

Entgegnung.

Auf die in meinem Referat Seite 186 gemachten Ausstellungen hat Herr Prof. Dr. A. Kossowicz, Privatdocent an der Technischen Hochschule zu Wien, es für angezeigt erachtet, in einer von ihm herausgegebenen Zeitschrift mit einem besonderen Artikel ¹⁾ zu antworten, der meine Angaben bestreitet. Das zwingt mich, unter Ignorierung der unfreundlichen persönlichen Bemerkungen, zu einer kurzen Entgegnung.

Ohne Mühe vermag jeder halbwegs aufmerksame Leser beim Vergleich der beiden Bücher des Herrn K. ²⁾ mit dem LAFARSCHEN „Handbuch der Technischen Mycologie“ die große Ähnlichkeit mit diesem in Anlage und Durchführung festzustellen. Das ließe sich nun ja noch verstehen — Herr K. hat das Register zum „Handbuch“ bearbeitet, dies also sicher sehr gut kennen gelernt —, wenn eine solche Benutzung des Handbuches irgendwo ausdrücklich angegeben wäre, was aber an keiner Stelle seiner Bücher der Fall ist. Vielmehr erhebt ihr Verfasser ausdrücklich Anspruch darauf, dem Leser Eigenes zu bieten, denn an erster Stelle im Vorwort wird in beiden besonders betont, daß sie aus academischen Vorlesungen hervorgegangen seien. Obschon Verf. dabei nicht versäumt, auf einige eigene Arbeiten noch außerdem besonders hinzuweisen, wird auch hier der offenkundige Anteil der nutzbar gemachten Arbeit anderer aus irgend einem Grunde bewußt und absichtlich übergangen.

Es kann für den objectiven Betrachter kaum einem Zweifel unterliegen, daß diese Bücher lediglich eine Nacharbeitung des genannten „Handbuches“ sind, also im wesentlichen ein unter Benutzung von Jahresberichten ergänzter, stark gekürzter und nach Bedarf veränderter Auszug desselben, größtenteils auch durch die gleichen Bilder illustriert. Ganz abgesehen von den Bedenken gegen diese Art Bücher zu schreiben, muß es denn doch im öffentlichen Interesse liegen, den wirklichen Character solcher Erscheinungen des Buchhandels, welche Anspruch auf die Qualität als selbstständige wissenschaftliche Leistungen machen, ausdrücklich festzustellen, das ist ein Recht der Kritik, hat also mit anderen Dingen — auf die ihr Verfasser in seiner „Abwehr“ abzulenken versucht — nichts zu schaffen. Der eifrige Widerspruch ihres Verfassers ist ja zu verstehen, es darf mir aber genügen, folgende Punkte seiner „Abwehr“ kurz zu berühren.

1. Herr K., der also die meisten seiner Bilder direct aus dem Handbuch (incl. dessen Legenden) hat abzeichnen lassen, behauptet, „es sei allgemein üblich“, als Quellenangabe nur den Namen des Autors, nicht das Werk, aus dem solche entnommen wurden, anzuführen. Das ist sicher unzutreffend, ein Blick in bessere Verlagswerke beweist das Gegenteil. Für Herrn K. sind alle Bilder, wenn nur der Autor hinzugefügt wird, Freigut; den beiläufig auch vom Verleger des „Handbuches“ geübten guten Brauch, zuvor von Verfasser oder Verlag eine Genehmigung einzuholen, kennt er nicht. Juristisch ist er vielleicht im Recht. Unerklärt bleibt dabei aber, wie Herr K. auch Originalbilder des genannten Buches samt deren Legende ohne Quelle abdruckt; solches sind z. B. die nach Figuren anderer Autoren speciell für das „Handbuch“ gezeichneten besonderen Gruppenbilder im Abschnitt „Mucoraceen“. Die Tatsache, daß von Herrn K. selbst Abbildungen unbesehen übernommen werden, die im Handbuch versehentlich nicht den richtigen Autor tragen, kennzeichnet die Art der Arbeit ³⁾.

2. Zuzufolge seiner ausdrücklichen Versicherung ist die Systematik der Saccharomyceten von Herrn Professor K. „auf Grund der Originalabhandlungen bearbeitet“ worden. Ich begnüge mich damit, hier einige herausgegriffene Stellen des „Handbuches“ und der Bücher des Herrn K. einfach nebeneinander zu stellen:

1) „Zur Abwehr“, Zeitschr. f. Gärungsphysiol., 1912. 1, Heft 4, 370. — Die genaue Stelle meines Referates wird hier nicht angegeben.

2) 1. KOSSOWICZ, ALEXANDER, „Einführung in die Mycologie der Genußmittel und in die Gärungsphysiologie“, Berlin 1911 (Gebr. Bornträger).

2. —, „Einführung in die Mycologie der Nahrungsmittelgewerbe“, Berlin 1911 (desgl.).

3) Daß Herr Prof. Kossowicz lange vor Erscheinen meiner Besprechung durch seinen Verleger meinerseits auf diese Dinge — ohne Erfolg — aufmerksam gemacht ist, möchte ich hier ausdrücklich hinzufügen.

Handbuch d. Techn. Mycologie	KOSSOWICZ
1) „Die erste Untergruppe dieser Gattung umfaßt jene Arten, welche Dextrose, Saccharose und Maltose, aber nicht Lactose vergären können. Zu ihnen zählen die folgenden Arten:“ (hier folgt Aufzählung). [Bd. IV, Seite 172, unten.]	1) „Die erste Untergruppe dieser Gattung umfaßt jene Arten, welche Dextrose, Saccharose und Maltose, aber nicht Lactose vergären. Zu ihr gehören:“ (folgt Aufzählung). [Mycologie der Genußmittel, Seite 23 unten.]
2) „Die zweite Untergruppe umfaßt jene Arten, welche wohl Dextrose und Saccharose, aber nicht auch Maltose und Lactose vergären. Zu ihr gehören:“ (folgt Aufzählung). [Ibid., Seite 178.]	2) „Die zweite Untergruppe umfaßt jene Arten, welche Dextrose und Saccharose, aber nicht Maltose und Lactose vergären. Zu ihr gehören:“ (folgt Aufzählung). [Ibid., Seite 24.]
3) „Die zweite Hauptgruppe der echten Saccharomycetaceen umfaßt die Gattungen Pichia und Willia, deren Arten in zuckerhaltigen Nährflüssigkeiten sofort eine Kalmhaut bilden, welche durch Einschlüsse von Luftblasen trocken und matt erscheint. . . . Die Sporen sind von verschiedener Gestalt, mit oder ohne vorragende Leiste, und haben nur eine Membran.“ [Wie vorher, Seite 184.]	3) „Die zweite Hauptgruppe der Saccharomyceten umfaßt jene Arten, die in zuckerhaltige Nährlösung übertragen, gleich eine Kalmhaut bilden, die trocken und matt erscheint. . . . Die Sporen zeigen eine verschiedene Gestalt, besitzen manchmal eine vorragende Leiste, und haben nur eine Membran.“ [Ibid., Seite 28 oben.]

Weitere derartige Nachweise zum Beleg des von mir Gesagten schenke ich mir gern. Diese genügen wohl.

Man mag die fast wörtliche Übereinstimmung nun erklären, wie man will, jedenfalls vermißt man bei Herrn K. auch hier Angabe der Quelle. Ist das üblich?

Den Beweis für die Berechtigung meiner von ihrem Verfasser bestrittenen Einwände gegen genannte zwei Bücher liefert überhaupt Herr K. selbst: Das jüngst erschienene dritte („Agriculturmycologie“) im Bunde dieser Bücher wirft den Mantel eigener Tat denn doch etwas ab, und registriert — offenbar unter dem Zwange der Verhältnisse — die verlangten Quellennachweise; nunmehr erfährt der Leser also richtig, woher die Sachen wirklich stammen. Darin sehe ich einen erfreulichen Erfolg meines Einspruches. Daß man schließlich auch von anderer Seite den „engen Anschluß“ der zwei genannten Bücher an das Handbuch „vielfach etwas peinlich empfand“¹⁾, solches also keineswegs allein meine persönliche Empfindung ist, sei nur beiläufig erwähnt.

C. WEHMER.

Literatur.

A. Eumycetes.

I. Reine Mycologie.

1. Morphologie, Biologie, Entwicklung.

DODGE, B. O., Artificial cultures of *Ascobolus* and *Aleuria*. (Mycologia, 1912, 4, 218—222, 2 Taf.)

RAWITSCHER, F., Beiträge zur Kenntnis der Ustilagineen. (Zeitschr. f. Botanik, 1912, 4, 10. Heft, 673—703, m. Taf. u. 20 Textfig.)

SARTORY, A., Étude biologique d'une levure du genre *Willia*. Sa sporulation sous l'influence d'une bactérie. (Ann. Mycol., 1912, 10, Nr. 4, 400—404.) — **FRASER**, sowie **ORTON**, s. unter 4.

2. Physiologie, Chemie.

BOKORNY, TH., Einwirkung von Metallsalzen auf Hefe und andere Pilze. (Centralbl. f. Bact., II, 1912, 35, Nr. 6/10, 118—197.)

DOX, W. A. und **MAYNARD, L.**, Autolyse of Mould-Cultures. (Journ. Biol. Chem., 1912, 12, 227—231.)

EULER, H. and **BERGGREN, TH.**, Über die primäre Umwandlung der Hexosen bei der alkoholischen Gärung. (Zeitschr. f. Gärungsphys., 1912, Nr. 3, 203—218.)

GAYON, U. et **DUBOURG, E.**, Recherches sur la vitalité des levures. (Revue Viticult., 1912, 19, Nr. 968, 4. Juill., 4—7.)

1) Vgl. die Besprechung in der Zeitschr. f. Botanik, 1912, 4, 713, von J. BEHRENS.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mycologisches Centralblatt. Zeitschrift für Allgemeine und Angewandte Mycologie](#)

Jahr/Year: 1912

Band/Volume: [1](#)

Autor(en)/Author(s): Wehmer Carl Friedrich Wilhelm

Artikel/Article: [Entgegnung 347-348](#)