

Пипера като врѣдна поправка на ястията.

Всѣка храна трѣбва, колкото се може, да запазва естествения си вкусъ и цвѣтъ. Въмѣсто това ние често го замѣстваме съ пиперови, бахарови подправки, като се забравя, че готварското изкуство би трѣбвало да състои въ това: да приготви ясте вкусно безъ особени парливи подправки.

Българската кухня най-вече злоупотрѣблява съ пипера като подправка. Особено много се употрѣблява той въ чорбата, която се дава на нашитѣ войници. Когато бѣхъ воененъ лѣкаръ, всѣкога забѣлѣзвахъ, че пиперътъ се употрѣблява много по-вече отъ колкото трѣбва. И като запитвахъ, защо тургатъ въ чорбата толкова много пиперъ, тѣ ми казваха, да изглежда по-тлъста и да възбужда ищахъ. Като че пиперътъ дава тлъстина на ястето! Пиперътъ е врѣденъ ето въ какво отношение:

1. Той влияе злѣ върху пищеварителнитѣ органи — стомаха, червата, гърлото и дори върху бѣбрецитѣ, особено ако тѣзи органи се намѣрватъ въ болезнено състояние. Пиперътъ възбужда възпаление въ стомаха, гърлото и червата и става причина на много сериозни болести, на които ние причинитѣ по-сетнѣ другадѣ търсимъ.

- 2) Пиперътъ възбужда голѣма жажда,