dem Entwickeln den Papierstreifen in n-Butylacetat stellt und dadurch den runden Flecken in eine dünne konzentrierte Linie überführt, auf 0,005 μg verbessert werden. Die mitgeteilten Analysenergebnisse sind recht befriedigend.

¹ Analyst **88**, 503—508 (1958). Portland Place, London, (England). — ² HUNT, E. C., A. A. NORTH u. R. A. WELLS: Analyst **80**, 172 (1955); vgl. diese Z. **151**, 59 (1956). H. SPECKER

Die Mikromethode zur Bestimmung der Weinsäure im Wein von G. GORBACH und W. VAUPOTITSCH¹ ist von W. DIEMAIR und G. WEINBERGER² einer Überprüfung unterzogen worden insbesondere daraufhin, ob sie geeignet ist, die amtliche Methode der Weinanalytik³ zu ersetzen. Bei diesem Mikroverfahren fällt man aus 2 ml Wein in besonderen Mikrogeräten die Weinsäure als saures Kaliumsalz, trennt ab, wäscht aus und titriert das saure Salz nach Lösen und Zugabe von CaCl_2 und Jodid-Jodatlösung jodometrisch. Bei der Berechnung ist ein Korrekturwert in Abhängigkeit vom gefundenen Wert (aus einem Diagramm zu entnehmen) zu berücksichtigen. An Hand von Stammlösungen und Modellweinen wurden jedoch andere Korrekturwerte gefunden. Es wurde beobachtet, daß selbst bei weinsäurefreiem Modellwein und sogar bei dest. Wasser noch Jod ausfiel. Die Verf. kommen zu dem Ergebnis, daß bei niedrigen Weinsäuregehalten (< 100 mg/l) die Art des Auswaschens das Ergebnis sehr stark beeinflußt und daß die Werte mit fallender Konzentration immer ungenauer werden.

¹ Fette u. Seifen **58**, 865 (1956); vgl. diese Z. **156**, 364 (1957). — ² Z. Lebensmittel.-Unters. u. -Forsch. **109**, 34—40 (1959). Univ. Frankfurt/M. — ³ Handbuch der Lebensmittelchemie Bd. VII, S. 305. L. ACKER

Fette und Öle. Eine verbesserte Methode zur Testung von Fetten und Ölen nach der Sauerstoff-Bombenmethode schlagen B. N. STUCKEY, E. R. SHERWIN und F. D. HANNAH jr.¹ vor. Die Verf. zeigen, daß die Sauerstoffaufnahme unter Druck, die zur Beurteilung der Beständigkeit von Fetten und Ölen herangezogen wird, wesentlich beschleunigt wird, wenn man die Probe mit einem Dispersionsmittel versetzt. Dadurch wird auch ein schärferer Endpunkt des Testes erreicht. Bei pflanzlichen Ölen ist ein Zusatz nicht nötig, da diese ohnehin schnell Sauerstoff aufnehmen. — *Arbeitsweise.* Von *tierischen Fetten* (a) werden 6 g, von *pflanzlichen Fetten* (b) 15 g, von *Nahrungsmitteln, die tierische oder pflanzliche Öle enthalten* (c) werden 30 g in eine Bombe (vgl.²) eingewogen. Bei a) und c) wird poröse Cellulose als Dispersionsmittel zugesetzt. Bei a) wird sodann ein Sauerstoffdruck von 3,5 Atm., bei (b) und (c) ein Druck von 7 Atm. (bei pflanzlichem Öl 3,5 Atm.) angewendet. Die Bombe wird mit kochendem Wasser erhitzt. Die Druckänderungen werden durch ein Schreibgerät registriert. Der Endpunkt des Tests ist erreicht, wenn der Druckabfall geringer ist als 0,14 Atm. in 15 min.

¹ J. Amer. Oil Chemists' Soc. **35**, 581—584 (1958). Eastman Chem. Prod., Inc., Kingsport, Tenn. (USA). — ² A.S.T.M. Committee D-2, A.S.T.M. Standards on Petroleum Products and Lubricants, p. 254—257 (1955). G. KAINZ

Möglichkeiten zur Bestimmung hitzopolymerisierter Fette (die gesundheitlich nicht unbedenklich sind) in *Fettgemischen* untersuchen K. TÄUFEL, C. FRANZKE und H. HOPPE¹. Die Jodzahl nimmt mit steigendem Polymerisationsgrad stetig ab, kann aber nur bei Kenntnis des Ausgangsöles verwertet werden. Auch die Dichte, die Refraktion, die Molekulargewichtsbestimmung, die Viskosität und die UV-Spektren ändern sich mit dem Polymerisationsgrad, sind aber für sich als Nachweismethode ungeeignet. Als günstig erweist sich die *Löslichkeit* in *verschiedenen*