

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 10 (1932)
Heft: 11

Rubrik: Nachklänge zum Delegiertentag in Aarau : in eigener Sache

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.01.2026

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

Nachklänge zum Delegiertentag in Aarau.

In eigener Sache.

Anmerkung der Redaktion. Untenstehender Artikel wurde der Redaktion schon vor Monaten zugestellt. Im Hinblick auf die von Dr. Thellung im Interesse des Friedens eingeleiteten Einigungsverhandlungen wurde der Artikel im Einverständnis mit dessen Verfasser zurückgestellt. Es scheint nun, dass die Verhandlungen erfolglos waren; daher wünscht nun Herr A. S., dass sein Artikel in der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde erscheine. Dem Wunsche wird hiermit entsprochen.

Am Delegiertentag in Aarau wurde auch die Frage aufgeworfen, warum an einem Orte nur eine Sektion bestehen dürfe, und war es interessant, wie diese Frage vom Zentralvorstande beantwortet wurde, trotzdem in den bestehenden Statuten nichts darüber enthalten ist. Man höre und staune: «In den alten Statuten sei ein solcher Passus gewesen.» Man sollte eine solche Begründung nicht für möglich halten, wo doch die jetzigen, an der Delegiertenversammlung in Basel am 29. Januar 1928 genehmigten Statuten unter Art. 34 deutlich sagen: Diese Statuten treten sofort in Kraft und heben diejenigen vom 13. März 1921 auf.

Ende 1925 traten eine Anzahl Mitglieder wegen Meinungsverschiedenheiten aus der Sektion Basel aus. Der Unterzeichnete gründete nun mit den Ausgetretenen und einer Anzahl anderer Pilzfreunde den Verein für Pilzkunde Birsfelden und Umgebung. Am Delegiertentag in Olten, am 24. Januar 1926, wurde der neugegründete Verein mit 15 Stimmen bei 1 Enthaltung in den Verband aufgenommen. In der Folge verlangten wir mehrere Male ein Exemplar der damals geltenden Verbandsstatuten. Wir wurden vertröstet, es seien keine mehr vorhanden und es gäbe doch bald neue. Also die alten Statuten haben wir nie gesehen und kennen sie daher auch nicht, ausserdem sind diese längst ausser Kraft. Es ist nun eine Ironie des Schicksals, dass

ausgerechnet die Sektion Basel die neuen Statuten aufgestellt hat.

Während zu Anfang die Mitglieder der Sektion Birsfelden fast zu gleichen Teilen in Basel und Birsfelden wohnhaft waren, nahmen im Laufe der Zeit die in Basel wohnhaften zu. Nun reichten auf Ende 1930 eine Anzahl in Basel Wohnender zuhanden der Jahresversammlung einen ordnungsgemässen Antrag auf Namensänderung ein. Die in Birsfelden sesshaften Mitglieder waren anfänglich dagegen, fügten sich aber um des Friedens willen, und einigte man sich schliesslich auf den Namen: «Verein für Pilzkunde beider Basel», und dieser wurde von der Generalversammlung einstimmig gutgeheissen. Mittelst eingeschriebenem Brief machten wir der Geschäftsleitung in Burgdorf unterm 8. März 1931 ordnungsgemäss Mitteilung von dieser Namensänderung; ebenso wurde es in unserem letztjährigen Jahresbericht in der Zeitschrift erwähnt. Mit Schreiben vom 4. Juni 1931 gab uns der Z.V. bekannt, dass er die Neubezeichnung nicht anerkennen könne, und nahm Bezug auf den erwähnten Jahresbericht. Ferner begründete er seinen Entscheid unter anderem: die Sektion «Pilzverein Basel» könnte durch unsere Neubezeichnung zu stark konkurrenziert werden. Tatsache ist, dass die Sektion Basel offiziell, aber auch indirekt beim Z.V. Beschwerde erhoben hatte, und erst darauf reagierte der Z.V. prompt. Mit Antwortschreiben vom 18. Juni 1931 lehnten wir den Entscheid des Z.V. als unbegründet und unzuständig ab. Gleichzeitig gaben wir bekannt, dass wir uns der Sektion Basel gegenüber wie bis anhin einer korrekten Haltung befleissen würden, sowie bei Neuwerbung von Mitgliedern ebenfalls loyal zu handeln. Nun herrschte Ruhe in dieser Angelegenheit, bis der Z.V. am 8. Januar 1932 auf diese Angelegenheit zurückkam und uns empfahl, unsern

Verein zu begraben und uns der Sektion Basel anzuschliessen. Das schlug natürlich dem Fass den Boden ein.

Die Sektion Basel hätte Gelegenheit gehabt, wenn sie sich wirklich so in ihrer Existenz bedroht sah, damals einen entsprechenden Passus in die Statuten aufzunehmen, hat dies aber unterlassen. Sie hat ferner unterlassen, einen ordnungsgemässen Antrag zum Delegiertentag einzureichen. Der Z. V. hat dies für Basel besorgt, wie auch Herr Zaugg am Delegiertentag in Aarau wörtlich sagte: «Wir haben schon genug Vorwürfe von Basel hören müssen, dass wir Birsfelden seinerzeit in den Verband aufgenommen haben.» Das sagt genug. Wir waren zu einer friedlichen Verständigung bereit; wir gaben bekannt, dass wir einer späteren Fusion eventuell nicht abgeneigt wären; ferner schlugen wir vor, die Pilzausstellungen abwechselungsweise durchzuführen. Aber diese Argumente wurden nicht gewürdigt, denn Basel ging offenbar nur dar-

auf aus, dahin zu wirken, dass wir unter keinen Umständen vom Delegiertentag anerkannt würden. Wer ist in diesem Falle der Ruhestörer? Man hat uns vorgeworfen, wir hätten nur in Basel Mitglieder geworben. Werte Pilzfreunde, wenn zwei dasselbe tun, ist es nicht dasselbe! Jedermann wirbt doch da, wo er Aussicht auf Erfolg hat; auch der Verband macht es in dieser Hinsicht nicht besser. Wenn auch tatsächlich eine Konkurrenz vorliegen würde, so hätte doch der Verband keinen Schaden dadurch. Es gibt einen französischen Satz: «Vive la concurrence, c'est l'âme du commerce!» Wir erklären heute noch einmal in aller Form, dass unsere Namensänderung absolut nicht gegen die alte Sektion Basel gerichtet ist, aber für das weitere Gedeihen unserer Sektion unerlässlich ist. Übrigens haben wir ja alle die gleichen Ideale und das gleiche Ziel. Darum, werte Pilzfreunde, seid gerecht und gönnt uns auch einen Platz an der Sonne. A. S.

Fragekasten.

Wer ist in der Lage, von Mycodendron paradoxum Masee hier eine Beschreibung zu veröffentlichen? Es handelt sich wahrscheinlich um einen exotischen Kleinpilz. L. S.

Küche.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Von A. L. Müller, Chef de cuisine.

Reistimbale mit Pilzen.

Timbale de riz aux champignons.

Es wird ein weisser Risotto zubereitet gleich wie für Bordüren. Eine Timbaleform wird gut gebuttert zwei Finger dick mit Reis schmisiert (ausgestrichen). Dadurch entsteht in der Mitte ein leerer Raum; dieser wird mit einem Pilzragout, welches ziemlich stark mit Weisswein eingedämpft wurde, gefüllt mit Reis, gut zugedeckt und zirka 10 Minuten im Bain-marie in einem warmen Ofen ziehen

lassen. Die Timbales werden nun auf eine runde Platte gestürzt und mit einer leichten Sauce Tomate umgeben. Die Oberfläche kann nach Belieben mit Trüffeln und Pilzstreifen garniert werden.

Pilau-Reis mit Pilzen.

Riz Pilaw aux champignons.

Der Pilau ist die Nationalspeise der orientalischen Länder und kann auf unendlich viele Arten zubereitet werden. 50 gr gehackte Zwie-