

Über den Eisengehalt des Tierkörpers.

Von
Max Schmey.

(Aus dem chemischen Laboratorium des Pathologischen Instituts zu Berlin.)

(Der Redaktion zugegangen am 8. Juli 1903.)

An die Beantwortung der Frage nach dem Eisengehalt unserer Nahrungs- und Genußmittel, sowie der Dinge, die aus rein wissenschaftlichem Interesse Bedeutung für uns haben, ist man verhältnismäßig spät erst herangetreten. Man kann aber keineswegs sagen, daß diese Frage jetzt vollkommen beantwortet ist, so daß weitere Untersuchungen zwecklos wären. Fast alle älteren Untersuchungen wurden titrimetrisch ausgeführt, ein Weg, der bei der mangelhaften Beschaffenheit der damaligen Reagentien durchaus nicht als einwandfrei bezeichnet werden kann. Die erste Untersuchung, bei welcher nur der Eisengehalt in den verschiedensten Stoffen bestimmt wurde, stammt von Boussignault.¹⁾ Er hat im Blute vom Rinde und Schwein, im Fleisch verschiedener Tiere und in anderen Nahrungsmitteln den Gehalt an Eisen bestimmt und fand folgenden Gehalt pro 100 g:

Blut	von 0,0375—0,0634 mg
Fleisch und Fisch	» 0,0015—0,0372 »
Milch	» 0,0018 »
Hühnereier	» 0,0057 »
Epidermisgebilde	» 0,0083—0,0755 »
Exkremente	» 0,0004—0,0138 »
Früchte und Blätter	» 0,0009—0,0131 »
Wein und Bier	» 0,0040—0,0109 »
Wasser	» 0,0004—0,0028 »

Einen eigentümlichen Fund von Eisen machte sodann Nasse,²⁾ und zwar in Milzen eines älteren Pferdes. Er fand