

НА ЗЕМЕДЪЛСКА КАМАРА — ПЛОВДИВЪ

№ 1

ЧЕРВЕНИЯТЪ ПИПЕРЪ

СЪСТОЯНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО, ПРЕРАБОТКАТА
И ТЪРГОВИЯТА И ТЪХНАТА РЕГЛАМЕНТАЦИЯ
ВЪ УНГАРИЯ И У НАСЪ

отъ
инж. агр. ПАВ. ПОПОВЪ
специалистъ при Земедѣлската опитна станция
въ гр. Пловдивъ



П Л О В Д И В Ъ
ПЕЧАТАРСКА КООПЕРАЦИЯ „СОЛИДАРНОСТЪ“
1 9 3 9

ЧЕРВЕНИЯТЪ ПИПЕРЪ

СЪСТОЯНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО, ПРЕРАБОТКАТА
И ТЪРГОВИЯТА И ТЪХНАТА РЕГЛАМЕНТАЦИЯ
ВЪ УНГАРИЯ И У НАСЪ

ОТЪ
инж. агр. ПАВ. ПОПОВЪ
специалистъ при Земедѣлската опитна станция
въ гр. Пловдивъ



П Л О В Д И В Ъ
1 9 3 9

I

Въпросът за червения пиперъ и неговата регламентация у насъ

Уводъ

Проблемът за организацията на производството и търговията съ млѣнъ червенъ пиперъ въ България, отъ нѣколко години насамъ се поставя най-настойчиво на вниманието на нашата общественост и чака своето бързо разрешение. Отъ навременното и правилно решение на този назрѣлъ въпросъ зависи понататъшното развитие и процѣтяване на това изостанало производство въ нашия стопански животъ, което за изненада на мнозина, може да се окаже, въ най-скоро време, отъ такова огромно значение, че да постави на челно мѣсто млѣниятъ червенъ пиперъ между най-надежднитѣ и значителни артикули на нашата износна търговия.

Като главни доставчици на млѣнъ червенъ пиперъ въ свѣта до скоро се явяваха Испания и Унгария. За най-голѣмо съжаление, България, страна съ дълъгъ исторически градинарски пжтъ и съ богатъ и широко известенъ пиперовъ асортиментъ, неможа да заеме мѣстото, което ѝ се падаше редомъ съ тѣзи две страни. Низкото ниво на преработката и ориенталският маниеръ на търгуване съ този артикулъ не ни позволиха навреме да се явимъ и закрепимъ на чуждитѣ пазари съ качественъ и типовъ български червенъ пиперъ. А изгледитѣ за пласментъ на европейскитѣ и задокеански пазари ставаха все по-насърдчителни, особено следъ като избухна гражданската война въ Испания. Днесъ остана Унгария почти сама да задоволява нуждитѣ на свѣтовнитѣ пазари на млѣнъ червенъ пиперъ. Освенъ тази причина отъ времененъ характеръ, която несъмнено допринесе много за активизирането на външния пазаръ, не трѣбва да се изпускатъ изъ предъ видъ и други обстоятелства, които иматъ вече постоянънъ и твърдъ характеръ. Така напримѣръ, напоследъкъ ясно се очертава една ориентация къмъ консумиране на по-ефтини подправки, каквато е червения пиперъ. Тази подправка става отъ друга страна все по-популярна, за което неоспорими сж заслугитѣ на направенитѣ напоследъкъ изследвания, при които се установи, че суровиятъ пиперъ е най-богатиятъ продуктъ на витаминъ С.¹⁾

¹⁾ Особено голѣмо внимание обърнаха въ свѣта работитѣ на професоръ Albert Szent-Györgyi отъ Сегединския университетъ, който съ една рѣдка сърдечностъ ни прие миналата година по време на пребиваването ни въ Унгария и ни запозна съ своето голѣмо дѣло.

Сжщия получи Нобеловата премия за 1937 год за голѣмитѣ заслуги които има къмъ човѣчеството съ откриването и изолирането на витамина С

Излизането на Испания от строя, от една страна, и същевременно увеличаващата се консумация и повишен интерес към тази подправка, от друга, създадоха извънредно благоприятно положение за пласмента на нашия млън червен пипер. Ние бихме могли веднага да завоюваме по-голямата част от пазаритъ, но тѣзи неочаквано благоприятни изгледи ни свариха неподготвени, безъ висококачественъ и типовъ продуктъ, който да отговаря на изискванията и нормитъ на чуждитъ страни вносителки и съ страшно голѣма мудностъ и липса на чувство за бързо реорганизиране и реформиране на нашата преработка и търговия въ националенъ мащабъ, съ огледъ създаване на масово, висококачествено и типово българско производство на млън червенъ пиперъ за износъ.

Що се касае до вътрешния пазаръ, като всѣка подправка червениятъ млън пиперъ, съ известни колебания, има една предѣлна и постоянна консумация, гравитираща около цифрата 1.5 милиона кг. годишно. Колкото и да ни се вижда скромна тази цифра, тя ни подрежда въ броя на странитъ голѣми консуматори на тази подправка. Действително ние българитъ се славимъ като голѣми консуматори на пиперъ. Той участвува въ българската кухня суровъ, сготвенъ, като туршия и пр. почти презъ цѣлата година. Той е една насъщна храна за българина, а млъниятъ червенъ пиперъ заедно съ хлѣба и солта не отсъствуватъ никога отъ неговата скромна трапеза. Грубиятъ и долнокачественъ продуктъ и особено зачестилитъ напоследъкъ фалшификации, както и спекулата, голѣмитъ игри и колебания съ ценитъ, сж винаги смущавали и прѣчили, обаче, на правилния развой на това самобитно национално производство, което не можеше да разчита на разрастване и процвѣтяване, основани само на единъ неспокоенъ и съ опредѣлени възможности вътрешенъ пазаръ.

По такъвъ начинъ хаотичното състояние и безконтролна дейностъ въ нашето пиперово производство и търговия, съ своитъ подчертани отрицателни прояви имаха като резултатъ относителното компрометиране на пиперовия продуктъ на вътрешния пазаръ и извънредно бавното и несигурно проникване на външния.

На това нерадостно състояние на нашето пиперопроизводство чакъ по-скоро трѣбва да се тури край, чрезъ едно бързо и смѣло реорганизиране, съ огледъ до есента да създадемъ единъ здравъ контроленъ апаратъ и добиемъ едно масово типово българско производство на млън червенъ пиперъ за износъ. Само чрезъ строга интервенция на държавата въ процеситъ на добиване и движение на този продуктъ ще може да се нормализира вътрешната консумация, ще се успокоятъ дребнитъ производителитъ отъ гнетата предъ неизвестността и минималнитъ цени и ще се затвърди по единъ несъмненъ начинъ името на българския пиперъ

въ пипера. Голѣми сж заслугитъ му и къмъ нашата страна, защото неговитъ изследвания засѣгатъ и наши сортове пипери и защото голѣмата популярностъ, която се създаде за пипера въ свѣта, ще ползва преди всичко насъ българитъ — най-голѣмитъ производители и консуматори на този толкова цененъ зеленчукъ.

въ страната и най-главното на свѣтовнитъ пазари. Доста моменти се пропуснаха, за да нѣма мѣсто повече за колебания, а само за решителни действия.

Въ това отношение ние имаме много да се поучимъ отъ това, което унгарцитъ направиха за млъния червенъ пиперъ. Само за 2 години презъ 1936 и 1937 година, тѣ издадоха 4 закони и правилници, регламентиращи зем. производство, фабрикацията и търговията съ млъния червенъ пиперъ. Тази регламентация, съ която ние имаме възможността, макаръ и за кратко време да се опознаемъ, е образцова и поне за сега единствена въ свѣта. Особенъ интересъ за насъ представляваше идеалната контролна служба възложена на специална организация и опитнитъ и контролни станции по пипера въ Сегединъ и Калоча. Голѣмото сходство въ условията, които имаме съ тази страна ни кара да върваме въ възможността за бързото реализиране и у насъ на една аналогична система на контролирано производство и търговия, съобразени съ нѣкои особености на нашето стопанство и нашия животъ.

Отъ 1934 година насамъ, сме имали случая да участвуваме въ повечето конференции на заинтересованитъ производители, мелничари и търговци въ Кричимъ и въ Пловдивъ, както и на заседанията на специалната междуведомствена комисия свикана при Министерството на земедѣлието и държавнитъ имоти презъ 1938 година. Водими отъ желанието да бждемъ полезни и съ нашитъ скромни познания, придобити въ тази областъ, като резултатъ на дългогодишна работа въ Пловдивската опитна станция и Пловдивскиятъ пиперопроизводителенъ районъ, ние счехме за нашъ служебенъ и общественъ дългъ да поставимъ този въпросъ на едно по-широко обществено обсъждане, за да може да бжде изясненъ въ неговата широта и бжде разрешенъ въ най-скоро време по най-цѣлесъобразенъ начинъ, въ интереса на народното стопанство.

На края на това мѣсто дължа да изкажа благодарностъ на Пловдивската областна земледѣлска камара за готовността да се отпуснатъ необходимитъ срѣдства за отпечатването на настоящата работа.

II. Кратки исторически бележки върху развитието на пиперовото производство въ България и на въпроса за неговото регламентиране

Пиперътъ е растение отъ американски произходъ и е пренесенъ въ България презъ 16 вѣкъ. Въвеждането на пиперовата култура, обаче, съ специалното предназначение производство на млън червенъ пиперъ, води началото си отъ края на миналото столѣтие. Като първо огнище на новото производство на млън червенъ пиперъ, поставено на по-широка индустриална и стокова база, трѣбва да се смѣта селото Куртово-Конаре, Пловдивско. Деятелниятъ и твърде напредничавъ стопанинъ Александъръ Димитровъ отъ сжщото село, следъ едно престояване въ Унгария,

въ района на Сегединъ и опознаване съ преработката на червения пиперъ, се завръща въ България, като донася съ себе си *Сегединския* лють пиперъ, разпространява го и изгражда първата Българска мелница за червенъ пиперъ. Отъ Куртово-Конаре, тази култура се разпростира изъ околнитъ села и постепенно обема единъ все по-широкъ районъ около гара Кричимъ.

Следъ европейската война, презъ 1920 година, сжщиятъ стопанинъ заминава за село Поповица, Асеновградско, наема 300 — 400 декара общински земи и започва отглеждането на пипера и тукъ. Постепенно други стопани се приобщаватъ къмъ тази нова работа и културата минава по-късно въ с. Надеждино, а напоследъкъ прехвърля Марица и въ Бѣлоземъ, Стрема и пр. като по този начинъ се образува единъ втори центъръ, макаръ и по-малъкъ, на червениятъ пиперъ за млене.

Това производство до скоро протичаше при едно мирно развитие подъ знака на пълната примитивност и груба преработка. Продукта, който се получаваеше бѣше съ относително ниско качество, задоволявайки все пакъ непретенциознитъ изисквания на нашия консуматоръ. Продажбата ставаше най-често отъ самитъ производители при една задоволителна цена.

Отъ известно време насамъ се почувствува единъ значителенъ подемъ въ това производство, изразенъ главно въ неговото количествено повишение. Качественно продукта оставаше на сжщото ниво, а въ нѣкой случай се и понижи. Увеличеното производство, отъ своя страна, даде възможностъ да се разшири и укрепне пиперо-производството въ тѣзи два района и даде препитание на много дребни производители. Отъ друга страна, най-после се ликвидира и съ една аномалия, която представляваше вноса на млѣнъ червенъ пиперъ въ България, страната на масовото разпространение и консумация на пипера. Млѣниятъ червенъ пиперъ, обаче, ведно съ разширение на консумацията му и оживѣване на търговията, оставяйки на едно ниско качествено ниво, стана предметъ на чести фалшификации и на една растяща спекула. Играта съ ценитъ дава неимоверно широка амплитуда отъ една година на друга, между 5 и 50 лева, че става просто въпросъ въ нѣкой години за преустановяване на това производство.

Въ това състояние на нашето пиперо-производство ни завари напоследъкъ външниятъ пазаръ съ ежегодно нарастващи нужди, но съ много високи изисквания по отношение на качеството. Опититъ за износъ излѣзоха несполучливи, поради лошото качество. Вътрешния пазаръ периодично се претоварваше или пъкъ ставаше обектъ на спекула отъ страна на търговцитъ.

При тѣзи отношения на периодично стѣлкновение между производителнитъ слоеве и търговцитъ, ниско индустриално ниво и посредственъ до недоброкачественъ неконтролиранъ продуктъ, въ 1934 година при очерталия се курсъ на по-активна държавна намѣса въ частно стопанскитъ отношения, се прибѣгва до настойчиви искания за урегулиране на производственитъ и размѣнни отношения съ този артикулъ отъ страна на държавата.

Първата официална намѣса въ дотогавашнитъ традиционни производствени отношения се поисква въ 1934 година отъ пиперо-производителитъ отъ района на гара Кричимъ. Въ многобройни изложения и телеграфически оплаквания изхождащи отъ производителитъ и административнитъ власти въ този районъ, се иска главно намѣсата за урегулирането на търговията съ този продуктъ. По-късно, все по-настойчиво се оформява гледището и се иска отъ производителитъ гласуване на законъ за всестранно регламентиране на производството и търговията съ млѣнъ червенъ пиперъ.

Въ отговоръ на тѣзи искания, първитъ мѣрки за облекчаване на кризата въ пиперо-производството, които тогавашното Министерство на народното стопанство е препоръжало и които не сж били осжществени, сж били следнитъ: Закупуване направо отъ производителитъ необходимитъ количества млѣнъ пиперъ, за нуждитъ на армията, трудовитъ части и затворитъ, извезети направо отъ района на гара Кричимъ, а не отъ доставчицитъ. Както и може да се очаква, тѣзи препоръжки сж останали безъ значение и не сж дали никакво благотворно отражение върху бедственото положение на пиперо-производителитъ. Отъ Министерството на войната съ право отговарятъ, че за нуждитъ на войсковитъ части не сж необходими повече отъ 20,000 кгр. годишно, че доставката се извършва съгласно закона за Б. О. П., поради което пипера трѣбва да се достави чрезъ доставчици на най-износна цена, а изплащането става съ платежна заповѣдь, осребряването на която е доста бавно. Отъ друга страна по това време доставкитъ сж били вече извършени и е било невъзможно повече да се отпускатъ авансови суми за покупка на пиперъ.

Дирекцията на земедѣлието отъ сжщото Министерство, дава отъ своя страна по-радикални препоръжки. За спасяването на производителитъ отъ катастрофално спадащитъ цени, тѣ смѣтатъ, че намѣсата на държавата въ момента (края на 1934 година), трѣбва да се изрази въ косвени мѣрки, целящи раздвижването на пазара. Въ това отношение е намѣрено като най-умѣстно, за разрешение на въпроса, уреждането на варантенъ кредитъ при Б. З. К. Банка срещу депозиранъ млѣнъ червенъ пиперъ въ складоветъ на мѣстнитъ кооперации.

И едната и другата препоръжки, изхождащи отъ дветъ компетентни дирекции на М. Н. С., не сж намѣрили никакво приложение и въпросътъ съ организацията на производството и търговията съ млѣнъ червенъ пиперъ си остава откритъ. Масата пиперо-производители, обаче, притиснати здраво въ клещитъ на кризата, която въ края на краищата дава своето печално отражение и върху търговията съ този продуктъ, и опрѣни на своитъ градинарски дружества, налагатъ обществено този въпросъ и така се стига до свикването на първата конференция по пипера на гара Кричимъ на 16. XII. 1934 година.

На тази конференция, на която сж представени повечето областни-административни и стопански институти, както и Министерството на народното стопанство, се взима резолюция, която

по същество далеч надхвърля минималните искания поставяни до сега от производителите. След като се прави констатация върху капризността на цените и механизма на грубата игра с тях, което става главно за сметка на дребните производители; че качеството на това национално производство, оставено без контрол, е извънредно лошо и че се вършат фалшификации опасни за консуматорите, събранието на което са представени представителите от 26 села на Пловдивска област, решават да се основе пиперопроизводителна кооперация „Български пипер“ приема устава и избира управителен съвет. Все като резултат на размисли и изказани мнения в тази конференция в М. Н. С. се изработва проект за наредба-закон за регламентиране на производството и търговията с млън червен пипер, която по-късно, през 1936 година е предмет на оживени разисквания в друга конференция, свикана също на гара Кричим.

По това време Пловдивското комисарство по продоволствие също се намесва и след обстойно проучване на въпроса от своя страна изтъква като неотложни мерки: *установяването на държавен контрол върху пиперовата индустрия, като не се допуска повече в търговията млън червен пипер без държавен етикет*, с което ще се повиши качеството и се създаде типов продукт, главно за външния пазар. Що се касае до кризата в цените, тя се дължи на затворения кръг, представляващ вътр. пазар, в който се движи производството направлявано от закона за предлагането и търсенето. При слабо производство на пипер търсенето е по-голямо, цената се увеличава значително. На следната година, стимулирани от тези благоприятни перспективи производителите се нахвърлят масово, засаждат много повече пипер, получава се голямо производство, което надхвърля вътрешния капацитет и се стига на следната година до кризата, а по-късно и до катастрофа в цените. Това довежда до пълно отчаяние производителите, отново масово отказване от тази култура, значително намаление на засятата площ и производство, усилено търсене и повишаване на цените. Тази периодична картина се усложнява и отежнява още и с играта на някои търговци, които намирайки в нужда дребните производители, закупуват пипера много евтино, преработват го или просто го задържат в складовете си, ако са го купили преработен и после го пускат на пазара на малки, оскудени партии за да се създаде впечатление на недоимък от продукта и да се повишат цените. Върху това състояние на производството и търговията, се спира и Областната земеделско-стопанска дирекция в гр. Пловдив, в представения от нея доклад до М. Н. С., като настоява да се предприемат бързи мерки за да се стабилизира това производство, а от там и поминък на маса домакинства в Пловдивска област.

Пиперовият въпрос изминава своя първи етап, става все по-широко известен и от строго локален добива по общо национален характер, през следващите години и особено през

1936, 1937 и 1938 година. Тези няколко години протичат под знака на един нарастващ интерес към продукта от страна на търговците експорти. Тръбва да се признае, че въпреки големите жертви направени от страна на нашите износители и желанието им да използват благоприятните външни пазари за пласмента на този нов български артикул, където се създава значителен интерес към него, те търпят разочарования, поради липсата на висококачествен продукт, дължащ се на грубата, примитивна, неконтролирана преработка. По този начин към негодуванието на производителите се прибавя повишения интерес на износители, които в многобройни изложения до Министерството на земеделието дават препоръки за една рационализирана преработка, по типа на унгарската, без обаче, да имат ясни и категорични възгледи върху най-правилната трансформация на нашата индустрия. Те настояват с право и искат незабавно регламентация и контрол върху индустрията, за да се създаде български млън червен пипер, с който е само възможно да се овладяват външни пазари и се устоява на конкуренцията.

Такива изложения са отправени до М. З. Д. И от фирмата Тевекелиев, сдружението на търговците износители и др. Във Експортния институт постъпват изложения в същия дух, което принуждава последния да поиска спешно от М. З. Д. И. регламентирането на това производство (писмо № 6623 от 29. VIII. 1936 година). По повод на тези искания Министерството на земеделието издава кратка наредба № 21837 от 3. IX. 1936 година, относно беритбата, сушенето и манипулацията на обезлютяване при приготвянето на сладкия червен пипер.

В началото на 1936 година по инициативата на градинарското д-во „Освобождение“ се свиква втора конференция по пипера на гара Кричим, която след обстоятелствено разискване, приема проект за наредба-закон за регламентиране на търговията и производството с млън червен пипер. По-важните постановления на този проект са:

- 1) Правото на контрол над производството и организацията на вътрешната и износна търговия се възлагат на Министерството на земеделието.
- 2) Площите заемани ежегодно с пипер се определят, като засаждането става чрез предварителна декларация и одобрение на агрономическите власти.
- 3) Индустрията се регламентира с специален правилник, като се оставят да работят само тези мелници, които отговарят на минимални технически и санитарни изисквания.
- 4) Ежегодно цената на млъния червен пипер се определя от М. З. Д. И. въз основа на производствената стойност и необходимата печалба за производителя, индустриалеца и търговеца.
- 5) Предвиждат се строги наказателни санкции за търговия с фалшифициран продукт и пипери, които не отговарят на определени норми.

На тази конференция единодушно се приема предложението да бъде изпратено лице, което да проучи въпроса за организацията на производството, преработката и търговията с млънъ червенъ пиперъ въ Унгария.

Въ Министерството на земедѣлието презъ сжщата година се пристѣпва и къмъ изработването на проекто-правилници, които целятъ уреждането главно на земедѣлското производство и отчасти на преработката и търговията сь млъния червенъ пиперъ. Нито наредбата-законъ, обаче, нито правилницитѣ сж излъзли на бѣлъ свѣтъ. Разрешението се забавя главно поради обстоятелството, че въпросътъ е сложенъ, специаленъ, изисква се нещо познаване особеноститѣ и дефектитѣ на нашето производство и търговия и най-главното, познаване на въпроса въ Унгария, единствената страна за сега сь образцова организация на контролъ върху производството и търговията сь млънъ червенъ пиперъ. Отъ друга страна, доста обширната областъ, която представлява движението на този продуктъ отъ получаването на суровия материалъ до окончателния фабрикатъ и неговата циркулация до консуматора, въ което сж преплетени интереситѣ на нѣколко обществени слоеве, е предизвиквало винаги трудности при даване на конкретнитѣ решения.

Тази година може да се отбележи като първата въ която сж направени частични опити за регламентирането на този въпросъ отъ нѣкой ведомства. Така напимѣрь Експортниятъ институтъ, по представенъ докладъ на негови органи върху пиперопроизводството, следъ многократни писма до М. З. Д. И., да имъ бждатъ изпратени инструкции по преработката и норми на които трѣбва да отговаря готовия продуктъ, издава къмъ правилника за контролъ на грозде, овощия и зеленчуци, заповѣдь, сь която се опредѣлятъ за експортъ, качества, лють и сладкъ червенъ пиперъ, предвижда се пломбиране на износнитѣ партии и регистрация на всички предприятия за млънъ червенъ пиперъ за износъ.

Разбира се, както и трѣбваше да се очаква, при най-добро желание, тази заповѣдь не можеше да има особенъ ефектъ, тъй като тя бѣше съвсемъ обща и непълна, не опредѣляше точно качества и нормитѣ на които трѣбва да отговарятъ износнитѣ пипери и най-главното не установяваше фабриченъ контролъ надъ изнасяниятъ продуктъ. Независимо отъ това нивото на преработката на пипера не позволяваше да се получатъ експортни качества. Ето защо първитѣ сериозни опити за износъ направени отъ наши смѣли пионери-износители сж доста тежки.

Колко отчайващи сж първитѣ стѣпки въ нашия износъ се вижда отъ доклада на Търговско-индустриалната камара до М. З. Д. И. подъ № 8370 отъ 15. IX. 1937 година, въ който се казва дословно: „Изнесеното количество, обаче, по качество е било незадоволително. (Касае се за изнесенъ пиперъ въ Аржентина и Съединенитѣ Шати). Тѣзи дни получихме писмо отъ една чуждестранна фирма отъ Америка, сь което ни съобщава, че е останала разочарована отъ доставената имъ партида 12 човала чер-

венъ пиперъ отъ България. Пиперътъ както по цвѣтъ, така и по качество, далеко не можалъ да се сравнява сь този отъ Югославия и Ромъния, камоли да става сравнение сь Испанския и Унгарския такъвъ“. Въ сжщото писмо Камарата прави изложение на мѣрkitѣ, които трѣбва да се взематъ за подобрене на качеството на млъния пиперъ за износъ. И само една година следъ това, единъ двама наши индустриалци въвеждайки препоръчаната отъ насъ метода на специална манипулация и преработка получиха отличенъ сладкъ млънъ български пиперъ, експортенъ типъ, по нищо неотстъпващъ на най-деликатното унгарско качество. Но за да стане това общо явление е необходима регламентация.

Трѣбва да се признае, че въ центъра на тази дейность дълго време е стояла Пловдивската търговско-индустриална камара, която е имала близо до себе си третирането на въпроса за регламентирането на пиперовото производство и търговия. Търговско-индустриалната камара въ Пловдивъ е била крайно отзивчива къмъ исканията на градинаритѣ-производители отъ близкитѣ до Пловдивъ райони и е свиквала доста конференции; при всички случаи е правила сондажъ между производителитѣ и търговцитѣ и е предавала тѣхнитѣ искания и мнения на по-висшитѣ институции въ София, когато това е било необходимо. Презъ 1938 година се установи тѣсенъ допиръ въ дейността на Камарата и Земедѣлската опитна станция въ Пловдивъ по този въпросъ, който хармонизира дейността на дветѣ институции, резултатитѣ отъ което не закѣснѣха да се почувствуватъ.

Масовитѣ фалшификации сь пипера, извършени презъ миналата кампания както и по-рано вършени такива, споменитѣ за които още не сж заглѣхнали, наложиха въпросътъ за червениятъ пиперъ като въпросъ общественъ, въпросъ на социалната хигиена и здравеопазване. Дирекцията на Народното здраве, въ лицето на химическия отдѣлъ при сжщата, разпрати за мнение единъ проектъ за регламентация на производството и установяването на санитаренъ контролъ, презъ началото на 1938 година. Този проектъ въ новъ измѣненъ видъ бѣше преиздаденъ напоследкъ. При него вънъ отъ нѣкои неточности при редакцията на членоветѣ относно сушенето и манипулацията и въобще индустриалната преработка както и тѣзи при изработване на типовитѣ качества, *не е предвиденъ контролъ при процеса на фабриката*, придруженъ сь запечатване на партидитѣ, анализиране и окъчествяване на продукта, само чрезъ която система на надзоръ е възможна ефикасна борба сь фалшификацията.

Следъ нашето завръщане отъ Унгария, въ единъ обстоятелственъ докладъ, който представихме въ Министерството на земедѣлието, ние поискаме свикването на една междуведомствена комисия, която да ликвидира сь този въпросъ чрезъ изработването на единъ законопроектъ за пипера и прилежащи къмъ него наредби и правилници регламентиращи земедѣлското производство, преработката и търговията. Такава конференция се състоя на 8 — 11 юний въ Министерството на земедѣлието въ София, на

която присъствуваха представители на М. З. Д. И., Агрономическия факултет, Министерството на търговията, Софийската и Пловдивската търговско-индустриална камари, Дирекцията на народното здраве, Централния земеделски изпитателен институт, Търговския съюз, Градинарския съюз, производителите от района на Кричим и индустриалците. След изслушване на направения от нас доклад върху състоянието на унгарското пиперово производство и пр. и мърките които се налагат неотложно да бъдат взети у нас за регламентиране на тази материя, и след обстоятелни разисквания върху изработения за това правилник се взе решение да бъде представен на г. Министра на Земеделското стопанство законопроект за цялостното регламентиране на производството, фабриката и търговията с млън червен пипер, съ следните основни положения:

1. Подъ режима на този закон освен млъния червен пипер да се включат още и пасталираните и разрохаване такъв.

2. За провеждането на ефикасен контрол върху производството на суровия материал и фабриката, необходимо е да се определят районите които сега сж се очертали като такива, а на Министерството на земеделието да се възложи според нуждите разрешаването и на нови райони. Заетата площ по райони да бъде ежегодно определяна от М. З. Д. И. въ съгласие с Министерството на търговията и Експортния институт.

3. На Министерството на земеделието се възлага чрез организиране на специален опитен и контролен институт по пипера, да извършва районизирането на сортовете, да осигури доставката на оригинално семе да върши контрол през вегетацията при беритбата и пр.

4. Фабриката на червения пипер ще трябва да се озакони като специална индустрия. За целта да се назначи комисия, която да прегледа сегашните мелници. Всички не отговарящи на минимални технически и санитарни изисквания мелници, ако въ определен срок не се преустроят да си останат като такива, само за млене на ярма и брашно. Да се подобри манипулацията на пипера от низи до създаване на годни полуфабрикати, само от които може да се получи висококачествен червен пипер.

5. Цялата фабрикация, от низите до смилането на пипера да се постави под надзора на специални контролни органи при поменатия горе институт или служба.

6. Натоварва се специална комисия от специалисти, производители и мелничари на червен пипер която да изработи официални български качества млън червен пипер. Окачествяването на фабрикувания пипер както и контрола въ търговията и всички изследвания свързани с културата, технологията и химията на червения пипер да се възложат на пиперов опитен институт, който да има седалище въ Пловдив, център на пиперопроизводителния район.

7. За осигуряване стабилна цена на производителите, избягване големите колебания въ производството и заетите площи,

както и въ цените и за да може да се субсидира надзора при фабриката и да се поощри износа, комисията намира че изкупуването на пипера от производителя може да стане съ съдействието на дирекцията на храноизноса, за която цел към него да се създаде специален отдел. Реализираният суми от разликата въ покупната и продажна цена да бъдат използвани за създаване специален фонд, който ще служи за извършване контрола и поощрение износа.

8. Търговията с червен пипер въ насипано състояние да се прекрати, като се въведе типов амбалаж въ който да се опакова само контролиран пипер.

До днес въпроса си остана там. Министерството на търговията се задоволи да издаде заповед, съ която установи амбалаж, задължи търговците да продават само амбалиран пипер, но никой не знае, нито може да подозира какво е качеството на продукта който се амбалира, *защото липсва както контрол при фабриката и амбалирането, така и задължително усъвършенствувана и еднаква преработка на продукта.* По такъв начин се започна от там където обикновено се свършва. И сега въ типови амбалажи се поставят най-разнообразни пипери млъти с дръжки и без дръжки, пригорени, грубо смлени, запечатват се и се предлагат на консуматора при пълен ход на нелегална конкуренция между търговците. А много дребни производители и сега си разкарват пипера въ чували и го харчат на дребно. Въпреки че съ тази мърка ще се приучат по-широк кръг търговци да опаковат готовата стока въ по-дребни амбалажи, което вече се практикуваше от нѣкои, по този път обаче, не може да се получи задоволителен резултат и да се отиде далеч до като въ амбалажите не се постави контролиран продукт и да сж придружени съ държавна пломба и етикет за качеството.

При това състояние на нѣщата, новоучредената Земеделска камара въ Пловдив, постави много навременно, като една от главните задачи въ своята дейност бързото разрешаване на пиперовия въпрос, от изключителен интерес за Пловдивската област. Тя натовари комисия, която въз основа на всички събрани материали — изложения, искания и пр., извършените проучвания въ тази област и вземайки под внимание унгарското законодателство, представи на г. Министра на земеделието доклад по въпроса и законопроект.

Нека се надѣваме, че въ най-скоро време всички препоръки ще бъдат взети под внимание и санкционирани, за да добият реален израз и приложение още през настоящата година.

II Организация на производството, фабрикацията и търговията съ червен пиперъ въ Унгария

Общи сведения

Унгария е известна като най-старата производителка на млънъ червен пиперъ. Предъ последнитъ две—три години този артикулъ стана предметъ на особени грижи отъ страна на унгарската държава и е направилъ огроменъ прогресъ въ качествено и количествено отношение, благодарение на ефикасния контролъ отъ страна на опитнитъ станции по пипера въ Сегединъ и Калоча и монополния режимъ на търговията, въведенъ отъ 1936 год. насамъ. При настоящата цѣлостна регламентация на производството, фабрикацията и търговията съ млънъ червен пиперъ е пресеченъ напълно пжтя и е направена невъзможна каквато и да е фалшивикация съ този продуктъ. Отъ друга страна, унгарският пиперъ въ качествено отношение нѣма сега равенъ на себе си, което бързо го наложи на външнитъ пазари презъ последнитъ нѣколко години. Унгарцитъ съумѣха по този начинъ да се нагодятъ къмъ благоприятнитъ конюнктури, които се очертахъ на свѣтовнитъ пазари следъ започване на гражданската война въ Испания.

Бързото разрастване на производството на млънъ червен пиперъ въ Унгария презъ последнитъ години се вижда отъ долнитъ цифри:

за периода 1926—1935 год.	срѣдно годишно	2,810,000	кгp.
презъ 1935/36 отъ 26. VIII. 1935 до 1. IX. 1936		3,750,000	"
" 1936/37 " 26. VIII. 1937 " 1. IX. 1936		4,806,000	"

а само за шестъ месеци отъ новата кампания (отъ 1. IX. 1937 г. до 1. II. 1938 г.) по сведения на голѣмата унгарска кооперация „Хангя“ въ Буда-Пеща, миналогодишното производство е превъшено съ 42% отъ които 31.5% отъ увеличение на вътрешната консумация и 50.5% отъ износа.

За сжщото време сж изнесени въ чужбина следнитъ количества:

за периода 1926—1936 г.	срѣдно годишно	860,000	кгp.
презъ 1936 год.	"	1,040,000	"
" 1937 год.	"	2,240,000	"

Отъ горнитъ цифри се вижда, че експорта на унгарския пиперъ, който се отправя главно за С. А. Щ. и Южно-Американскитъ страни, презъ последнитъ години е показалъ огроменъ прогресъ чрезъ ежегодно удвояване на изнесенитъ количества.

По райони, произведениятъ въ Унгария пиперъ за 1936/37 г. произхожда отъ:

Сегединъ —	3,292,261 кгp.	на стойность	4,771,853.96 пенгю. ¹⁾
Калоча —	1,514,142 " "	" "	2,028,292.20 пенгю
Всичко:	4,806,403 " "	" "	6,801,146.16 пенгю

По качества, процентното съотношение на общото производство, консумацията въ страната и износа сж следнитъ:

ТАБЛИЦА № 1

качества	общо производ.	износъ	вжтр. консумац.
1. Деликатенъ благородно сладъкъ	27.3%	36.5%	26.5%
2. Благородно сладъкъ	40.7%	56.3%	30.5%
3. Полуслад. (гулашъ паприка)	17.0%	0.7%	28.3%
4. Лютъ (рожа паприка)	10.5%	5.2%	8.7%
5. Лютъ (ерьошъ паприка)	4.5%	1.3%	6.0%

Отъ тѣзи сведения се вижда, че къмъ 70% отъ общото производство се пада на първитъ две сладки качества, 17% на полусладки или популярния унгарски „Гулашъ“ и 15% за лютия пиперъ. Изнасятъ се почти изключително дветъ сладки качества, а консумацията въ страната е ориентирана къмъ по-лютитъ качества.

Както се вижда отъ казаното до тукъ, производството на млънъ червен пиперъ бързо нараства отъ 1936 г., откогато се ползува съ широкото покровителство и пълна регламентация отъ страна на държавата, заема вече видно мѣсто въ общото унгарско национално производство и представлява значителенъ поминъкъ за населението въ районитъ на Сегединъ и Калоча. По качество то се явява, поне за сега, единствено въ свѣта. Това производство въ широка смисълъ на думата обема два процеса: земеделско-стопанския, който завършва съ добиване на суровия продуктъ или най-много стига до изсушаване на низи при естествени условия и индустриалния процесъ или фабрикацията, който обхваща манипулацията — сортировка и обработка на суровия материалъ до състояние на полуфабрикати — и смилането.

Въ това производство сж заангажирани, на първо мѣсто огромна маса производители, които продаватъ суровиятъ пиперъ още на нивата следъ обирването, или най-много на низи сушени при естествени условия. На второ мѣсто сж търговцитъ-манипулатори, които сж понѣкога и мелничари. Тѣ закупватъ суровъ пиперъ и се занимаватъ съ неговата манипулация. За целта тѣ иматъ необходимитъ навеси, сушилни, складове за съхранение пипера презъ зимния сезонъ, басейни за промиване семената и всички други необходими съоръжения. На трето мѣсто сж мелничаритъ, които най-често работятъ на небетчийски начала. Случва се понѣкога, че функциитъ на горнитъ категории лица се извърш-

¹⁾ Стойность по която специалната организация или синдиката за търговията, закупува смлѣния пиперъ отъ производителитъ.

ватъ отъ единъ и същъ стопанинъ, въ който случай имаме едно интегриране на работата около пипера до добиване на крайния продуктъ. На четвърто мѣсто се явява организацията на унгарския пиперовъ монополъ, чиято собственост става пипера веднага следъ смилането му въ мелницитѣ и която го заплаща по опредѣлени цени, следъ надлежното контролиране и квалифициране на партидата отъ съответниятъ пиперовъ институтъ. Тя продава на търговцитѣ въ страната пипера амбалиранъ въ човали по фиксирани цени на едро. Търговцитѣ извършватъ продажбата на дребно по същото опредѣлени цени (наредба-законъ № 26500 — 1936 год.). Реализиранитѣ суми отъ разликитѣ на ценитѣ заплащани отъ монопола на пипера и продажнитѣ цени на едро служатъ за издръжката на контролната организация и всички изследвания свързани съ повдигане качеството на унгарския пиперъ както и поощрението на износа.

Производство на суровъ пиперъ

Производството както и консумацията на пипера въ Унгария сж стари и въведени отъ турцитѣ по време на завоюването на страната имъ. Въ Сегединскитъ голѣмъ пиперопроизводителенъ районъ, пиперътъ е познатъ въ широка култура отъ преди 200 години. Неговото индустриално преработване, обаче, въ млѣнъ червенъ пиперъ, води началото си отъ къмъ 1880 година. Днесъ за производството на този артикулъ се засяватъ специалнитѣ сортове пиперъ: *Сегедински* въ едноимения районъ по течението на Тиса и *Калоченски* въ района на Калоча, въ льосовитѣ почви по течението на Дунава.

Интересно е, че разпространенитѣ въ Унгария пипери сж люти. Не само горнитѣ два специални сорта за добиване на млѣнъ пиперъ, а и сортоветѣ имъ за консумация въ пресно и консервирано състояние, каквито сж: *Бекечаба*, *Бабовски*, *Богислоу* и др. Сладкитѣ пипери, които се засаждатъ отъ нашитѣ градинари сж известни като български. Отглеждането на пипера съ специалното направление, фабрикуване на млѣнъ червенъ пиперъ е съсредоточено въ районитѣ на Сегединъ и Калоча, опредѣлени съ законъ № 1890 | 1934 година. Въ Сегединския районъ се засаждатъ кръгло 30,000 декари, а въ Калоченския—около 15,000 декари пиперъ.

Сегединскитъ пиперъ, е лютъ и по форма на плодоветѣ и други белези не се отличава отъ нашия *Поломски* пиперъ. Много е сходенъ съ разпространения въ Пловдивския районъ *Черенъ лютъ* пиперъ, отъ който до скоро се добиваше нашия млѣнъ пиперъ. Сегединския пиперъ е доста родовитъ и ранъ сортъ, значи, телно устойчивъ на сушата; плодоветѣ му сж дълги 8—10 см. висящи, конусовидни и заострени, при узряване добиватъ хубавъ аленочервенъ цвѣтъ и иматъ тънко месо, което се подава на леко сушене. Пиперътъ отъ района на Калоча е също лютъ и сходенъ по форма и качества на Сегединския, но е малко по-едъръ. По сведения събрани отъ насъ въ Унгария, се смѣта, че млѣнитъ червенъ пиперъ полученъ въ Сегединскитъ районъ е по-ху-

бавъ на цвѣтъ, а този полученъ отъ Калоченскитъ районъ — по-хубавъ на вкусъ.

Единъ голѣмъ фактъ, който следва дебело да се подчертае, той е, че унгарскитъ млѣнъ червенъ пиперъ представенъ съ свойтѣ петъ официални качества, се получава отъ горнитѣ два сорта люти пипери. *Всички тѣзи качества до най-деликатното сладко се явяватъ като резултатъ на една грижлива манипулация и свеждане на първоначалния лютъ суровъ материалъ до състоянието на сладки полуфабрикати, отъ съотношението и характера на които се обуславятъ всички качества.*

Презъ последнитѣ години въ Унгария въ опитнитѣ и контролни станции по пипера, по пѣтя на селекцията сж създадени сортове сладки пипери (*Обермайеръ* въ Сегединъ), съ всички останали добри качества на Сегединския и Калоченски люти пипери. Отъ тѣзи нови сортове фабрикуватъ вече първитѣ две качества Унгарски пиперъ — *Деликатенъ сладкъ* и *Сладкъ*, които до сега сж получавали изключително отъ лютитѣ сортове. Тѣзи две качества добити отъ новосъздаденитѣ сортове, се обозначаватъ върху контролнитѣ етикети и амбалажа като гарантирано сладки—*безъ капсаицинъ*.



Фиг. 1. Лехи съ разсадъ отъ пиперъ.
(изъ Szövetkezeti Munka)

Единъ голѣмъ, но основенъ въпросъ, който ще има значение и при построяването на едно правилно пиперопроизводство у насъ и който остана недостатъчно уясненъ, е този за фабриката на сладкитѣ качества пиперъ въ Унгария, изхождайки отъ лютъ суровъ материалъ, което е предизвикало и въвеждането на сложната и дълга манипулация на обезлютяване. Сжщата би могла до голѣма степенъ да бѣде избѣгната, ако се изхожда отъ сладки сортове. На поставенитѣ отъ менъ въпроси нѣкъде отговаряха, че унгарцитѣ сж голѣми привърженици на консумацията на лютия пиперъ, която е затвърдена отъ дълги години и за това днесъ преобладава. При обезлютяването съ огледъ получаване сладки качества, въ млѣния червенъ пиперъ оставатъ, макаръ и минимални дози отъ капсаицинъ. Понеже пиперътъ се употребява като подправка, това именно подчертава неговата специфичностъ като продуктъ не само по цвѣтъ, но и по вкусъ. Отъ друга страна ми се подчерта, че сладкитъ пиперъ е една новостъ и че презъ последната година се предпочита при износа. Факта, че неговата цена е по-висока срѣдно съ 20 филера за

сщото качество, добито от обезлютен материал, показва, че неговото слабо разпространение до сега може да се обясни с това, че той действително представлява едно нововъведение в тази област. *Ние смътаме, прочее, че фабрикуването в Унгария на сладкия качества пипери, изхождайки от юти сортове се дължи на традиционното отглеждане на ютия пиперъ, на навика на унгарските консуматори към тази юта подправка, както и на създаването на всички съоръжения и специализиране на широк работнически кадър за извършване на тази съвършена манипулация.* Все пак, трябва да се признаят голъмитъ преимущества на тази манипулация с оглед получаването на висококачествен продукт. Чрез нея е възможна прецизна сортировка на материала и определена дозировка на полуфабрикатитъ, които влизат в състава на млъния червенъ пиперъ.

При наличността на сладки сортове у насъ, като се запази тази манипулация в опростенъ видъ, т. е. сортировката и дозировката на месестата частъ и семето, ние можемъ да преминемъ направо къмъ фабрикуването на експортенъ типъ български сладкъ пиперъ, безъ капсаицинъ.



Фиг. 2. Разсаждане на пиперъ. (изъ Szövetkezeti Munka)

По отношение техниката на отглеждането на пипера в Унгария нъма особено много да се каже. Разсада се произвежда в студени лехи (фиг. 1). Съитбата става презъ началото на априлъ, а разасаждането между 20 май и 1 юний отъ гжстъ, непикиранъ разсадъ (фиг. 2).

Като най-добъръ предшественикъ се смъта пшеницата, а и същата успъва много добре следъ пипера. Отглеждането е чисто полско. Нивитъ представляватъ голъми, дълги ленти. Есень се наторява с оборски торъ, като понъкога се даватъ като прибавка и изкуствени торове. Разсажда се на разстояние 50 — 60 см. меж-

ду редоветъ и 30 — 35 см. между растенията, като се поставятъ по 5 — 6 растения в гнъздо. По-нататъшнитъ грижи се състоятъ в редовно окопаване за подържане необходимата чистота и запазване на влагата. Окопаването става ржчно или с конски окопвачки. Напояване не се практикува. Извършватъ се нормално 3 — 4 беритби, на интервали отъ по 10 дена до 2 седмици. Първата беритба става къмъ края на месецъ августъ. Срѣдниятъ рандеманъ на декаръ е 100 до 120 кг. млънъ червенъ пиперъ. Като се има предвидъ, че отъ 7 — 8 килограма суровъ пиперъ се получава единъ килограмъ млънъ червенъ пиперъ, добива отъ декаръ възлиза на 700 до 1000 кг. суровъ пиперъ.

Фабрикация на млънъ червенъ пиперъ

1. Манипулация

Унгарскиятъ млънъ червенъ пиперъ, добилъ свѣтовна известность, дължи своята висококачественостъ, преди всичко на рационализирания процесъ на манипулиране суровия пиперъ и свеждането му до състояние на полуфабрикати преди да бже подложенъ на млене. Манипулацията е навсѣкжде еднаква. Тя се провежда отъ специални лица, които разполагатъ с всички необходими помѣщения и други удобства. Понъкога тя се извършва отъ самитъ мелничари. Въ общи линии тя се състои в следното:

Обраниятъ добре узрѣлъ пиперъ, следъ като е билъ разсланъ на тънъкъ пластъ на открито в продължение на два-три дена за да поувѣхне, се нанизва на низи, като се подбиратъ здравитъ, нормални и добре узрѣли пиперки (фиг. 3).

Щандартнитъ низи в Сегединъ иматъ дължина 5·20 метра, с тегло около 20 килограма, отъ която се добива срѣдно 2·5 кг. млънъ червенъ пиперъ.

Сушенето на тѣзи низи при естествени условия става на открито върху дървени подставки, подъ стрѣхи или подъ провѣтриви навеси. То става презъ благоприятното слънчево време на есеньта (фиг. 4).

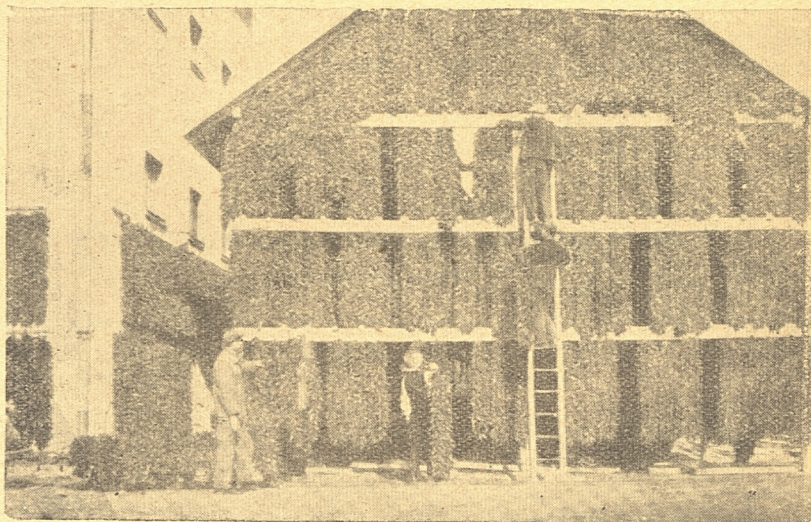
Продажбата на пипера отъ страна на производителитъ отъ двата района — Сегединъ и Калоча, става на низи. Особено голъмо е оживлението презъ есеньта на Сегединскиятъ пазаръ (фиг. 5).

Понеже млънето става постепенно презъ течение на годината, с огледъ да се получава винаги прѣсенъ преработенъ продуктъ, съхранението презъ зимата на тѣзи низи става в специални, добре запазени складове.



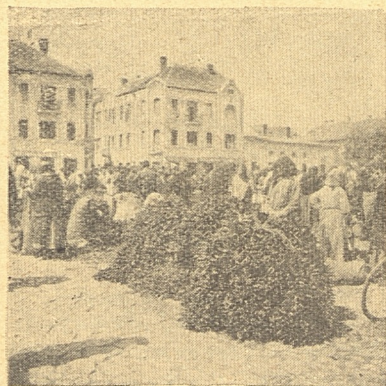
Фиг. 3. Низане на пиперъ. (изъ Szövetkezeti Munka)

Пререботката на тѣзи низи става презъ зимата въ добре провѣтривани помѣщения и на открито презъ останалото време на годината. Низитѣ се взематъ отъ склада и пиперкитѣ се свалятъ отъ канапа. Добре обучени работнички взиматъ плодоветѣ



Фиг. 4. Навесъ за сушене и съхраняване на низи отъ червенъ пиперъ.
(изъ Szövetkezeti Munka)

единъ по единъ, изрѣзватъ най-напредъ дръжкитѣ заедно съ чашката и ги изхвърлятъ. Следъ това пиперката се разрѣзва на длъжъ, разтваря и изтърсва отъ семето съ централната плацента.



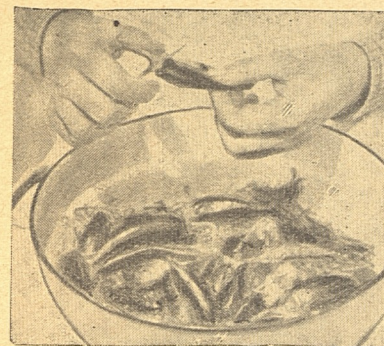
Фиг. 5. На Сегединскиятъ пазаръ.

Съ ножче се изрѣзватъ жилкитѣ на разтворениятъ перикарпъ (месеста частъ) и изхвърлятъ, като се отрѣзва и острия край на плода. Тази специална манипулация на обезлютяване, която можемъ да наречемъ унгарска, въ своитѣ четири фази, при лабораторна обстановка се вижда отъ приложенитѣ на следващата страница картини (фиг. 6, 7, 8 и 9).

Въ широката практика тази манипулация се извършва въ голѣмъ мащабъ, като вмѣсто лабораторнитѣ стѣклени съдове, се употребяватъ широки, кржгли плетени панери.

На панера поставенъ предъ работничката, отъ дветѣ страни сж забодени 25 см. дълги губерки, на които се нанизва отъ новоочистения перикарпъ. Последниятъ се преглежда преди да се

наниже и чистиятъ такъвъ, лишенъ отъ петна и други недостатѣци се поставя въ лѣво, а този съ известни дефекти — въ дѣсно. По този начинъ се върши втора сортировка основана на качеството на месестата частъ. Тѣзи втори сортирани низи минаватъ за окончателно изсушаване въ сушилни.

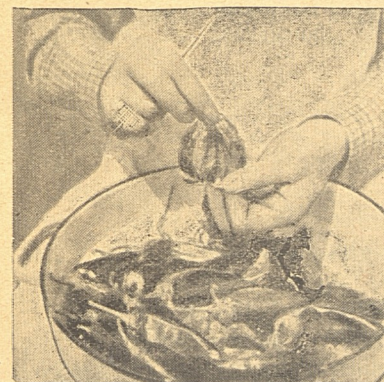


Фиг. 6. Отрѣзване дръжката.
(изъ Szövetkezeti Munka)

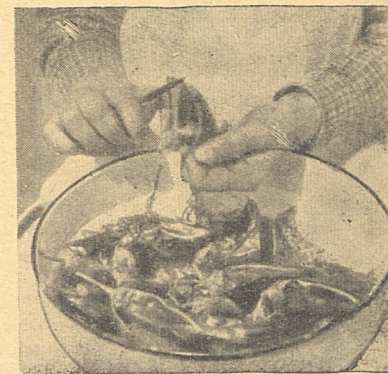


Фиг. 7. Надлъжно разрѣзване на чушката

Отъ друга страна, отстраненото семе се протрива презъ сита, за да се почисти отъ дребнитѣ парчета перикарпъ, жилкитѣ и частъ отъ централната плацента. Очистеното по този начинъ семе



Фиг. 8. Изваждане на семето.
(изъ Szövetkezeti Munka)



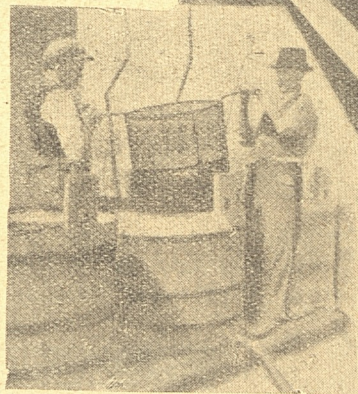
Фиг. 9. Изтъргване на жилкитѣ и отрѣзване на върха

се поставя въ чували и се подлага на промиване въ басейни съ текуща вода въ продължение на 4 — 5 денонощия, за да изгуби лютивината си. Тѣзи басейни сж циментови, съ приспособление за закачване на чувалитѣ, които се потопяватъ въ водата, протриватъ се отвреме на време и въ последния день се подлагатъ

на изобилно промиване въ чиста вода (фиг. 10). Промитото и обезлютено по този начин семе се поставя на етажерки на тънък пластъ и се подлага на сушене.

По тази манипулация се приготвяват първите 3 унгарски качества млън червен пиперъ.

Киснене на пиперовото семе въ басейни съ вода, въ продължение на нѣколко денонощия.



Чрезъ на кисване и промиване се отнема лютивината на пипера.

Фиг. 10. Начинъ на обезлютяване на семето на лютивия пиперъ. (изъ Szövetkezeti Munka)

2. Сушилни и сушене

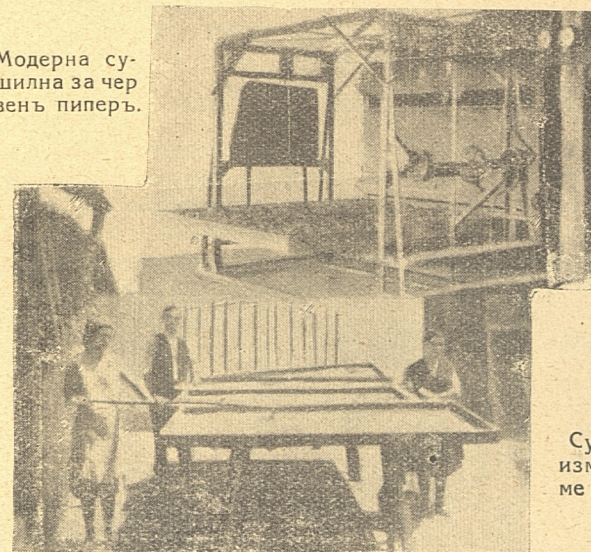
Сушилнитъ въ които става изсушаването на месестата частъ и семето представляватъ обикновено, зидани помещения съ различна голѣмина, въ зависимостъ отъ капацитета на предприятието, най-често, обаче, иматъ размѣри 4×6 метра съ 3.5 м. височина. Това сж обикновени стаи, грижливо измазани, съ циментови или дъсчени подове. На тавана има гредоредъ съ набити гвоздеи на които се закачватъ манипулиранитъ низи. Има и приспособления при които повторно нанизаната месеста частъ се развива хоризонтално на рамки, които се закачватъ на тавана.

Отоплението е най-често директно и става съ ниски печки и минаващи по край стенитъ ниско до пода тръби. Надъ печката се поставя връшничкообразенъ рефлекторъ. При по-голѣми сушилни има две печки поставени срѣзуположно. Помещението е снаб-

дено съ необходимитъ отвори за вентилация. Срѣщатъ се нѣкъде и електрически вентилатори. Има и модерни сушилни, но съвършено рѣдко, съ камери и металически касетки и индиректно отопление, съ топло въздушно течение (фиг. 11).

Така устроенитъ сушилни, безъ да представляватъ голѣми инвестиции на капитали и безъ да сж особено сложни, сж много подходящи за окончателното изсушаване на пипера и се подър-

Модерна сушилна за червенъ пиперъ.



Сушене на измитото семе на слънце

Фиг. 11. Сушене на червенъ пиперъ. (изъ Szövetkozeti Munka)

жатъ извънредно чисти. Материалътъ който се подлага на сушене е сравнително високо и е отдалеченъ отъ източника на топлината. Подложенъ е на равномерна температура, чрезъ което се избѣгва прегарянето. Правилното изсушаване на месестата частъ е отъ решающе значение за хубавия алено-червенъ цвѣтъ на млъния пиперъ. Презъ време на сушенето се поддържа умѣрена температура, 55—60° С. Сушенето трае 8—10 часа за добре изсушенъ при естествени условия материалъ. Добре изсушената месеста частъ се натрошва, концитъ се отстраняватъ и така надробената суха маса се пресѣва отъ праха, поставя се въ чували и откарва на мелницата.

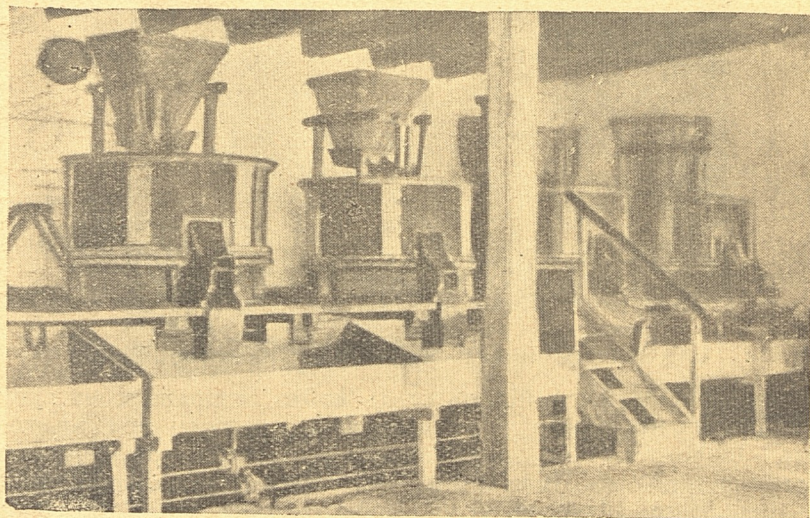
Сушилнитъ за изсушаване на семената сж сжщитъ. Отличаватъ се само по страничните приспособления, съ които сж снабдени, за да могатъ да се нареждатъ отъ дветѣ страни етажеркитъ съ семето на 7—8 етажа, по на 30 см. една отъ друга, което позволява семето да може да бжде разбърквано презъ време на сушенето. Продължителността на сушенето е къмъ 8 часа, при една температура отъ около 60° С. Изсушеното семе се насипва въ чували.

Изсушенитъ по гореописаниятъ начинъ семена и месеста частъ се откарватъ въ мелницата, кждето се смѣсватъ въ опредѣлена пропорция и подлагатъ на млене за получаване на сладкитъ качества.

За нѣкой качества, лютитъ — „Рожа“ напр., семената не се промиватъ и жилкитъ не се отстраняватъ, а се изхвърлятъ само дръжкитъ, останалата частъ се суши съвмѣстно, натрошва и закарва въ мелницата за млене. Остатъцитъ при обезлютяването: жилки, части отъ месо, второкачествени плодове се сушатъ съвместно и се използватъ за получаване на последното „Ерьошъ“ качество лють унгарски пиперъ.

3. Мелници и млене

Фабрикуването на млѣния червенъ пиперъ става въ специални, фабрични инсталации — пиперови мелници на принципа на млѣнето на камъкъ и които сж надлежно озаконени. (фиг. 12). Тѣ



Фиг. 12. Мелница за червенъ пиперъ. (изъ Szövetkezeti Munka)

сж опредѣлени на брой. Въ Сегединъ има 21 пиперови мелници съ 192 камъка, а въ Калоча — 16 съ 72 камъка. Тѣзи фабрики представляватъ голѣми помещения, приспособени специално за млене на червенъ пиперъ. Тѣ сж добре измазани, съ циментови или дѣсчени подове и съ нераздѣлни складове, въ които се поставятъ чувалитъ съ млѣния червенъ пиперъ до момента на извършване контрола отъ Институтитъ въ Сегединъ и Калоча, пломбирането и етикетирането имъ. Тѣ сж снабдени съ необходимитъ голѣми сандъци и помещения за правене на хармани и пресѣване на пипера предназначенъ за износъ. Въ всички помещения се подържа образцова чистота. Има канцелария за държавния контролоръ. Въ тѣзи фабрики е забранено да се сми-

латъ каквито и да е други продукти. На много мѣста къмъ тѣхъ се прибавятъ и добре построени помещения: навеси, складове, сушилни, басейни за промиване и всички други съоръжения, които сж необходими при манипулацията.

Постъпилиятъ пиперъ готовъ за млене, въ състояние на полуфабрикати, се насипва за млене следъ предварително смѣсване на изсушената чукана месеста частъ и семето въ опредѣлена пропорция. Смлѣниятъ пиперъ минава 6—9 пжти презъ камъка до като получи окончателния финесъ. За 10 часа единъ камъкъ преработва срѣдно 70—80 килограма млѣнъ червенъ пиперъ. Въ камѣнитъ на които се меле лють пиперъ се избѣгва да бждатъ млѣни сладкитъ качества и обратно. Следъ окончателното смилане на пипера което става както и манипулацията подъ блящето око на държавния контролоръ, пиперътъ се пресѣва и насипва въ чували, които се запечатватъ веднага отъ контролния органъ. Последниятъ взема пробитъ отъ смлѣнитъ партиди, които се отнасятъ до съответния институтъ за извършване контролата и опредѣляне качеството на партидата.

Качества и съставъ на унгарския пиперъ

Съ наредба № 27,000 1936 год. на Министерството на земедѣлието, въ Унгария сж установени петъ национални качества млѣнъ червенъ пиперъ.

1. Деликатенъ благородно сладъкъ (Csemege-édesnemes, Edel süss delikater, Precieux-doux-delicat, Nobles sweet delicate, Dolce precioso delicate paprika).

Получава се отъ лютия Сегедински и Калоченски пиперъ или отъ нововъведенитъ сладки сортове. Полуфабрикати: месеста частъ и семе смѣсени въ пропорция 100:45. При манипулацията сж отбирани първокачествени плодове, жилкитъ сж отстранени, месото следъ изсушаването е натрошено и освободено отъ прахътъ чрезъ пресѣване; семето е киснато въ вода и обезлютено.

При химически анализъ този пиперъ трѣбва да отговаря на следнитъ норми: обща пепель до 6.5%, неразтворима пепель — 0.5%. Етерниятъ екстрактъ се движи между 12% и 14%. Съдържанieto на капсаицинъ трѣбва да се движи между 0.015%—0.025%.

Сжщото качество добито отъ сладкитъ сортове се получава безъ да се изваждатъ жилкитъ и безъ да се обезлютява семето. Върху етикетитъ се отбелѣзва „безъ капсаицинъ“.

Това е най-хубавото експортно унгарско качество.

2. Благородно сладъкъ (Edesnemes paprika, Edelsüss, Precieux-doux, Nobles sweet, Dolce-precioso paprika).

Отличава се отъ горното качество само по сравнително по-високото си съдържание на етеренъ екстрактъ и по-тъмно червенъ цвѣтъ. Получава се отъ сжщитъ полуфабрикати смѣсени въ

пропорция на 100 части перикарп — 75 части семе. По отношение на обща и неразтворима пепелъ има същитѣ норми както и горното качество.

3. Полусладъкъ. (Féledes gulyás paprika, Demi-doux)

Това качество се ползва съ голѣма популярностъ въ Унгария. Въ случай че пиперътъ не отговаря на нѣкой отъ условията предвидени за горнитѣ две качества, главно когато е по-лютъ отъ допустимия толерансъ, същия се квалифицира като полусладъкъ. Съдържанието на обща и неразтворима пепелъ е същото и се отличава отъ горнитѣ две качества, главно по по-високото си съдържание на капсаицинъ. (0,03% до 0,05%).

4. Лютъ пиперъ — „Розовъ“. (Rózsa paprika, Rosen paprika, paprika rose).

Получава се като при манипулацията се отстранява само дръжката и чашката. Останалата частъ се подлага на сушене и разстрошва безъ да се отстраняватъ жилкитѣ, нито обезлютява семето. Трѣбва да отговаря на следнитѣ норми: обща пепелъ до 7,2%, неразтворима пепелъ — 0,7%.

5. Лютъ пиперъ — „Ерьошъ“. (Erős paprika, Scharfer, Acre, Hot, Pizzicante paprika).

Това е последното качество унгарски пиперъ, който се получава отъ не добре узрѣлитѣ пиперки на последнитѣ беритби, както и отъ жилкитѣ и други остатѣци при фабрикацията на сладкия пиперъ. Това е най-лютия унгарски пиперъ, характеренъ по своя кафяво-червенъ цвѣтъ. Отговаря на следнитѣ норми: обща пепелъ до 10%, неразтворима пепелъ — 1,5%.

Споредъ Horvath¹⁾ съставътъ на унгарскитѣ пиперови полуфабрикати както и сладкия млѣнъ унгарски пиперъ е даденъ въ таблица № 2.

Лютивината на пипера се дължи на едно особено съединение отъ групата на амидитѣ, наречено капсаицинъ (C₁₈ H₂₇ N₃ O). Въ чушката лютивината се намира въ семето и жилкитѣ. Въ различнитѣ унгарски качества млѣнъ червенъ пиперъ, споредъ изследванията на Dr F. Kálmán съдържанието на капсаицина, определено по изработенъ отъ него колориметриченъ методъ е следното: при сладкото качество — Edelsüss delikater и ~~Delikater~~ Paprika — съдържанието на капсаицина варира отъ 0,015% до 0,025%. При полусладкото качество — Gulyás paprika — отъ 0,03% до 0,05% и при лютитѣ качества — Rosen paprika и Scharfer paprika стига 0,09%, даже и повече²⁾.

¹⁾ István Horváth — *Zusammensetzung der Szegeder edelsüßen Paprika-mahlprodukte*. — Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel, 1935, B. 70, H. 2/3 — Berlin.

²⁾ По J. Szanyi — *Tudnivalók a magyar fűszerpaprikáról* — Paprikakísérleti Állomás, Szeged; 1937. № 14.

Интересни сж изследванията на Dr L. Benedek¹⁾ върху коло-риращата материя въ пипера и нейното влияние върху цвѣта на смлѣния червенъ пиперъ. Той намира, че маслото на което е богато семето отъ пипера, разтваря коло-рирашитѣ съединения на месестата частъ и придава по-яркъ цвѣтъ на смлѣния пиперъ.

ТАБЛИЦА 2

Съставъ на пиперови унгарски полуфабрикати и сладъкъ унгарски млѣнъ червенъ пиперъ.

Година и брой на изследванитѣ проби	Проба (качество или полуфабрикатъ)	Химически съставъ въ %									
		Влага	Общо пепелъ	Неразтворима пепелъ	Етеренъ екстрактъ	Азотъ	Суровъ протеинъ	Инвертир. захари		Целулоза	Етерич. масла по Griebel
								Преди инверс.	Следъ инверс.		
1933—1934	а) П о л у ф а б р и к а т и										
3	Месеста частъ безъ жилкитѣ	10·6	6·66	0·08	5·94	2·15	13·40	21·36	21·86	18·09	0·127
3	Семена	6·2	2·61	0·09	28·89	2·95	18·42	0·29	2·09	20·12	0·037
	б) М л ѣ н ѣ с л а д ѣ к ѣ ч е р в е н ѣ п и п е р ѣ										
6	Тъмно-червенъ ²⁾	8·2	5·32	0·27	15·77	2·45	15·29	12·51	13·48	23·16	0·085
3	Ярко-червенъ	7·8	5·74	0·24	13·34	2·39	14·97	13·71	14·53	23·86	0·135
6	Свѣтло-червенъ (Деликатенъ)	10·7	6·06	0·17	12·25	2·37	14·81	14·84	15·57	23·16	0·113

Противно на съществуващото по-рано гледище, че оцвѣтяващата материя въ пипера се дължи на каротина, Dr Цехмейстеръ и Dr Чолноки установяватъ, че оцвѣтяващата материя е главно капсантинъ (7 части) и 1 частъ каротинъ. Споредъ тѣхъ пипера съдържа 4 каротиноидови съединения: каротинъ (C₄₀ H₅₆), капсантинъ (C₃₅ H₅₀ O₃), зеаксантинъ и лютеинъ.

Проф. Albert Szent-Györgyi отъ Сегединскитѣ университетъ (фиг. 13) установи че пипера е 4—5 пкти по-богатъ на антикорбутния витаминъ С отъ колкото лимона. Семената и жилкитѣ на пипера не съдържатъ този витаминъ. Последниятъ се намира само въ месестата частъ на чушката. Най-високо съдържание имаме въ пълна зрѣлостъ (червени пиперки). При различнитѣ сортове сжщо съдържанието на витамина С е различно.

Сжщия заедно съ Dr Ж. Руснякъ откриха въ пипера още единъ витаминъ когото нарекоха Р витаминъ³⁾.

¹⁾ Dr L. Benedek — *Capsanthin-Bestimmung in Paprika-Mahlprodukten* — Zeitsch. f. Unters. der Lebensm. 1933, B. 66, H. 6.

²⁾ Съгласно наредбата подъ № 27000/1936 год. на Унгарското Министерство на земедѣлието, тъмно-червенитѣ и червенитѣ сладки пипери се квалифициратъ официално като Edelsüss paprika (Edésnemes paprika), а ясно червенитѣ като Delikater edelsüss paprika (Csemöge-édesnemes paprika)

³⁾ Albert S. Györgyi — Nobel-vortrag u.s.w., 1938 Stockholm.
I. Szanyi — цитирана работа, стр 14.

Д-ръ Цехмейстеръ и Д-ръ Чолноки сж открили че пипера съдържа освенъ това и провитаминъ А, който играе въ човѣшкия организъмъ ролята на витаминъ А.

Изследванията върху целебнитѣ и хранителни свойства на пипера сж въ своето начало. Поради голѣмото мѣсто което пипера заема въ нашето изхранване, той заслужава едно обстоятелствено и всестранно проучване, което ще има несъмнено отражение върху популяризацията на българския пиперъ въ страната и чужбина.

Организация на контрола.

Производството, фабрикацията и търговията на млѣнъ червенъ пиперъ въ Унгария сж поставени подъ пълненъ държавенъ контролъ. Последниятъ се е наложилъ, най-вече, поради честитѣ фалшификации на които се подава лесно този продуктъ. Контролтътъ по отношение окачествяването и анализитѣ на продукта е възложенъ на опитнитѣ станции въ

Сегединъ и Калоча, а надзорътъ надъ фабрикацията и търговията — на специална администрация съ главенъ центъръ въ Буда-Пеща и мѣстни центрове въ Сегединъ и Калоча, която разполага съ нужния брой контролѣори. *Опитнитѣ станции въ Сегединъ и Калоча сж подъ ведомството на Министерството на Земеделството.* Тѣ извършватъ контролната работа съ свършенна експедитивностъ въ своитѣ лаборатории, при една ясно и прецизно установена методика. Всѣка година се опредѣлятъ типовеѣ или стандартитѣ на които трѣбва да отговарятъ петѣтъ качества унгарски пиперъ, възъ основа на които се извършва квалификацията и дефиниратъ качествата на изработенитѣ партиди пиперъ, въ Сегединската и Калоченската станции. Вземитѣ проби отъ контролѣоритѣ, веднага следъ



Фиг. 13. Проф. Албертъ Сентъ Гьорги, отъ Сегединския университетъ (Унгария).

смилането се донасятъ въ съответния институтъ. Такива проби презъ усиления сезонъ на фабрикация въ Сегединската станция постѣпватъ до 200 дневно. Една отъ донесенитѣ двойни проби се подлага на анализъ, а другата се съхранява за да бжде анализирана отъ специална комисия въ случай на недоволство отъ квалификацията на станцията.

Контролтътъ се изразява въ физически анализъ или квалификация, микроскопско изследване и химически анализъ.

Физическиятъ анализъ или квалификацията се извършва за всички качества, независимо отъ това дали се консумиратъ въ страната или сж обектъ на износъ. Тя се извършва отъ специални лаборанти, които сравняватъ съ шандартитѣ на института, цвѣта, аромата и финеса на постѣпилитѣ проби и установяватъ чрезъ дегустация вкуса на сладкитѣ и полусладкитѣ качества пипери.

Химическиятъ анализъ се прави главно на пиперитѣ които се изнасятъ въ Америка. Опредѣля се съдържанието на етеренъ екстрактъ, обща пепелъ и неразтворима пепелъ (фиг. 14). Пиперитѣ които се изнасятъ въ Европа или тѣзи консумирани въ страната отъ сладкитѣ качества, включително и полусладкия не се подлагатъ на химически анализъ. Само дветѣ последни качества люти пипери, макаръ и консумирани въ страната, се подлагатъ на химически анализъ по отношение на общата и неразтворима пепелъ.

Съ микроскопския анализъ се установяватъ примѣситѣ отъ чужди растения, дрѣжки отъ пиперъ и други вредни материи.

Следъ извършване на квалификацията, микроскопското изследване и химическия анализъ споредъ случая, въ зависимостъ отъ нормитѣ, се опредѣлятъ качествата на партидитѣ и се приготвятъ съответнитѣ етикети, различни по цвѣтъ и на брой, въ зависимостъ отъ броя на амбалажнитѣ единици, на партидата и тѣхното единично тегло.

Контролнитѣ етикети иматъ елипсовидна форма за четиритѣ първи качества и правоѣгълна съ заоблени горни ъгли при последното качество лютъ пиперъ. Тѣ иматъ дължина 10 см. Отъ лицевата страна на горния край по срѣдата е поставенъ държавния гербъ заграденъ съ надписа „Унгарски пиперъ“. Точно подъ герба е отбелязанъ района отъ който произхожда пипера — *Сегединъ* или *Калоча*. По надолу следва №-ра и дата на анализиранията въ института проба. По срѣдата се намира извадка отъ наредбата на Министерството на Земеделството отъ 1936 година и наименованието на официалното качество на пипера на унгарски езикъ. Най-долу е датата до която е валиденъ контролтътъ, който е 6 месеци за първитѣ две сладки и полусладкия пипери и 8 месеци за дветѣ люти качества. На обратната страна на етикета по периферията е написано „Унгарски пиперъ“ на френски, английски, немски и италиански, а по срѣдата, едно подъ друго следватъ на сѣшитѣ езици наименованията на официалното качество на пипера. Презъ цѣлиятъ етикетъ сж едро бродирани цифритѣ обозначаващи количеството, което се съдържа въ пломбирания и етектиранъ амбалажъ. Цвѣтътъ на етикетитѣ е разли-



Фиг. 14. Химическа лаборатория на пиперовата опитна станция въ Сегединъ (Унгария)

ченъ: червенъ съ по-свѣтъль отенѣкъ за деликатния сладѣкъ, червенъ за сладкия, жълтъ за полу-сладкия, розовъ за хубавия лютъ и зеленъ за по-долнокачествения лютъ. Пломбитъ съдържатъ надписа на района — *Калоча* или *Сегединъ*.

Опредѣлянето на качествата на пиперитъ отъ тѣзи два института по общи щандарти е отъ капитално значение за пълната типизация на производството. По този начинъ сж изчезнали отъ унгарския пазаръ всички названия давани отъ търговцитъ по-рано съ чисто рекламна цель, като качествата сж били толкова разнообразни, колкото фабрики и партиди сж излизали на пазара.

Дейността на контролоритъ се изразява въ тѣхното непрекъснато следене на работитъ при манипулацията и мленето. Тѣ взематъ пробитъ за анализъ отъ смлѣния пиперъ и въ послѣдствие пломбиратъ и етикиратъ чувалитъ. Само въ тѣхно присѣствие става разпечатването на чувалитъ и опаковането на пипера въ по-дребни амбалажи, на които тѣ веднага поставятъ пломбата и съответния, отговарящъ на количеството и качеството, етикетъ на института.

Освенъ контролната дейность пиперовитъ станции въ Сегединъ и Калоча вършатъ и изследователска работа върху унгарския пиперовъ продуктъ, по отношение на неговия химически съставъ и други свойства, както и установяване нормитъ на които трѣбва да отговарятъ разнитъ качества. Тѣ вършатъ и изследване по отношение на методитъ за установяване фалшификациитъ при пипера. Отъ известно време вършатъ и подобрителна дейность въ връзка съ създаването на нови сортове сладки пипери и внедряването имъ въ практиката.

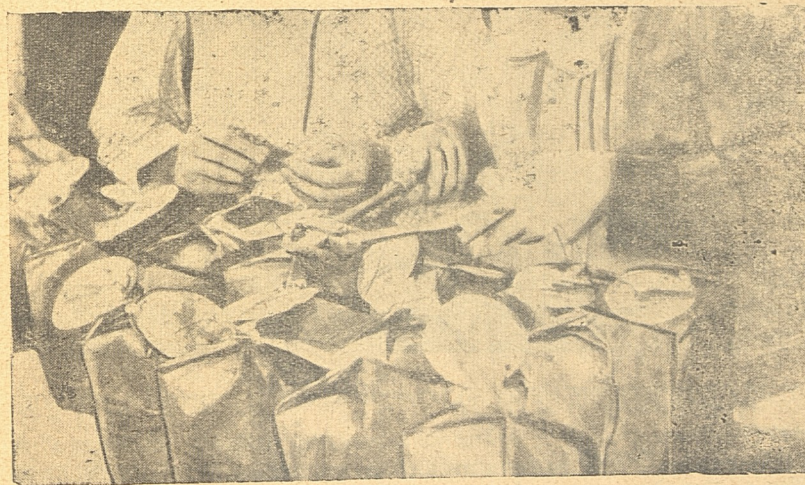
Търговия.

Режимътъ на търговията съ пипера въ Унгария отъ 1936 година насамъ е направенъ монополенъ съ наредба-законъ № 4650. Съ този законъ се урежда организацията на пиперовата търговия.

Смлѣниятъ въ мелницата пиперъ, надлежно проконтролиранъ и етикиранъ отъ съответнитъ опитни станции, се закупува отъ монопола по опредѣленитъ за годината отъ Министерството на земедѣлието цени. Презъ 1938 година ценитъ по които монополътъ закупуваше смлѣния пиперъ сж варирали споредъ качеството, отъ 1.80 пенгю за първото качество (деликатенъ пиперъ), до 70 филера за последното качество лютъ пиперъ. За мленето което става на небетчийски начала, мелничаритъ получаватъ опредѣленото имъ уемно право въ размѣръ на 20 пенгю за 100 кгр. смлѣнъ червенъ пиперъ.

Иззетия отъ монопола смлѣнъ червенъ пиперъ се складира въ специални складове, отъ кждето се дава на търговцитъ на едро по опредѣлени цени, които варира въ зависимостъ отъ качеството и сж били презъ 1938 година отъ 3.80 пенгю за деликатния сладѣкъ пиперъ, до 1.10 пенгю за последното качество лютъ пиперъ „Ерьошъ“. Търговцитъ отъ своя страна, следъ пре-

амбалиране, извършватъ продажбата на дребно по цени сжщо опредѣлени, които се движатъ отъ 4.40 пенгю за деликатния сладѣкъ пиперъ, безъ капсаицинъ, до 1.40 пенгю за лютия пиперъ „Ерьошъ“. Търговцитъ и индустриалцитъ притежаватъ собственъ амбалажъ, и за по-малки количества отъ единъ килограмъ иматъ право да поставятъ освенъ предвиденитъ въ закона обозначения и марката на своята фирма. Качеството на пипера както и района на неговия произходъ се вписватъ отъ всички търговци. При насипването на пипера въ по-малки амбалажни единици отъ търговцитъ присѣствуватъ задължително държавнитъ контролоръ за всички амбалажи надъ единъ килограмъ, като имъ се поставя пломбата и етикета на института въ Сегединъ или Калоча, отъ който районъ произхожда пипера и отъ който институтъ е извършена квалификацията (фиг. 15).



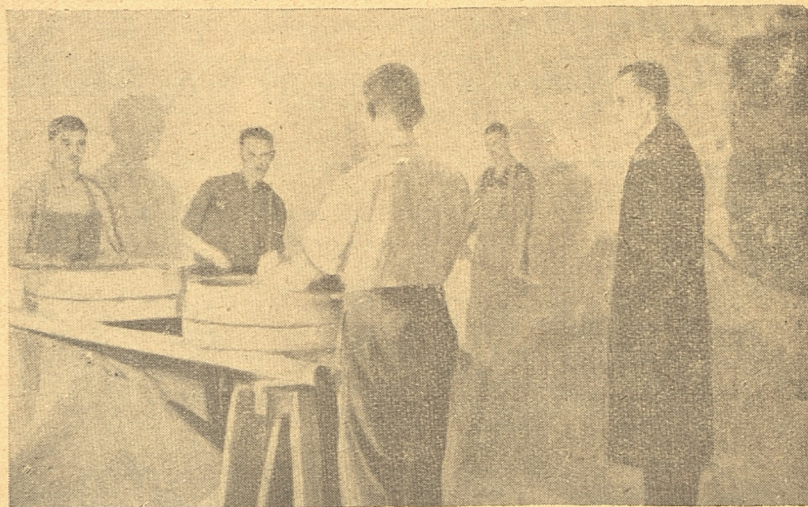
Фиг. 15 Амбалажи отъ 1 кгр. контролиранъ млѣнъ червенъ пиперъ, запечатани съ пломбата и етикета на опитната станция въ Сегединъ (Sz. Munka).

Съ специално разрешение на Министерството на земедѣлието, амбалажнитъ единици подъ единъ килограмъ — 20, 50, 100, 250 и 500 грама могатъ да бждатъ насипвани отъ самитъ търговци безъ присѣствието на държавенъ контролоръ. Въ исканото разрешение се опредѣля помещението, датата на преамбалиране, като на едно мѣсто и въ единъ и сжщи день може да се преамбалира само едно качество. Амбалажитъ се запечатватъ въ такъвъ случай и пломбиратъ съ собственитъ пломбички на търговцитъ подъ страхъ на отговорность и строги санкции въ случай на смѣна на качествата или друга измама. На тѣзи пакети се правятъ ревизии и взематъ проби за провѣрка въ съответнитъ институти. При установяване на измама въ качествата се налагатъ предвиденитъ въ наредбата санкции — отнемане на правото на търгуване съ този артикулъ и глоба.

Предназначениятъ за износъ пиперъ се опакова въ ютени или конопени торби, въ присѣствието на контролоръ и се плом-

бира и етикира съ съответния, отговарящ на качеството етикетъ, като самата партида се придружава съ контролно свидетелство за извършения анализ (фиг. 16).

Пиперътъ е продуктъ, който трѣбва да се предпазва отъ външнитѣ влияния, особено отъ свѣтлината и отъ влагата. За това и амбалажа трѣбва да отговаря на редица условия. По-дребнитѣ амбалажи — пакетчетата отъ по 0.20 — 1 кгр. се поставятъ въ двойни книжни кесии, отъ които вътрешната бѣла, непропу-



Фиг. 16. Приготовление на млѣнъ пиперъ за износъ. (изъ Sz. Munka).

склива, (пергаментова), а външната винаги цвѣтна, най-често червена. На пакетчетата задължително е написано: *унгарски пиперъ* и района *Сегединъ* или *Калоча* както и официалното качество. Търговецътъ слага само марката на своята търговска кжща. Когато пакетчето се поставя въ ламаринена или картонена кутия, на която се намиратъ съответнитѣ надписи или марка, вътрешната кесия е чисто бѣла.

Това е въ общи линии състоянието на унгарското производство, фабрикация и търговия съ млѣнъ червенъ пиперъ. Много ясно изпъква, че само благодарение на енергичната намѣса на държавата чрезъ установяването надзоръ върху фабрикацията и пълна регламентация на търговията, Унгария днесъ предлага млѣнъ червенъ пиперъ, отличенъ по качество и видъ и успѣ да се наложи бързо на свѣтовнитѣ пазари.

Съ тѣзи бележки ние не претендираме да сме изчерпали въпроса напълно. Унгарската организация заслужава едно обстоятелствено и продължително изучаване.

Сжщо не по-малкъ интересъ за насъ представлява и състоянието на пиперовото производство и индустрия въ Испания, другата голѣма и свѣтовно известна пиперопроизводителка.

III

Състояние на производството, преработката и търговията съ млѣнъ червенъ пиперъ въ България и мѣрки за тѣхното регламентиране

Значение на пиперовото производство

Консумацията на фабричния млѣнъ червенъ пиперъ у насъ, обектъ на търговия, възлиза на 1.3 до 1.7 милиона кгр. годишно. Като се прибави къмъ него и масовото приготвяне на едро суканъ червенъ пиперъ въ самитѣ домакинства, консумацията на тази подправка, взета общо, възлиза кржгло на 2 милиона кгр. годишно.

До скоро тѣзи нужди се задоволяваха отъ мѣстното производство и отъ едно опредѣлено количество млѣнъ червенъ пиперъ, внасянъ отъ Испания или Унгария.

ТАБЛИЦА 3

Вносъ-износъ на млѣнъ червенъ пиперъ за периода 1923 — 1929 год.

Години	Въ килограми		З а б е л е ж к а
	Вносъ	Износъ	
1923	75,629	—	Изъ „Български градинарь“ год. VIII, бр. 17/136 отъ 1 октомврий 1936 година
1924	233,615	—	
1925	43,941	—	
1926	5,292	—	
1927	11,341	—	
1928	1,175	2,660	
1929	6,629	5,027	

Както се вижда, не сж далечъ отъ насъ още годинитѣ на една непростима апатия къмъ това производство, когато за покриването напълно на нашитѣ вътрешни нужди ние прибѣгвахме до вносъ на млѣнъ червенъ пиперъ отъ вънъ. Отъ горната таблица ясно проличава една бавна тенденция за самозадоволяване. Къмъ 1929 година вече се стига до едно балансиране, като незначително внесеното количество се компенсира съ еквивалентния износъ на сжщото.

Отъ десетина години насамъ консумацията въ страната е вече напълно задоволена съ мѣстното производство и се направиха първитѣ по-сериозни опити за износъ на млѣнъ и сушенъ червенъ пиперъ въ чужбина. Незначителенъ въ началото, този износъ показва една много сигурна тенденция на увеличение.

ТАБЛИЦА 4

Износъ на млѣнъ и сушенъ червенъ пиперъ за времето 1933 — 1938 год.¹⁾

Години	Млѣнъ черв. пиперъ		Сушени чушки	
	Килограми	Л е в а	Килограми	Л е в а
1933	2,413	29,682	210,160	720,547
1934	4,274	52,844	304,741	1,520,825
1935	41,820	274,322	688,403	2,526,376
1936	13,189	160,396	616,443	3,753,786
1937	182,218	2,419,989	7,301	117,052
1938	13,168	433,200	1,400	44,228

Въ горната таблица сж показани изнесенитѣ количества и тѣхната стойностъ за времето отъ 1933 година насамъ. Прави впечатление сравнително значителния износъ на сушени чушки по отношение на изнесения млѣнъ червенъ пиперъ. Това се дължи главно на обстоятелството, че ние и до днесъ нѣмаме типизиранъ качественъ продуктъ за износъ, поради което нѣкои предпочитатъ да изнасятъ материала като полуфабрикатъ и да си го преработватъ. При едно контролирано и типизирано висококачествено производство, рожба на една подновена и усъвършенствувана система на преработка, която ние сме въ състояние да въведемъ веднага, ние ще можемъ да изнесемъ голѣми количества на външнитѣ пазари—европейски и задокеански, гдето има да се справяме съ организирания износъ, за сега главно отъ страна на Унгария.

А не трѣбва да се забравя, че нашето производство на пиперъ може да добие силенъ тласъкъ въ развитието си само при единъ разширенъ износъ на млѣнъ пиперъ. Добритѣ цени които намѣри тази година пипера, благодарение на създадения интересъ въ чужбина къмъ тази подправка, насърдчиха значително производителитѣ отъ двата пиперопроизводителни района и презъ настѣпващия сезонъ интереса порастна до такава степенъ, че ние съ положителностъ можемъ да очакваме едно дублиране на площта, която се подготвя за засаждане съ специалнитѣ пиперови сортове за производство на млѣнъ червенъ пиперъ. При това положение ние ще имаме едно количество сигурно отъ около 3—3.5 милиона кг. произведенъ млѣнъ пиперъ, който следъ покриването на мѣстната консумация ще трѣбва да се насочи навънъ. Тамъ обаче, трѣбва да представимъ типизиранъ националенъ продуктъ, за да можемъ завинаги да се затвърдимъ и издигнемъ като доставчици на този артикулъ, което достигнахме вече въ други области на нашия износъ. А затова трѣбва едно бързо уреждане на преработката и установяване на контролъ. Иначе, при обикновения пиперъ, който произвеждахме доскоро, може би удовлетворяващъ непретенциозния вкусъ на нашия кон-

¹⁾ Даннитѣ за 1933 — 1936 год. сж взети отъ статията на Д-ръ Близнаковъ — Производството и търговията съ млѣнъ червенъ пиперъ. Списание на бълг. икономическо д-во, год. XXXVI, кн. 8, 1937 год., а тѣзи за 1937 и 1938 год. отъ Експортния институтъ.

суматоръ, но неотговарящъ на нормитѣ и на изискванията на външнитѣ пазари, ние ще повторимъ катастрофалнитѣ последици отъ претоварването на нашия пазаръ — спадането на ценитѣ и нови разочарования у производителитѣ.

Какво огромно значение може да има за селата около Пловдивъ, едно стабилизиране и разширение на пиперовата култура и производство се вижда отъ това, че при дребния характеръ на стопанствата, при 15 хиляди декара засадени съ специални пипери и при срѣдно 5 декара площъ на домакинство, се заангажирва труда на около 3000 домакинства. Отъ производството на суровия пиперъ ще останатъ у тѣхъ около 50—60 милиона лева, а отъ преработката (при условия на рационализиране) още 10 милиона лева. При една срѣдна цена отъ 30 лева килограма ще останатъ въ Пловдивския районъ общо у производители, мелничари, едри и дребни търговци надъ 100 милиона лева.

Райони на разпространение и отглеждане на пиперитѣ за млене

Въ България, отглеждането на пипера съ специалното предназначение фабрикуване на млѣнъ червенъ пиперъ е локализирано въ два района и двата въ непосредствена близостъ съ гр. Пловдивъ: Кричимски съ селата Куртово-Конаре, Ново село, гара Кричимъ съ Полатово, Цалапица, Кадиево, Йоакимъ-Груево и пр. и районъ на Поповица, главно съ селата Поповица и Надеждино, Асеновградско. Отъ тѣзи два района, вториятъ дава около $\frac{1}{4}$ отъ производството. Въ Кричимския районъ се засаждатъ около 4—6 хиляди декара годишно, а въ вториятъ 1.5—2 хиляди декара.

Напоследъкъ и особено презъ настоящата година се забелязва едно разширение на културата въ съседнитѣ села и нейното намаляване въ старото ѝ огнище Куртово-Конаре.

Въ сортово отношение и въ двата района, първоначално преобладаваше широко, ако не и изключително, лютия пиперъ, сортъ известенъ подъ името Черенъ лютъ.

Черниятъ лютъ пеперъ е твърде сходенъ съ Сегединския и нашия известенъ сортъ Полонски пиперъ. Характеренъ е съ свитѣ висящи, конусовидни, сплеснати плодове, които при узрѣване добиватъ хубавъ алено-червенъ цвѣтъ. Преди зачервяването плодоветѣ иматъ тъмно-зеленъ цвѣтъ, отгдето и сорта носи името си Черенъ. Той е ранъ сортъ, съ високъ доходъ, съ тънко месо и съхне отлично. Отъ него се добиваше лютия млѣнъ червенъ пиперъ. Разпространенъ въ двата района. Понася доста добре сушата.

Благодарение на ориентирането на нашия пазаръ напоследъкъ къмъ сладкия млѣнъ червенъ пиперъ, който се заплащаше по-скжпо и главно за нуждитѣ на износа, започна едно систематично и прогресивно увеличение на площта заета съ сортове сладки пипери. Тѣ измѣстватъ постепенно лютия пиперъ и въ двата района.

За сега се срѣщатъ въ тѣзи райони 4 сорта специални сладки пипери.

1. Сортъ *Новоселски капии*. Масово разпространенъ въ района на Кричимъ. Съ конусовидни сплеснати висящи чушки, подобно на Черния лютъ, срѣдна голѣмина. При узрѣване плодетъ добиватъ хубавъ алено-червенъ цвѣтъ. Съ тънко месо, съхне добре. Отъ него опитната станция е отбрала селекционната линия № 379, много ранна, която е масово разпространена. (фиг. 17).



Фиг. 17. Пиперъ, сортъ Новоселски капии № 379 (ориг.).

2. Сортъ *Райковъ*. Разпространенъ сжщо въ Кричимския районъ. Познава се лесно по своитѣ кжси, съ по-широка основа висящи, конусовидни плодове. При узрѣване чушкитѣ добиватъ ясенъ алено-червенъ цвѣтъ. Има подебело месо отъ другитѣ. Съхне добре. На неподходящи, слаби почви модифицира силно.

3. Сортъ *Горогледъ*. Разпространенъ главно въ Поповицкия районъ и изключително култивирания сортъ въ с. Надеждино. Характеренъ е съ своитѣ стърчащи конусовидно-сплеснати плодове, типъ капия. Носи името си отъ това, че плодетъ му стърчатъ: „гледа горе“. Съхне отлично. Това е единъ късенъ сортъ и плодоноси късно презъ есенята. Поради този неговъ характеръ той иска производство на разсадъ въ парници за да се предвижи вегетационния му периодъ поне

1 месецъ напредъ и се извършатъ главнитѣ беритби при благоприятното време за сушене рано презъ есенята.

4. *Каба тривърхъ*. Сжщо сладъкъ сортъ разпространенъ и въ двата района. Вѣроятнотъ отъ испански произходъ. Характеренъ съ своитѣ тѣпи, тривърхи чушки, типъ каба. Много доходенъ сортъ. Съ тънко месо. Суши се великолепно на слънце. Продава се зимно време на низи или пасталиранъ и се употребява за пълнене. Дава сжщо и хубавъ млѣнъ червенъ пиперъ. Отъ него опитната станция въ Пловдивъ разпространява селекционната линия № 277.

Споредъ проучванията на станцията, тѣзи сладки сортове пипери сж напълно пригодни за получаване на деликатенъ сладъкъ млѣнъ червенъ пиперъ, експортенъ типъ, следъ надлежна манипулация. Благодарение липсата на лютивина, при една по-ефтина манипулация отъ унгарската, може да се достигне качеството на тѣхнитѣ сладки фабрики за износъ. Нѣщо повече, ние се надѣваме, поради по-благоприятнитѣ условия и отличенъ суровъ продуктъ да получимъ млѣнъ пиперъ съ ненадминатъ ароматъ.

Всички тѣзи сортове, обаче, за сега, се отглеждатъ разпръснато и най-често сж въ съседство съ лютия пиперъ. Поради това тѣ не даватъ гарантирано сладъкъ материалъ. Едни и сжщи стопани отглеждатъ и сладки и лютъ пиперъ, така че освенъ подлютяването на сладкитѣ пипери, което се дължи на кръстосване, но и при нанизването често става нежелателно смѣсване.

Независимо отъ това, за да може да се доставятъ голѣми количества еднообразенъ суровъ материалъ за индустрията, да се избѣгне превоза и за да може да се упражнява ефикасенъ контролъ върху отглеждането и преработката на пипера е необходимо да се създаде едно концентрирано производство и преработка въ опредѣлени само райони.

Тѣзи обстоятелства налагатъ, прочее, като първа мѣрка къмъ подобрието и стандартизирането на нашето пиперово производство да се опредѣлятъ районитѣ на тѣзи специални пипери, и да се районира въ тѣхъ специалнитѣ сортове за млѣне.

Ние смѣтаме за най-целесобразно, поне за сега, да бждатъ опредѣлени като специфични райони за целта, очерталитѣ се като такива Кричимския и Поповицкия, като въ Кричимския районъ се оставятъ въ единъ подрайонъ само сортоветѣ *Новоселски капии* и *Райковъ* и единъ втори подрайонъ за *Черния лютъ* пиперъ. Въ Поповицкия районъ да остане единствено сладкиятъ сортъ *Горогледъ*. За запазване чистотата на сортоветѣ да се възложи на опитната станция въ Пловдивъ производството на семе, ксето ще се дава периодически въ съответнитѣ райони. *Кабата тривърхъ* да се остави само като пиперъ за сушене и пасталиране.

Въ опредѣленитѣ райони ще се заставатъ само одобренитѣ и вписани въ регистъра на М. З. Д. И. пипери. Въвеждането на нови сортове ще става следъ предварителното имъ изпитване.

Разпредѣлението на площитѣ заемани съ пиперъ, по села, въ опредѣленитѣ райони, както и контрола презъ време на вегетацията, констатиране чистотата на сортовия материалъ ще се извършва отъ органитъ на М-вото на земедѣлието, при специално създадена служба по пипера, за която целъ е нужно да се изработи специална наредба за районирането на сортоветѣ, контролтѣ презъ време на вегетацията и беритбата.

По отношение отглеждането на пипера техниката у насъ е много добра — градинска. Тя е по-задоволителна отъ унгарската, на което се дължатъ и по-високитѣ добиви на декаръ, които ние получаваме—срѣдно 200—250 кг. млѣнъ червенъ пиперъ. Все пакъ въ това направление могатъ да се въведатъ нѣкои подобрения. Известно е че първитѣ беритби даватъ винаги по-доброкачествени плодове и изсушаването става при благоприятнитѣ условия на сухитѣ и слънчеви месеци августъ и септември. Следо-



Фиг. 18. Сушене въ червенъ пиперъ на слънце въ гара Кричимския районъ.

вателно, не е без значение предвиждането на вегетацията поне съ един месец напредъ, което е особено важно за по-късните сортове, какъвто е Горогледа. Това може да бжде постигнато лесно чрезъ въвеждането на слаба форсировка въ полу-топли парници за производство на разсадъ въ Поповицкия районъ. Като се има предъ видъ, че отглеждането на пипера у насъ е почти градинско, цѣлата техника доста съвършенна, като други препоръжки отъ агро-техниченъ характеръ сж: подсилване на разсада, торене съ изкуствени торове и др.

Брането на пипера става когато чушките сж напълно узрѣли (червени). Зеленитѣ чушки при сушенето избѣляватъ и влошаватъ качеството на материала, затова тѣхното бране трѣбва да се избѣгва. При транспорта на пипера трѣбва да се внимава да не се нараняватъ чушките. Низането става обикновено на низи дълги 2 м., всѣка отъ които побира около 7 — 8 кгр. (фиг. 19).

Сушенето става на слънце, подъ стрехи, по зидове, по дървета и пр., като се използва хубавото време, което имаме презъ есенята (фиг. 18). Презъ зимата всички низи трѣбва да се съхраняватъ подъ навеси, за да не се повреждатъ.

Преработка

Поставя се въпросътъ, какъ е възможно тогава въ България, при наличността на такива добри сортове пиперъ, на по-добритѣ климатически условия, които имаме отъ унгарскитѣ и по-съвършенното градинско отглеждане, да се получава по-доброкачественъ червенъ пиперъ отъ унгарския.

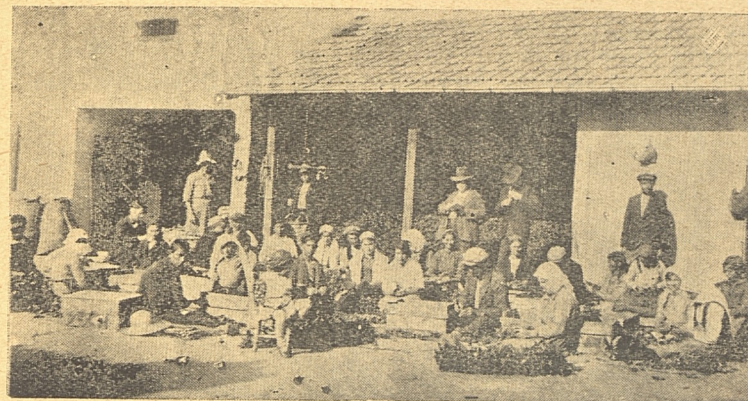
Причината за всичко това лежи въ примитивната индустриална преработка на млѣния червенъ пиперъ у насъ, поради което се получава продуктъ отъ ниско качество, безъ типовъ характеръ. Липсата на каквато и да е регламентация на индустрията и търговията съ този артикулъ довежда до произвеждането на най-разнообразни, груби, доброкачествени и често вредни типове пипери, безъ постояненъ и опредѣленъ съставъ.

При тази безконтролна дейностъ въ индустрията намираха се и недобросъвестни лица, които вършеха систематични фалшификации съ този продуктъ, въпреки съществуването на редица закони и правилници за санитаренъ надзоръ.

Трѣбва да се признае, съ съжаление, че състоянието на нашата пиперова индустрия е още плачевно. Тя е изостанала и е една отъ най-примитивнитѣ индустрии въ България, които се занимаватъ съ преработка на сурови материали отъ земеделски произходъ.

На първо мѣсто, предварителната манипулация на пипера у насъ бѣ сведена до единъ краенъ минимумъ. Пиперътъ се суши въ селата въ сушилни, които се помѣщаватъ въ низки стаички потънали въ прахъ, въ които нападалиятъ по земята пиперки се смятатъ съ боклука. Изсушаването става чрезъ неравномерно нагрѣване на низитѣ и най-често голѣма частъ отъ пипера пригаря и почернява, което се отразява зле върху цвѣта на смлѣния червенъ пиперъ. Следъ изсушаването пиперътъ се счуква изцѣло,

безъ да се отстраняватъ дрѣжките съ чашкитѣ и семенника, както и да се извършва сортировка, при която да се отстранятъ избѣлялитѣ, петносани и мухлясали плодове. Всичкия този материалъ, най-често, изобилно напращенъ и замърсенъ се слага въ камѣка да се меле. Въ рѣдки случаи и особено последната година едва се започна по-внимателно приготвяне на материала за млене.



Фиг. 19. Низане на червенъ пиперъ за млене въ с. Куртово-Конаре. (фото Кждриновъ).

Ясно е, прочее, че липсата на грижлива манипулация, чрезъ която се постига едно идеално сортиране на материала, отстраняване на недоброкачествени плодове, дрѣжки и други случайни примѣси и остатѣци, както и неправилното сушене не позволяватъ да се добиятъ онѣзи доброкачествени полуфабрикати, които опредѣлятъ качеството на смлѣния червенъ пиперъ. Голѣмиятъ рандеманъ на камѣкъ който догонватъ нашитѣ мелничари става за смѣтка на финеса на продукта, поради което на нашия пазаръ всички пипери се отличаватъ съ липса на ситнота. Въ общи черти, това сж причинитѣ за получаването на недоброкачественъ и най-разнообразенъ по цвѣтъ, вкусъ и финесъ, пиперъ у насъ.

Необходимо е, следователно, съ огледъ фабрикуване фини експортни качества, да се въведе у насъ една рационализирана манипулация, която ще се изрази въ следното:

1. Безусловно отстраняване на дрѣжките заедно съ чашкитѣ. Тѣ сж баластъ, който въ никой случай не бива да влиза въ състава на млѣния червенъ пиперъ.

2. При изхождането отъ лють пиперъ за добиване на сладъкъ червенъ пиперъ, ще трѣбва, освенъ изхвърлянето на дрѣжките, да се извади и семето и се подложи на промиване за обезлютяване, а отъ месестата частъ ще трѣбва да се отстранятъ жилките. Следъ изсушаването тѣ се смѣсватъ въ опредѣлена пропорция и се мелятъ.

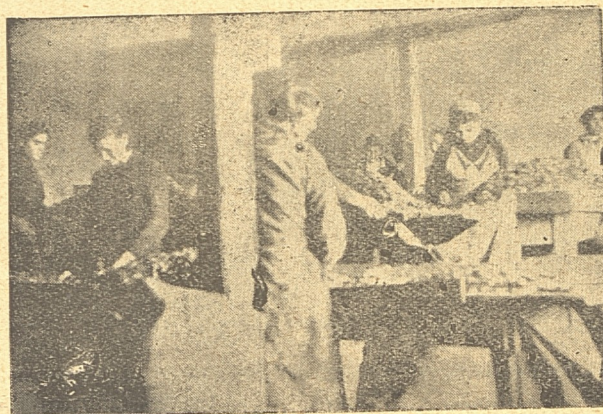
3. Плесенясалитѣ чушки трѣбва да се отстраняватъ.

4. Избълялитъ чушки при сортировката минаватъ въ второ качество.

5. Замърсенитъ при естествено сушене на низи пиперки, трѣбва да се измиватъ преди да бждатъ извадени дрѣжкитъ.

6. Преди мленето натрошениятъ пиперъ трѣбва да се пресѣва за да се освободи отъ прахътъ.

Тази манипулация по административенъ редъ ще се оеднакви и ще стане задължителна за всички предприятия, като се създаде специална такава за сладкитъ експортни качества и друга за лютия и сладъкъ пиперъ I и II качество.



Фиг. 20. Почистване пипера отъ дрѣжкитъ въ мелницата — Берлиновъ на гара Кричимъ.

За сега повечето отъ мелничнитъ инсталации за пипера, такива се наброяватъ около 18, отъ които 14 въ Кричимския районъ и 4 въ района на Поповица, сж твърде неподходящи. Много отъ тѣхъ представляватъ полу разрушени дъсчени или керпичени сгради, потънали въ паяджини и прахъ, съ прѣстени подове по които се смята прѣснатия червенъ пиперъ и кждето е невъзможно да се спазватъ най-елементарнитъ правила на хигиената. Независимо отъ това, много отъ тѣзи мелници се занимаватъ съ млене на ярма и брашно.

При една такава индустрия е изключено да се извърши една добра преработка и се влошава качеството и на най-хубавия първоначаленъ материалъ, който пристига за млене.

За да се подобрятъ условията за млене на пипера у насъ, трѣбва да се закриятъ всички неотговарящи на дадени технически и санитарни изисквания мелнични инсталации, като се задължатъ останалитъ да устроятъ по опредѣленъ образецъ своитъ пиперови мелници, съ прилажещи къмъ тѣхъ навеси, сушилни, складове и други съорѣжения, необходими при рационализираната манипулация, която ще става въ бждаще при самитъ мелници.

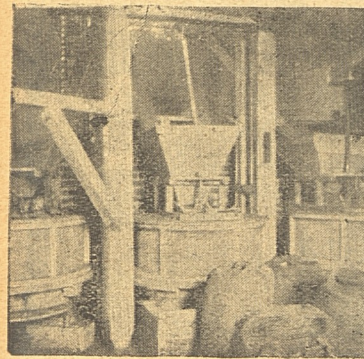
Всѣка една фабрична пиперова инсталация трѣбва да отговаря на следнитъ условия:

1. Да притежава масивни сгради за мелницата и прилежащитъ складове за съхраняване на пипера до момента на неговото пломбиране и етикиране отъ съответния контроленъ органъ, възъ основа на извършената квалификация.

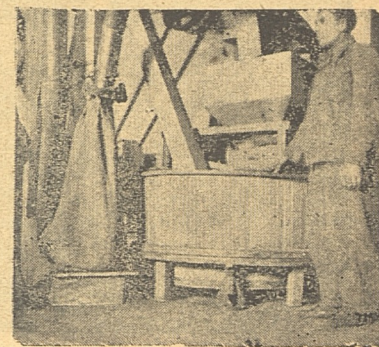
2. Въ тѣзи пиперови мелници да се забрани смилането на каквито и да било други продукти.

3. Всѣко предприятие да има навеси, сушилни, манипулационни помѣщения, складове за готовия продуктъ, канцелария и пд

4. Преработката на пипера да става последователно презъ годината по начинъ, щото да се получава винаги прѣсенъ продуктъ.



Фиг. 21. Мелница за червенъ пиперъ на П. Александроу с. Куртово-конаре (ориг.).



Фиг. 22. Нова мелница за червенъ пиперъ — Берлиновъ, гара Кричимъ (ориг.).

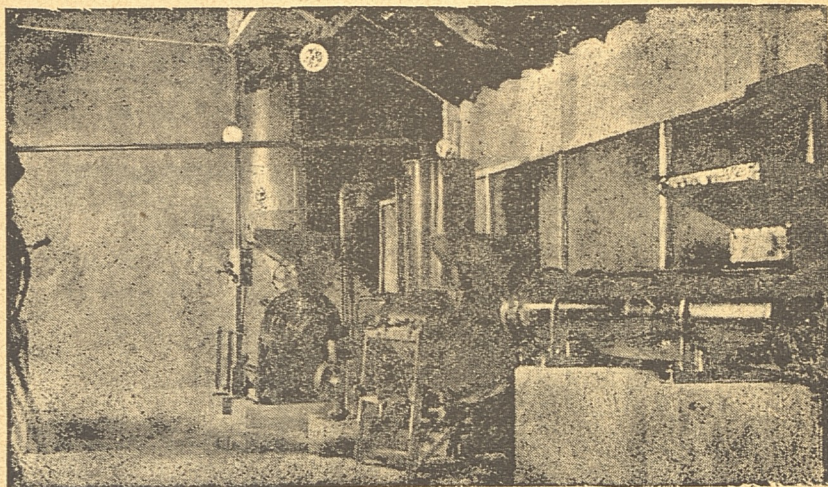
Вече имаме известенъ прогресъ въ това отношение. Отъ миналата година се построиха нѣколко специални пиперови мелници, (Берлиновъ, Х. Ничевъ, Кондовъ (фиг. 22, 23), а и много отъ старитъ мелници сж въ процесъ на преустройство, съ огледъ да бждатъ готови да работятъ презъ престоющата есенъ типовъ млѣнъ червенъ пиперъ, съгласно новата регламентация, която се очаква да бжде извършена въ най-скоро време.

На снимката (фиг. 24) се вижда първата българска мелница за червенъ пиперъ, построена отъ Александъръ Димитровъ въ с. Куртово-конаре, пловдивско. Сжщата мелница тази година е преустроена, за да може да се получи висококачественъ млѣнъ пиперъ (фиг. 21).

Тукъ му е мѣстото да отбележимъ, че нашата пиперова индустрия не изисква много скъпи технически усъвършенствувания, които биха погълнали голѣми инвестиции на капитали. Качествения продуктъ се явява като резултатъ преди всичко на една грижлива манипулация, която е свързана съ заангажирването на повече работна рѣжа и то предимно женски трудъ. По този начинъ увеличената стойностъ на продукта при усъвършенствувана преработка става за смѣтка на създаващия се поминѣкъ на много селски домакинства и то главно презъ мъртвия зименъ сезонъ.

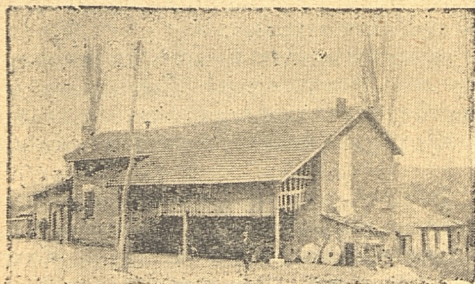
Поставя се въпроса веднага могатъ ли нашитъ дребни производители на пиперъ да разполагатъ съ елементарнитъ удобства

за манипулиране и най-важното за правилно сушене. Голѣмото болшинство притежаватъ по нѣколко декара пиперъ и при най-добро желание не биха могли да спазятъ правилата на едно добро сушене въ сушилниѣ. Затова ще се наложи продажбата да



Фиг. 23. I-ва българска вакумна инсталация за млѣнъ пиперъ на Ат. Ив. Шоповъ, гара Кричимъ.

става на низи или на суровъ пиперъ още на нивата, за което на производителя ще трѣбва да се гарантира ежегодно една минимална продажна цена, калкулирана въз основа на производствената стойностъ плусъ необходимата печалба за положениа трудъ и грижи при отглеждането.



Фиг. 24. Най-старата мелница за червенъ пиперъ (основана въ 1896 год.).

По този начинъ като втора важна мѣрка за добиването на доброкачественъ млѣнъ червенъ пиперъ се явява рационализираната манипулация преди мленето, въ която се крие споредъ насъ и секретъ на унгарската пиперова индустрия и преустройство-

то на мелничните инсталации, чрезъ регистрирането и признаването отъ властитѣ на специална пиперова индустрия, както и усъвършенствуването на техниката при мленето, за да се получи необходимия финесъ на пипера като окончателенъ фабрикатъ.

Качества, контролъ и продажба

Тѣзи отъ сжщественно значение, мѣрки, отъ които първата регламентираща земеделското производство, а втората фабриката, ще останатъ като пожелание, ако не сж придружени съ установяването на типови качества български пиперъ съ опредѣленъ съставъ и свойства и провеждането на една строга организация на държавенъ надзоръ надъ фабриката и търговията.

Като трета важна мѣрка по пѣтия на рационализирането на българското пиперово производство се явява, следователно, установяването на щандартни или типови качества български млѣнъ червенъ пиперъ.

Тѣзи качества се опредѣлятъ отъ качеството и съотношението на полуфабрикатитѣ — месеста частъ и семе, както и отъ естеството на изходния материалъ, който бива сладъкъ или лютъ. Тѣ отговарятъ на опредѣлени норми по отношение физическитѣ си свойства — цвѣтъ и вкусъ и по химическия си съставъ, главно по съдържанието на обща пепель, неразтворима пепель, етеренъ екстрактъ и капсаицинъ.

Нѣкои погрѣшно мислятъ у насъ, че е възможно да се установятъ качества въз основа на ситнотата при смилането. Това свойство е безъ значение за качеството, тъй като то ще бжде еднакво, общо и задължително за всички качества български пиперъ.

Въпросътъ за установяване качества, доколкото последнитѣ ще зависятъ отъ първоначалния материалъ, е уясненъ. Въз основа на нашитѣ изследвания върху материала въ България, ние смѣтаме, че до пълното райониране на нашитѣ сортове ще можемъ да използваме сладкитѣ сортове за добиване на експортни качества сладъкъ български пиперъ, а черния лютъ пиперъ ще бжде използванъ главно за фабрикуване на качеството лютъ български пиперъ. Когато търсенето на сладкия пиперъ е голѣмо ще може чрезъ въвеждането на унгарската система на обезлютаване да се фабрикуватъ сладкитѣ качества български пиперъ, като се изхожда и отъ черния лютъ. За сладкитѣ качества получени отъ гарантирано сладкитѣ сортове ще се прибавя обозначаването „безъ капсаицинъ“.

По-труденъ е въпросътъ за пропорцията въ която трѣбва да се смѣси семето съ перикарпа. Въ това отношение нѣмаме технически изследвания, за да си уяснимъ влиянието на семето върху цвѣта, консистенцията, вкуса и трайността на продукта. Нѣкои наши индустриалци предлагатъ да не се употребява семето. Въ Унгария то се смѣта, обратно, като необходима съставна частъ, която влияе както на цвѣта, така и на вкуса чрезъ мазнитѣ които му дава. Ние смѣтаме, че до пълното изясняване на

въпроса семето ще трябва да се меле с перикарпа в пропорция, въ каквато се намира въ самия плодъ. Само при искане отъ чужбина на пиперъ безъ семе, може да се допусне смилането само на месестата частъ.

За типизирането на качествата естествено е, че манипулацията и мленето трябва да бъдат еднакви въ всички мелници и въ двата района. Като изхождаме отъ нашия материалъ, за нашитъ условия ние смѣтаме, че за нуждитъ на нашия износъ и вътрешна консумация, могатъ да бъдатъ създадени още тази година следнитъ типови качества български пиперъ:

1. Сладъкъ—екстра качество. (Деликатенъ сладъкъ).

Приготвява се отъ първокачественъ сортиранъ материалъ отъ сладкитъ сортове пипери застъпени въ двата района.

За неговото фабрикуване се въвежда специална манипулация: Отрѣзва се дрѣжката и чашката на чушката; последната се разтваря надлъжно и се изважда семето сь централната плацента. Суши се отдѣлно месестата частъ на пиперката отворена или нарѣзана; натрошава се и се освобождава отъ праха чрезъ пресѣване. Отдѣленото семе се почиства отъ плацентнитъ остатѣци и се суши. Сушенето на месестата частъ става въ удобни сушилни по начинъ да не се получи пригаряне. Изсушеното месо и семе се смѣсватъ въ пропорция, на 100 части месеста частъ — 40—50 части семе тегловно и се меле.

Този млѣнъ червенъ пиперъ има свѣтълъ алено-червенъ цвѣтъ, сладъкъ вкусъ и е ароматиченъ. По ситнота отговаря на унгарския. Трѣбва да отговаря на следнитъ норми: обща пепель до 6.5%, неразтворима пепель въ 10%-ова солна киселина до 0.5%.

Той ще бъде предназначенъ главно за износъ.

Забележка: Сжщото качество, при обозначение *екстра — екстра*, може да бъде добито само отъ смилането на изсушената месеста частъ безъ семето или сь допустимъ толерансъ семе отъ 5% и то по изисквания поставени отъ странитъ вносители.

2. Сладъкъ — I качество

Получава се отъ сжщия първокачественъ сладъкъ материалъ при една опростена манипулация, при която се изхвърля дрѣжката и чашката на чушката, а останалата частъ — месеста и семето се сушатъ заедно, освобождаватъ отъ праха и се смилатъ безъ предварителна дозировка, а въ онова съотношение, което естествено иматъ въ чушката.

Добитиятъ по този начинъ млѣнъ червенъ пиперъ отговаря на сжщитъ норми по отношение общата и неразтворима пепель както и деликатния (екстра). Има червенъ цвѣтъ и сжщия финесъ. Служи за износъ и за консумация въ страната.

3. Сладъкъ — II качество

Получава се отъ второкачественъ сладъкъ материалъ и главно отъ чушкитъ добити отъ последнитъ беритби презъ есенята, по сжщия начинъ както и първото качество. Отстраняватъ се

дрѣжкитъ сь чашкитъ, а останалата частъ се суши, натрошава и пресѣва отъ праха.

Отличава се по своя по-керемидено—червенъ цвѣтъ. Всички пипери, които по цвѣтъ не могатъ да минатъ къмъ първо качество се отнасятъ къмъ това качество.

Отговаря на следнитъ норми: обща пепель до 8%, неразтворима пепель до 1.2%.

4. Лютъ — I качество

Получава се по сжщия начинъ както и сладкия I качество като се изхожда отъ първокачественъ материалъ отъ лютия пиперъ. Отговаря на сжщитъ норми и по вкусъ е лютъ.

5. Лютъ — II качество

Получава се като сладкия II качество отъ второкачественъ лютъ материалъ. Има сжщитъ норми както второкачествения сладъкъ. По цвѣтъ е керемидено — червенъ и на вкусъ е лютъ.

Веднажъ установени качествата на българския пиперъ и въведени задължително, поставя се въпросътъ кой ще ги опредѣля. Естествено е, ако се остави на фабрикантитъ и търговцитъ да си ги опредѣлятъ можемъ да бждемъ сигурни, че ще имаме винаги много „екстра“ и „деликатни“ качества и никога не ще имаме типизиранъ националенъ продуктъ. Разрастването на отдѣла при опитната станция въ Пловдивъ, на която е възложено отъ М-вото на земедѣлието работата сь подобрене на пиперовата култура, до степенъ на единъ пиперовъ опитенъ и контроленъ институтъ, по подобие на унгарскитъ въ Сегединъ и Калоча, е повече отъ належаще. То не ще коства много срѣдства, и най-важното е, че се намира на срѣдището между двата района, поради което експедитивността на контрола е очевидна. Още повече, че въ тази станция е предприета работа въ това направление отъ нѣколко години. Ще е необходимо само увеличение на персонала сь двама химици-анализатори и лаборанти за окачествяването, както и обзавеждането на необходимитъ лаборатории. Това може да стане и чрезъ сливането на контролнитъ функции по отношение млѣния пиперъ, на Пловдивската химическа лаборатория сь тѣзи на Опитната станция.

Като четвърта мѣрка отъ капитално значение за повдигане нашето пиперопроизводство въ качествено отношение на необходимата висота, както и за да се пресече пѣтя на фалшификацията веднажъ за винаги, се явява създаването на пѣленъ държавенъ контролъ върху фабрикацията и търговията сь млѣнъ червенъ пиперъ.

Тукъ ние бихме могли да почерпимъ добра поука отъ старата пиперопроизводителка Унгария, която отъ 1936 г. въведе този контролъ, който имаше за ефектъ ежегодното удвояване на износа на унгарски пиперъ. Въ България конкретно контролтъ трѣбва да се организира по следниятъ начинъ:

1. *Предварителенъ надзоръ или контролъ върху процеса на фабрикацията.* Само чрезъ установяването на този фабриченъ

надзоръ е възможна ефикасната борба съ фалшификацията и повдигане и типизиране качествата български пиперъ. Иначе ние ще стоимъ съ сегашния надзоръ на базата на субективнитъ определения дали единъ пиперъ е добъръ или не, дали отговаря на качеството или не; единъ и същи пиперъ отъ различни контролни органи ще се квалифицира различно и най-после много нещастни бакали ще носятъ отговорноститъ на нѣкои недобросъвестни търговци заради продажбата на съмнителенъ продуктъ, а търговцитъ могатъ да бждатъ мамени отъ производители при покупката на нѣкои партии сжщо съмнителенъ пиперъ.

Ние сме далечъ отъ мисълта да подценяваме значението на санитарния надзоръ надъ съестнитъ продукти и на голѣмитъ усилия на Дирекцията на народното здраве въ борба съ фалшификацията. Въпросътъ се отнася главно до начинитъ на извършване на контролъ надъ единъ специфиченъ продуктъ, какъвто е млѣниятъ пиперъ. Какъ може да бжде ефикасенъ досегашния контролъ надъ пипера при едно нерегламентирано производство, когато нѣма никакъвъ законодателенъ или административенъ актъ, който да опредѣля кои сж материалитъ влизащи въ състава на окончателния фабрикатъ, както и нормитъ на които трѣбва да отговаря той; когато липсва легална спецификация на суровия материалъ, полуфабрикатитъ, примѣситъ, отпадъцитъ и качества на крайния продуктъ — млѣниятъ пиперъ! Необходимо е да се отиде до изворитъ на продукта, да се регламентира преработката и се създадатъ предпоставкитъ за добиване на типово, качествено производство за износъ и консумация въ страната, като се постави цѣлия процесъ подъ непрекъснатъ контролъ въ самитъ предприятия. Край на това положение може да се сложи само съ предлагания *фабриченъ надзоръ*.

Надзорътъ презъ време на манипулацията и мленето ще бжде упражняванъ отъ специални *държавни контролѣри*, чийто седалища сж на гара Кричимъ и Поповица и които сж функционери на Пиперовия институтъ, служба или Пиперовата станция въ Пловдивъ. Тѣ извършватъ най-щателенъ контролъ на пипера отъ низитъ до постъпването му въ мелницата, следятъ за състоянието на полуфабрикатитъ и правилното млене, за доброто съхранение на чувалитъ. Запечатватъ последнитъ и взематъ проби, които изпращатъ въ института за анализъ и окачествяване. Пломбиратъ и етикиратъ амбалажитъ съ пломбата и етикета на станцията следъ надлежно окачествяване.

Контролирането на физическитъ и химически свойства на пипера, чрезъ които са определятъ неговитъ качества, възъ основа на предварително установени стандарти, става непосредствено следъ фабриката, отъ Пиперовия опитенъ и контроленъ институтъ или станция въ Пловдивъ.

По специално изработенъ правилникъ и методи се извършва контролтъ върху смлѣния пиперъ, който се състои въ физич. анализъ или квалификация (окачествяване) по отношение на вкуса, цвѣта, мириса, финеса, микроскопско изследване за установяване на примѣси отъ чужди вещества, дръжки, чашки отъ пиперъ и пр.

и химически анализъ за опредѣлянето главно на съдържанието на обща пепелъ, неразтворима въ 10%-ва солна киселина пепелъ, етеренъ екстрактъ и капсаицинъ.

Следъ опредѣляне на качеството на пипера, възъ основа на квалификацията се издава надлежното контролно свидетелство за партидата и се пломбиратъ амбалажитъ, като всички въ зависимостъ отъ тѣхния брой се снабдяватъ и съ етикета на контролния институтъ. Само следъ това партидитъ могатъ да бждатъ изнесени отъ мелницитъ и предадени на търговцитъ на едро за преамбалиране, което сжщо ще става въ присѣствието на контролната властъ, или лично отъ търговеца съ поставяне на собствена пломба, при опредѣлени формалности. Формата, голѣмината, цвѣтътъ на етикетитъ както и текстоветъ на актове, контролства и пр. ще бждатъ опредѣлени съ специална наредба.

Освенъ контролхимичната работа на този институтъ ще се възложи и контрола на сортоветъ, участие въ сортовото райониране, извършване на селекционната работа съ пипера, семепроизводството. Усъвършенствуване на агротехнични мероприятия — форсировка, подсилване разсади, дезинфекция на парници, борба съ болести и неприятели, установяване влиянието на водния режимъ, на микроусловията и по-специално педоферата върху качеството и количеството на суровия продуктъ и др. сж все задачи които чакатъ разработка. Необходимо е да се извършатъ и технологични изследвания върху нашитъ пипери, за установяване влиянието на количеството на семето върху цвѣта и трайността на продукта. Да се извършатъ опити съ сушенето на пипера въ връзка съ цвѣта, изгубване на витамини и пр. Точни химически изследвания ще ни позволятъ да установимъ нормитъ на които трѣбва да отговарятъ българскитъ качества.

Ето, това сж все задачи, които чакатъ своето решение бързо, на самото мѣсто и сж органически свързани и неделими. Тѣхното цѣлостно решение може да стане само чрезъ събирането имъ на едно мѣсто въ самиятъ районъ, което ще позволи експедитивностъ въ търговията и целесъобразна и полезна практична и научно-изследователска дейностъ по пипера.

2. *Контролъ въ търговията.* Той ще се изрази въ допълнителни и внезапни ревизии въ складоветъ и магазинитъ и отговаря на сегашния санитаренъ надзоръ. Поради въведената система на фабриченъ контролъ, той ще се извършва при оплакване или подозрения отъ фалшификации или смѣна на качествата, измама въ количествата и пр. Този контролъ ще става сжщо въ института.

За да завършимъ искаме да кажемъ нѣколко думи и за продажбата на пипера.

Естествено е, че съ подобрието и рационализирането на фабриката, като основна предпоставка за получаване качественъ продуктъ, ще се повиши и стойността на последния. А за да може да се проведе ефикасно предлаганата система на държавенъ надзоръ, сж необходими сжщо срѣдства. Всичко това, безспорно, ще се отрази върху стойността на продукта, която ще се повиши. За да може, отъ друга страна, да се избѣгнатъ

големите колебания въ цените, както и една нежелана конкуренция при фабрикацията, която ще стане за сметка на качеството, необходима е намеса от страна на държавата въ търговията съ пипера. Въ заседанията на междуправителствената комисия, свикана на 7, 8 и 11 юний т. г. въ София се изтъкна като най-подходяща за наши условия тези функции да бъдат възложени на един пиперов отдел при Дирекцията на Храноизносъ. Един режим на фиксирани цени за вътрешната търговия ще позволи реализирането на средствата, които да компенсират евентуалните загуби от ниските износни цени и ще може по най-справедлив начин да възнагради всички категории ангажирани въ производството, като се избягнат опасните колебания и игри с цените, най-често ставащи за сметка на поминъка на безпомощния дребен производител.

Покрай другите мерки въ търговията, необходимо е, въ връзка съ контролът да се установи и типов амбалаж, който да бъде изискан по вид и да бъде достатъчно плътен, за да предпазва ситно смления пипер от външни влияния. Още повече, един висококачествен и контролиран продукт трябва да бъде амбалиран и предпазен от по-нататъшни възможности за фалшификация. За износ амбалажите трябва да бъдат по-големи и да отговарят на условията поставени от страните вносителки. За тази цел употребата на двойни торби, от които вътрешната плътна — от американ, а външната конопена се укажа много добра. Амбалажите от 1 кг. надолу — 100, 250 и 500 кг. трябва да бъдат поставени въ двойни книжни кесии, от които вътрешната бела, пергаментова. Те могат да бъдат поставени и въ картонени или ламаринени кутии. Всички амбалажни единици за продажба на едро и дребно трябва да бъдат запечатани и снабдени съ пломби и етикети на контролните органи.

Повишението на цената, което ще падне, върху българския консуматор не ще представлява голяма тежест, като се има предвид, че пиперът е един артикул, който се консумира ограничено, като подправка. Консуматора доброволно ще плати по-скъпо, когато има сигурната гаранция, че получава висококачествен продукт, добре амбалиран и че не е изложен на опасността да бъде измамван съ фалшифицирани пипери, често вредни за здравето.

СЪДЪРЖАНИЕ:

	Стр.
I. Въпросът за червения пипер и неговата регламентация.	
Увод	3
Исторически бележки върху развитието на пиперовото производство въ България и на въпроса за неговото регламентиране.	5
II. Организация на производството, фабрикацията и търговията съ червен пипер въ Унгрия.	
Общи сведения.	14
Производство на суров пипер.	16
Фабрикация на млън червен пипер	19
1. Манипулация	19
2. Сушилни и сушене	22
3. Мелници и млене.	24
Качества и съставъ на унгарския пипер.	25
Организация на контрола.	28
Търговия.	30
III. Състояние на производството, преработката и търговията съ млън червен пипер въ България и мерки за тяхното регламентиране.	
Значение на пиперовото производство.	33
Райони на разпространение и отглеждане на пипера за млене.	35
Преработка.	38
Качество, контрол и продажба.	43

ВСИ „В. Коларов“
Централна библиотека
Пловдив

ВСИ „Г. Димитров“ библиотека