**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 80 (1989)

**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Bücher = Livres

**Autor:** Candrian, U. / Lüthy, J.

**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:** 02.07.2025

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

# Bücher – Livres

*Viruses in Water Systems: Detection and Identification*
*J. C. Block und L. Schwartzbrod*
VCH Publishers Inc., New York und VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim/BRD, 136 Seiten mit 43 Abbildungen und Tabellen, 1989. Übersetzt aus dem Französischen von L. A. Burke. Titel der Originalausgabe: «Analyse virologique des eaux». DM 84.– (ISBN 3-527-26635-6)

Das vorliegende Handbuch gibt trotz beschränktem Umfang in konzentrierter Weise eine umfassende Darstellung der bewährtesten Techniken, die zum Betreiben eines Virologielabors zur Analyse von Wasser jeglicher Qualität notwendig sind. Die Autoren besitzen offensichtlich nicht nur ausgezeichnete theoretische Kenntnisse, sondern auch eine reiche praktische Erfahrung. Im Aufbau halten sie sich an den Ablauf einer virologischen Wasseranalyse, wobei auch Randgebiete behandelt werden. So wird im ersten Kapitel allgemein auf im Wasser vorkommende Viren eingegangen: ihre Klassifikation und Beschreibung, bekannte Daten zur Kontamination von Wasser, Wege der Kontamination von Umwelt und Mensch, anerkannte epidemiologische Daten. In den folgenden Kapiteln werden das Gewinnen und Aufbewahren von Wasserproben, die Methoden zur Konzentration der Proben, der Nachweis, die Isolation und die Identifizierung der verschiedenen Viren behandelt. Alle diese Kapitel enthalten eine genaue Beschreibung der notwendigen Methoden einschliesslich der Herstellung von Reagenzien. Dies macht ein weiteres Nachschlagen in der Regel überflüssig. Die erschöpfende Darstellung der bekannten Methoden im Kapitel zur Quantifizierung ist einmalig. Das Buch schliesst mit einem Kapitel über das notwendige Material und das Vorgehen beim Einrichten eines Labors zur virologischen Wasseranalyse und einem Kapitel, das die wichtigsten Schritte einer virologischen Analyse – mit Hinweisen auf die entsprechenden Stellen im Buch – zusammenfasst. Die einzelnen Kapitel enthalten in der Regel eine Referenzliste mit Originalpublikationen, auf die im Text verwiesen wird. Was dem Buch fehlt, ist ein Anhang, in dem alle Herstellungsvorschriften und Bezugsquellen für Material zusammengefasst sind. Da der Umfang des Buches wohltuend beschränkt ist, würde dies durchaus noch möglich sein, ohne das Werk unnötig aufzublähen. Das sehr zu empfehlende Buch eignet sich sowohl als Textbuch für den Einstieg in die Thematik als auch als Referenzwerk und eigentliches Manual für den Gebrauch im Labor.

U. Candrian

*Exotische Lebensmittel, Inhaltsstoffe und Verwendung*

*K. Herrmann*

Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, London, Paris, Tokio, 2. überarbeitete Auflage 1987. 179 Seiten mit 20 Abbildungen und 19 Tabellen. DM 32.–

Bedingt durch die schnelle Entwicklung des Verkehrs und die Reisefreudigkeit des Mitteleuropäers sind heute eine ganze Anzahl exotischer Lebensmittel auf dem Markt, die noch vor wenigen Jahrzehnten bei uns kaum bekannt waren. Beim Obst etwa sind neben den schon traditionellen Citrusfrüchten zusätzlich Mango, Avocado, Kiwi und Papaya populär geworden, bei den Nüssen Cashewkerne und Pistazien und bei den Gemüsen Auberginen und als Delikatesse Palmenherzen. Eine geradezu sprunghafte Entwicklung hat bei den ursprünglich in Ostasien beheimateten Sojaprodukten eingesetzt, mit nahezu einer Verdoppelung der Weltproduktion alle 10 Jahre. Exotische Lebensmittel haben also in einem Ausmass Eingang auf unserem Speisezettel gefunden, dass es unumgänglich geworden ist, sich mit Zusammensetzung, Nährwert und den technologischen Eigenschaften dieser Produkte auseinanderzusetzen.

Diesem Bedürfnis kommt das bereits in der 2. Auflage erschienene Taschenbuch von K. Herrmann sehr entgegen. Man findet hier übersichtlich und in leicht verständlicher Form Angaben über die Eigenheiten exotischer Produkte, wobei der Lebensmittelchemiker und Ernährungswissenschaftler ebenso auf seine Rechnung kommt wie der Konsument. Weiterführende Literatur ist am Schluss jedes Kapitels angegeben. Im Anhang findet sich eine Nährwerttabelle für die wichtigsten exotischen Obstarten. Dem Büchlein ist eine weite Verbreitung zu wünschen.

J. Lüthy