.
Öyle olmuş olsaydı yoksulun biri,
Üzülmeyecekti vicdan önünde,
Rahat yatacağı her kes köyünde.
Korkular uykudan uyanır akşam!
Duyulu seslerde sanki intikam!
Akşam ne hazindir etrafa baksan.
Bir köy kulübesinde içeri dalsan*

Gece

Her gün sonunda gözler kızaran ufka dalar,
Titrek bir iç çekişi gibi söner akşamlar..

Gece hisli bir kalptir, tükenmiyen günlerin
Kuduran azabını duyarak derin derin
Karanlık ufukların çenberinde ürperir...

.....

Işığa hasret ruhu aydınlıkta canverir...

Şükrü Halil Tuğal

Diliği seven yabancılara kul olmaz.

Azap

Karanlık bir yolun ortasındaayım
Elimden tutan yok , yol gesteren yok !.
Bağrımı dağlarken hicran ateşi
Kanayan kalbime şifa veren? yok ? ..

Bu sonsuz zindanda ben adım adım
Azabın okundan kırık kanadım ,
Kimsesiz gönlümle ümit aradım,
Boşuna dolaştım " Nen var diyen yok ! ..

Şükrü Halil Tuğal

Türkçe ana bir dildir, türeme değildir.

Böcek besleme usulü

Böcek beslenecek yerler mümkün olduğu kadar havadar, Şimale maruz, pis kokulu yerlerden uzak ve tozsuz mahaller intihap etmege gayret etmelidir.

Böceklerin tutulacağı odalar avni kuluçğa odaları gibi temizlenmiş ve badana edilmiş bulunanlardır. Böceklerin beslenecekleri iskeleler bu işte kullanılacak merdiven vesair eşyanın hiç olmazsa yüzde beşli göztaşılı su ile yıkanması zaruridir.

Böcekçilik san'at ile uğraşanların çoğunu çiftçilerimiz teşkil eder. Bir çifçi tohum atacağı tarlayı lüzumunda dinlendirmez, münavebe yapmaz, lâzım gelen gübreyi vermez, toprağı tavda sürmez. yabancı otlardan temizlemez ve tarlayı tam manasile hazırlamazsa atacağı tohumdan alacağı hasılâtın ne derece noksan olacağını pek âlâ bilir. İşte böcek açmadan önce böceklerin toprağı sayılan bakım yerlerini temizlemez ve hazır lamazsa aynı fena netice ile karşılaşacağına hiç şüphe etmemelidir.

Memleketimizde beslenmekte olan böcekler beyaz bağdat cinsine mensup olup bunların böcek zamanındaki geçirdikleri hayat beş yaştan ibarettir. Tohumdan çıkup koza örünceye kadar bu yaşlar esnasında dört uykuya girer. Yani dört defa deri değiştirir. Böceklerin tohumdan çıkup birinci uykuya girdikleri zamana kadar geçen 5—6 gün böceklerin birinci yaşını teşkil eder. Bütün beş yaşlarının devamı kırk gün geçmemelidir.

Bu da böcekler muayyen saatta yem vermek, odanın sıcaklığını Santigrat 19—21 arasında bulundurmak, muayyen saatlarda odanın havasını değiştirmek, lüzum görüldükçe böcekleri seyreltmekve altlarını temizlemekle temin edilir. Memleketimizin bir çok yerlerinde bilhassa Denizli mıntıkasında böcek bakımı çok geridir. Ve hatta hiç yok mesabesinde. Bunun böyle olduğuna en birinci şahit tohumdan çıkan böceklerin yüzde ancak ellişinin ve 60—65 gün zarfında koza örmege başlamasıdır. Kırk günde tarifatımız gibi böcek bakıldığı takdirde tam verimli koza almasına imkân varken fazladan 20,25 gün gibi uzun müddet bunlarla uğraşmak Böcekçilerin diğer

ziraî işlerine mani olacağı gibi fuzulî olarak çalışma ve yaprak israfatı bilhassa sıcakların fazlaşması ve bakılan mahallerin müsait olmasından ötürü lüzumsuz böcek zayıfatına sebebiyyet verileceği gibi böceklerden bu uzun müddet zarafında alınacak kozada kırk gün içinde alınan kozalardan farklı olmayacağı ve belki de noksan olur. Böcekhanelerin sıcaklığı 30—37 ye çıkarıldığı takdirde 20—24 günde de koza almak mümkün ise de bunların verecekleri kozaların ipeği noksan olur. İşte bu itibarla yukarıda denildiği gibi böcekthane derecesi ne 15 gibi aşağı ve nede 30—37 gibi fazla olmayarak 19—21 olmak suretile 40 günde kozayı almağa gayret etmelidir.

Yumurıadan yeni çıkan böcekler yirmi dört saatta mümkün ise sekiz defa yem vermeğe gayret etmelidir. Bu da üçer saat fasıla ile takip edilir kabil olmadığı takdirde altı defadan aşağı düşürülmemelidir.

Yem verilme esnasında böceklerin mikdarına göre yaprak ne fazla ne de az olmalıdır. Bunun için böcekler henüz ufak iken yaprak kıyılarak verilecek olursa böcekler hem daha iyi istifade eder bu suretile yapraktan da tasarruf edildiği gibi böceklerin altlarında yataklarda az zamanda yükselmiş olmaz. Lüzumsuz fazla yapraklar böcekhanede rutubetin çokluguna da yardım eder. Bakım zamanında ise fazla rutubetin ziyarı vardır.

Küçük yaşlarda iri halinde yaprak verilecek olursa her böceğin üzerine yaprak isabet etmeyeceğinden kenarlarda ve yapraktan uzak kalan böcekler yaprakları buluncaya kadar yaprak biraz kurumuş olacağından ilk yaprağa kavuşan böcekler nazaren diğerleri gerilerler bu itibarla yaşları, boyları ve uykuya girmeleri yekdiğerini tutmaz. Böcekler birinci; ikinci ve üçüncü yaşlarının nihayetine kadar yabancı yaprak vermek aşılı yapraktan daha faidelidir. Yaprakların da kendilerine göre yaşları vardır. Genç yabancı yapraklarda ilk zamanlar gıda fazla su azdır. Aşılılarda ise ilk zamanlar su fazla gıda azdır. Bazı yapılan tecrübeler nazaren böceklerin bütün beslenişleri esnasında yabancı yaprak yidirenler aşılı yaprakla beslenenlerden daha eyi mahsül verdikleri görülmüştür.

Öz Şiirimiz

Şu gerçekler önünde coşarken her umudum.
Türkün öz pınarından içelim yudum yudum
O pınar ki kandırır bütün susuzlarını
O pınar çağlayarak Türklüğün öz varını

Ne geçmişin bir hızı bu akışdan güzeldir.
Bu akış bir sonsuzluk bu akış bir özeldir.
O varlık Türk olanın mutluluğa bağlıdır
Bu kut çağlayan pınar Türk dili kaynağıdır.

Asırlar yendik sandı bu tarihin kızını
O Türkün güneşinden alarak öz hızını
Öyle bir fıskırdı ki bize kıvanç vererek
Türk adını taşıyan ölmez asla diyerek

Artık yaşayacaktır ölmeyecektir evet
Yüz yılları ardında süründüren bu kunvet
Artık yaşayacaktır Türklük her an baharda
Kutlu olsun ey onu yaşatan kurumlar da

Ölmez anıtlarına saygı ey ana dilim
Türklüğün öz şiirisin seninle öğünelim
Ey biz Türküz diyenler dilimize uyalım
Bu özgür şiirimizle ruhumuzu duyalım

Naime Karamil

Aç gözlü Destanı

*Ramazanda çok yemekten hoşlanmam
Hemen kırk elli sohan olsun
Nefsime ziyade zevka toylamam (I)
Dilerse bunda şahicihan olsun.*

*Ocaklığımız tuğla taşdır
Baklava yemeklerin başıdır.
Bal helvası onun eşidir
Taze pişmiş üstünde duman olsun.*

*Akşam olur mangallorım dizilir
Etrafına tiryakiler büzülür.
Kahve duhan içince bağrım üzülür
Ekşili çorba yüreğime deman olsun.*

*Tabaklar gelsin çitte çifte
Şekerli reçelden edelim sefte
Onun ardında ekşili köfte
Dolma yirken gönlüm şaduman olsun.*

*Kayseri pastırması nam vermiş cihana
Yumurta yağ ile girsin sahana
Patlıcan dolmasın olmaz bahana
Etli paça dertlere derman olsun.*

*Yassı kadayıf canların canı
Tel kadayıf yemeklerin sultanı
Tatar böreği pek severim onu
İçinde kıyma soğan olsun.*

*Soğan sarımsak olur acı
Etli pilav başımın tacı
Zerde dahi onun ilâcı
Boğazıma kolayca revan olsun.*

(I) Toylamam : Alıştırma

Aşura gelsin bal ile yağdan
Şekerli kaymak sol ile sağdan.
Bir kuzu dolması kızara yağdan
Biri de furunda biryan olsun

Aşık Hüseyin derki çoktur aşlarım
Tavuk dolmasını sever dişlerim
Kavurma ile cenge başlarım.
Yahni benimle imtihan olsun.

Bir zaman cihanda sağ olursam
İstanbul içinde mukim olursam
Bu yemekleri her gün bulursam
İsterse altı ay ramazan olsun

Tirit ile yuvarlama gelsin
Doymayanlar bir iki daha alsın
Kapak bastırı aşçı ortaya salsın
Bu gün bize düğün, bayram olsun

Yoğurtlu yemeklere bu canım feda
Biraderim gayret et ol bir daha
Sade yağı ile hele pek şifa
Oğlun doğarsa adı Şaban olsun.

Tiryakiler çok yemek yimez
Aç gözlü ise bismillah demez
Hiç olmazsa yardım etsin bir çömez (I)
Cümle âlem bize seyrân olsun.

Yemeklerin çoğu yinmedi kaldı
Aşçı yemediniz deyüp hayrete daldı
Kazın bir tarafın aç gözlü kaldı.
Hırsızı tutmak için bir iki urgan olsun.

Kavun, karpuz ağzın yağın almalı
Eve gidemezsem bu gece bunda kalmalı
Familyama kocan uyur deyüp haber salmalı
Halimi duyunca ehlim handarı olsun

Toliyan: Dil tarih komitesinden
Ali Ulvi Dariverenli

(I) Çömez: Medresede okumak için başlıyan çocuk





Kurum Adı: TÜRK TARİH KURUMU
Sicil No: 255.7.2/24/807876
DERGİLER İNANÇ : DENİZLİ HALKEVİ DERGİSİ 7 (1937)
Markası: .MARKASIZ Bulunduğu Yer: Konusu: TÜRKÇE

