Ueber *Cantharellus cibarius* L. und seine Verwechselung mit *Canth. aurantiacus* Fries.

Von Dr. Emil Pfeiffer in Jena.

Da der als Eierschwämmchen, ächter Pfifferling, Gelbling oder Gehlchen bekannte und mit Recht beliebte Speisepilz *Canth. cibarius* L. meist Ende Mai oder Anfang Juni, wenn die ersten Erdbeeren auf den Markt kommen, aus dem Boden hervortritt und einen lichten, wenig feuchten Standort in Nadelhölzern liebt, während der falsche oder giftige Pfifferling *Canth. aurantiacus* Fr. frühestens von Ende August ab erscheint und schattige, feuchte Wälder mit Moos, oder nassen, selbst moorigen Boden bevorzugt, wird ein unfreiwilliges Durcheinanderbringen Beider wohl selten vorkommen.

In normalen Jahren finden sich einzelne Exemplare des *C. cibarius* noch bis zum Herbst, die dann zum Vergleich mit dem *C. aurantiacus* dienen können; in diesem Jahre fand jedoch eine Ausnahme statt, indem *C. cibarius* erst Mitte Juli erschien und sehr bald wieder gänzlich verschwunden war. Um so vortheilhafter waren die Verhältnisse aber der Entwicklung des *C. aurantiacus* gewesen, der Mitte October an günstigen Stellen so häufig und so üppig entwickelt auftrat, dass er den Beeren und Pilze sammelnden Frauen, die auf dem Markte so oft vergebens nach den Gelbschwämmchen gefragt worden waren, als ein passender Ersatz erscheinen konnte.

Während nun in trockenen Jahren, wo dieser Pilz mehr vereinzelt vorkommt, der Gattungsunterschied von *Cantharellus*, wonach der Stiel ohne erkennbare Trennung in den Hut übergeht, beim *C. aurantiacus* oft mangelhafter ausgedrückt ist und die dann meist dunkelorangegefärbten Lamellen mehr wagrecht nach dem Stiele hin- und nur wenig an diesem herablaufen, nimmt der Pilz in Jahren oder an Orten, wo er dauernd reichliche Feuchtigkeit zugeführt erhält, einen dem *C. cibarius* viel ähnlichem Habitus an. Bei jener trockeneren Entwicklung mit dichterem Textur des Gewebes behält die feinfilzige Oberfläche des Hutes mit geringer Abschwächung die rostbraune Färbung bei, welche sie in der Jugend fast immer hat, und die papierdünnen Lamellen sind meist auffällig orangeroth gefärbt; bei der üppigern Entwicklung geht durch Auseinanderziehen des braunen Filzes die Färbung in Orange gelb über, das in der Mitte dunkler ist, nach dem Rande hin abnimmt und dort oft durch Gelb oder Weiss ersetzt ist. Die Lamellen haben eine mehr gleichmässige

heller oder dunkler orangegelbe Färbung, nur bei jung vertrockneten Exemplaren ist dieselbe auch orangeroth.

In diesem Zustand sind beide leicht zu verwechseln, wie es in der That Mitte October auf dem Markte in Jena geschah, wo *C. aurantiacus* als *C. cibarius* verkauft worden war. Die angerufene polizeiliche Hülfe führte zu den gleich verschiedenen Ansichten der Sachverständigen, obgleich der auf mein Anrathen hinzugezogene Naturforscher G. Herpell in St. Goar *C. aurantiacus* feststellte, widersprachen hiesige Sachverständige dennoch dieser Ansicht. Da ein Mangel guter und ausreichender Beschreibungen die Hauptschwierigkeit bei der Bestimmung der Pilze abgibt, möge hier ein übersichtlicher Vergleich der unterscheidenden Merkmale Beider folgen, wobei der *C. aurantiacus* in seiner leichter zu verwechselnden Form angenommen wird.

***Cantharellus cibarius* L.**

***Canth. aurantiacus* Fries.**

Äussere Form.

Der durch allmähliche Verengung in den Stiel übergehende Hut ist nur jung polsterförmig, im entwickelten Zustande fast immer in der Mitte eingedrückt, die Ränder mehr oder weniger erhoben und wenn ungebogen, doch immer steif und fleischig.

Stiel gekrümmt aufsteigend; Oberfläche des Hutes mehr eben und verbreitert, öfters ungleich entwickelt oder von der Mitte aus durchfurcht, immer aber am Rande nach abwärts geneigt und der fleischlose, rasch verwelkende Rand nach unten umgebogen.

Farbe.

Die äussere Farbe des gesammten Pilzes ist dottergelb oder wachsgelb und wird beim Trocknen eher dunkler; feucht ist seine Oberfläche speckig glänzend und noch intensiver gefärbt.

Alle Theile sind mehr oder weniger intensiv orangegelb gefärbt, zu einer Ocherfärbung verbleichend; der matte, durch feinfilzige Oberfläche wie Waschlleder sich anfühlende Hut behält auch nach dem Trocknen in der Mitte eine dunklere Färbung bei.

Textur und Farbe des Fleisches.

Das weissliche, nach aussen zu etwas gelbliche Fleisch ist dicht, bei älteren Exemplaren mehr faserig, aber immer consistent und wenig wässerig; daher beim Trock-

Weiches weisses oder leicht ochergelbliches, schwammiges und wasserreiches Fleisch, welches beim Trocknen zu einer schlaffen, locker papierartig sich anfas-

nen nur etwas zusammensehrump- fend, aber knorpelig erhärtend. (Von Würmern selten heimgesucht).	senden Masse schwindet. (Oft von Würmern heimgesucht).
--	---

Lamellen.

Meist locker gestellt und nur schmal leistenförmig, selten über, meist unter 3 mm breit und immer fleischig dick, beim Trocknen ohne Aenderung der Farbe knorpelig erhärtend. Oefters unregelmässig netzartig verwachsen und hier- durch auch wohl wellig kraus. Durch die erhobene Form des Hutes sind sie scheinbar länger am Stiele herablaufend.	Die dichtgestellten, meist über 3 mm breiten, dünnen, ocher- oder orangegelben Lamellen spalten sich vom Stiele her oft mehrmals hin- tereinander; am Grunde sind sie öfters kleinfaltig ausgebogen, ver- laufen aber übrigens in gerader Richtung nach dem Rande hin. Beim Welken bleichen sie stärker aus als der Hut und legen oder biegen sich mit seltenen Ausnah- men papierartig um, nun ohne jede Aehnlichkeit mit denen von <i>C. cibarius</i> .
--	--

Sporen bei 400facher Vergrösserung.

Länglich rund, farblos, ohne gelblichen Rand, aber mit schein- bar unebener Oberfläche.	Länglich rund, farblos, mit gelb- lichem Rand, aber glatter Ober- fläche.
---	---

Geruch und Geschmack.

Geruch schwach obstartig, Ge- schmack angenehm würzig und pfefferartig.	Geschmack fade, die Lamellen mit geringem Beigeschmack. Fast geruchlos.
---	---

Der *C. aurantiacus* soll nach Persoon und Marquardt giftig, nach Staude schädlich, nach Lorinser verdächtig, nach Fries nicht essbar, nach Büchner aber nur geschmacklos und nicht giftig sein; die obigen Beobachtungen würden für letztere Ansicht sprechen. Diese Gegensätze liessen sich vielleicht dahin deuten, dass nur der in trockenen Verhältnissen entwickelte Pilz und vielleicht besonders durch seine Lamellen giftig sei. Es könnte dies zu weiteren Beobachtungen anregen, wenn der Pilz durch irgend welche gute Eigenschaften Werth für die Küche hätte, bei dem hohen Wassergehalte dürfte aber sogar sein Nährwerth ein höchst geringer sein.

Dagegen giebt der *C. cibarius* eine vortreffliche Zuthat beim Braten von Fleisch, Wildpret oder Geflügel ab. Als Zubereitung für sich möchte ich nachfolgende, aus einem ersten Hôtel Nizzas stammende empfehlen: Der von fleckigen Stellen ausgeputzte und gewaschene Pilz wird mit Salzwasser und etwas Pfefferpulver weich gekocht, dann dieses abgegossen und der Pilz mit wenig weissem Wein bis zum Kochen gebracht, darauf Gelbei und wenig Mehl eingerührt.

Ueber Oelemulsionen.

Von Dr. O. Linde, Neudamm.

Durch eine mir bislang unbekannte Methode, Oelemulsionen zu machen, welche ich vor einiger Zeit einem Collegen absah, wurde ich zu Versuchen angeregt, deren im Folgenden wiedergegebene Resultate mannigfach von dem abweichen, was darüber in den Lehrbüchern der pharmaceutischen Technik angegeben ist.

Fette Oele lassen sich am besten mit Gummi arabicum emulgiren; Traganth ist nach meinen Erfahrungen sehr wenig dazu geeignet; dasselbe lässt sich von Mischungen des Traganths mit Gummi arab. sagen. Ein recht geräumiger Mörser, der etwa $\frac{2}{3}$ so tief wie breit ist, und ein grosses Pistill mit gehöriger Reibfläche erleichtern die Arbeit sehr. Auch die Beschaffenheit des Oeles ist von Einfluss auf das Gelingen der Emulsion; man hat darauf zu sehen, dass das Oel nicht erstarrt sei, wie es im Winter wohl vorkommt, sondern völlig flüssig und klar. Verwendet man endlich Gummipulver, so wähle man dasselbe möglichst fein.

Oelemulsionen durch Schütteln von Oel mit Mucilago Gummi arab. in der Flasche herzustellen gelingt nicht,¹ das Reiben im Mör-

1) Auf p. 310 der Deutsch-Amer. Apoth.-Zeit. 1885, (No. 10) finde ich zur Bereitung einer angeblich haltbaren Leberthranemulsion nachfolgende Vorschrift. Dieselbe ist auch in einige europäische Zeitschriften übergegangen, u. A. in das Archiv der Pharmacie.

Rp.	Ol. Jecor. Aselli	620	Thle.
	Gummi arab. plv.	10	-
	Tragacanth.	10	-
	Amyl. Marantae	10	-
	Syr. simpl.	100	-
	Aqu. dest.	550	-