

C. Vom Geschmack.

§. 282.

Das Organ des Geschmacks (Organon gustus) ist die Zunge, die aus Muskeln ungleichen Ursprungs und Verlaufs gebildet ist, wodurch sie eine so große Beweglichkeit erhält, daß sie mit Leichtigkeit nach vorne, nach hinten, nach oben und nach den Seiten gebracht wird. Zu diesen Muskeln geht auf jeder Seite ein starker Nerve, der Zungenfleischnerve (hypoglossus), welcher alle noch so kleinen Bündel von Muskelfasern, vorzüglich aber die des Kinnzungenmuskels (genioglossus) umschlingend, allmählich bis zur Spitze dringt, und sich zwischendurch mit dem größeren Zungennerven (oder Geschmacksnerven, lingualis, vom dritten Ast des fünften Paares) vereinigt. Der letztere steigt von unten nach oben, von hinten nach vorne, und geht, wie es scheint, ganz allein, in die dreierlei kleineren Arten von Geschmackswärzchen (papillae filiformes; conicae; fungiformes s. capitatae); die vierte, größte Art (papillae vallatae) wird von dem Zungenschlundnerven (glossopharyngeus) versorgt.

Es ist bei dem Menschen, wie bei größeren Thieren, sehr leicht, die Nerven in die größten halbmondförmig gestellten und aus einer Vertiefung hervortretenden, an der Basis dünnen, an der oberen freien Fläche abgeplatteten Wärzchen zu verfolgen.

und man sieht sehr leicht, daß sie den kleineren, die Gefäße aber nebst dem Hautgewebe den größeren Theil derselben ausmachen. In die kleineren Wärzchen verfolgt man die Nerven mit größerer Mühe. Ueber die Wärzchen zieht sich bei dem Menschen, sowohl dem Neger als dem Europäer, eine einfache zarte Oberhaut.

S. Th. Soemmerring Abbildungen der menschlichen Organe des Geschmacks und der Stimme. Frankf. a. M. 1806. fol.

Anm. 1. So groß die Beweglichkeit der Zunge ist, so bezweifle ich dennoch, was man von den Negerklaven erzählt, daß sie nämlich aus Ueberdruß des Lebens sich oft dadurch tödten, daß sie die Zungenspitze so nach hinten zurückdrücken können, daß sie dadurch ersticken. Sollte es möglich seyn, so müßten sie wenigstens ein sehr langes Zungenbändchen haben, auch müßte zuletzt ein Krampf hinzutreten, denn der Wille vermag wohl nicht mehr die Zunge in einer so gezwungener Stellung zu erhalten, wenn Erstickungszufälle eintreten.

Zuweilen ist das Zungenbändchen bei Kindern zu kurz und die Zunge dadurch nach unten gerollt und ausgerandet (fast wie bei den Seehunden), so daß das Bändchen eingeschnitten oder gelöst werden muß, um der Zunge die nöthige Beweglichkeit zu verschaffen.

Bei manchen Thieren, die mit der Zunge das Wasser auflecken, ist, wahrscheinlich zum Gegenhalt, eine eigene rundliche nach vorne und hinten verschmäligte (fast spindelförmige), in einer eigenen Haut eingeschlossene, zwischen den Kinnzungenmuskeln liegende, elastische, sehr feste Sehne vorhanden. Aufser bei den zum Hundgeschlecht gehörigen Thieren, wo man sie schon in alten Zeiten für einen Wurm (Tollwurm, lyssa) und als die Ursache der Hundswuth ansah, den man den Hunden ausreißen müsse, und auch wirklich lange Zeit ausriß,

finde ich diese Sehne auch bei den Bären, bei dem Waschbären, bei dem Coati, bei dem Känguruh, und bei dem Eichhörnchen.

Anm. 2. Hempel (Anfangsgründe der Anatomie. Dritte Ausg. Gött. 1818. 8. S. 477.) läugnet die Verbindung des Zungennerven mit dem Zungenfleischnerven ganz bestimmt, obgleich sie niemals fehlt und so leicht in die Augen fällt, dafs jene Behauptung wohl nur einem Gedächtnifsfehler zuzuschreiben ist. Auf der anderen Seite gehen Cuvier (Leçons. II. p. 697.) und Andere zu weit, wenn sie wegen jener Verbindung den Geschmack dem Zungenfleischnerven eben so gut zuschreiben wollen, als dem Zungennerven. Es ist nämlich im Vergleich mit den zu den Muskeln gehenden Fäden nur eine sehr geringe Menge, die von dem Zungenfleischnerven zum Zungennerven geht, und diese Verbindung scheint nur dazu zu dienen, dafs der durch schmeckbare Dinge erregte Zungennerve mittelst derselben die Bewegungen der Zunge leichter leiten kann.

Fr. Lud. Jul. Reuter (Diss. de lingua mammalium et avium. Regiom. 1820. 8. p. 13.) will, wie ehemals Jac. Andreades Rinder (Diss. de linguae involucris. Argent. 1778. 4. p. 36.) Zweige des Hypoglossus zu den mittleren, aber auch zu den conischen Papillen verfolgt zu haben versicherte, ebenfalls Zweige desselben bis in die conischen Papillen präparirt haben, welches ich bestreiten mufs, denn haben sie Zweige davon bis in die Gegend der papillae vallatae verfolgt, so sind das nur Muskelzweige gewesen; so wie ich nicht begreife, wie Reuter durch Präparate von grösseren Thierzungen darauf gekommen seyn kann, den Zungenfleischnerven für den Hauptnerven des Geschmacks zu halten. Trägt er wirklich etwas dazu bei, welches ich bezweifle, so ist es gewifs bei dem Menschen und bei den Säughieren sehr wenig.

Die Beobachtung des Realdus Columbus (De re anatomica. Venet. 1559. fol. p. 264.), der bei genauer Untersuchung eines des Geschmacks völlig beraubt gewesenen Mannes (Lazarus vitrivorus) gefunden haben will, dafs der fünfte Nerve weder

zum Gaumen, noch zur Zunge ging, sondern sich nach dem Hinterhaupt zurückschlug, ist um so unwahrscheinlicher, als man nicht sieht, was den Gaumen sonst mit Nerven versehen sollte, Columbus auch schwerlich einer so feinen Untersuchung gewachsen war. Dasselbe galt vielleicht von Werner Rolfink (Diss. anat. Norib. 1656. 4. p. 733.), der in der Leiche eines Schneiders dieselbe — nie von späteren Anatomen beobachtete — Abweichung gefunden haben will. Wie sehr Rolfink auch auf jenen Nerven hielt, sieht man daraus, daß er dem Schnabel der Vögel den Geschmack zuschreibt, weil zu ihm große Zweige vom fünften Paar gehen, während die Zunge keinen von ihm erhält, welches letztere allerdings richtig ist.

Bonn in Amsterdam besaß nach der Angabe von Soemmerring (in Haller's Grundriß der Physiologie S. 343.) die Zunge eines Menschen, der nicht recht die Sachen durch den Geschmack unterscheiden konnte, woran die Würzchen fehlten und statt ihrer Grübchen vorhanden waren. Schade, daß die Nerven nicht daran untersucht sind.

Daß der Geschmack und die Bewegung einzeln verloren gehen können, wovon Scarpa (Tabulae nervorum cardiacorum p. 16.) zwei Beispiele erzählt, und Treviranus (Biologie VI. p. 234.) ein Paar aus Parry anführt, beweiset nichts für den einen oder den andern Nerven, da ja bei dem Leiden eines und desselben Nerven bald Empfindung, bald Bewegung, bald beides verloren geht, indem er sowohl der Empfindung als der Bewegung zugleich vorstehen kann. Mehr würde der ebendasselbst aus Parry angezogene Fall beweisen, wo nach einem Druck auf den Lingualis einer Seite, die Hälfte der Zunge den Geschmack und nicht die Bewegung verlor, wenn erwiesen wäre (was nicht ist), daß der Nerve ganz getödtet wäre. Eben daher möchte ich auf den Fall kein Gewicht legen, den Heuermann (Physiologie. 2. B. Kopenh. 1752. 8. S. 293.) als von Albinus beobachtet (wahrscheinlich aus dessen Vorlesungen) erzählt. Bei dem Ausschneiden einer Zungendrüse war nämlich ein Zweig vom Hypoglossus durchschnitten, und der Geschmack

hatte dadurch gelitten. Wie viel, wird auch nicht gesagt, allein wäre er auch ganz dadurch auf der Seite aufgehoben, so würde ich das für keinen Beweis gelten lassen, da ja gar nicht selten nach Durchschneidung des Stirnerven Blindheit entsteht, obgleich dieser mit dem Sehnerven gar nicht zusammentrifft.

§. 283.

Die Zunge schmeckt auf ihrer ganzen obern Fläche und am Seitenrande, doch vorzüglich mit dem vordern Theile, oder an ihrer Spitze. Ja, wie schon Mehrere beobachtet haben, es ist der Geschmack (Sapor) derselben Körper auf dem vorderen und hinteren Theil der Zunge nicht immer gleich, sondern gewisse Geschmacksarten treten aus einer Auflösung leichter vorne, andere leichter hinten auf der Zunge hervor. Zum Theil wenigstens ist dies oft unter dem sogenannten Nachgeschmack verstanden; offenbar ist hier aber eine eigene Wirkung der verschiedenen Papillen; man könnte sogar sagen: ein Gegensatz zwischen den verschiedenen Papillen oder zwischen dem Zungennerven und dem Zungenschlundnerven. Mit Recht hat Autenrieth (Physiologie 3. Th. S. 112.) hierauf einen besondern Werth gelegt.

Die Frage: ob auch andere Theile schmecken, als die Zunge, wird gewöhnlich bejaht, doch auf verschiedene Weise. So hat z. B. P. Luchtman (De saporibus et gustu. L. B. 1758. 4.) sehr viele Theile der Mundhöhle, ja selbst die Lippen, die Backen als schmeckend angesehen; P. Jos. Daniels (Gustus organi novissime detecti Prodromus.

Mogunt. 1790. 8.) hingegen auſer der Zunge nur den weichen Gaumen.

Als Hauptbeweiſe dafür ſieht man die nicht wenigen Fälle an, wo die Zunge ganz oder größtentheils, allein nicht der Geſchmack, fehlte. Einige derſelben aber beweifen wenig, ſo z. B. in dem von Roland de Belebat (*Aglossostomographie. Saumur 1630. 8.*) erzählten Fall von einem Knaben, der in den Blättern die Zunge größtentheils verloren hatte, war doch ein Theil geblieben, dem also nicht die Nerven geraubt waren. Dasselbe gilt von dem Fall einer angeborenen Miſbildung bei einer jungen Portugieſin, welche Jussieu (*Mém. de l'Ac. de Paris 1718. P. 1. p. 6 — 14.*) beobachtete, wo der kleine vorhandene Theil alle Bewegungen machte. In dem Fall von Berdot (*Act. Helvet. Vol. VIII. p. 185 — 195.*) hingegen war nichts von Zunge vorhanden, allein, obgleich er angiebt, daß das Mädchen die Bitterkeit des Salmiaks und die Süße des Zuckers geſchmeckt habe, ſo ſagt er doch auch, daß der Geſchmack langſamer und ſchwächer geweſen ſey. Blumenbach (*Vergleich. Anatomie. 2. Aug. S. 337.*) erzählt ſogar, daß er bei einem ohne Zunge gebornen Mann Verſuche angeſtellt, der, nachdem ihm die Augen verbunden wurden, die ihm an den Gaumen geſtrichenen Auflöſungen von Salzen, Aloe u. ſ. w. richtig erkannte.

Dies wäre um ſo merkwürdiger, als die mit einer guten Zunge verſehenen Menſchen ſonſt bei verbundenen Augen nichts deutlich zu ſchmecken

vermögen, falls hier nicht mehr ein Riechen, als ein Schmecken statt fand.

Ich habe nämlich bei den an mir selbst angestellten Versuchen gefunden, wie leicht eine Täuschung möglich ist. Indem man den harten Gaumen, das Innere der Backen oder andere Theile mit einer Flüssigkeit betupft, nimmt leicht die Zunge daran Theil; verhütet man dies aber, so habe ich wenigstens nichts geschmeckt. Wenn man ganz nach dem Gaumenvorhang etwas bringt, so schien es mir mehr ein Riechen, als ein Schmecken zu seyn, und ganz dasselbe scheint auch schon statt zu finden, wenn ein Körper, ohne die Zunge zu berühren, längere Zeit in der Mundhöhle bleibt. Wie groß aber der Einfluß des Geruchs auf den Geschmack ist, weiß Jeder, und es ist bekannt, daß mancherlei sonst sehr widerliche Arzeneien ohne unangenehme Empfindungen hinabgeschluckt werden, wenn die Nase fest zugehalten wird.

Es ist wohl daher sehr zweideutig, was von dem Geschmack anderer Theile, als der Zunge gesagt wird.

§. 284.

Bei den größeren grasfressenden Thieren findet man die Oberhaut der Zunge doppelt. Zwar hat man wohl nur die äußere als solche, und die innere nach Malpighi's falscher Ansicht ein Netz (rete Malpighii) genannt, allein Albinus, bei dem man nur richtige Ansichten zu finden gewohnt ist, hat

(Annot. Academ. L. 1. p. 66.) schon gezeigt, was an der Sache ist. Nachdem man nämlich die Zunge in kochendes Wasser getaucht hat, zieht man die äußere Oberhaut leicht ab, allein es folgt mit ihr zugleich auch von allen den hervorragenden Papillen der oberste Theil der zweiten Haut, so daß sie, wo sie auf der Zunge zurückbleibt, ein durchlöchertes Ansehen gewinnen muß. Kehrt man aber die abgezogene Oberhaut um, so sieht man, wie überall da, wo sie Papillen deckte, Theile der zweiten Haut mit abgezogen sind.

Bei dem Genuß der oft sehr rauhen, mit rückwärts gekehrten Härchen bedeckten Gräser, Seggen und andern Pflanzen, war jene Bedeckung den Thieren sehr wichtig; uns wäre sie nicht blos überflüssig gewesen, da wir keine solche Nahrung geniessen, sondern für den Geschmack nachtheilig.

Bei vielen Raubthieren, vorzüglich den Katzen und Beutelthieren, bei mehreren Fledermäusen u. s. w. ist ein Theil der Oberfläche der Zunge wie eine Reibe, so daß auf wiederholtes Lecken damit Blut folgen kann; an jenem Theil der Zunge nämlich sind die conischen Papillen in harten, hornichten Scheiden eingeschlossen.

Natürlich muß bei solchen Thieren der Geschmack darunter leiden, da nur ein Theil der Zunge dafür ausgebildet ist. Man sieht auch, wie sie ihre Beute verschlingen, und Knochen, Gräthen, Haare u. s. w. nicht achten.

Bei den Ameisenfressern wird die Zunge zum



Fanginstrument; bei den Walfischen wird sie unbeweglich und warzenlos.

Wenn aber bei den Säugethieren auf diese Weise der Geschmack sehr beeinträchtigt wird, so ist es noch viel mehr bei den Vögeln der Fall.

Wir finden, daß die Raubvögel kleinere Thiere ganz verschlingen, und nur etwa die großen Federn den gefangenen Vögeln ausreißen; wir sehen die Stelzenläufer, die Schwimmvögel die Fische, Frösche u. s. w. ganz verschlingen; dasselbe sehen wir bei den kleineren von Insecten lebenden, wie bei den körnerfressenden Vögeln; kurz wenn wir sie alle vergleichen, bleiben gewiß nur sehr wenige übrig, von denen wir, wie von den Papagayen, ein wirkliches Schmecken gewahr werden. Diese zerkleinern alles, z. B. den Zucker, das Obst, Brod auf das feinste, und wenn sie schon etwas in den Mund genommen haben, werfen sie es wieder weg, wenn es nicht schmeckt.

Betrachtet man auch ihre Zunge, so sieht man, daß sie bei den schmeckenden Vögeln dick und fleischig und mit einigen Wärzchen versehen ist, dahingegen wird sie bei den andern hart, knorpelig oder hornartig, ja bei dem Pteroglossus ist es eine wahre Feder. Sie ist bei den nicht schmeckenden Vögeln oft ein Werkzeug zum Fang der Insecten u. s. w., gewöhnlich aber wohl nur zum Niederbringen der Nahrung bestimmt.

Bei keinem Amphibium, bei keinem Fisch ist die Zunge als Schmeck-Organ zu betrachten, und

dasselbe gilt wohl von allen Insecten oder Würmern Linn, wo man von einer Zunge gesprochen hat.

Ich begreife daher nicht, wie Dumas (Physiologie Ed. 2. T. 3. p. 448.) und Gall (T. 1. p. 152.) den Geschmack der Thiere über den des Menschen stellen konnten, der den Sinn in der höchsten Feinheit besitzt; vergl. §. 287. Die allermeisten Thiere schmecken gar nicht, und von den schmeckenden wieder nur wenige besonders gut.

Man darf auch nicht mit Blumenbach (a. a. O.) auf andere Theile bei den Thieren rechnen, die ihnen statt der Zunge zum Geschmack dienen, denn untersucht man ihre Mundhöhle, so findet man darin nichts Ausgezeichnetes. Wo Nahrungsmittel unzerkleinert niedergeschluckt werden, da ist gewiß nie an Schmecken zu denken. Die wiederkäuenden Thiere schmecken gewiß nicht, wenn sie das Futter hinabschlingen, sondern nur beim Wiederkäuen. Vorher diene ihnen der Geruch zum Führer.

§. 285.

Bellini, dem die früheren Theorien freilich nicht genügen konnten, stellte, da die Salze vorzüglich schmeckbar sind, und so viele Salze eigenthümliche Formen besitzen, die Hypothese auf: der Geschmack sey nichts, als die auf der Zunge entstehende Empfindung von dem mechanischen Eindruck der verschieden gestalteten Körper. Allein nichts ist leichter zu widerlegen, da viele Körper ähnlicher Gestalt einen verschiedenen, und wiederum  
an-

andere von verschiedener Gestalt einen ähnlichen Geschmack geben können; ja eine Menge Krystalle bei sehr bestimmter Gestalt gar keinen Geschmack erregen. Man könnte hinzusetzen, die zu große Einfachheit der Hypothese sey schon ihre Widerlegung, denn alle solche handgreifliche Erklärungen ergeben sich immer als falsch.

Der Geschmack (*gustus*) entsteht nur, wenn schmeckbare Körper (*corpora sapida*), die im Speichel auflösbar sind, auf die Zunge gebracht werden. Denn nicht alles, was im Speichel auflösbar ist, z. B. Wasser, giebt einen Geschmack, und auf der anderen Seite erregen ihn die schmeckbaren Körper nicht, wenn die Zunge trocken oder mit einem zähen Schleim belegt ist.

Anm. 1. Wenn durch den Galvanismus ein Geschmack bewirkt wird, so ist dies so wenig das Schmecken eines gewissen Gegenstandes, als es ein Sehen eines bestimmten leuchtenden Körpers ist, wenn das galvanisirte Auge eine Lichterscheinung hat. Offenbar werden diese Sinneswerkzeuge nur durch den Galvanismus in einen ähnlichen Zustand gesetzt, als worin sie sonst bei der Einwirkung gewisser schmeckbarer Dinge oder Lichterscheinungen gebracht wurden.

Es würde selbst nicht gegen diese Ansicht sprechen, wenn bei der Plus- oder Minus- Electricität ein verschiedener Geschmack entstände, allein mir wenigstens ist es nicht gelungen, den Unterschied bestimmt zu empfinden, sondern ich habe nur im allgemeinen den metallischen gehabt. Auch Humboldt (Ueber die gereizte Muskel- und Nervenfaser, 1. Th. S. 317.) schränkt es ein, wenn nach Volta bei der Armatur der oberen Fläche der Zunge mit Zink und der untern mit Silber ein saurer, und umgekehrt bei Zink an der untern, und Silber an

der obern Fläche ein bitterer, alkalischer Geschmack bei Schließung der Kette entstehen soll. Vergl. Scarpa a. a. O.

Anm. 2. Magendie (Physiologie I. 120.) sagt, daß es auch unauflösbare Körper gebe, welche einen Geschmack erregen (des corps insolubles, qui ont une saveur très prononcée), und ich kann nicht errathen, was er meint; doch wohl nicht die Metalle?

§. 286.

Was eigentlich mit den Nervenwärtchen der Zunge geschieht, wenn wir schmecken, bleibt uns, wie alles Letzte, verborgen; wir wissen nur, daß sie bei dem Hunger, oder auch bei dem Gaumenkitzel der Schmecker, in eine Erregung gerathen, einen größeren Turgor zeigen; so wie, daß die Empfindung des Geschmacks entsteht, wenn sie in die Auflösung schmeckbarer Gegenstände eingetaucht sind.

Ich weiß nicht, wie man das hat mit dem Tasten vergleichen können, wo das Räumliche erforscht wird, während hier gewiß eine chemische Einwirkung statt findet, derjenigen bei dem Geruch analog. Vergl. §. 280. Anm. 1.

Anm. Wenn Treviranus ein Aufsaugen der auf die Zunge gebrachten Theile mittelst der Papillen annimmt, und sie mit den Darmzotten vergleicht, so kann man das zum Theil vielleicht gelten lassen, doch ohne ein großes Gewicht darauf zu legen; denn betrachtet man bei Hinfalligen das so sehr schnelle Einwirken eines feurigen Weins, oder anderer auf die Zunge gebrachten Reize, so kann man darin nur das Spiel der Nerven erkennen. Linné's Ausspruch: *Sapida in fibras, olida in nervos agunt*, möchte daher schwerlich gültig seyn.

§. 287.

Die Arten des Geschmacks (Sapores) sind fast so mannigfaltig, als die schmeckbaren Körper, da man auch selbst bei einiger allgemeinen Uebereinstimmung, z. B. im Süßen, so viele Nuancen darin findet, daß es an Worten dafür fehlt, und man sie nach den schmeckbaren Körpern zu benennen gezwungen ist. Vergl. die Anm.

Will man den Geschmack des Menschen in der größten Feinheit kennen lernen, so muß man von geübten Schmeckern die einzelnen Jahrgänge der Weinarten nach allen ihren Eigenschaften beurtheilen, oder in einer zusammengesetzten Arznei die einzelnen Ingredienzen richtig angeben hören. Hierin wird von Manchen so viel geleistet, daß der Laye darüber staunt.

Es ist schon oben bemerkt, daß die Thiere bei der Auswahl der Nahrungsmittel sich durch den Geruch leiten lassen; wir stehen ihnen darin ganz entgegen. Uns kann freilich auch ein sehr unangenehmer Geruch von eßbaren Dingen abhalten, allein die mehrsten Dinge, welche wir genießen, haben durch die Bereitung, z. B. das Kochen, den Geruch verloren, oder er ist durch Beimischungen versteckt, und wir schmecken sie. Wir verwerfen selbst des Geschmacks wegen, was uns in der Form oder nach dem Geruch sehr annehmlich schien. Das thut kein Säugthier, sondern es läßt die ihm giftigen Pflanzen völlig unberührt und ungeschmeckt

stehen; riechen sie hingegen nicht, so frisst es davon, und findet selbst oft darin seinen Tod.

Der Geschmack ist daher dem Menschen zu seiner Erhaltung sehr wichtig, denn wenn man auch keineswegs den Satz gelten lassen kann, daß dasjenige, was uns gut schmeckt, unschädlich sey, so finden wir dagegen bestätigt, daß dasjenige, was uns unangenehm schmeckt, für uns als Nahrungsmittel nicht paßt. Der Geschmack ist auch eine Quelle sehr vieler Genüsse, besonders in der Kindheit, und wiederum im Alter, da er von allen Sinnen dem Menschen am längsten treu zu bleiben pflegt. Das Kind liebt mehr die milden, süßen Nahrungsmittel; der Mann mehr das Gewürzhafte, Scharfe; der Greis kehrt zuweilen wieder zum Geschmack der Kindheit zurück; das Weib behält ihn gewöhnlich für das ganze Leben.

Anm. Linné (*Sapor medicamentorum*. Ups. 1751. recus. in *Amoen. Acad.* T. 2. p. 365 — 387.) theilte die schmeckbaren Körper ein in: sicca, aquosa, viscosa, salsa, acida, styptica, dulcia, pinguis, amara, acria, nauseosa. Er giebt auch Beispiele von gemischtem Geschmack: sapor acido-acri Senega; acido-amaro Alkekengi; amaro-acri Citrus; amaro-acerbo Ruscus; amaro-dulci Dulcamara; dulci-styptico Polypodium, Glycyrrhiza; dulci-acido Tamarindus, Vinum; dulci-acri Foeniculum, Mel; acri-viscido Allium.

Man reicht aber mit dem Allen nicht aus, weil die Mischungen oft mehrfach sind, und man muß daher die Abtheilungen wohl nur nach gewissen bekannten Körpern benennen; z. B. sauer, davon: weinsauer, citronensäuer, sauerkleesauer, essigsauer u. s. w. Eine umfassende Zusammenstellung der schmeckbaren Körper nach ihrem Geschmack wäre eine verdienstliche Arbeit.