

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 14 (1936)
Heft: 2

Artikel: 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: Seidel, M.

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

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: 16.05.2025

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

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 (Todt: 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 — Knopfpilz.

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 Hüllfetzen 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) *Breiarartige*, 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 — Staupilz 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 Beschrei-
bung 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, walzen-
förmig. Schaeffer, Fung., tab. 140. Lin. spec.
plant. 1647. n. I. Wohnort: in den Nadel-
hölzern. Er erscheint im September, wird
gegessen. Der Pilz ist fleischig; aussen bräun-
lich, die Schuppen noch bräunlicher.

Aus unseren Verbandsvereinen

Pilzbestimmkurs 1936 in Zürich.

In früheren Jahren wurden schon wiederholt
Pilzbestimmungskurse in Zürich arrangiert. Be-
fragt man die damaligen Initianten über ihre
erzielten Erfolge, erhält man nicht gerade auf-
munternde Antworten. Andererseits haben sich seit-
her 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 ver-
mag. Erfreulicherweise kann man feststellen, dass
verschiedene Pilzfreunde über das nötige geistige
Rüstzeug verfügen, guten Willen und reges Inter-
esse 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 ge-
läufigen Pilzarten, wie sie sich jeder volkstüm-
liche Pilzler innerhalb einer Saison bei einiger-
massen regem Besuch der Pilzbestimmungsabende
während der Hochsaison aneignen kann. Eine
weitere unerlässliche Bedingung besteht im regel-
mässigen 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 Ein-
führung in die Systematik der Pilzkunde unter
Behandlung aller Klassen, Ordnungen, Familien
und hauptsächlichsten Gattungen. Die Teil-
gebiete, welche für unsere Verhältnisse unbedeu-
tend sind, erfahren eine oberflächlichere Erwäh-
nung, während eine Gattung wie die Wulstlinge
selbstverständlich eine gründlichere und eingehen-
dere 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 Kurs-
teilnehmer in die Geheimnisse der Pilzflora einzu-
führen, um sie zu befähigen, Pilze auf Grund ihrer
botanischen Merkmale zu bestimmen. Unumgän-
gig notwendig ist die Aufnahme der lateinischen
Namen, eine scheinbare Schwierigkeit, die wesent-
lich zurücktritt bei Kenntnis der französischen
oder italienischen Sprache. Die kulinarische Seite
wird vollständig vernachlässigt, die zu behandel-
nden Pilze müssen als Typen von Gattungen be-
trachtet 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-