

Schmerzen zu empfinden. Worauf kommt es also bei dem Gefühl an? Theils auf die Beschaffenheit des Eindrucks; theils auf den Grad der Schwäche oder Stärke und Heftigkeit des Eindrucks; theils darauf, wie groß oder wie geringe die Empfindlichkeit des Theiles ist, welcher den Eindruck erhält. Die größte Empfindlichkeit hat der Mensch im Auge, und darum verursacht ihm auch schon das kleinste Fäserchen, wenn es ins Auge fliegt, große Schmerzen.

Der Sinn des Geschmacks hat die meiste Neulichkeit mit dem Gefühle. Die Zunge ist das vorzüglichste Werkzeug, wodurch wir schmecken. Fühlst du die Oberfläche deiner Zunge mit dem Finger an, so bemerkst du eine Menge kleiner Erhöhungen, welche sehr reizbar sind, weil sich die Nerven in diesen Erhöhungen endigen. Sie heißen deswegen Nervenwärtchen. Diesen Wärtchen ist es eigentlich zuzuschreiben, daß der Mensch schmecken kann, und darum nennt man sie auch Geschmacksnerven. Da die Speisen nicht einerlei Bestandtheile haben, so ist es natürlich, daß sie sehr verschieden schmecken. Dazu kommt, daß dieselben Nahrungsmittel dem Einen sehr angenehme, dem andern sehr unangenehme Empfindungen verursachen, also dem Einen gut, dem andern sehr übel schmecken. Gibt es doch Menschen, welche die besten Nahrungsmittel, z. B. Obst und Butter, nicht essen können, weil sie bei ihnen die unangenehmsten Geschmacksempfindungen hervordringen, und dies geht sehr natürlich zu; denn die Speisen vermischen sich im Munde mit den schon vorhandenen Säften des Essenden, und diese Säfte können doch unmöglich bei allen Menschen von einerlei Art seyn. Wie viel diese Säfte und wie viel besonders der Speichel zur Veränderung des Geschmacks beiträgt, sieht man sehr deutlich an Kranken. Ihr werdet euch erinnern, daß euch Alles bitter schmeckte, wenn ihr krank waret, und daß ihr auch vor den besten Speisen einen Ekel hattet. Und wie konnte dies anders seyn? Eure Säfte waren verdorben; mit diesen verdorbenen Säften mischten sich die Speisen, die ihr in den Mund nahmet; also mußten sie wohl bitter schmecken. — Der Geschmack lehrt uns übrigens verdorbene Speisen von guten und frischen Speisen unterscheiden, und bewahrt uns also vor dem