

bis 2% Zucker bei 1,6—4% Extrakt und süße Sch. mit 4—17% Zucker und 6—20% Extrakt. Der Alkoholgehalt beträgt 7—12 g in 100 ccm. Ch. ist ein Wein im Sinne des Gesetzes vom 7. IV. 1909, dessen Vorschriften er entsprechen muß. Ausgenommen ist er nur von der zeitlichen und örtlichen Begrenzung der Zuckerung (§ 3). Nach § 17 muß Schaumwein eine Bezeichnung tragen, die das Land erkennbar macht, wo er auf Flaschen gefüllt worden ist, z. B. „Deutscher Sch.“, „Französisches Erzeugnis“, „in Deutschland auf Flaschen gefüllt“. Bei Ch., der einen Zusatz fertiger Kohlensäure erhalten hat, muß die Bezeichnung: „Mit Zusatz von Kohlensäure“ angebracht sein. Dem Schaumwein ähnliche Getränke müssen mit der Kennzeichnung des Ausgangsmaterials, z. B. „Obstschaumwein“, „Apfelschaumwein“, versehen werden. Unter „Sekt“ ist echter Schaumwein zu verstehen. Steuer: S. Anhang: „Gesetz zur Änderung des Schaumweinsteuergesetzes“ vom 26. Juli 1918. — Die französische Erzeugung beträgt rund 40 Millionen Flaschen, von denen 24 Millionen ausgeführt werden. Deutschland führte im Jahre 1912 rund 1 Million Flaschen ein und 1,3 Millionen aus.

Champignon (Feldblätterschwamm, Angerling, Egerling, Brachpilz, Wiesen-schwamm, Pferdepilz, Weidling, frz. Champignon, engl. Champignon, Mushroom), eine der vorzüglichsten und beliebtesten Pilzsorten, wächst in ganz Mitteleuropa auf Wiesen und Brachäckern, in Gärten und Wäldern, und wird auch künstlich gezüchtet. Er gehört zu der Gruppe der Blätterpilze (Agaricus), die an der Unterseite des Hutes als Sporenlager nur Blätter oder Lamellen tragen, und kann daher von allen anderen Gattungen leicht unterschieden werden. Auch im jugendlichen, kugelförmigen Zustande, in dem der Ch. eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Bovist und Lycoperdon zeigt, sind Hut und Lamellen auf dem Querschnitt leicht zu erkennen. Für die beiden wichtigsten Sorten des Ch. gibt das vom Kaiserl. Gesundheitsamte herausgegebene Pilzmerkblatt folgende Kennzeichen: 1. Feldchampignon (*Psalliota* oder *Agaricus campestris*). Hut anfangs kugelig, später schirmförmig, weithin flacher werdend, 6—14 cm breit, dickfleischig mit weißer, auch bräunlicher seidenhaariger Oberhaut, die sich in Streifen abziehen läßt. Fleisch weiß, bei Verletzungen rötlich werdend. Stiel 6—8 cm hoch, weiß, voll, mit einem dickhäutigen, weißen Ringe. Blätter anfangs rötlich, später braun. Geruch fein anisartig, Geschmack nußkernartig. An lichten grasigen Stellen, besonders wo Pferdedung liegt. Fröhsommer bis Herbst. 2. Schafchampignon (*Ps.* oder *A. arvensis*). Hut anfangs zylindrisch-kegelförmig mit abgeflachtem Scheitel, später ausgebreitet, 8—15 cm breit, anfangs etwas flockig, dann kahl. Oberhaut weiß, an Druckstellen gelblich, abziehbar. Fleisch weiß bleibend. Stiel weiß, hohl, mit dickem, straffem Ringe, 5—18 cm hoch. Blätter anfangs grauweiß, bald rötlich werdend, schließlich braun. Geruch und Geschmack angenehm. Auf Wiesen, in Gärten, auch in lichten Wäldern. Sommer bis Herbst. — Von der Beschreibung der zahlreichen weiteren Abarten kann abgesehen werden. — Dem Ch. ist der gefährlichste aller Giftpilze, der Knollenblätterschwamm (*Ama-*

nita phalloides) überaus ähnlich. Das Pilzmerkblatt gibt folgende Kennzeichen für ihn an: Hut 6—8 cm breit, meist weiß, doch auch, zwar in der Grundfarbe weiß, aber mit gelblichem, grünlichem, selbst hellbräunlichem Schimmer, in feuchtem Zustande etwas klebrig. Die Oberhaut ist meist mit einigen weißlichen oder bräunlichen Fetzen der Hülle besetzt. Fleisch weißlich, von widerlich scharfem Geschmack. Blätter weiß. Stiel 8—10 cm hoch, oberhalb der Knolle schlank, nach dem Hute zu sich verjüngend, weißlich, anfangs voll, später hohl werdend, mit einem häutigen, schlaff herabhängenden, weißlichen oder gelblichen Ringe. Das knollige Ende des Stiels ist mit der schlaffen, häutigen, weißlichen Scheide nur wenig verwachsen. In Laub- und Nadelwäldern, auf Waldwiesen, meist herdenweise. Sommer, Herbst. Ganz junge Pilze können ihrem Äußeren nach leicht mit jungen Ch. verwechselt werden, sie zeigen aber beim Durchschneiden niemals rötliche, sondern stets weiße Blätter. — E. Herrmann gibt für den Schafchampignon und seinen Doppelgänger, den gelblichweißen Knollenblätterschwamm (*Amanita mappa*) folgende Unterscheidungsmerkmale. Hut: Beim Ch. Haut leicht ablösbar, ohne Schleierreste, beim Kn. Haut nicht ablösbar, meist mit Schleierresten; Blätter: Beim Ch. in der Jugend rosa, bisweilen weiß, im Alter braunschwarz, fast alle gleich lang, am Stielansatz breit, beim Kn. stets weiß, von ungleicher Länge, an beiden Enden verschmälert; Stiel: Beim Ch. am Grunde schwach verdickt, brüchig, dickfleischig, ohne Scheide, beim Kn. unten mit dicker Wulst, undeutlich ausgebildeter Scheide, zäh und biegsam; Sporen: Beim Ch. braunschwarz, beim Kn. weiß; Geruch: Beim Ch. würzig nach Anis, beim Kn. geruchlos oder nach rohen Kartoffeln; Standort: Ch. Wiesen, Acker, Gärten, Wälder, Höfe, Ställe, Kn. nur im Walde, vorzugsweise im Nadelwalde. — Die Ch. bilden nicht allein im frischen, sondern auch im getrockneten Zustande, ferner in Essig eingemacht und in Blechdosen sterilisiert einen wichtigen Handelsartikel. Die Kultur wird entweder in unterirdischen Räumen (Ch.-Keller) oder in Ställen und Mistbeeten betrieben. Das aus den Sporen entstandene, die Erde in Form feiner weißer Fäden durchsetzende Myzel kommt als Ch.-Brut für sich in den Handel. Die größten Züchtereien finden sich in der Umgegend von Paris, deutsche in Berlin, Braunschweig, Dresden, Erfurt, Hannover und im Harz, namentlich in Goslar. Hinsichtlich des Nährwertes sei auf den Abschnitt Pilze verwiesen.

Chandul, ein Faserstoff aus den westlichen Teilen Ostindiens, besteht aus dem Baste von *Lepuranda succidora* und wird namentlich zur Herstellung von Säcken und Matten verwandt.

Charas, das Harz der indischen Hanfpflanze, wird dort und in Kaschgar viel gesammelt und wirkt betäubend.

Chartreuse, gesetzlich geschützter Name eines feinen französischen Likörs, für dessen Nachahmung nach König folgendes Rezept benutzt werden kann: Man bringt in eine Destillierblase auf ein verzinntes kupfernes Sieb 50 g Abelmuschuskörner, 30 g Zeylonzimt, 100 g Curaçao-schalen, 50 g Pomeranzenfrüchte, 30 g Kardamomen, 150 g Ivakraut, 125 g Angelikasamen,