

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 17 (1939)
Heft: 4

Artikel: Max Seidel, Rektor a.D., Görlitz
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934474>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

sind. Als vorzüglich können nach meiner Erfahrung bewertet werden: Der Feldchampignon (*Psalliota campestris* L.), der Schafchampignon (*Psall. arvensis* Schff.) und allenfalls noch der Kompostchampignon (*Psall. cretacea* Fr.). Als guten Speisepilz, also etwas mehr als mittelmässig schätzte ich den Waldchampignon (*Psall. silvatica* Schff.) ein, während alle andern die Mittelmässigkeit nicht überschreiten. Bei dieser Bewertung stelle ich weniger auf den Eiweissgehalt, also auf die chemische Zusammensetzung, die bei den einzelnen Arten variiert, als auf die Bekömmlichkeit und das Aroma ab.

Bereits hat der Frühling seinen Einzug gehalten und uns schon mit verschiedenen Frühlipilzen beschenkt. Wo Morcheln zu finden sind, hat denn auch die Jagd der Pilzler richtig eingesetzt. Alles was Beine hat und von den Morcheln etwas kennt, kriecht schon in frühen Morgenstunden im Morchelgebiet herum, um

ja nicht zu kurz zu kommen. Ist etwa die Morchel als « bester Speisepilz » anzuerkennen? Liebe Leser, ihr dürft nicht an meinem Verstande zweifeln, aber ich bewerte die Morchel zur Bereitung eines besonderen Gerichtes nicht mehr als mittelmässig. Am besten eignet sie sich als Zugabe zum Braten. Wer Morcheln sammelt für den Verkauf und damit einen guten Preis erzielt, wird am besten beraten sein. Für ein gutes Pilzgericht ziehe ich den zu gleicher Zeit und an der gleichen Stelle wie die Morcheln wachsende « Aderbecherling » (*Discina venosa* Pers.) durchaus vor. Das ist eben die eingangs erwähnte persönliche Einstellung, der individuelle Geschmack. Wer aber Aderbecherlinge sammeln will, soll gerade für diese nicht mit einem Netz oder Säcklein ausrücken, denn bei der Brüchigkeit dieser Pilze würde er nur ein unbrauchbares Durcheinander von Sand und Pilzbröcklein heimtragen. (Fortsetzung folgt.)

Max Seidel, Rektor a. D., Görlitz.

Am 6. April war es einem unserer treuen Mitarbeiter an der Zeitschrift vergönnt, die Feier seines 70. Geburtstages zu begehen. Wie uns mitgeteilt wird, erfreut sich der Jubilar vollkommen körperlicher Frische und der Gesundheitszustand lasse erwarten, dass er seiner Mitwelt als Mykologe noch viele Jahre erhalten bleibe. Bis zum 63. Altersjahr war Seidel an den Schulen tätig, um sich im Jahr 1932 in Görlitz in den wohlverdienten Ruhestand zu begeben. Obwohl schon viele Jahre in der Mykologie tätig, widmet er seine Zeit seither fast vollständig diesem Gebiet, und zwar sowohl in wissenschaftlicher wie volksaufklärender Hinsicht. Dass er in letzterer Beziehung besonders tätig ist, beweisen die vielen in den Oberlausitzer Zeitungen erscheinenden Artikel des « Pilzrates », in welchen Seidel den Pilzfreunden allerhand gute Ratschläge erteilt und damit mancher Hausfrau zu einem herrlichen Pilzbraten verhilft. Der Jubilar hat die Wälder in der Oberlausitz gründlich erforscht und neben vielen andern seltenen Pilzarten auch die *Dictyophora duplicata*, die sogenannte Schleierdame in diesem Gebiet entdeckt und beschrieben. Wissenschaft und Allgemeinheit danken ihm für seine uneigennützig Tätigkeit und wünschen ihm, wie auch wir, einen frohen Lebensabend.

H. W. Zaugg.

