

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 43 (1952)

**Heft:** 1

**Buchbesprechung:** L'analisi del vino e la ricerca delle sofisticazioni [Emilio Sudario]

**Autor:** Snozzi, T.

### **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:** 08.02.2025

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

Berichtigung zu der Arbeit:

## **Die quantitative Tryptophanbestimmung im lichtelektrischen Kolorimeter**

Von *M. Staub* und *H. Bosshardt*

Diese Mitt. **42**, 458 (1951)

Der auf Seite 461, Zeile 22 angegebene Tryptophangehalt in Casein von 1,16 %  $\pm$  0,01 % (berechnet nach dem neuen Ausgleichs- und Vergleichsverfahren) ist zu ersetzen durch den Wert:

1,12 %  $\pm$  0,01 Tryptophan im Casein.

Versehentlich wurde der Wert 1,16 % mit Hilfe einer früher ermittelten Eichkurve berechnet, die mit der auf Seite 460 reproduzierten nicht ganz identisch ist.

*M. Staub*

## **Rivista delle pubblicazioni**

**(Bücherbesprechung)**

«*L'analisi del vino e la ricerca delle sofisticazioni*»

del dott. *Emilio Sudario*

(310 pagine, 32 figure, edizione Fratelli Marescalchi, Casale-Monferrato, Lire 500.—)

Il lavoro è in sostanza una nuova edizione del precedente prezioso manuale dovuto ad Arturo Marescalchi, molto conosciuto anche per altri lavori enologici; alla nuova monografia ha però giovato una decennale pratica di laboratorio del nuovo autore, analista sperimentatore presso la Stazione enologica di Asti, che vi ha introdotto delle modificazioni ed aggiunte meglio corrispondenti alle odierne esigenze analitiche per la profonda conoscenza del vino e dell'aceto e per accertarne le numerose sofisticazioni ed adulterazioni.

Il libro comprende l'analisi chimica del mosto, dei vini comuni e di quelli spumanti, dei filtrati dolci e dei mosti solforati, poi la ricerca delle sofisticazioni, l'unificazione dei metodi di analisi secondo la convenzione internazionale del 1935 a Roma, l'analisi dell'aceto ed infine quella dei sottoprodotti della vinificazione (vinacce e vinaccioli) per cui il manuale riveste il carattere di un vero trattato di analisi chimico-enologica. I suoi pregi meritano una larga diffusione anche fuori d'Italia.

*T. Snozzi*, Luino