Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Albert's von Haller Grundriß der Physiologie für Vorlesungen

mit den Verbesserungen von Wrisberg, Sömmerring, und Meckel.

Die thierischen- und Geschlechtsverrichtungen Wachsthum, Leben und Tod des Menschen

Haller, Albrecht von

Erlangen, 1800

Zweiter Abschnitt. Vom Schmecken.

urn:nbn:de:gbv:45:1-8183

Visual Library

sern finden, die im Menschen schwer von einander zu wickeln, und mit vielem und zähem Fett vermischt sind.

§. 718. Die Zunge hat zahlreiche Arterien, eine größere tiefliegende geschlängelte, die unterhalb bis zur Spitze fortlauft, und von der äußern Kopfarterie (carotis) kommt: eine kleinere, mehr die Oberfläche haltende, die an der Drüse unter der Zunge liegt, sich mit der vorigen vereinigt, oder von ihr selbst, oder der Lippenarterie (labialis) entspringt: ferner hintere, kleinere, mannigfaltige Arterien, von eigenen Aesten der Lippen- oder Mandelarterien. Die Venen sind netzartig und schwer zu beschreiben; eine läuft als Begleiterin des mittleren Zungennervens tief; eine andere mehr an der Oberfläche, als Begleiterin der Kinnarterie, und bildet mit der vorigen vereinigt die Forschvene: alle aber fließen in die große Vene zusammen, welche die zweite Wurzel der innern Halsvene, die vom Hirn kommt, abgiebt. Sie stehen mit den benachbarten Venengeflechten der Mandeln, des Schildkörpers, des Schlundkopfs, und der Haut, in mannigfaltiger Verbindung, und stoßen auf dem Rücken der Zunge vor dem Kehldeckel rechts und links netzartig zusammen. Einsaugende Gefäße finde ich vielmehr in der Nähe der Zunge, als in der Zunge selbst.

Zweiter Abschnitt.

Vom Schmecken.

§. 719. Von dem Organ des Gefühls ist dasjenige wenig unterschieden, wodurch der Geschmack verrichtet wird, und welches nach ganz zuverlä-

ßigen Versuchen vorzüglich in der Zunge liegt [122]). Denn weder Zucker, den man an irgend einen andern andern Theil des Mundes bringt, erregt die mindeste Empfindung von Geschmack in der Seele, noch irgend ein anderer schmeckbarer Körper, wenn er nicht irgend eine eindringende Heftigkeit besizt; denn alsdann werden der Gaumen, die Wurzel der Zunge, das Zäpfchen, auch der Schlund von der schmeckbaren Schärfe angegriffen. Die Empfindung, die im Magen, im Schlunde und Rachen von aufstoßenden Speisen bisweilen erregt werden, scheinen gleichfalls der Zunge zu gehören, wohin schmekbare Dünste zurück geschikt werden.

122) Wir pflegen zwar nirgeds, nach weggenommener Oberhaut, den Geschmack der Körper zu empfinden; allein der Geschmack kommt keineswegs der Zunge allein zu. Denn allenthalben im Munde, am Gaumen, den Backen, wo man schmeckbare Körper anbringt, wird man nicht eine Empfindung von Schmerz, sondern diesen Geschmack wahrnehmen, ja von einigen Körpern, als dem arum, der persicaria, dem pyrethrum, Pfeffer u. s. w. einen stärkern und distinktern, als anderwärts. W.

Eine länger brennende Empfindung wohl, aber, wie wie mir es vorkommt, keine distinktere. Sg;

Mir scheint es doch, als wenn sich der Geschmack beim Hinabschlingen der schmekbaren Dinge am stärksten in der Mündung des Schlundes äussere. Hß.

§. 720. Die Wärzchen der Zunge sind größer, als die Wärzchen der Haut, welcher, beständig feucht, und verrichten das Gefühl genauer, als die trockenen und kleinen Hauptwärzchen; deshalb schmerzt auch die Zunge heftiger. Sodann nehmen die Hauptwärzchen die Salze nicht

nicht anders, als mit einem Schmerz oder Empfindung einer Nässe wahr. Allein die Zungenwärzchen richten sich zum Schmecken auf, ragen ein wenig hervor, und erhalten von in Wasser oder dem Speichel [123]) aufgelößten Salzen, die man an ihre Spitzen, und deren breite Oberfläche bringt, einen solchen Eindruck, daß die Seele ihre besondern Klassen, die man die Arten des Geschmacks nennt, unterscheidet, als: den sauern Geschmack, den süßen, den herben, den bittern, den salzigten, den harnhaften, den geistigen, den gewürzhaften, den verschiedentlich scharfen, den faden, den faulen, und andere theils reinsalzige, theils durch die Beimischung eines feinen vegetabilischen oder thierischen Oels veränderte oder zusammengesezte. Ein jedes schärfere Salz aber erregt statt des Geschmacks einen Schmerz. Hängt etwa von der Verschiedenheit der Figuren der Salze dieser oder jener Geschmack ab [124])? beweißt dieß die würflichte Form des Meersalzes, die prismatische des Salpeters, und die andern Gestalten des Vitriols, des Zuckers? Es scheint nicht so: denn auch unschmakhafte Krystallen haben ihre Gestalten, und sind sich gar zu gleich in äußerst verschieden schmeckenden, sehr verschieden wirkenden Salzen; ja auch in den nämlichen Salzen unbeständig, z. B. bei Salpeter, der durch die Kunst würflicht wird. Die Ursache des Geschmacks [125]) scheint also im Innern zu sitzen, und in dem den Sinnen nicht sichtbaren Bau der Elemente.

123) Die Gegenstände dieses Sinns wirken also mittelbar auf das Organ, und zwar in gewisser Rücksicht chemisch, durch Auflösung. A. d. H.

124) Man

124) Wer die schönen Beobachtungen von Baker, Luchtmanns, Ledermüller, B. v. Gleichen über die Figur der Salze vergleichen will, der wird nicht ohne Misvergnügen gestehen, daß man eine so einfache und leicht begreifliche Ursache die Verschiedenheiten der Arten des Geschmacks nicht erklären könne. W.

125) Ursache und Unterschied des Geschmacks scheint vorzüglich in der Mischung und dem Verhältniß der Bestandtheile eines Körpers zu liegen, denn so wie sich die Proportion ändert, ändert sich auch der Geschmack; z. B. eine Frucht ist anfangs sauer, wenn sie noch nicht reif ist; dann wird sie süß, und durch die Gährung geistig, und endlich faulartig. Alle diese Verschiedenheiten hängen demnach von dem veränderten Verhältniß der Bestandtheile ab. A. d. H.

§. 721. Zur Empfindung des Geschmacks trägt die Beschaffenheit der Hülle der Wärzchen, des Speichels, der menschlichen Säfte, der im Magen verborgenen Speisen viel bei; so daß werder iedes Alter, noch jedes Temperament, noch ein und derselbe Mensch, je nachdem er gesund, oder krank, oder gewöhnt ist, von dem nämlichen Geschmack gleich gerührt wird. Ueberhaupt scheint eine Sache geschmacklos, die weniger Salz, als der Speichel, besizt.

§. 722. Geistige Dinge, vorzüglich vegetabilische, werden entweder in die Wärzchen sesbst, oder in die einsaugenden Flocken der Zunge aufgenommen, wie aus dem schleimigten Ersatz der Kräfte durch ein Getränk dieser Art erhellt, das noch nicht in den Magen aufgenommen ist.

§ 723. Die Natur hat die Arten des Geschmacks unterscheiden lassen wollen, damit ein Thier diejenigen Spei-

Speisen unterscheide, die ihm am heilsamsten sind. Denn überhaupt ist weder eine Speise ungesund, die einen angenehmen Geschmack hat [126]), noch hat eine einen unangenehmen, die sich zur Ernährung des Menschen schikt. Denn von dem gar zu vielen Einschlingen ist hier nicht die Rede, das auch bei der gesundesten Speise schaden kann; noch auch von fossilen Sachen, die die Natur dem Menschen nicht darbot, sondern die Kunst ausarbeitete. So ladet auch die Natur den Menschen sowohl durch den Schmerz, den man den Hunger nennt, als durch das Vergnügen, das durch den Geschmack entsteht, zur nöthigen Einnahme der Nahrung ein. Unvernünftige Thiere aber, die durch Beispiele und den Unterricht anderer nicht lernen konnten, unterscheiden die Arten des Geschmaks genauer, und enthalten sich vorsichtlich, durch dieses Merkmal gewarnt, vor ungesunden Speisen. Daher haben diejenigen Thiere, vorzüglich die Graßfressenden, denen sich eine große Mannigfaltigkeit von Futter darbietet, die mit schädlichen Kräutern vermischt wachsen, so lange Wärzchen, und einen so schönen Bau der Zunge, welcher der Mensch weniger bedarf.

126) Dieß möchte ich doch nicht so geradehin, ohne alle Einschränkung, behaupten, da es Pflanzen giebt, deren Wurzeln und Beeren der Zunge schmeicheln, und deren Genuß so äußerst nachtheilig für die Gesundheit und das Leben ausfällt, wie man Beispiele von Kindern weiß, die, davon angelockt, sich den Tod zugezogen haben. A. d. H.

Fünf-

Landesbibliothek Oldenburg