

33. Riechschnecken

Quelle: Dr. Richard *Hesse*: »Der Tierkörper als selbständiger Organismus«, erster Band des Werks: »Tierbau und Tierleben in ihrem Zusammenhang betrachtet« von Dr. Richard Hesse und Dr. Franz Doflein. Verlag von B. G. Teubner, Leipzig und Berlin, 1910.

Wenn die Hausfrau bei der Tafel feststellen will, wie das Essen ihren Gästen behagt, so sollte sie richtig fragen: »Wie *riecht* es Ihnen?« Denn was wir als Geschmack bezeichnen, ist seltsamerweise größtenteils eine Empfindung der Nase und nicht der Zunge. Unsere eigentlichen Schmeckorgane, die Zunge und der Gaumen, empfinden nur vier verschiedene Reize: bitter, süß, salzig und sauer. Alle anderen Geschmacksempfindungen werden uns durch das 5 Nervensystem der Nase übermittelt. Wir sprechen ja auch von würzigem Geschmack, von einem Aroma z. B. des Kaffees oder des Tees. Jeder weiß, daß er fast nichts mehr schmeckt, wenn er einen tüchtigen Schnupfen hat, die Nasenschleimhaut also durch Entzündung in ihrer Tätigkeit stark beeinträchtigt ist.

Die Bedeutung der Riechwerkzeuge für den Geschmack ist auch durch wissenschaftliche Beobachtung in sehr interessanter Weise festgestellt worden. Zwei Kranke hatten, wie Professor Richard Hesse berichtet, durch einen Sturz 10 auf den Kopf den Geruchsinn völlig verloren, aber den Geschmacksinn behalten. Sie vermochten nun nicht mehr einen Unterschied zwischen gekochten Zwiebeln und Äpfeln herauszufinden. Aber Portwein und Burgunder konnten sie voneinander unterscheiden; jener erschien ihnen wie Zuckerwasser, dieser wie verdünnter Essig. Es waren also nur die Empfindungen süß und sauer möglich, während das Aroma nicht mehr wahrgenommen wurde.
(235 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/moszkows/1000wund/chap033.html>