

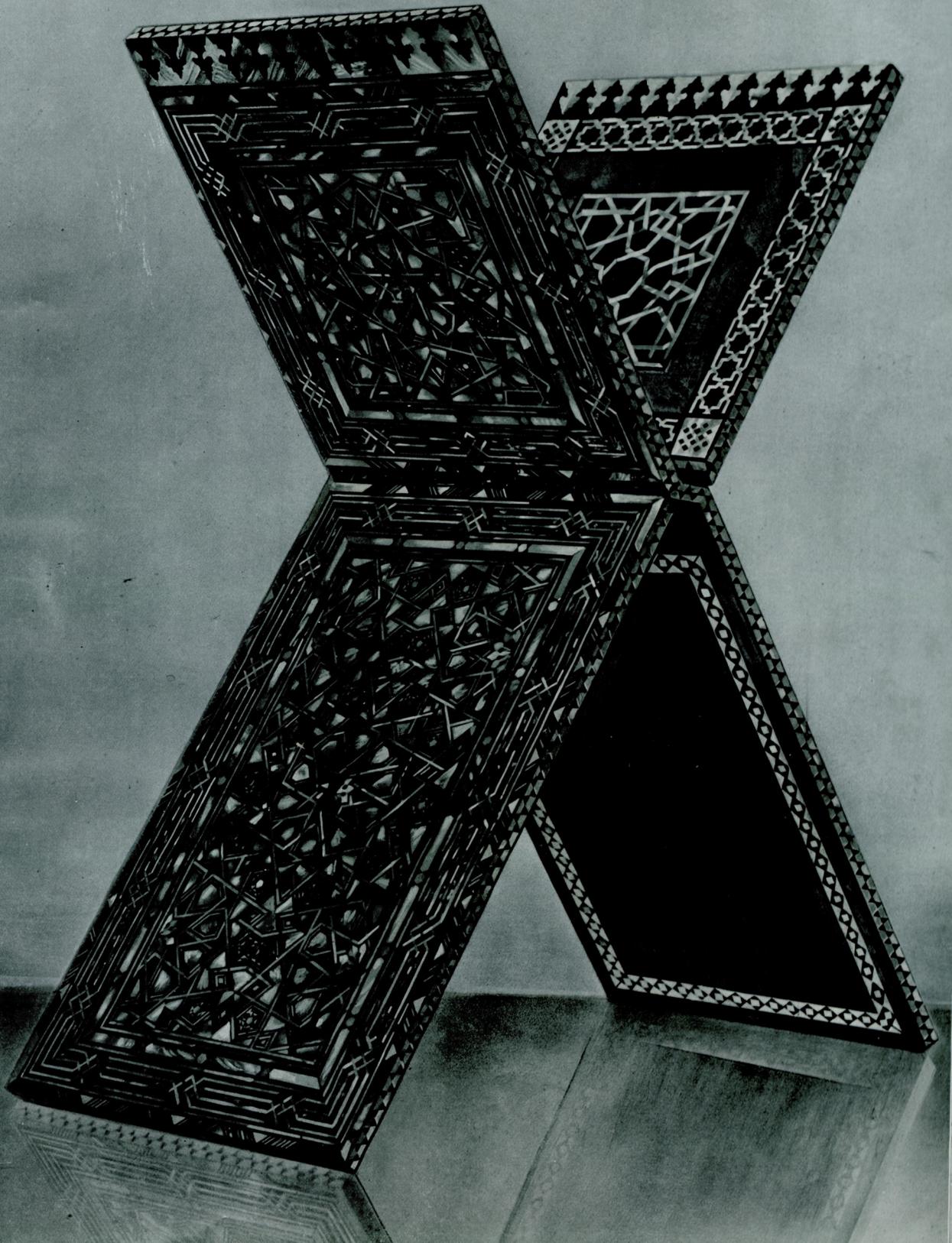
LA TURQUIE KAMALISTE



LA TURQUIE KAMÂLISTE

Revue paraissant tous les deux mois et publiée par la
Direction Générale de la Presse au Ministère de l'Intérieur.

No. 8 — A o û t, 1 9 3 5



COMMENT ON TAILLE UN PEUPLE.

PAR BURHAN BELGE

LA fin du dix-huitième et le commencement du dix-neuvième siècles furent, pour l'Europe, l'époque des plus grandes activités politiques, sociales et économiques. Depuis le jour où éclata la Révolution Française jusqu'à la transformation apportée par Napoléon, l'Europe subit un vaste remous politique qui la bouleversa de fond en comble. Cependant c'est durant cette époque de troubles que le génie allemand s'occupait, à Weimar même, d'établir les valeurs d'une nouvelle humanité en formation et de jeter les bases d'une philosophie et d'une littérature dont la nature profonde et le calme olympien devaient éternellement dominer le chaos des réalités contingentes.

Il est légitime et même intéressant de faire des comparaisons entre différentes époques historiques à condition toutefois de ne point aboutir à des jugements simplistes.

L'Europe actuelle est, nous le voyons, loin d'être tranquille. Quelques années auparavant, les contrées européennes, considérées isolément, s'épuisaient chacune dans des agitations intérieures. Si ces agitations sont aujourd'hui apaisées, les questions en suspens débattues entre ces pays se trouvent, par contre, avoir grandement élargi leur cadre et leurs proportions, comme si les agitations intestines s'étaient canalisées et transformées en autant de différends internationaux et comme si le calme intérieur n'avait été acquis qu'au prix d'épineuses dissensions extérieures.

Mais alors que souffle le vent du désordre sur la vieille Europe, nous voyons, par contre, un calme parfait régner dans la jeune Turquie. La Turquie actuelle, telle une Weimar de nos temps, travaille d'un plein élan à créer et à réaliser une humanité nouvelle.

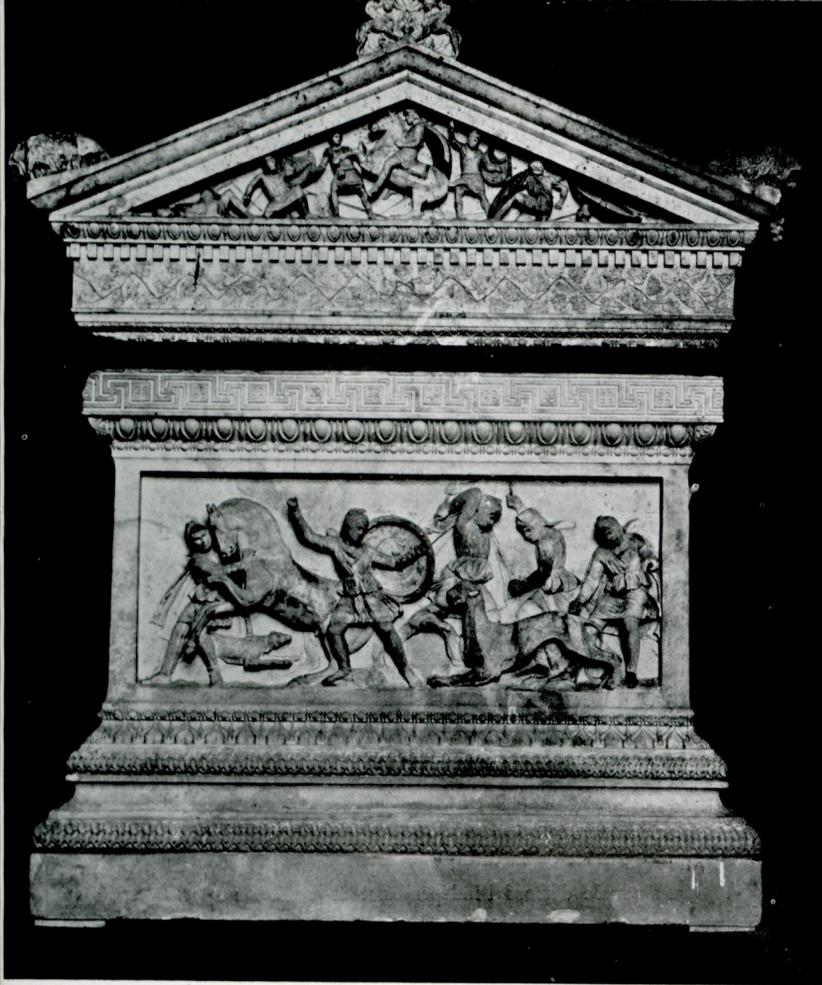
Chaque partie de la Turquie ressemble à un chantier de travail. Les réseaux de communication récemment créés, les ports nouvellement construits, une industrie jeune qui prend son essor, d'excellentes organisations relatives à l'Instruction Publique et à l'Hygiène Sociale etc... etc... - toutes activités dont chacune constitue en elle-même un problème de vaste portée - sculptent le visage social et politique de la Turquie actuelle.

Et, à la tête de toutes ces activités, nous voyons l'incomparable Chef du pays. Nous le voyons à l'œuvre, conquérant une par une les positions combinées de l'impérialisme et de la théocratie, donnant à son pays et à son peuple d'abord l'Indépendance et ensuite une Histoire et une Langue. Les grands architectes ont construit des cathédrales immenses et des mosquées qui semblent être le vivant langage, transcrit dans la pierre, de la splendeur et de la magnificence. Ainsi Atatürk taille son peuple dans le marbre infini de l'Histoire.

Les voix confuses et emportées des chicanes et des brouilles internationales ont beau s'enfler dans le tumulte, celle qui s'élève de notre pays est la voix claire, paisible, harmonieuse du ciseau modelleur que manie Atatürk.

Oui, c'est un spectacle vraiment grandiose que celui de ce grand Chef qui, même aux époques les plus troubles de l'Europe, poursuit sereinement et avec confiance sa grande œuvre créatrice et régénératrice pour tout un Peuple.

Au milieu d'un vaste Océan de luttes stériles et d'ambitions effrénées, le pays d'Atatürk est bien l'île féérique et enchantée de la Paix, du Travail et de la Foi en l'avenir.



Musée des Antiquités, Petit côté du sarcophage dit d'Alexandre. Istanbul

LA TURQUIE KAMÂLISTE TOURISTIQUE.

E. MAMBOURY
*Professeur au lycée de
Galatasaray*

Malgré la crise qui sévit un peu partout, il semble que les classes moyennes et riches continuent à voyager et à parcourir les divers pays de l'Europe à la recherche de sensations touristiques nouvelles. On se demande pourquoi ces classes privilégiées ne tournent pas leurs regards et ne dirigent pas leur curiosité vers les vastes territoires touristiques de la Turquie Kamâliste.

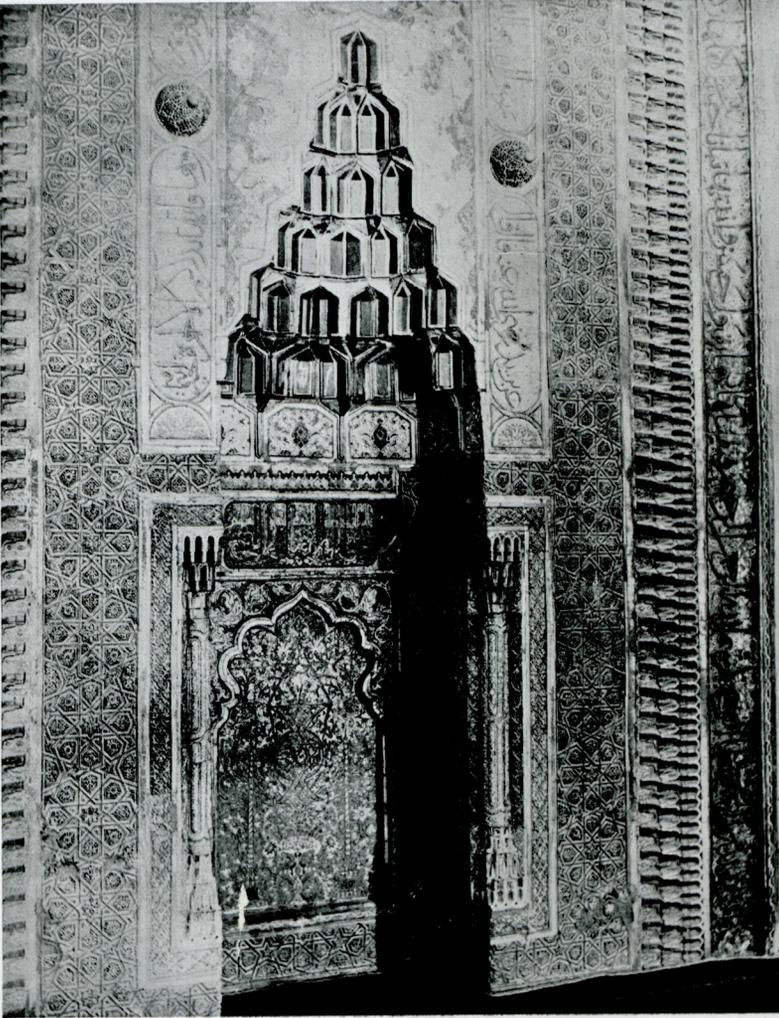
Il est vrai que si Istanbul a été et est visitée par de nombreux touristes, et que ses antiques monuments et sa silhouette fascinante sont familières à beaucoup de gens, il n'en est pas de même de l'Anatolie, terre qui semble être réservée aux seuls savants, aux seuls historiens et aux seuls archéologues. On peut se demander si tout cela est normal, et si la classe riche et intellectuelle de tous les pays qui a les moyens de voyager n'aurait pas beaucoup de choses à admirer dans ces

terres aujourd'hui moins lointaines qu'autrefois depuis que les avions, les autos, les chemins de fer les mettent à quelques journées, voire même à quelques heures, de plus d'une capitale européenne. On doit et on veut croire, par suite de la collaboration intellectuelle et artistique de tous les pays, que dans une dizaine d'années, l'Anatolie, terre classique par excellence, sillonnée par un réseau de routes touristiques modernes, sera visitée par un grand nombre de touristes en quête d'impressions nouvelles.

Aujourd'hui déjà, l'Anatolie est desservie par de nombreuses voies ferrées que le Gouvernement turc complète chaque jour; chaque jour aussi le réseau routier est amélioré. Des abonnements à prix réduits, valables pour deux mois, permettent la visite de nombreux sites fameux et de villes qui ont joué un rôle immense dans l'histoire. Tous les ports de la Méditerranée, de la Mar-

mara et de la mer Noire sont accessibles grâce à un service régulier de bateaux turcs confortables. En somme, qu'est-ce que la Turquie Kamaliste peut offrir aux touristes avides de sensations nouvelles? Beaucoup de merveilles. Et à part l'extraordinaire rénovation intellectuelle et étatique qui ébranle tout le pays jusque dans ses bases les plus profondes et qui peut enthousiasmer tous ceux que la renaissance d'un peuple peut émouvoir, le voyageur y verra six mille ans d'histoire illustrés par des milliers et des milliers de mo-

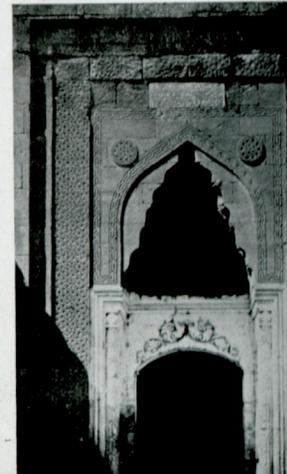
Tombeau de Mah Peri
Hatoun, Mosquée Khouen
à Kayseri



Mihrab du Turbé Vert à Bursa

numents, de villes et de sites fameux. La Grèce n'a guère autre chose à faire voir que ses merveilleux monuments hellénistiques: l'Italie, mieux partagée, a les Etrusques, les Romains, quelques œuvres byzantines et la merveilleuse floraison des œuvres de la Renaissance. Mais, la Turquie, elle, a les œuvres de dix grands peuples qui s'échelonnèrent sans interruption depuis le quatrième millénaire avant J. C. jusqu'à nos jours: Hittites, Phrygiens, Bithyniens, Grecs, Galates, Romains,

Porte de l'Est, Mosquée Khouen à Kayseri



Byzantins, Turcs-Seldjoukides, Turcs-Ottomans, Turcs-Kamâlistes se sont succédés marquant d'une manière indélébile, de leur présence et de leurs arts égrénés, tous les coins de l'Anatolie: Hattousas (Boğazkeuy); Gordion, Nicomédie (Izmit), Troie, Pergame, Millet, Ancyre et Ankara, Byzance et Istanbul, Konia, etc. etc., toutes villes illustres qui, par leurs monuments séculaires, attestent de la grandeur des peuples disparus.

●
On peut diviser la Turquie Kamâliste en zones générales d'intérêt touristique divers:

Zones d'intérêt historique, archéologique et artistique:

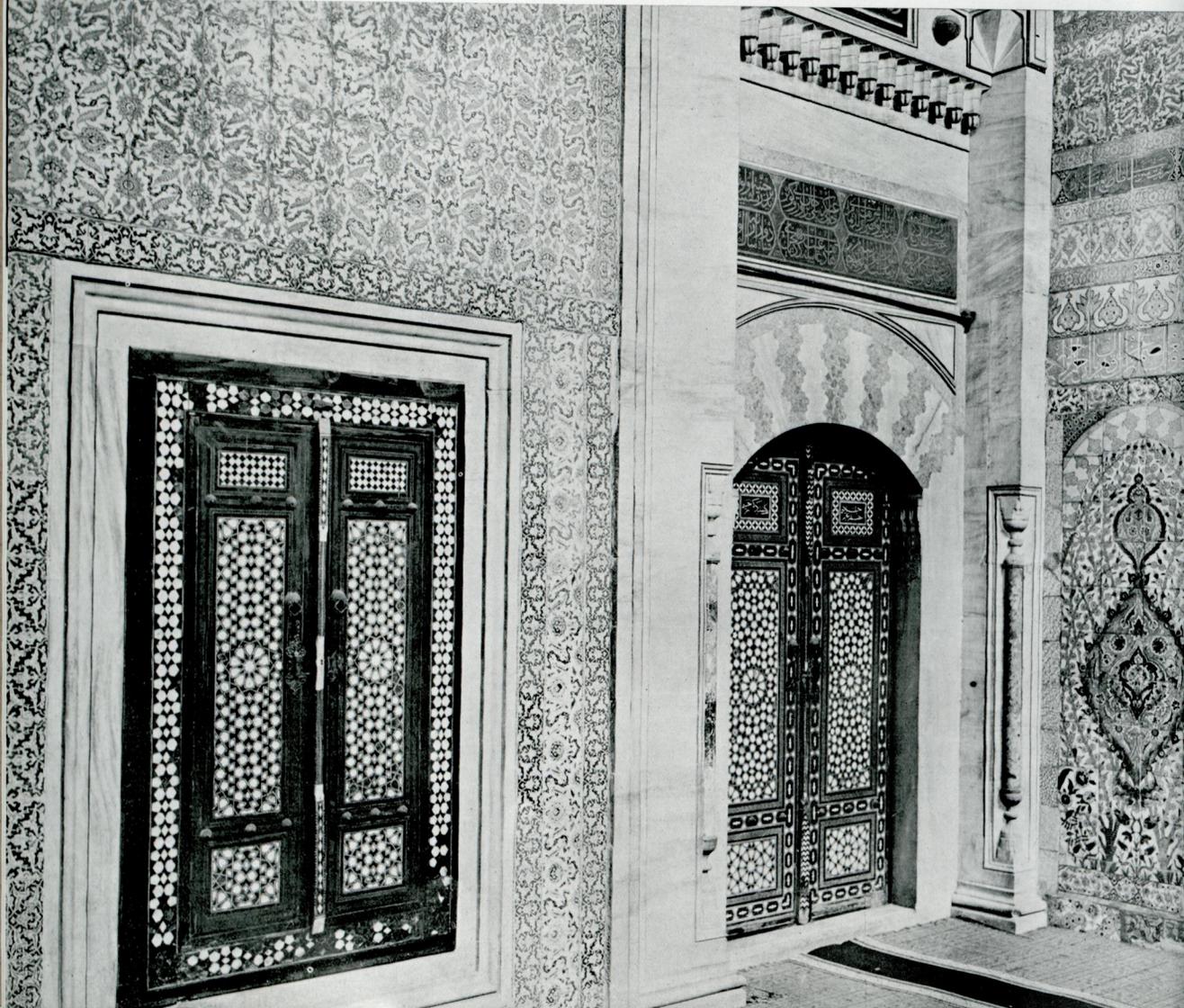
- 1° Zone hittite, centre et sud-ouest de l'Anatolie.
- 2° Zone phrygienne, ouest.
- 3° Zone Galate, centre.
- 4° Zone hellénique, sud-ouest.
- 5° Zone romaine, un peu partout.
- 6° Zone byzantine, un peu partout mais surtout Istanbul et la Cappadoce.
- 7° Zone turque-seldjoukide, centre et ouest.
- 8° Zone Turque-ottomane, partout mais surtout Istanbul.

Zones d'intérêt pittoresque: 1° Zone du Bosphore - Marmara - Dardanelles. 2° Zone de Smyrne et des villes mortes hellénique. 3° Zone géologique cappadoçienne. 4° Zone du Taurus - Adana.

A côté de ces zones importantes, il en est d'autres encore qui revêtent un intérêt sanitaire ou sportif spécial. L'Anatolie possède de nombreuses stations thermales et celles de Yalova, Brousse, Touzla dans la banlieue d'Istanbul, comme celles de l'ancienne Galatie ont une réputation historique bien connue. A ces bains thermaux on peut rattacher les plages magnifiques de la mer Noire et de la Marmara aux environs d'Istanbul.

Au point de vue sportif, la région du Mont Olympe de Bithynie, près de Brousse, avec ses 2550 mètres d'altitude et ses champs de neige constitue un lieu de sports d'hiver splendide. Un hôtel et des refuges sont à la disposition des skieurs. Le Bosphore et la Marmara sont des endroits rêvés pour le canotage, la voile et la pêche. Au point de vue cynégétique, la Turquie Kamâliste offre aux chasseurs une variété très grande de gibier à plume

Vestibule de la Chambre à coucher de Mourad III Istanbul





Mosquée d'Ulucami et le
mont Olympe (Uludağ)
à Bursa

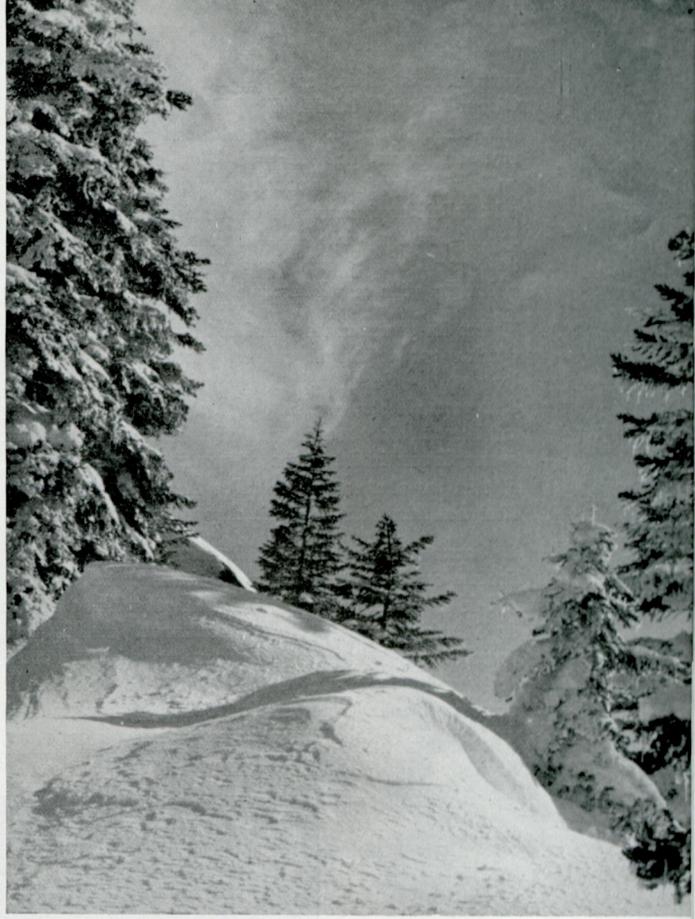




Ruines de
Fergama

et à poil, gros et petit: la panthère, plusieurs espèces d'ours, le chacal, le loup, le lynx, le sanglier, la chèvre sauvage, le renard, surtout ces derniers qui s'y trouvent communément. On y chasse tous les oiseaux des climats tempérés, et les parages du Bosphore sont le lieu de passage ou d'habitat d'une foule d'oiseaux migrateurs, comme les cailles, les bécasses, les bécassines, les perdrix, les oies et les canards sauvages, les flamands, les hérons etc. . . etc. . .

●
Quand on a étudié la Turquie Kamâliste sous les divers angles touristiques, on s'aperçoit vite qu'il y a fort peu de pays, soit en Europe, soit aux portes de l'Europe, qui puissent se vanter d'offrir aux voyageurs une plus grande variété de sujets d'attraction. Placée sur le pont jeté entre les deux continents asiatique et européen, lieu de passage dans la migration de nombreux peuples, la Turquie Kamâliste peut attester par des preuves tangibles qu'elle est l'héritière d'œuvres d'art six fois millénaires. Ses vastes territoires, habités autrefois par des peuples célèbres, furent le berceau de la pensée antique, cette grande éducatrice de la pensée moderne. L'empire hittite dont les premières manifestations remontent à quatre mille ans avant l'époque chrétienne, s'identifie presque complètement avec l'Anatolie Kamâliste actuelle. L'hititologie, quoique la cadette des études historiques modernes, est aujourd'hui d'une importance capitale; on commence à comprendre tout ce que le peuple hittite, sa langue, ses œuvres d'art ont d'intérêt pour la connaissance de l'épopée humaine européenne. C'est par centaines que les villes et villages hittites encore vierges de fouilles s'étagent ou s'échelonnent le long des pentes et sur les hauts plateaux anatoliens. Les lieux qui ont été fouillés, comme la capitale hittite Hattousas, avec ses



Uludağ en hiver ; "Rendez vous des Skieurs

Mont Erciyaş à Kayseri



temples, ses palais, ses remparts, Euyuk, Alischar, Giaour-Kalessi, Malatia, Zindjirli, Gul-Tépé, Has-Huyuk, etc. . . ont donné des résultats si remarquables, tant au point de vue artistique que linguistique, qu'il n'est plus personne pour douter de leur primordiale importance. Les musées d'Ankara et d'Istanbul, les plus riches du monde, recèlent des œuvres hittites capitales pour l'étude des arts assyrien, égyptien et hellénistique de la période archaïque.

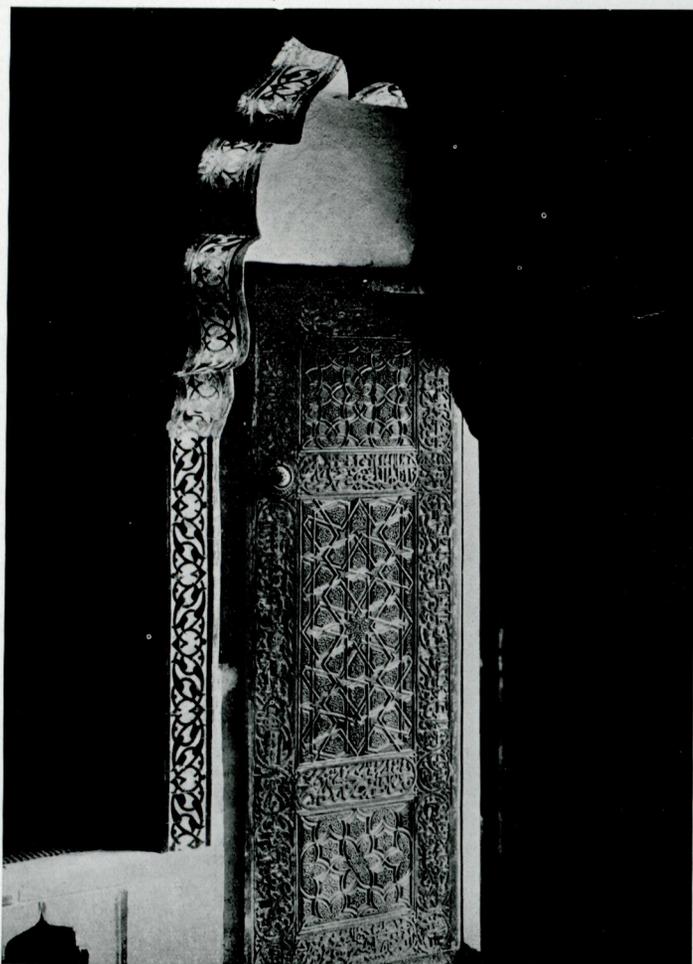
Toutes les autres zones d'intérêt historique ont été trop décrites par de savants auteurs pour que je m'y arrête longtemps. Cependant, je voudrais encore parler d'une contrée bien connue des savants, mais ignorée des touristes, la Cappadoce, qui offre des spectacles d'un extraordinaire intérêt qu'on ne saurait trouver nulle part ailleurs pas plus en Europe qu'en Amérique. J'en reparlerai d'ailleurs plus en détail dans un prochain numéro.

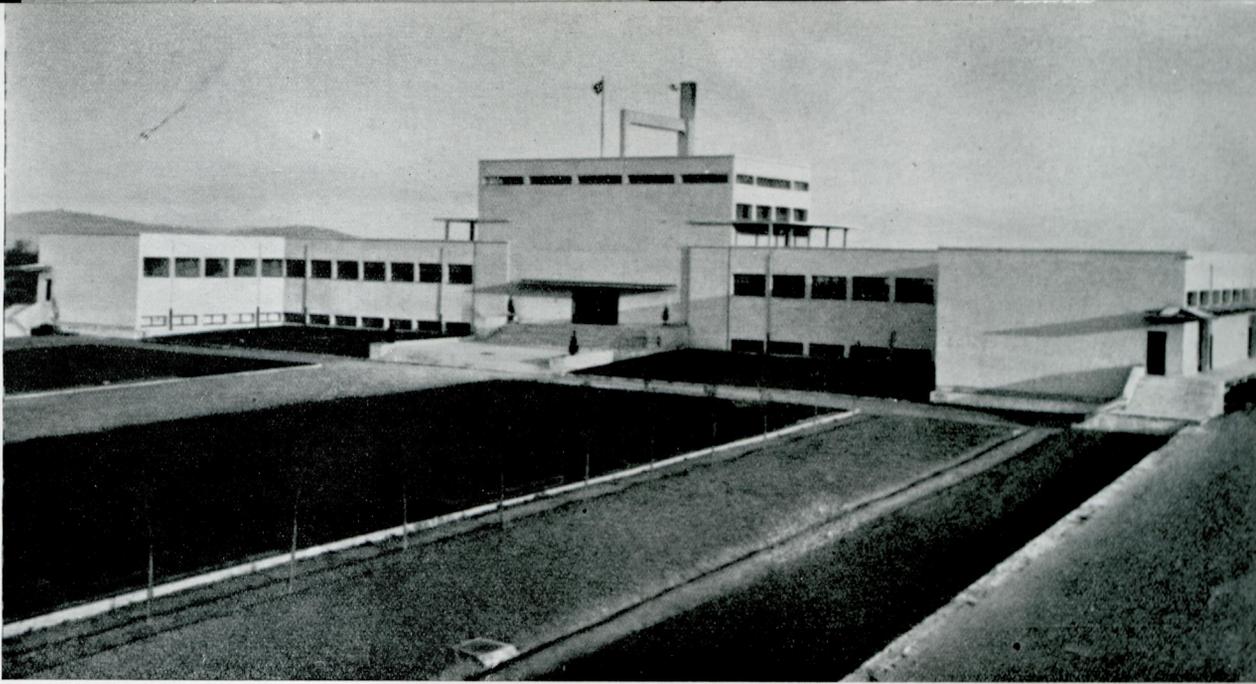
La Cappadoce que l'on peut identifier avec les territoires situés à cheval sur le Kizil Irmak - l'ancien Halys - et au sud de celui-ci, à une cinquantaine de kilomètres à l'ouest de Césarée (Kayseri) est une formation combinée au point de vue géologique des efforts successifs du volcan de l'Argée (Ergias-Dağ), et lorsqu'il fut éteint, de l'érosion. Depuis le sommet de Topuz-Dağ le coup d'œil est féérique. Partout la verdure laisse percevoir des cônes,

des espèces de tours, des formes de châteaux qui semblent être construits. Puis plus loin on aperçoit une région chaotique, ravinée, déchiquetée; partout c'est un surprenant spectacle: des cônes par milliers, des dômes, des flèches, des donjons, des falaises, hautes de près de cent mètres, plissées ou godronnées arrêtent le regard. Mais ce qui est le plus intéressant, c'est que tout ce pays abritait des centres religieux fameux: des couvents, des centaines d'églises, des martyriums creusés dans la roche tendre formée par les cendres volcaniques accumulées de l'Argée. Partout la roche fut trouée, percée, souvent sur vingt-cinq étages de hauteur, et couverte de fresques à sujets iconographiques allant du VIème au XIIème siècle. On peut se faire une idée de l'intérêt touristique de cette région parfaitement accessible en auto ou à cheval.

Et je n'ai pas parlé des centres les plus connus de l'histoire: Troie, Pergame, Ephèse, Millet, Didyme, Tralles, Priène, et plus près de nous Nicée, Konia, Brousse, Ak-Sérail, car la nomenclature serait beaucoup trop longue. Aussi je préfère donner rendez-vous aux touristes eux-mêmes dans ces lieux historiques, au sujet desquels ils trouveront tous les renseignements voulus dans des guides appropriés.

Un bel ouvrage de
ciselure sur bois





Vue générale de la fabrique de liqueurs et de cognac à Istanbul

VINS ET VIGNOBLES DE TURQUIE.

LES Turcs connaissaient le raisin que goûtèrent Adam et Eve avant le fruit défendu. Ils burent aussi le vin des vignes cultivées par Noé, le prophète. Les Turcs possédaient des vignobles bien avant le prophète David qui louait le Seigneur d'avoir créé la boisson chère à Bacchus.

Les Egyptiens, les Romains, les Grecs, les Carthaginois, les Gaulois et beaucoup d'autres peuplades anciennes connurent le vin après les Turcs, car l'on sait que c'est de l'Asie, mère-patrie des Turcs que le raisin, qui en est originaire, se répandit dans le monde. La viticulture pénétra partout où se rendirent les Turcs. Aussi ces derniers sont par rapport à toutes les autres nations, les plus anciens vigneron du monde.

Les Turcs, durant la période du despotique régime ottoman, avaient été obligés de laisser le commerce des vins et toutes les activités industrielles y relatives aux "rayas" ou sujets chrétiens de l'Empire. Cependant la population tout entière, y compris les sultans régnants, ont toujours fait leurs délices du vin et l'ont chanté de tout temps, de sorte qu'à chaque époque de l'histoire nationale est rattachée une littérature bachique. Un poète n'a-t-il pas eu le courage, vers la fin du siècle dernier, de s'écrier: "Le Coran même ne peut nier les bienfaits du vin".

Les Turcs de nos jours se livrent volontiers à l'art vinicole et à la vinification pour obtenir ce vin dont, depuis des siècles, ils savent si bien user.

A une certaine époque qui se place à la fin du règne des sultans, la plupart des beaux raisins d'Izmir n'avaient pu être vendus, ce que voyant, le gouverneur d'Izmir pria le gouvernement d'alors de faire du vin avec cette belle récolte qui, autrement, était vouée à être perdue. Mais le Conseil des Ministres de l'époque, loin de délivrer la permission demandée, se borna à communiquer l'arrêté suivant: "Le raisin resté sur place sera transformé en raisiné qui lui-même devra être employé, en guise de sucre dans la confection des pâtisseries dénommées 'helva'."

L'organisation de la police de cette époque - qui défendait à la femme turque de monter en voiture avec son mari ou encore lardait à coups de ciseaux le manteau tant soit peu révélateur des formes féminines - avait donc une mentalité bien en rapport avec le régime gouvernemental de son temps.

Ne nous étonnons donc point de ce que ce soit la Turquie de l'ère républicaine — celle-là même qui renoua tout un peuple et redonnant tous ses droits à la femme la délivra de sa claustration séculaire — qui fit recouvrer à la vinification également la prospérité qu'elle dispensa à toutes les sphères de la vie sociale.

Le programme appliqué par le nouveau régime régénérateur vise essentiellement à remettre en valeur les ressources inutilisées du pays et à leur donner un standard déterminé propre à répondre aux nouvelles exigences de la nouvelle société.



Vue de la fabrique de Vins à Tekirdağ

Ainsi les vignobles turcs constituent sans contredit l'une des plus importantes de ces ressources, car c'est, après le blé, au raisin même, le plus fécond et le plus nourrissant des fruits, que les Turcs ont consacré la plus grande partie de leurs terres.

Vendanger est l'une des plus agréables occupations du paysan turc qui ne se lasse guère d'apporter le plus grand soin à ses travaux rustiques. Les champs de blé alternent, dans les vallées, avec les vignobles. Quelle que soit la partie de l'Anatolie que vous traversez, vous êtes sûr de voir les vastes étendues de blé et d'orge encadrées, sur les versants ou sur les hauteurs avoisinantes, par de beaux vignobles qui réjouissent la vue.

Le paysan turc cultive son vignoble tout comme son jardin, avec dévotion. Aidé de tous les membres de sa famille, il s'occupe activement de soigner les cepes de vigne, de les bêcher, de soumettre à la greffe les pieds moins résistants, de préserver son vignoble par des soins préventifs (souffrage, sulfatage etc...).

La viticulture détermine bon nombre de citadins anatoliens à passer leurs vacances estivales dans les vignobles. Dans ces régions, "se rendre dans les vignobles" équivaut à prendre ses vacances. L'époque des vendanges surtout né-

Exposition des raisins



cessite et cause le rapprochement — gai et animé — de toutes les familles qui, vivant dans de modestes habitations enfouies pour la plupart dans la verdure, se réunissent avec entrain pour procéder à l'œuvre commune des vendanges.

Durant cette récolte qui s'accompagne des chansons et des joyeux rires des jeunes, le raisin est recueilli dans d'immenses toiles immaculées dans lesquelles on le laisse d'ailleurs sécher, alors que d'autres lots de ce raisin sont pressurés dans les fabriques de moût et transformés en raisiné, après avoir bouilli dans de grands chaudrons.

Les raisins réservés pour l'hiver sont montés sur des échelas où ils sont suspendus en grappes. Ces raisins se con-

servent dans les sous-sols des maisons jusque vers la fin de l'hiver. C'est une joie douce à l'hospitalité du généreux paysan turc que de pouvoir offrir de beaux raisins frais à ses hôtes alors qu'au dehors ses vignobles gisent sous le blanc linéol de la neige.

L'art viticole, implanté chez nous depuis fort longtemps, a fait de toute l'Anatolie un pays de vignobles dans toute son étendue. En Turquie — durant la période d'avant-guerre — les terres consacrées à la viticulture couvraient 550.000 hectares. Les vignobles de Burdur, Antalya, Isparta et Niğde, de concert avec ceux de l'ancien vilayet de Konya occupaient une étendue de 42.000 hectares. Les vignobles de l'ancien vilayet de Bursa (Hüdavendigâr) en comptaient 87.000, ceux de Diyarbekir, 40.000, ceux de Elaziz et Malatya, 27.000, ceux de Maraş 30.000, et ceux d'Amasya et de Tokat, 20.000. Quant aux vignobles d'Izmir, d'Aydın, de Manisa et de Denizli, ils étaient évalués à 113.000 hectares de terrain [1].

La viticulture est, de nos jours, l'une des principales ressources de notre pays qui, douze ans auparavant portait encore le poids des désastres causés par la Guerre Mondiale et ensuite par la Guerre de l'Indépendance. Un grand nombre des vignobles d'Izmir réputés pour la saveur des raisins de choix qu'ils produisent ont été retravaillés et améliorés et un grand nombre d'autres, nouvellement aménagés. La région d'Izmir qui, jusqu'en 1930, produisait exclusivement l'espèce dénommée "sultani", recouvrait une étendue de 60.000 hectares. Les nouveaux vignobles produisent du raisin sans pépin. De ces mêmes vignobles on obtient chaque année 35 à 60.000 tonnes de raisins secs que l'on expédie au marché mondial. De cette vente, les intéressés retirent, bon an, environ 20 millions de Ltqs. [2].

[1] Statistiques d'Agriculture, Vol. III, Cemal, chef du bureau du Ministère de l'Agriculture, Octobre 1911.

[2] "Le livre de notre région". Vol. I, Chambre de Commerce d'Izmir, 1930.

Nous ne reviendrons pas ici sur le sujet universellement connu de l'excellence de nos raisins. Nous nous contenterons de reproduire le compte rendu de l'analyse faite, quelques années auparavant, par le "Hamburgische Stadtinstitut für Eingewandte Botanik" quant aux qualités nutritives possédées par les raisins d'Izmir et de Manisa: "Ces raisins ont une carnation transparente allant du jaune safran au jaune d'or, une odeur délicieuse et une saveur légère. Cent grains de raisin d'Izmir pèsent 67.7 grammes alors que cent grains de la variété dénommée "sultani" de Grèce pèsent 36.8 et que cent grains de raisin de Californie pèsent 46.8 grammes. Ces raisins de Grèce et de Californie dépourvus de pépin sont plus durs que ceux d'Izmir. Dans ceux-ci on constate analytiquement la présence du soufre, chose qui prouve que ces raisins furent soumis à l'action de l'anhydride sulfureux. La quantité de calories contenue dans 100 grammes de raisin d'Izmir varie entre 272 - 275".

Le professeur Gerngross qui, au cours de ses voyages, étudia longuement nos vignobles, écrit: "Les raisins d'Anatolie et de Trakya sont une incommensurable richesse".

Les variétés de raisin cultivées en Turquie se peuvent nombrer par centaines. Parmi celles-ci énumérons simplement les raisins "sultani" d'Izmir, les "rezakki" et les fameux "çavuş" de Trakya, les "altuntaş", les "tilkikuyruğu" et les "kabaküzümü" de Bursa, les "dimrit", les "gülüzümü", les

Citernes de vin



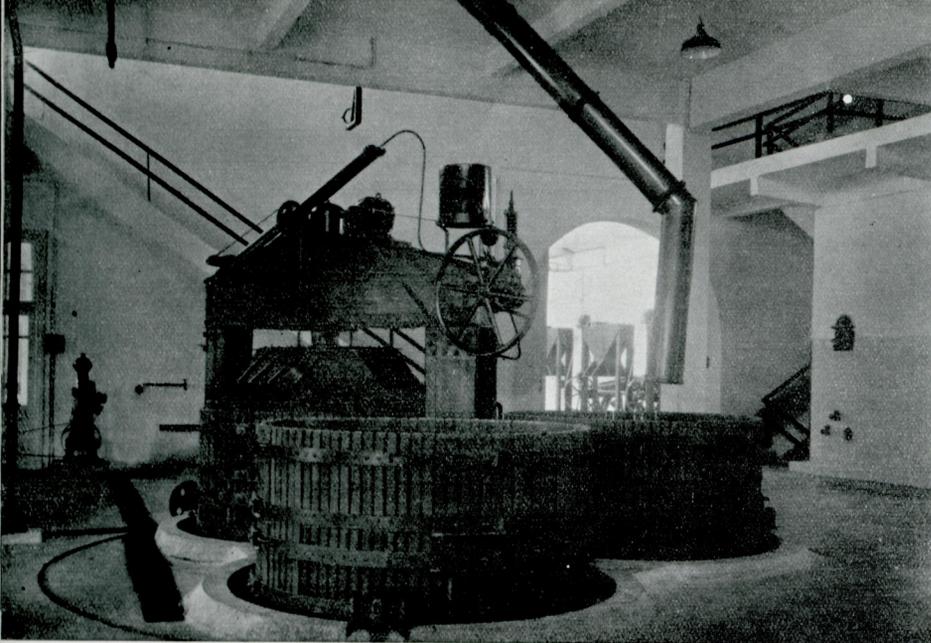
"karayapıncak", de Nevşehir, les beaux raisins que l'on dessèche en grappes de Malatya, Maraş et d'Adana, les raisins jaunes égalant en qualité les célèbres raisins de Saragosse (Espagne), les "miskâce" d'Adana et enfin les raisins parfumés et aussi diversement colorés que des fleurs d'Ayntap, de Konya et de Diyarbekir, tous fruits que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

Tous ces excellents produits, communément répartis jusqu'ici en raisins de table, raisins secs apprêtés pour l'hiver et raisins propres à confectionner du raisiné, étaient en partie exportés à l'étranger à titre de fruits secs. Toutefois on n'avait pas été sans procéder à des essais de vinification. Au contraire, des vins variés fabriqués dans différentes régions du pays et surtout dans Trakya, avaient été exportés. Mais ces vins qui, semblables en cela à une série de mets confectionnés sans choix et sans discernement, manquaient à s'harmoniser entre eux et n'obtenaient point, par conséquent, la vogue attendue. En 1913 trois millions de Kgrs. de vin avaient été expédiés du port d'Izmir. Le nombre total de Kgrs. de vins exportés par notre pays durant la même année s'élevait à 75.000.000. La plupart de ces vins étaient, à l'étranger, employés surtout comme vins de coupage [3]. S'il est juste de reconnaître que la vinification n'avait pas, il ya environ sept ans encore, été dotée de tous les procédés techniques et scientifiques requis et n'avait guère reçu tous les soins nécessaires à l'entreprise importante qu'elle constitue, il ne l'est pas moins de reconnaître qu'aujourd'hui l'Administration du Monopole d'Etat — qui comprend les départements du tabac, du sel, des spiritueux, de la poudre à canon et des produits explosifs et est pourvue de tout l'équipement moderne exigé par ses fonctions — met tout en oeuvre pour la fabrication et l'obtention du vin auxquelles elle procède soit par elle-même soit par l'entremise des entreprises privées qu'elle contrôle.

L'Administration du Monopole d'Etat s'adjoignit encore des spécialistes étrangers et des chimistes turcs fort compétents auxquels elle fournit d'excellents laboratoires. La même administration fit construire une cave à vins à Tekirdağ et organisa encore des voyages d'études dans les principales régions viticoles du pays. Les spécialistes étrangers qui entreprirent ces voyages constatèrent que les vins turcs ne laissaient à désirer en rien en comparaison des meilleurs crus étrangers. Les premières tentatives faites à ce sujet mirent ce point en lumière. Le programme d'activité tracé en vue de plus vastes entreprises à exécuter établit — d'après leur situation plus ou moins proche des ports — les trois régions de l'Ege, de Trakya et de Marmara comme zones d'activité vinicole.

A la suite de ces activités, il a été prouvé que les meilleurs raisins de la région égéenne les plus propres à la vinification sont, en premier lieu, ceux de l'espèce dénommée "sultani" et, en second lieu, ceux de l'espèce "rezakki". Ensuite viennent les raisins de Bornova et ceux du nord-est de la même région dont on obtient 250 à 300.000 Kgrs. par an. Ces raisins à l'odeur fine et à la forte teneur en

[3] "Le livre de notre région", Vol. I. Chambre de Commerce et d'Industrie d'Izmir, 1930.



La grande presse hydraulique à trois cylindres de la fabrique de vin de Tekirdağ

sucre appelés "misket" servent à fabriquer un cru de choix. De même une excellente production vinicole est obtenue à Izmir grâce aux raisins "dimrit" au moût rouge et aux raisins "tokmak" noirs, roses et à gros grains qui donnent du moût blanc.

Il est, depuis 1930, avéré que les raisins sans pépin appelés "sultani" donnent le vin turc le plus apprécié. Celui-ci est d'une couleur pâle fort rare tirant sur le jaune verdâtre. Pourvu de 12-13 % d'alcool il donne, au palais, le goût d'un vin plus léger. Cette dernière qualité surtout rehausse de beaucoup la valeur de ces raisins dont on extrait un vin à 12 degrés d'alcool et à 4-4,5 d'acidité par litre, proportions qui se rencontrent fort rarement dans les raisins des pays chauds et qui font que les vins fabriqués avec ces raisins deviennent meilleurs en vieillissant.

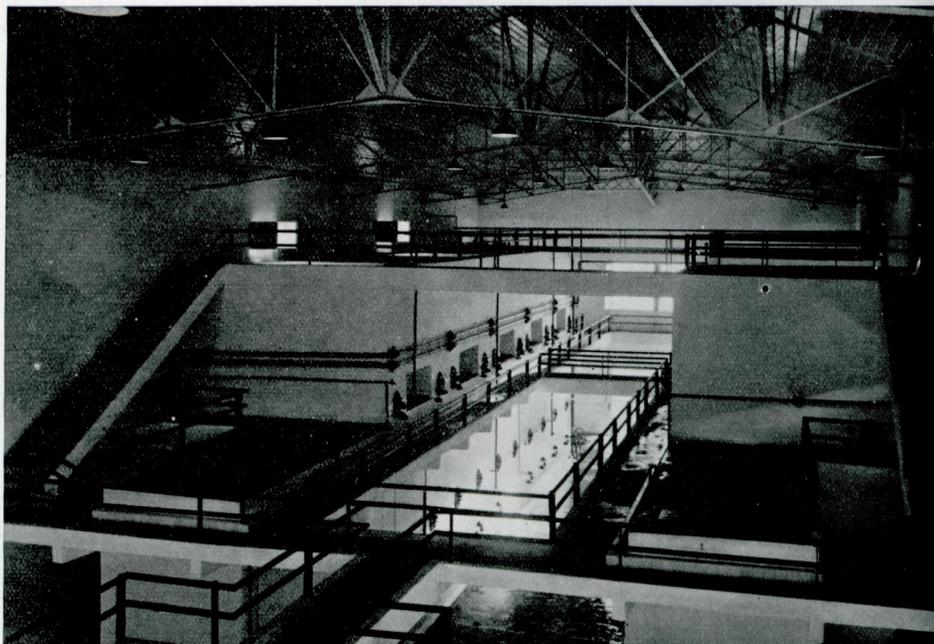
Les raisins "sultani" dépourvus de pépin constituent la première et les "rezakki", la dernière primeur des raisins

de Turquie. Les grains du "rezakki" sont gros et son enveloppe ou pellicule est épaisse. Ce raisin supporte les longs trajets et peut se conserver longtemps. Il donne un vin au bouquet assez corsé (12-13 % d'alcool et environ 3 grammes d'acidité par litre) et à la couleur d'un beau jaune d'or.

Ces deux variétés de raisin fournissent d'excellents vins secs et demi-secs. Les raisins "sultani" donnent des vins pour liqueurs à titres égaux à ceux des vins de Porto et de Madère, à 15-16 degrés d'alcool et sucrés à 100-150 grammes par litre.

Cependant l'on sait que les meilleurs vins doux les plus finement parfumés d'Izmir s'obtiennent des raisins "misket" de cette région. Ces vins sont non seulement ceux qui se consomment le mieux tels quels mais encore les plus propres à fabriquer du vin dit "mistelle" aussi bien qu'à servir comme vins de coupage.

Citernes de Vin de Tekirdağ



Les vins rouges fabriqués avec les raisins d'Izmir sont des vins de table de 14-15 degrés ou plus et pourvus d'une forte proportion de tanin.

Les vendanges de la région de Trakya, quoique moins importantes par la quantité que celles d'Izmir, donnent un rendement plus élevé quant aux vins que l'on en obtient. Le rendement en moût est de 85 %. Si les raisins d'Izmir s'exportent, secs, à l'étranger, par contre les raisins de Trakya et de Marmara se consomment frais en partie et sont, pour la plupart, utilisés comme raisins de cuve, pour la vinification.

Une autre variété de ces raisins appelée "papazkarasi" se cultive dans les villages de Bedre, Polos, Zaluf et Aslihan situés dans les environs de Kırklareli et d'Uzunköprü.

Les raisins de ces régions utilisés d'ailleurs comme raisins de cuve depuis longtemps donnent un vin rouge, couleur de feu, délicieux au goût et pourvu d'un arôme rappelant l'odeur des feuilles de roses desséchées. Vinifiés en blancs, ils servent à fabriquer des vins blancs secs et demi-secs, très propres à flatter le goût des connaisseurs. Les vins rouges obtenus des mêmes raisins sont d'une acidité moyenne et d'une saveur agréable. Ces raisins donnent un vin franc-de-goût et au bouquet délicieux.

Les meilleurs raisins de cuve de la région de Marmara (côté de Trakya) sont, entre Istanbul et Gelibolu, les blancs "yapıncak" qui se cultivent à Silivri, Tekirdağ et sur le littoral de Mürefte.

L'Administration du Monopole d'Etat retire aujourd'hui de ces raisins d'excellents vins secs et demi-secs qui sont très recherchés sur les marchés tant intérieurs qu'extérieurs. La variété de raisins appelée "karalahna" croît sur les belles rives de Mürefte dont le climat et le sol favorisent à souhait cet excellent pays de vignobles. Les raisins dits "karalahna", riches de 17 à 18 % en matières sucrées, donnent un moût blanc, épais comme du raisiné et servent à fabriquer un vin de couleur rubis ou rouge sombre ne tirant pas sur le violet. Ce vin additionné aux crus de couleur morne donne à ceux-ci de l'éclat sans toutefois déparer leur saveur, qualité rare chez nombre de raisins employés en guise de produits teinturiers. Ainsi il est aisé de voir pourquoi ce vin, en tant que vin de coupage, obtiendra un rang privilégié parmi ceux qu'exporte la Turquie.

Le raisin d'adakarasi qui croît dans le bel îlot d'Avşa voisinant avec l'île de Marmara donne un vin de choix. Dans la même région de Marmara (côté Anatolie), les beaux vignobles de Lapseki et de Çanakkale produisent les délicieux raisins "yapıncak", "çavuş" et "karasakız", universellement réputés. On en obtient des vins rouges et blancs. Ces derniers sont supérieurs aux vins rouges.

Les raisins de Bozcaada bien connus pour leurs qualités de raisins de cuve mûrissent à point d'une façon remarquable grâce aux vents maritimes qui, en passant sur l'île, contribuent à la concentration du sucre contenu dans les grains. Cette île, située à 20 kilomètres du littoral anatolien, produit deux variétés de raisin qui sont le "çavuş" et le "kuntra". Cette dernière variété qui est la plus abondante donne un vin de 15-16 degrés ou plus, doux et délicieux au goût et de couleur rouge grenade. Ce même vin pourvu d'un bouquet spécial est très propre à la fabrication de vins à liqueurs.

Les efforts couronnés de succès des Monopoles de l'Etat sur les marchés tant intérieurs qu'extérieurs tendent de plus en plus à prouver que les vins turcs pourront être aussi justement célèbres dans le monde entier que les tabacs turcs. Ainsi ceux qui sont accoutumés à considérer comme antagonistes les termes de "turcs" et de "vins" ne tarderont pas, nous semble-t-il, à s'apercevoir des qualités des vins "sultani", des vins "misket" et des liqueurs d'Izmir — aussi appréciables que ses raisins de renommée mondiale — et aussi de celles des vins de table rouges et blancs de Trakya et de Marmara. Les excellentes conditions de sol et de climat de la Turquie, secondées par les efforts intelligents de nos vigneron et aussi par les soins et la protection raisonnés de notre Monopole d'Etat ne tarderont pas, croyons-nous, à faire de la vinification turque une branche d'activité bientôt aussi importante que la culture du tabac turc.

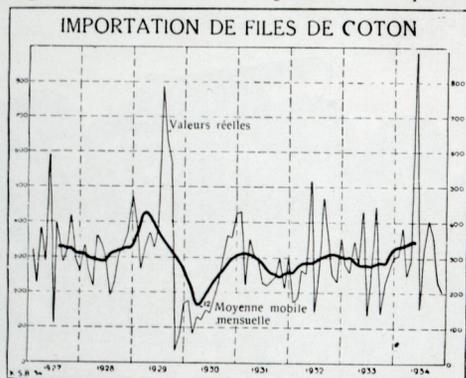
Les vignobles modèles créés à Tekirdağ par les soins des Monopoles de l'Etat ainsi que la cave de vins également fondée dans cette région par les mêmes Monopoles et ne différant sous aucun rapport des caves européennes analogues, constituent quelques-uns des établissements modernes les plus prospères de notre pays. Les crus rouges et blancs, secs et demi-secs qui proviennent de ces établissements ont, durant ces trois dernières années, remporté de vifs succès et expédiés en Europe, y ont été justement appréciés dans les expositions par la clientèle étrangère.



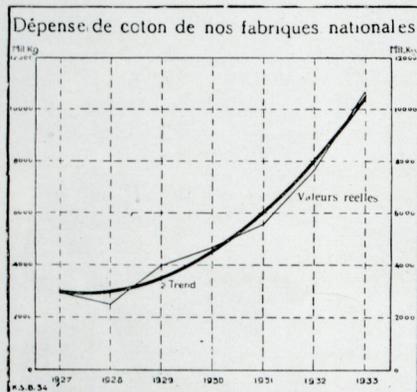
LES INDUSTRIES TEXTILES EN TURQUIE.

LES industries de cotonnades et de lainages de la Turquie qui se trouvent en voie de fondation et de développement ne sont pas encore assez anciennes au point de montrer des mouvements de conjoncture rythmiques. Nos industries cotonnières et lainières sont encore au stade de formation structurelle. Cependant il est indéniable que la conjoncture générale influence ce mouvement de formation. Par exemple, la diminution de la capacité d'achat de la population n'a pas laissé de réduire les possibilités de vente industrielle. L'augmentation du nombre de métiers et de quenouilles constitue un exemple du développement structurel de l'industrie cotonnière nationale. Alors que le nombre total de quenouilles n'était que de 72.000 en 1931, il s'éleva à 94.000 en 1932, à 101.000 en 1933 et à 115.000 en 1934. La proportion d'augmentation moyenne annuelle était durant trois ans, de %17 et, par rapport à l'année 1931, de %60 en 1934. [*]

Le plan industriel actuellement en vigueur aura, au bout de cinq ans, augmenté de beaucoup l'effectif de quenouilles.



Si, aux 33.000 quenouilles de la fabrique de cotonnades de Kayseri qui a déjà commencé à travailler le mois



[*] Les chiffres relatifs au nombre de quenouilles et de métiers existants en Turquie aussi bien que ceux qui ont trait à la fabrication textile ont été communiqués par la Direction Générale de l'Industrie au Ministère de l'Economie.

dernier l'on ajoute les 16.400 quenouilles de la fabrique de coton d'Adana, l'on verra l'effectif total du pays s'élever à 162.900 quenouilles. Ce nombre total de quenouilles sera de 202.900 en 1936 alors qu'aux 15.000 quenouilles du combinat de cotonnades d'Ereğli s'ajouteront les 25.000 quenouilles du combinat de Nazilli qui entrera en activité en 1936.

Un troisième combinat qui sera créé en 1937 comportera à son tour 29.000 quenouilles qui, ajoutées à notre total contribueront à porter ce dernier à 231.900.

Les métiers à tisser automatiques des fabriques de cotonnades nationales qui étaient au nombre de 1.200 en 1932 s'élevèrent à 1.400 en 1933 et à 1.620 en 1934. Le pourcentage d'augmentation moyenne annuelle est de 16, 5 et, par rapport à l'année 1932, de %35 en 1934. Si, au total en question, nous ajoutons les 1.080 métiers de la fabrique de Kayseri, les 730 métiers de la fabrique de Nazilli et les 250 métiers de la fabrique d'Ereğli, nous verrons le nombre total des métiers à tisser automatiques s'élever à 3.680 [*] en 1936 et, grâce au troisième combinat, à 4.680 au bout de cinq ans.

Quant aux fabriques de lainages, le nombre de leurs métiers à tisser, de 401 en 1927, s'éleva à 552 en 1932 et à 807 en 1933. Le pourcentage d'augmentation moyenne annuelle, durant le cours de deux années, est de %42 et, par rapport à l'année 1927, de %101,2 en 1933. Les demandes d'autorisation adressées par les différentes fabriques d'étoffes de laine au Ministère de l'Economie et durant l'année 1934 au sujet de l'achat des métiers à tisser nécessaires constituent le double de l'effectif de métiers existants.

La confection de cotonnades et de lainages des fabriques nationales — ainsi qu'on le verra d'ailleurs dans le graphique y relatif — a augmenté, d'abord peu à peu et graduellement de 1927 à 1929 et ensuite de façon considérable à partir de 1927. Le tableau ci - dessous montre le cours relatif de cette augmentation :

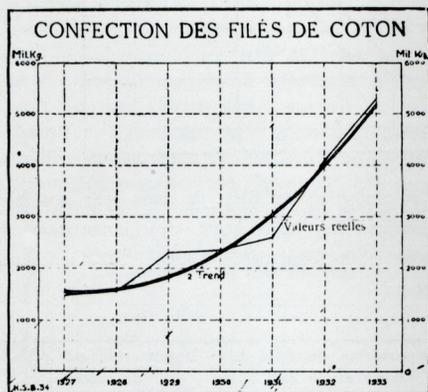
Années	Confection des industries de cotonnades[**]		Confection des industries de lainages	
	Kgrs. 1000	Pourcentage de Différence par rapport à l'année 1928	Kgrs. 1000	Pourcentage de Différence par rapport à l'année 1928
1928	1.059,0	—	596,0	—
1929	1.475,0	+ 39	763,0	+ 28
1930	1.871,0	+ 77	928,0	+ 56
1931	1.888,6	+ 78	1.224,0	+ 105
1932	2.693,2	+ 154	1.964,0	+ 184
1933	3.804,6	+ 259	2.281,0	+ 283
1934	5.070,6	+ 379	2.680,0	+ 350

[*] Le nombre de métiers et de quenouilles des fabriques de cotonnades qui seront ou sont en train d'être construites par la Sumer Bank s'évalue ainsi :

Fabrique de Toile de Bakırköy	10,000	Quenouilles	300 Métiers
» » » Kayseri	33,000	»	1,080 »
» » » d'Ereğli	15,000	»	250 »
» » » de Nazilli	25,000	»	730 »
3ème combinat de cotonnades	29,000	»	1,000 »
	112,000		3,360

[**] Les chiffres relatifs à la confection des filés de coton ne sont point compris dans les chiffres qui se rapportent à la confection des cotonnades.

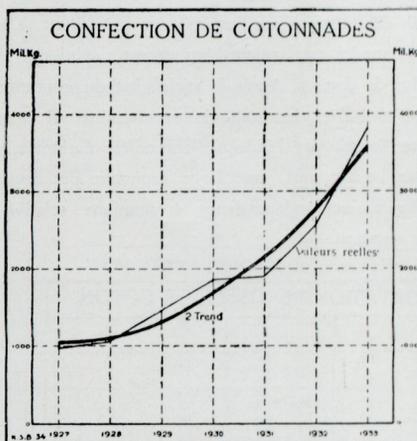
Années	Industries de cotonnades	Industries de lainages
	Pourcentage de différence par rapport à l'année précédente	Pourcentage de différence par rapport à l'année précédente
1929	+ 39	+ 28
1930	+ 27	+ 22
1931	+ 1	+ 32
1932	+ 43	+ 38
1933	+ 41	+ 35
1934	+ 33	+ 18



La confection de cotonnades a, en moyenne et durant le cours de six années, augmenté de 31% par an et celle de lainages, de 29%.

Cette augmentation rapide de la confection des lainages et des cotonnades du pays a, tout naturellement, eu sa répercussion sur le commerce extérieur. L'augmentation de la confection de lainages et de cotonnades a marché parallèlement avec la diminution de l'importation de ces produits. L'importation de cotonnades a, en 1934, diminué de 33% par rapport à l'année 1927 et celle de lainages, de 7,37%. L'on voit d'après ces données que la diminution

constatée dans l'importation des lainages est plus accusée. Entre les années 1928 et 1934, l'importation de lainages diminua par an et en moyenne de 17, 60% et celle des cotonnades, de 5, 46%. L'importation de cotonnades et de lainages suit, depuis 1927, la courbe exposée ci-dessous :



La part revenant aux tissus de laine et de coton dans l'im-

Années	Tissus de laine et de cuir		Tissus de coton	
	Kgrs. 1000	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1927	Kgrs. 1000	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1927
1927	2.441	—	19.528	—
1928	2.340	— 4,1	18.759	— 3,9
1929	2.516	+ 3,1	22.369	+ 14,6
1930	2.574	— 35,5	14.043	— 28,1
1931	1.147	— 53,0	17.320	— 11,3
1932	579	— 76,3	13.600	— 30,3
1933	641	— 73,7	13.068	— 33,1
1934	492	— 79,8	11.199	— 42,7

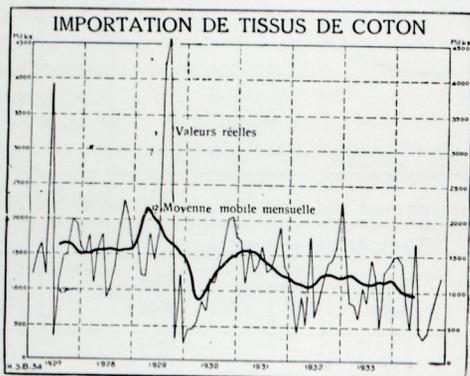
portation générale de tissus a diminué de plus en plus chaque année. Ici encore la part des tissus de laine a diminué plus rapidement par rapport à celle des tissus de coton.

Part des différents tissus dans l'importation totale des produits de tissage

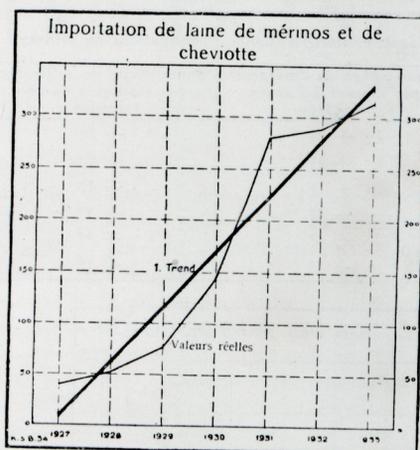
	1930		1931		1932		1933		1934		Différence moyenne annuelle %
	Kgrs. 1000	%									
Tissus de coton	14.043	53,44	17.320	62,40	13.600	59,99	13.068	56,78	11.199	48,53	— 4,09
Tissus de laine	1.574	6,00	1.147	4,13	579	2,05	641	2,79	492	2,13	— 22,30
Tissus de lin et de chanvre	7.185	27,34	4.857	17,50	3.750	16,54	4.594	19,96	5.192	22,50	— 4,92
Tissus de soie	53	0,20	33	0,12	11	0,05	98	0,43	511	2,22	+ 276,98
Filés de coton	2.684	10,21	3.354	12,08	3.485	15,37	3.313	14,40	4.240	18,38	+ 11,02
Filés de laine et de crin	518	1,97	672	2,42	910	4,01	1.023	4,44	1.189	5,15	+ 23,45
Filés de lin et de chanvre	77	0,29	153	0,55	83	0,37	103	0,45	183	0,79	+ 38,68
Filés de soie [*]	144	0,55	221	0,80	254	1,12	173	0,75	70	0,30	+ 0,51
Total	26.278	100,00	27.757	100,00	22.672	100,00	23.013	100,00	23.076	100,00	—

[*] La plus grande partie de ces filés est constituée par des filés de soie artificielle.

Il ressort du tableau précédent que l'importation des tissus de coton tient encore une place importante par rapport à l'importation générale de tissus. Ainsi l'on voit que la Turquie qui voit sa confection de lainages augmenter rapidement d'année en année, n'est pas encore susceptible de pourvoir par elle-même à ses besoins sous ce rapport. L'article de cotonnades est, aujourd'hui encore, celui qui absorbe le plus de devises. Après la réalisation du programme quinquennal industriel, les 80% de nos besoins en cotonnades seront fournis par l'industrie cotonnière nationale, ce qui permettra d'une part, une large économie de devises et d'autre part, une indépendance économique relative à l'article en question.



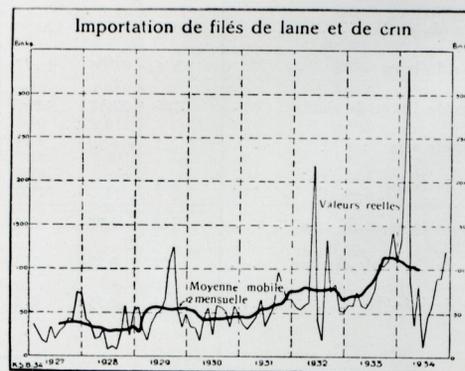
Une autre cause de la diminution dans l'importation des tissus de coton et de laine - outre le développement constaté dans la confection de ces tissus dans le pays - doit être recherchée dans la réduction, occasionnée par la crise, de la capacité d'achat de la population. Le paysan qui, dans nombre des régions de l'Anatolie, pourvoyait en partie à ses besoins d'objets de consommation personnelle par sa production personnelle et se procurait le reste au marché se voit maintenant, à cause de cette diminution de sa capacité d'achat, écarté du marché. La particularité remarquable du tableau ci-dessus consiste en ce que par opposition à la diminution dans l'importation des articles de tissage confectionnés, il y est fait mention d'une augmentation des articles mi-ouvrés ou mi-confectionnés tels que les filés. La proportion des filés de laine sur le total des articles de tissage, de 1,97% qu'elle était en 1930, monta à 5,15% en 1934. L'augmentation moyenne annuelle dans l'importation des filés de laine entre les années 1927-1934 est de 23,4%. Cette importation a, par rapport à l'année 1937, augmenté de 164,2 en 1934. L'importation de filés de coton n'a, par contre, pas suivi la même courbe d'augmentation. Elle a, au contraire, diminué en moyenne et entre 1927-1934, de 8,4% par an et augmenté, par rapport à l'année 1927, de 8,2% en 1934. La diminution de l'importation des filés de coton à l'encontre de l'augmentation de celle des filés de laine est due à l'accroissement



rapide de la confection des filés de coton par nos fabriques nationales. Les mouvements de l'importation des filés de laine et de coton depuis l'année 1927 sont exposés ci-dessous :

Années	Importation de filés de laine et de erin		Importation de filés de coton	
	Kgrs. 1000	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1927	Kgrs. 1000	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1927
1928	347	- 22,9	3.702,0	- 5,5
1929	682	+ 51,6	4.345,7	+ 10,9
1930	518	+ 15,1	2.684,7	- 31,5
1931	672	+ 49,3	3.354,2	- 14,4
1932	910	+102,2	3.485,3	- 11,1
1933	1.023	+127,3	3.313,4	- 15,5
1934	1.189	+164,2	4.240,0	+ 8,2

La confection, dans le pays même, des filés de coton a augmenté de 350% en 1934 par rapport à l'année 1927 et chaque année de 25% en moyenne entre 1927-1934.



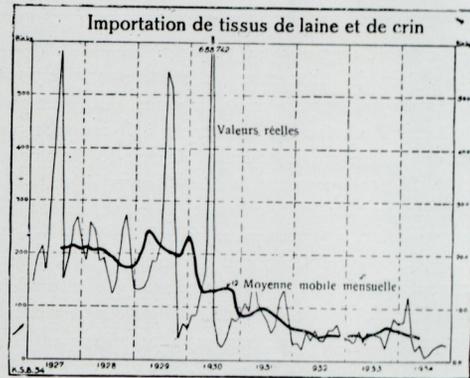
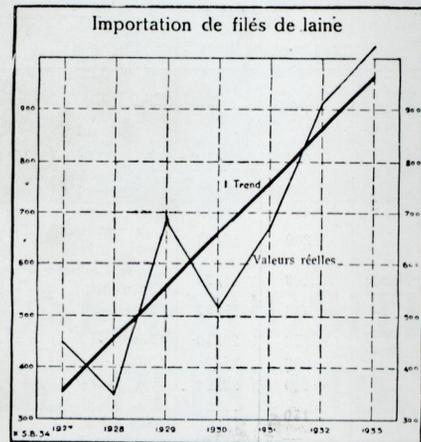
La confection des filés de coton par nos fabriques nationales s'est développée comme suit à partir de 1927 :

Années	Kgrs. 1000	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1927	Pourcentage de différence % par rapport à l'année précédente
1927	1.477,8	—	—
1928	1.558,0	+ 5	+ 5
1929	2.298,0	+ 56	+ 48
1930	2.354,5	+ 59	+ 3
1931	2.584,0	+ 75	+ 10
1932	3.962,0	+ 168	+ 53
1933	5.305,3	+ 259	+ 34
1934	6.650,0	+ 350	+ 25

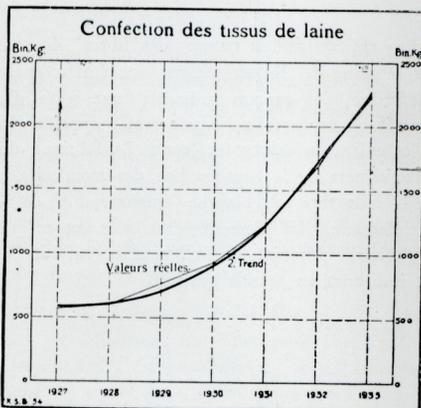
Les consommateurs des filés de coton sont, à l'intérieur, d'une part les fabriques de cotonnades elles-mêmes, d'autre part les industries de tissage manuel des centres tels que Merzifon, Kastamonu, Ayıntap, Denizli, Istanbul etc... qui confectionnent, pour le paysan et même pour le citadin, des étoffes bigarrées, des "peştamal", [*] des draps de lit, des ceintures, des draperies et des serviettes. Une grande

utilisés pour des besoins spéciaux n'ont pas été compris dans le programme quinquennal. Ces filés seront fournis par l'étranger ou encore par les futures entreprises nationales que l'on projette.

Nous avons vu tout à l'heure l'importation des filés de laine croissant par opposition à l'importation diminuante des filés de coton. Les filés des étoffes de laine sont confectionnés avec de la laine de mérinos. Cette laine sert à confectionner deux variétés de filés dont l'une est rase et brillante "Kammgarn" et l'autre, veloutée "Streichgarn". Les filés "kammgarn" servent à la fois pour le tissage, le tricotage et la bonneterie; tandis que les filés "Streichgarn" ne sont employés que pour le tissage. Le pays ne



comptant pas encore de fabrique de Kammgarn, le besoin de kammgarn tant des fabriques de textiles que des industries de tricotage est satisfait par le "Kammgarn" importé de l'étranger. La consommation de "Kammgarn" des fabriques de lainages croît sans cesse. Cette consommation rendue en Kgrs. a, par rapport à l'année 1931, augmenté de 46,5% en 1932, de 157,2% en 1933 et de 233% en 1934. L'augmentation moyenne annuelle durant le cours de trois ans est de 50,5%.



Consommation de Kammgarn des plus importantes fabriques de lainages[*]

Années	Kgrs.	Pourcentage de différence par rapport à l'année précédente	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1931
1931	150.127	—	—
1932	219.873	+ 46,5	+ 46,5
1933	386.068	+ 75,6	+ 157,2
1934	500.000 [*]	+ 29,5	+ 233,1

partie des filés de coton qui sont aujourd'hui importés sont constitués par les filés très fins que nos fabriques n'arrivent pas encore à confectionner. Les filés de coton variés et

[*] Grande serviette dont les orientaux se couvrent le corps à partir de la taille en entrant au bain public,

L'importation de la laine en suint de mérinos et de cheviotte a, par suite de la consommation accrue, augmenté de beaucoup. La plupart des fabriques de lainage confectionnent elles-mêmes leurs filés avec de la laine de mérinos et de cheviotte.

[*] La consommation, durant 6 mois, pour l'année 1934, est de 233,330 kgrs. Le reste du montant est hypothétique.

Importation de la laine de mérinos et de cheviotte (kgrs.)

Années	Kgrs.	Pourcentage de différence par rapport à l'année précédente	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1927
1927	39.710	—	—
1928	51.625	+ 37,0	+ 30,0
1929	76.083	+ 47,4	+ 91,6
1930	142.631	+ 87,4	+ 259,2
1931	279.821	+ 96,2	+ 604,7
1932	288.026	+ 2,9	+ 625,3
1933	311.429	+ 8,1	+ 684,3
1934	559.623	+ 79,7	+ 1309,3

Le pourcentage d'augmentation moyenne annuelle de cette importation est de 50.2 entre les années 1927 et 1934. Après l'entrée en activité de la fabrique de Kammgarn que la Sumer Bank fondera cette année à Bursa, nos fabriques de lainage seront pourvues de tout le Kammgarn nécessaire. La fabrique comptera 10.000 quenouilles. La consommation de laine en suint indigène de nos fabriques nationales a également augmenté, de sorte que le paysan qui parvenait difficilement à écouler son bien, trouve maintenant à l'intérieur du pays les acheteurs de ce produit. Notre production de laine de mérinos indigène est encore loin de pouvoir suffire aux besoins de nos fabriques. Les moutons mérinos importés depuis 1929 ne sont encore qu'au nombre de 2.873, et donnent comme laine pure, 7.299 Kgrs. En outre, de 8.900 moutons mérinos demi-sang, on retire encore 17.633 Kgrs. d'une laine de suint spéciale. La dépense de coton des fabriques de cotonnades augmente de plus en plus.

Années	Quantité de coton consommée 1000 Kgrs.	Pourcentage de différence par rapport à l'année précédente	Pourcentage de différence par rapport à l'année 1927
1927	2.938	—	—
1928	2.480	- 15,6	- 15,6
1929	4.026	+ 62,3	+ 37,0
1930	4.686	+ 16,4	+ 59,5
1931	5.587	+ 19,2	+ 90,1
1932	7.645	+ 36,9	+ 160,2
1933	10.703	+ 40,0	+ 264,3
1934	14.213	+ 33,0	+ 383,8

La proportion d'augmentation moyenne annuelle de cette dépense est de 27% entre les années 1927-1934, car le développement des industries nationales entraîne tout natu-

rellement l'augmentation de la dépense de coton. Outre quantité actuellement consommée, les fabriques de cotonnades qui, selon les exigences du programme quinquennal sont à créer, nécessiteront encore 13.760.000 Kgrs. ou 65.000 balles de coton. Il faudrait aussi ajouter à cette quantité les dépenses faites sur la part de confection de 55.000 balles laissée aux fabriques privées en dehors du programme quinquennal comme couverture de leur expansion éventuelle durant la période de cinq ans. En conséquence, et la dépense des fabriques existantes étant supposée fixe, le besoin de coton par an et en moyenne de toutes nos industries cotonnières, en plus de la dépense de 70.000 balles ou 14.213.000 Kgrs., sera de 190.000 balles de coton.

La quantité de coton nécessitée par les fabriques de cotonnades qui, pourvues chacune d'un programme d'activité différent, sont en train d'être fondées conformément aux exigences du programme quinquennal, varie suivant ces mêmes fabriques, comme suit :

Nom de la fabrique	Quantité de coton 1000 Kgrs.	Fibres du coton	Qualité du coton
Agrandissement de la fabrique de Bakirköy	750	25/27	Coton d'Izmir (en partie) coton Cleveland
Combinat de Kayseri	1.600	18/22	Coton indigène d'Adana
» d'Egli	3.900	22/24	Coton iane d'Adana
	1.400	28/30	» Cleveland
	200	18/22	» indigène d'Adana
» de Nazilli	2.200	24/26	Coton d'Izmir ou Cleveland
	1.000	25/27	Cleveland
Quatrième combinat	1.350	28/30	Cleveland
	1.600	25/26	Coton d'Izmir
	110	22/24	» iane
	150	18/20	» indigène d'Adana
Total	14.260		

Ainsi qu'il appert de la nature des fibres du coton employé, la fabrique de Kayseri tissera une étoffe épaisse pour la confection des capotes militaires, une sorte d'indienne bigarrée ou rayée (alaca), une étoffe appelée "karamandol" et enfin du calicot du Japon. La fabrique d'Egli confectionnera de la baptiste fine, des mouchoirs, de la gaze, de la toile fine très blanche «mermerşahi» de l'étoffe pour doublure, des zéphyrines satinées, et enfin la fabrique de Nazilli produira de la batiste et surtout des toiles dites indiennes en grande quantité.



Exposition d'Ankara

UNE EXPOSITION DE PEINTURE A ANKARA.

La peinture constitue, parmi les beaux-arts, la branche qui, non seulement est la plus anciennement implantée en Turquie, mais aussi celle qui compte aujourd'hui le plus grand nombre d'adeptes. C'est pourquoi deux ou même trois expositions ne manquent pas d'être tenues chaque année dans les grandes villes de notre pays.

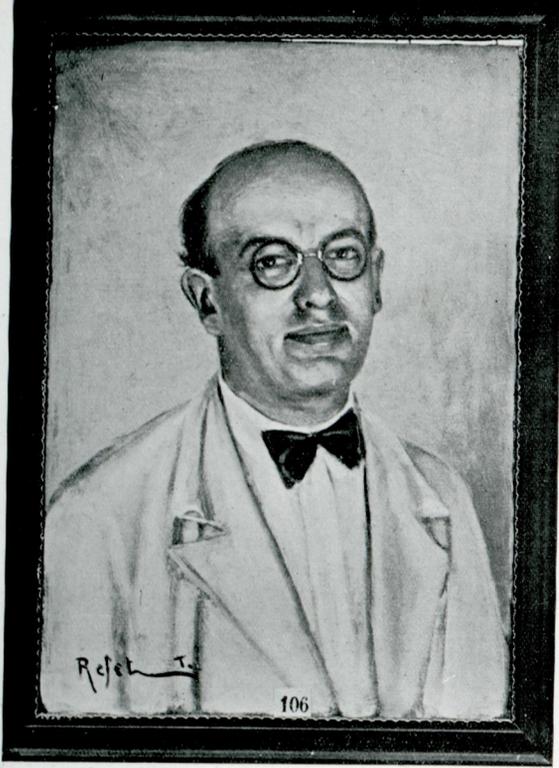
Durant ces trois dernières années l'on voit les oeuvres plastiques occuper, dans les expositions de peinture, une place de plus en plus grande.

En Turquie, comme partout ailleurs, il existe de nos jours le dilemme de "l'art pour l'art" ou "l'art pour la révolution". Ce problème a, non seulement été discuté plume en main, mais s'est encore posé et prolongé dans les oeuvres présentées à l'exposition.

Les quelques reproductions de tableaux qui illustrent notre texte ont été prises de la toute dernière exposition de peinture. Ces tableaux peuvent également donner une idée quant à l'importance et au rang attribués en notre pays, à l'art du portrait et du paysage.

Ayetullah Sumer : Portrait





Refet : Mon portrait



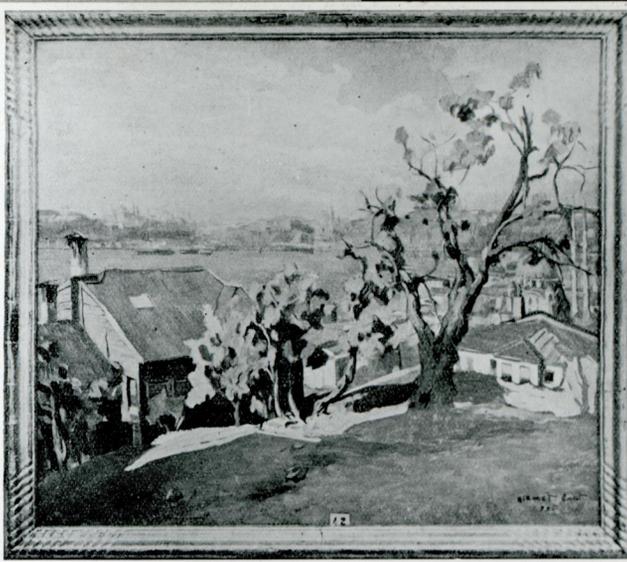
Saip : Portrait de Karahan



Edip Köseoğlu : Nature morte



Feyhaman Duran : Portrait



Hikmet Onat : Paysage



Ahmet Doğu : Villas



Ayetullah Sumer : Soir d'automne



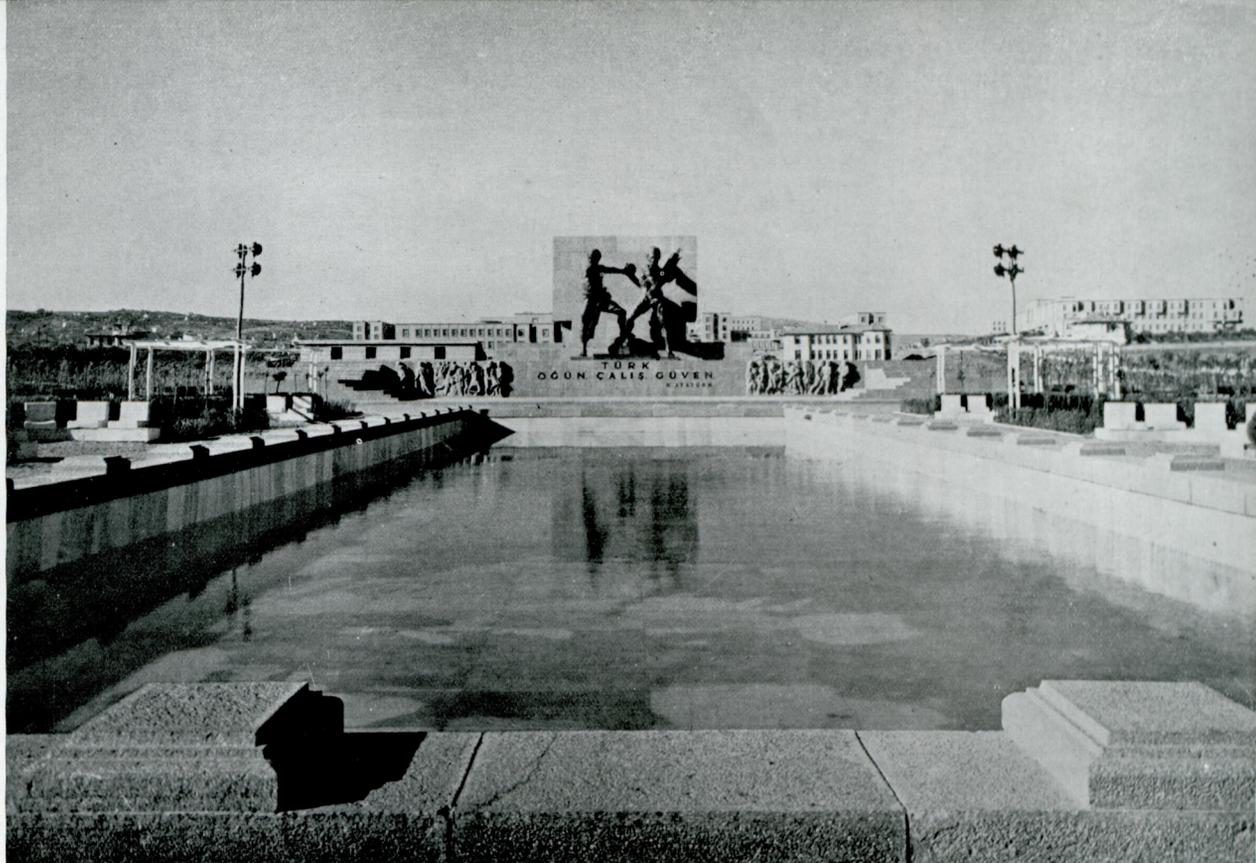
Hikmet Onat : Matin à Kabatas

ANKARA

CONSTRUCTION



TÜRK
ÖĞÜN ÇALIŞ. GÜYEN.
KATATÜRK



Monument de la Sûreté Nationale

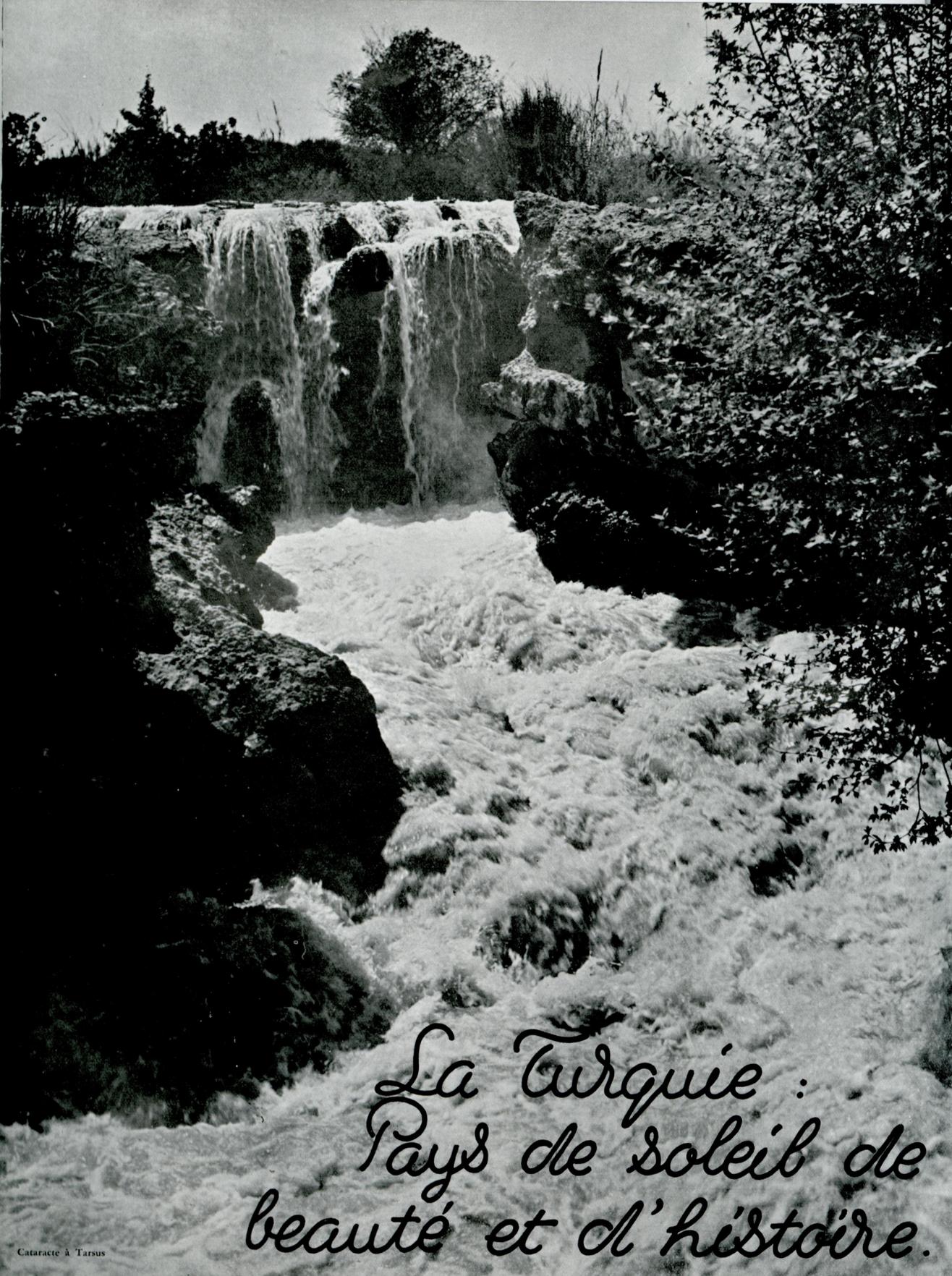
Bassin principal dans le jardin du Monument





Bas-reliefs du Monument de la Sûreté Nationale





*La Turquie :
Pays de soleil de
beauté et d'histoire.*



Une vue du
musée de
Konya



Urfa



Région de la Mer Noire

Entre Malatya et Maras



