

(Aus der Abteilung für experimentelle Psychologie des physiologischen Instituts der Universität Turin.)

Ein Beitrag zur Frage nach den Reaktionszeiten der Geschmacksempfindungen.¹

Von
F. KIESOW.

Stellt man unter den Reaktionszeiten, welche v. VINTSCHGAU und HÖNIGSCHMIED² bei verschiedenen Beobachtern auf Geschmacksreize fanden, einen Vergleich an, so fallen die großen Beträge auf, um welche die Mittelwerte voneinander abweichen. Man ersieht dies deutlich aus der nachfolgenden Tabelle, die ich der Darstellung v. VINTSCHGAUS in HERMANN'S Handbuch der Physiologie entnehme,³ und welche die an der Zungenspitze bei drei Beobachtern gewonnenen Durchschnittswerte in Sek. nach Auslassung aller zweifelhaften Versuche enthält:

	Die Versuche wurden vorgenommen bei		
	H.	Dr. D.	Fu.
Berührung	0,1507	0,1251	0,1742
Chlornatrium	0,1598	0,597	—
Zucker	0,1639	0,752	0,3502
Säure	0,1676	—	—
Chinin	0,2196	0,993	—

¹ Die Arbeit erscheint ebenfalls in den *Rendiconti della R. Acc. dei Lincei* zu Rom.

² M. v. VINTSCHGAU u. J. HÖNIGSCHMIED: *Pflügers Archiv* 10 S. 1 ff. 1875.

³ M. v. VINTSCHGAU: HERMANN'S Handbuch Bd. III 2, S. 205.