

Franz von Paula von Schrank : Geboren am 21. august 1747, gestorben am 22. Dezember 1835 : zum 100jährigen Todestag des bayrischen Naturforschers und ehemaligen Leiters des Botanischen Gartens in München

Autor(en): **Seidel, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **14 (1936)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934634>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Franz von Paula von Schrank.

Geboren am 21. August 1747, gestorben am 22. Dezember 1835. Zum 100jährigen Todestage des bayrischen Naturforschers und ehemaligen Leiters des Botanischen Gartens in München.

Von M. Seidel, Görlitz.

Am 22. Dezember 1935 sind 100 Jahre verflossen seit dem Tode Franz von Paulas von Schrank, dem berühmten bayrischen Naturforscher und Leiter des botanischen Gartens in München. Ihm seien in ehrender Erinnerung die folgenden Zeilen gewidmet.

Franz von Paula von Schrank wurde am 21. August 1747 zu Varnbach bei Schärding am Inn geboren. Seinen ersten Unterricht erhielt er in der Jesuitenschule zu Passau. Später kam er nach Wien und Oedenburg in Ungarn. Hier lernte er den Missionar Pater Sluha kennen, der die Neigung für die Naturwissenschaften in dem Knaben erweckte. In Raab, Tyrnau und Wien setzte er seine Studien fort. 1769 wurde er Lehrer an der Jesuitenschule in Linz. 1776 erwarb er die theologische Doktorwürde, kehrte ins elterliche Haus zurück und beschäftigte sich vorzugsweise mit naturwissenschaftlichen Arbeiten, von denen er einen Teil unter dem Titel « Beiträge zur Naturgeschichte » 1776 erscheinen liess. 1784 wurde Paula von Schrank Professor der Landwirtschaft an der Hochschule in Ingolstadt. Dann siedelte er nach Landshut über. 1809 beendete er seine Lehrtätigkeit, indem er in demselben Jahre Mitglied der Akademie der Wissenschaft zu München wurde und Leiter des botanischen Gartens daselbst. Im 89. Lebensjahre beschloss ein sanfter Tod sein arbeitsreiches Leben.

Es erschienen eine Menge seiner Arbeiten. Zu rühmen sind seine 1789 in zwei Bänden erschienene « Bayrische Flora », ferner seine « Primitae Florae Salisburgensis » 1792, dann seine « Flora Monacensis », zu welcher der Blumenmaler Joh. Nepomuk Mayrhofer 400 kolorierte Tafeln lieferte. Eine Frucht seiner Tätigkeit als Leiter des botanischen Gartens in München war sein mit 100 kolorierten Tafeln erschienenes Werk: « Plantae rariopes

horti academici Monacensis descriptae et iconibus illustratae » 1819.

von Schrank als Pilzforscher. In seiner « Bayrischen Flora » 1789, im 2. Bande, auf Seiten 568—670 erwähnt Schrank auch die Pilze, die er fast für nutzlos hält. Sie dienen nach seiner Ansicht den Insekten zur Nahrung und Wohnung, zur Düngung des Waldes, zum schnellen Verwesen des alten Holzes, und nur einige zur menschlichen Nahrung. In Frage kommen: Champignon, Morchel, Korallenpilz und Trüffel. Auch die genannten verlangen einen verdauenden Magen, in der Sprache der Diätetik: sie sind ungesund. Sie grenzen wegen ihrer ammoniakhaltigen und alkalischen Bestandteile ans Tierreich.

Ausserdem ist das Fruktifikationsgeschäft in tiefe Nacht gehüllt. Die Samen kennt man nach Micheli; aber man hat noch nicht entdeckt, was einer Blüte ähnlich wäre. Die Kügelchen, die man für Staubgefässe angesehen, sind nach unseren Beobachtungen nichts als Fetzen der abgerissenen Samenhaut (Todl: Berl. Schrift, VI, 272). Vielleicht sucht man auch vergeblich ein Geschlecht in dieser Pflanzenfamilie, vielleicht sind die Pilze das unter den Vegetabilien, was die Bandwürmer, Blasenwürmer, Kratzer unter den Tieren sind, geschlechtlos und eierlegend.

Seine aufgestellte *Klassifikation* der Pilze erinnert an Schaeffer und Linné, die er ja auch als Beleg anführt. Die Systematik ist so lehrreich, dass ich sie nachfolgend wörtlich angebe.

Clavaria.

Man unterscheidet einfache, ästige, rechnet auch das Mutterkorn, das die Kribbelkrankheit verursacht, dazu. Die ästigen sind im Volke unter dem Namen Geissbart oder Hahnenkamm bekannt, werden mit Vorsicht gegessen.

Merulius — Adernpilz.

Hausschwamm, Gebäuden schädlich. An Buchenstämmen ein gallertartiger Schwamm (vermutlich meint Schrank *Merulius tremellosus*, den gallertfleischigen Fältling, der oft an Buchenstümpfen vorkommt).

Acrospernium — Knospilz.

Auf Eichenstümpfen. *Xylaria sphaerocephala*.

Phallus — Morchel.

Phallus esculenta — Spitzmorchel.

Phallus impudicus — Stinkende Morchel.

Clathrus — Gitterpilz.

Clathrus cancellatus — strunklos, fast kugelförmig.

Elvela — Faltenpilz.

Herbstlorchel, Grubenlorchel, Totentrompete, Teuerlinge, Hasenohr, Judasohr.

Agaricus — Blätterpilz.

- a) *Wulstlinge*: Fliegenpilz und die Wulstlinge mit Hülfsetzen auf dem Hute.
- b) *Glockenförmig*: Schopftintling, Düngerling, Lohpaddenstuhl.
- c) *Tropfenpilze*: Blätter schwitzen kleine Tropfen.
- d) *Fetzenpilze*: Oberseite des Hutes zerrissen.
- e) *Täublinge*: Blätter unverkürzt, Speiteufel u. a. m. (Das Wort «Täubling» nach Bayerns Sprachgebrauch kommt allen Blätterpilzen, wie das Wort Bülstling allen Löcherpilzen zu.)
- f) *Pfifferlinge* — Milchgebende Pilze. Blutreizker in Bayern = Tännling, Herrentäubling. Hirschling = Herbstling. Wilder Hirschling = Birkenreizker.
- g) *Kragenpilze*. Ein bleibender Kragen. Stockschwämme.
- h) *Stutzblättrige Pilze*. Blätter reichen nicht an den Strunk. Dachschirmpilz (*Pleurotus cervinus*).
- i) *Dürrlinge*. Nelkenschwindling, Nagelschwamm genannt.
- k) *Fleischige Pilze*. Hut fleischig. Champignon, Ritterpilz (Grünling).

Boletus — Löcherpilz.

- a) *Holzige*. *Bol. ignarius*. *Bol. suaveolens* = Duftende Tramete. *Bol. versicolor*. *Bol. frondosus*.
- b) *Breiartige*, nur mit einer Oberfläche.
- c) *Strunklos und weich*. Schwefelporling.
- d) *Mit einem Strunke, weich*. *Bol. bovinus*. *Bol. luteus*. *Bol. nigrescens*.
- e) *Mit einem Strunke, lederartig*. *Bol. perennis*.

Hydnum — Stachelpilz.

Ohrlöffelpilz auf Fichtenzapfen. (Betrifft den Ohrlöffelpilz; *Hydnum auriscalpium*. Sieht einem Schöpflöffel ähnlich, also nicht einem Ohrlöffel. Der Hut ist einer Viertelhohlkugel ähnlich, der Strunk auf seiner Oberfläche perpendicular.)

Hydnum imbricatum. *Hydnum repandum*. *Hydnum gelatinosum* an alten Stöcken; ähnelt nach Schrank einem halbgesottenen Eiweiss, davon die Stachel sogar die Farbe haben.

Peziza — Becherpilz.

Pez. lentifera. Glatter Becherling an faulen Stöcken.

Zweifelhafte Becherlinge.

Pez. cyathoides. *Pez. arenaria*. *Pez. cupularis* Lie.

Lycoperdon — Staubpilz über der Erde.

Schrank beschreibt die bekannten Arten und zählt auch die Brandpilze hierher, die als Schmarotzer das Getreide schädigen. Er rät zur höchsten Reinlichkeit, zum wiederholten Waschen und Trocknen des Getreides und zum Bespritzen mit Kalkwasser.

Unter der Erde.

Tuber; beliebte Speise auf vornehmen Tafeln. *Tuber cervinum*. Hirschbrunst. Hirsche und Schweine scharren sie aus.

Stemionitis — Kolbenpilz.

Stem. carnea. Fleischfarbener Kolbenpilz.

Ascidium — Schlauchpilz.

Asc. ovatum. Eiförmiger Schlauchpilz Todl.

Mucor — Schimmel.

Obstschimmel, Kotschimmel, Brotschimmel
usw.

Mucilago — Moder.

Muc. plumosa. Federartiger Moder.

Lycogala — Wetterzote.

Lycogala globosum an Balken.

Schrank hat bei seiner Arbeit die alten «Pilzväter», von Mattioli, 1544, bis Kasimir Medicus, 1783, mitbenutzt. Die Pilze nach

diesen Verfassern zu klassifizieren, war nicht fortschrittlich. Er hätte sich völlig an seine Vorgänger: Schaeffer, Linné und Batsch, die er ja auch anführt, halten sollen. Die Beschreibung der einzelnen Arten ist oft sehr dürftig. Abbildungen fehlen. Ein Beispiel, *Hydnum imbricatum*: Der Hut ist gross, geschuppt, in der Mitte vertieft; der Strunk dicht, walzenförmig. Schaeffer, Fung., tab. 140. Lin. spec. plant. 1647. n. I. Wohnort: in den Nadelhölzern. Er erscheint im September, wird gegessen. Der Pilz ist fleischig; aussen bräunlich, die Schuppen noch bräunlicher.

Aus unseren Verbandsvereinen

Pilzbestimmkurs 1936 in Zürich.

In früheren Jahren wurden schon wiederholt Pilzbestimmungskurse in Zürich arrangiert. Befragt man die damaligen Initianten über ihre erzielten Erfolge, erhält man nicht gerade aufmunternde Antworten. Andererseits haben sich seither die Verhältnisse geändert. Die Mitgliederzahl der Sektion Zürich hat stark zugenommen; die Pilzbestimmungsabende in der Saison erfahren eine bedeutend bessere, beinahe doppelte Frequenz, und in Zürichs Nachbarschaft sind inzwischen neue Sektionen entstanden, die sich numerisch gut entwickeln, wobei aber die pilztechnische Seite nicht im gewünschten Mass Schritt zu halten vermag. Erfreulicherweise kann man feststellen, dass verschiedene Pilzfreunde über das nötige geistige Rüstzeug verfügen, guten Willen und reges Interesse bekunden, sich in Pilzkunde einzuarbeiten. Unter diesen Gesichtspunkten betrachtet, ist die Durchführung eines Pilzbestimmkurses nicht nur wünschenswert, sondern notwendig. Der Obmann der technischen Leitung Zürich übernimmt diese Aufgabe und ist bestrebt, mit vollem Einsatz seines besten Könnens den geplanten Kurs zum Erfolg zu führen.

Erforderlich für die Teilnehmer ist ausser dem Besitz des «Vademecums» von Ricken und ersten Band von Michael-Schulz, die Kenntnis der geläufigen Pilzarten, wie sie sich jeder volkstümliche Pilzler innerhalb einer Saison bei einigermaßen regem Besuch der Pilzbestimmungsabende während der Hochsaison aneignen kann. Eine weitere unerlässliche Bedingung besteht im regelmässigen Besuch der Kursabende, sowie im festen Willen die behandelten Abschnitte zu Hause zu studieren, damit erspriesslich vorwärts geschritten werden kann.

Der Zweck des Kurses besteht in der Einführung in die Systematik der Pilzkunde unter Behandlung aller Klassen, Ordnungen, Familien und hauptsächlichsten Gattungen. Die Teilgebiete, welche für unsere Verhältnisse unbedeutend sind, erfahren eine oberflächlichere Erwähnung, während eine Gattung wie die Wulstlinge selbstverständlich eine gründlichere und eingehendere Besprechung benötigt. Die Vorträge sind begleitet mit Diktat und leichten Skizzen unter Hinweis auf gewisse Bücher und Artikel in der Zeitschrift; ebenso wird einer leichtfasslichen Kursmethode Rechnung getragen. Überdies wird die Aktion durch mikroskopische Demonstration mit zirka vier Mikroskopen unter Assistenz der Herren Schmid, Zollinger und Kern bereichert. Der Abschluss bildet eine Exkursion unter der Leitung des Ehrenmitgliedes Herrn Schmid, um die inzwischen eingetretene Wissensbereicherung praktisch anzuwenden.

Um aber Enttäuschungen zu ersparen, sei betont, dass die Aktion nur bezweckt, die Kursteilnehmer in die Geheimnisse der Pilzflora einzuführen, um sie zu befähigen, Pilze auf Grund ihrer botanischen Merkmale zu bestimmen. Unumgänglich notwendig ist die Aufnahme der lateinischen Namen, eine scheinbare Schwierigkeit, die wesentlich zurücktritt bei Kenntnis der französischen oder italienischen Sprache. Die kulinarische Seite wird vollständig vernachlässigt, die zu behandelnden Pilze müssen als Typen von Gattungen betrachtet werden, ohne Rücksicht ob sie essbar, verdächtig oder giftig seien. Es ergibt sich somit, dass «Magenbotaniker» um ihre Mühe geprellt wären.

Teilnahmeberechtigt am Kurs sind alle Mit-