

Franz von Paula Schrank (1747—1835).
Der Münchener Botaniker um die Wende des 18./19. Jahrhunderts.

Von Prof. Dr. S. Killermann.

Als das Leben des berühmten Pilzforschers J. Chr. Schaeffer († 1790 zu Ende ging*), erschien ein anderer bedeutender Botaniker auf der Bühne der naturkundlichen Wissenschaft in Süddeutschland, der Begründer des botanischen Gartens in München, Franz v. Paula Schrank. Er war ein gebürtiger Niederbayer, stammte aus Vornbach a. Inn, einem zwischen Passau und Braunau gelegenen, malerischen Klosterdorf, geb. am 21. Aug. 1747, studierte an den Jesuitengymnasien in Passau, Raab (Ungarn), Tyrnau und Wien, trat auch in den Jesuitenorden ein und machte den Doktor der Theologie in Wien. Er muß sich auch viel mit Naturwissenschaften beschäftigt haben, da er schon 1776 eine botanische Arbeit veröffentlichte. In der Folge wirkte er als Professor in Amberg (Oberpfalz), Burghausen a. Inn, dann als Universitätsprofessor in Ingolstadt und Landshut mit dem Lehrauftrag für Agrikultur. Er wurde in die K. Akademie in München als Mitglied aufgenommen und bekam dort den speziellen Auftrag, einen botanischen Garten einzurichten (früher auf dem Platze des jetzt abgebrannten Glaspalastes). Schrank war zu seiner Zeit die botanische Größe in Bayern, veröffentlichte gegen 40 Werke und eine Menge von Studien und Abhandlungen; er suchte auch durch beschwerliche Reisen im Gebirge und in ganz Süddeutschland die Natur, wie sie wirklich sich gibt, kennenzulernen und zu beschreiben. Er starb hochbetagt 88 Jahre alt (in München) vor 100 Jahren, am 22. Dezember 1835.

Gleich Schaeffer war Schrank ein Naturforscher, der das ganze Gebiet der Naturkunde, was im 18. Jahrhundert noch möglich war, beherrschte. Er interessierte sich in gleicher Weise für die Botanik und Zoologie (Kleintiere) wie für die Geologie und Mineralogie, sowie sogar für Volkskunde. Aus seiner Hand stammt die erste Zusammenstellung bayerischer Pflanzenfunde: „Die bayerische Flora“ 2 Bde. (München 1789), worin auch die Kryptogamen vorgeführt werden. Was die Pilze betrifft, so sind es etwa 180 Arten (im 2. Bd., S. 568—639), die zum geringeren Teil unter Berufung auf die Schaefferschen Abbildungen, zumeist aber unter jetzt verschwundenen Namen erscheinen und daher schwer bestimmbar sind. Ein Mykologe und Spezialist wie Schaeffer war Schrank nicht; nur eine seiner Arten (*Hydnum stalactitum*) wurde von Elias Fries beachtet und als Synonym in sein System (bei *H. coralloides* Scop.) aufgenommen.

Weiter figuriert Schrank infolge einer kleinen Abhandlung über *Stemonitis* (erschien in *Usteris Magazin f. Botanik* IV [1790], pt. 12, 14—20) in der Geschichte der Myxomyceten; aber keine seiner Arten hat Bestand gehabt, wie ich aus dem Listerschen Werk über diese Pilzgruppe ersehe.

Das System, nach dem Schrank die Pilze vorführt, scheint von Schaeffer übernommen oder damals schon allgemein üblich gewesen zu

*) S. meine Biographie Schaeffers in dieser Zeitschr. III (1924) Heft 2 und 3.



Das Bild wurde uns in liebenswürdiger Weise von unserem Mitglied Herrn Rektor Seidel in Görlitz zur Verfügung gestellt.

sein: Clavarien, Keulenpilze; Phallus, Morcheln; Elvella, Faltenpilze; Agaricus, Blätterpilze, und diese wieder: Glocken-, Fetzepilze, Täublinge, Pfifferlinge (*Lactarius*), *Cantharellus*, Kragenpilze, Dürrlinge, fleischige Pilze, *Cortinarius*, Schwarzfüße (*Marasmius*), Saßtäublinge (*Lenzites*); Löcherpilze (*Boletus*); Stachelpilze (*Hydnum*); Becher-, Staub-, Rostpilze und Trüffeln.

Im einzelnen mag folgendes von Interesse sein. Schrank kennt natürlich den Fliegenschwamm, unterscheidet davon den grauen, den jetzigen Pantherpilz, auch *Amanita rubescens* (heißt ihn *griseus*) und einen „nußbraunen“ Fliegenschwamm (vielleicht *A. umbrina*, die im Bayrischen Walde viel vorkommt). Den Knollenblätterpilz heißt er „kleiigen Eipilz“ (*furfuraceus*): in Eichenwäldern, „der Hut zieht oben etwas ins Grünliche“ — von der Giftigkeit keine Erwähnung. Zu den Glockenpilzen rechnet Schrank den *Coprinus comatus* und eine kleine Art *nanus*; zu den „Fetzepilzen“: *Lepiota procera* und *Pholiota squarrosa* (nach dem heutigen Sinne). Täublinge werden nur 4 unterschieden, darunter *R. integra*; Milchlinge ebenfalls nur 4, darunter der schwefelgelbe (*L. scrobiculatus*) und *deliciosus* — von dessen Eßbarkeit keine Erwähnung.

Beim *Cantharellus* (wohl *cibarius* nach Schaeff. 82) findet sich nur die Bemerkung: „Das Vieh frißt ihn, doch nicht sehr gerne“ (und diese auf Grund einer schwedischen Abh. von Holmberger 1779). Unter Kragenpilzen ist besonders der Hallimasch gemeint; Schrank nennt ihn Stockschwamm (*truncigena*) und weiß nichts von seiner Schädlichkeit. Bei der Gruppe der Fleischigen erscheint der Champignon — es wird wenig davon gesagt. Die *Cortinari* sind etwa 3 (*violascens*, *caerulescens*, *traganus*, alle nach Schaeff.), der Ritterpilz (*equestris*) und einige andere unbestimmbare folgen. Als *Ag. mutabilis* wird der jetzige Schwefelkopf (*Hyph. fasc.*) angesprochen.

Bei den Löcherpilzen werden 2 Abteilungen gemacht: Die an Holz wachsenden und die eigentlichen (fleischigen). Genannt sind natürlich der Feuerschwamm oder „Hodensau“ (im Bayrischen Walde) — die zitierte Abbildung (Schaeff. t. 106) stellt aber *Trametes odorata* dar; der Weidenschwamm (*suaveolens*) und der hufförmige (jetzt *F. unguatus*). Beim *P. frondosus* (nach Schaeff. t. 127—129) steht die Bemerkung: „wird gegessen und soll sehr schmackhaft sein“; bei der Hirschzunge (*Lingua cervina* — jetzt *Fist. hepatica*) heißt es: Fleisch gelb und ungemein saftig — von Eßbarkeit keine Erwähnung. Weiter kennt Schrank den bunten, ausdauernden Porling und den „Brotkrumenpilz“ (*medulla panis*).

Von den eigentlichen Boleten (Bülstlingen) werden vorgeführt: *bulbosus*, Schaeff. t. 114 — ist *B. luteus*; *bovinus*, Kùhebülstling Schaeff. t. 126 — ist *subtomentosus*; ein *aestivus*, Sommer-Löcherpilz; Strunk verkehrt kegelförmig, in Eichenwäldungen — scheint *appendiculatus* zu sein; *luteus* Rayger Danz. 378, 1 ?; *nigrescens*; dann *lapidum* „uneßbarer Steinbülstling“ Schaeff. 105 — wäre *olivaceus*; und *subvescus* „Steinbülstling, an der Luft schwärzend“ — vielleicht *badius*. Nur bei

diesem steht die Bemerkung: „wird gegessen, aber eine schlechte, ungesunde Kost“. Merkwürdig, daß Schrank als gebürtiger Niederbayer von der Güte und Eßbarkeit des jetzigen Steinpilzes nichts weiß. Die giftigen oder verdächtigen Arten (*Satanas*, *luridus* usw.) werden ganz übergangen, obwohl sie schon Schaeffer z. T. vorführt.

Bei den Stachelpilzen werden etwa 6 Arten aufgeführt: *imbricatum* (Schaeff. 140) gilt als eßbar. Vom Bovist sagt unser Autor: „Das Rindvieh verwirft ihn nicht ganz“ (nach Holmberger s. oben). Vom Kugelwerfer („*Carpobolus*“) weiß Schrank nur aus der Literatur; die Art käme in Bayern auch vor. Eingehender beschäftigt er sich dann als Landwirtschaftler mit den Rost- und Schimmelpilzen. Von den Trüffeln kennt er die „schwarzrindige“ — sie käme um Ingolstadt und Reichenhall vor und sei eine beliebte Speise an vornehmen Tischen.

Während Schaeffer kaum eine genauere Ortsangabe bietet — man muß im allgemeinen natürlich die Regensburger Gegend verstehen —, kommen bei Schrank hauptsächlich die weitere Umgebung von München, dann Ingolstadt, Eggenfelden (Niederbayern), Stein bei Rosenheim als Pilzstandorte vor. Wie unkritisch er jedoch in der Übernahme von Schaefferschen Pilzen verfährt, ergibt sich aus seiner Angabe, daß der rote Gitterpilz*), weil ihn Schaeffer abbildet, von ihm um Regensburg gefunden worden sei, während Schaeffer selbst angibt, daß er ihn noch nicht gesehen habe. Woher aber das Bild stammt, sagt Schaeffer auch nicht.

In seinen jetzt noch lesenswerten Reisebeschreibungen (sind mehrere Bände, in den 90er Jahren erschienen) bringt Schrank ganz interessante Beobachtungen auch über die Pilze zur Vorstellung. Bei Benediktbeuren sah er im Oktober alles verwesende Holz mit Keulenzpilzen (*Clavaria spec.*) überzogen und den Waldboden mit Blätterpilzen wie besät. Er sah dort auch „den schönsten aus allen Stachelpilzen“ (*Hydnum stalactitium*). „Er stellt vollkommen einen sehr artigen moosähnlichen Tropfstein vor, aber die feinen Ästchen machen ihn unfähig nicht nur zur eigenen Aufbewahrung, sondern erlauben nicht einmal, einen Abdruck davon zu machen, weil sie so weich sind, daß sie gar keinen Druck ertragen“ (Reisen I. Bd., S. 101). In der Jachenau fand Schrank bei einem Hirten einen ansehnlichen Vorrat von Feuerschwämmen; die vom Ahorn und den Föhren sollen die besten sein. Der Pilz werde tüchtig geklopft, mit Aschenlauge gebeizt und dann getrocknet. — Um Falkenfels (bayerischer Vorwald bei Straubing) habe er 1787 um einen Stock herum eine Menge von Stockschwämmen beobachtet — er meint den Hallimasch — und die verschiedensten Entwicklungsstadien studieren können; die Pilze zeigen (wie die höheren Pflanzen) auch ein Wachstum und müssen aus Keimen hervorgehen.

*) Bei den neueren Funden dieser schönen Pilzart, die ich in Portugal sehen konnte, in Deutschland (Hamburg, Stettin) handelt es sich natürlich um Einschleppung; vgl. diese Zeitschr. XIII (1934) 27, 28, 53.

Man stritt sich damals noch um das eigentliche Wesen der Pilze, ob sie Umbildungen von faulenden höheren Pflanzen („Vegetabilische Kristallisationen“) oder eigene Gebilde (sui generis) seien. Ein gewisser Medicus und Märklin (Magazin für Botanik) waren für die Ansicht, daß die Pflanzen „bei ihrer 2. Vegetation“ in Pilze auswachsen; ein anderer namens Müller (Berlinische Beschäft. 1. Bd., S. 159—169) wollte den Pilzen tierische Eigenschaften zuerkennen. Schrank wendet sich mehrmals gegen solche Anschauungen: Die Pilze streuen „Samen“ aus (der Ausdruck Spore war noch nicht gebräuchlich); Micheli habe aus solchem Mehl Pilze gezüchtet. „Woher“, fragt er weiter, „sollen die Kreisbogen kommen, die man oft genug in Waldungen und auf Wiesen oder Weiden antrifft, die ganz mit einerlei Pilzenart wie angesät sind? Er habe in einem Laubfroschglas auf dem Leiterchen einen kleinen Pilz gesehen, von dem dann ein Exemplar auch an der Glaswand wuchs — wohl entstanden durch „Samen oder samenähnliche Steckreiser“. Bei dem genannten Keulenpilz schnitt er die Fichtenreiser und die Pilzkörper auseinander, um zu sehen, ob beide innig zusammenhängen und die Pilze aus dem faulen Pflanzenschleim entstehen. Die Verbindung war nur eine lose, so etwa wie Algen (Tange) an den Felsen wachsen. Der Vergleich ist ja nicht ganz richtig, da viele Pilze tiefer ins Holz oder in die Unterlage eindringen.

Solche Erwägungen finden wir kaum bei den anderen Mykologen jener Zeit (Schaeffer, Batsch u. a.); diese scheinen als Fachgelehrte und gute Beobachter an der pflanzlichen Eigennatur der Pilze keine Zweifel gehegt zu haben. Schrank, als Vertreter der höheren Botanik, hat also seinen Teil zu der wissenschaftlichen Erkenntnis der Pflanzennatur der Schwämme und ihres Lebens beigetragen. Leider hat er als der erste Verfasser einer bayerischen Flora wenig Eigenes über den damaligen Bestand, die volkstümliche Benennung und die Verwertung der Pilze niedergeschrieben*).

Vom Mannheimer Pilzmarkt.

Von Dr. Emil Hofmann

Direktor des Statistischen Amtes.

Aus „Beiträge zur Statistik der Stadt Mannheim“, Nr. 38: Preisbewegung und Kosten der Lebenshaltung in Mannheim im Jahre 1935, S. 35/36.

In den vorhergehenden Broschüren sind die Verbraucherpreise einiger Pilzarten auf dem Hauptwochenmarkt dargestellt worden. Nachstehend werden die Preisreihen für das Berichtsjahr fortgesetzt; die Angaben stellen den häufigsten Preis für 1 Pfund dar.

Pfifferling: 6. Juni 80 Rpf., 13. Juni 50 Rpf., 19. Juni 50 Rpf., 27. Juni 60 Rpf., 4. Juli 55 Rpf., 12. September 70 Rpf., 19. September

*) Es muß das dem Geiste der Zeit zugeschrieben werden; auch Schaeffer, von Strauß berichten wenig über die Eßbarkeit oder Giftigkeit und den Gebrauch der Pilze. Und doch müssen Arten wie der Steinpilz, der sog. Zigeuner im bayerischen Walde seit Jahrhunderten beim gewöhnlichen Volke eine beliebte Speise gebildet haben.