

Түрский желудь сбирается въ лѣсовѣ-ты на Троадж и на Караданіїж, въ нѣкон островѣ и по береговѣ-те на Траціїж что съ краин Средиземно море; времѧ-то за сбираниѣ е Августъ и Сентемврий; а времѧ-то за испрашаніе-то му въ Европѣ е Апрілѣ и Май, зачто-то ако бы да ся испрати съ влажнинѣ прѣдъ съ-
врьшено-то му изгущаваніе повреждается отъ загорашаваніе-то. Прѣдкупуватся обыкновено желуди-ти да ся предадать въ мѣ-
сто-то гдѣ-то жуть ся натоварять въ корабль очищени отъ
плода и синкани. Разносы за купило, пріиманіе, мытарство и проч.
взлазять на гр. 22—23 за кантаръ, сивѣнь това трѣбва да
са брон и изгукваніе-то отъ влажнинѣ-тѣ.

Разпознаватся собственно две качества желудь дѣбенъ и
едъръ называемъ; ако желудь-тѣ не ся съкере съ времѧ отъ
дрѣво-то, развалисѧ качество-то му и става называема-та хар-
хада;

Въ Турциїж ся продава ся кантаръ, кой-то има цѣни обыкновено
гр. 50—55.

Желудь-тѣ е одно отъ главны-ты произведеній въ Гладж.

Акарнанія и Етолія	производятся на годину въ добро	
изобиліе	40—45,000	кантарѣ
Яхай	10—12,	» »
Трифилія2—.5,	» »
Лаконія (Мана)	30—35,	» »
Аттика2—.5,	» »
Кес8—10,	» »
Евія	500—600	кантарѣ .

Когда-то ся случи вездеждіе става по многокройих дѣбенъ же-
лудь (хамада), а когда-то ся случи многодождіе, тогда изла-
зят по многокройих едрый желудь. Дѣбиный желудь има вѣлкога
цѣни 50 на 0/0 по горѣ отъ едрый.

Въ Акарнаніїж и Яхай продавасѧ желудь-тѣ по 1000 литры