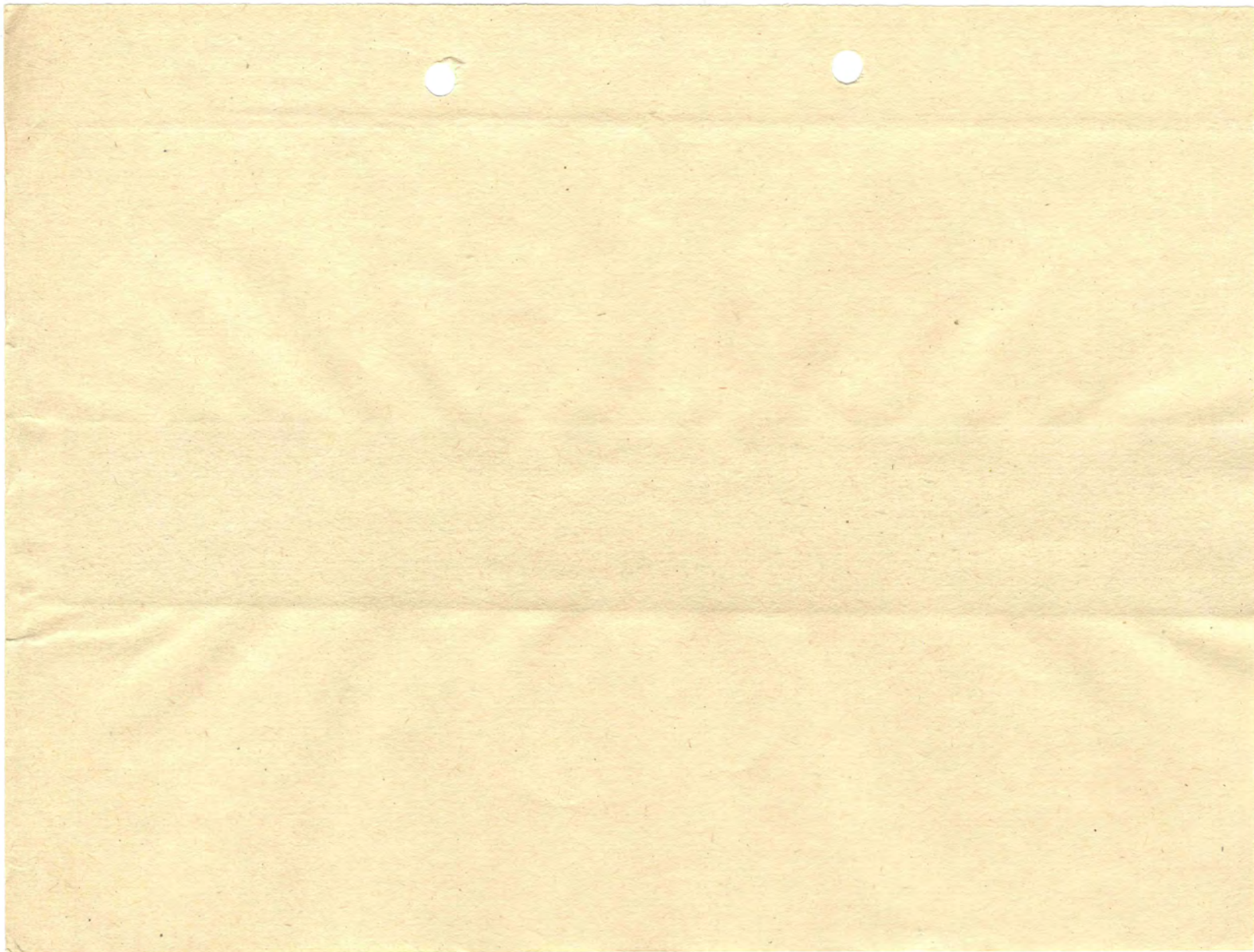


P.11,4

Psychologia powonienia i smaku
Półrocze letnie 1901/02

Tekst w jęz. polskim, kart 94, luźnych, formatu 21 x 17 cm,
pismo maszynowe jednostronne



Wstęp

Zmysł powonienia i smaku należą w wykładach psychologii zwykle do kopciuszków. Tak samo w podręcznikach, Dlatego uważałem za stosowne, by omówić te dwa zmysły oddzielnie, by poświęcić im nieco więcej uwagi. W ostatnich bowiem czasach zajęto się nimi stosunkowo bardzo intensywnie. Zawdzięczają one to rozwojowi psychologii experimentalnej, która stosowuje metody fizjologii także do rozwiązywania zagadnień psychologicznych. Bo faktem jest, że tak jak w dziedzinie innych zmysłów, tak też w dziedzinie tych dwóch fizjologowie utorowali drogę i wskazywali ją psychologom. Dla wzroku i słuchu wystarczy wspomnieć nazwisko Helmholtza, dla dotyku i zmysłu mięśniowego Webera; ^{Anders Helmholtz} Wundt także rozpoczął od fizjologii, a Fechner nie był fizjologiem lecz przecież przyrodnikiem, ^{Podobnie Mach} fizykiem. Jak długo psychologia dumnie ignorowała te badania fizjologiczne, nie wiele mogła prócz kilku ogólników mówić o zmysłach; gdy zaś,

Zmysł powonienia i smaku należą w wykładach
 psychologii zwykle do kopciusków. Tak samo w pod-
 ręcznikach, Dlatego uważałem za stosowne, by omówić
 te dwa zmysły oddzielnie, by poświęcić im nieco wię-
 cej uwagi. W ostatnich bowiem czasach zajęto się nie
 mi stosunkowo bardzo intensywnie. Zauważają one
 to rozwojowi psychologii eksperymentalnej, która za-
 stosowała metody fizjologii także do rozwiązywania
 zagadnień psychologicznych. Bo faktem jest, że tak
 jak w dziedzinach innych zmysłów, tak też w dzie-
 dzinie tych dwóch fizjologowie uporowali drogę i wstę-
 piali ją psychologom. Dla wrotku i skrótu wystarczy
 wspomnieć nazwisko Helmholtza, dla dołyku i zmysłu
 węchowego Webera; Wądr także rozpoznać od fizjo-
 logii, a Fechner nie był fizjologiem lecz przecie-
 przyrodnikiem, fizykiem. Jak długo psychologia duma
 ignorowała te badania fizjologiczne, nie wiele mogła
 przez kilku ogólników mówić o zmysłach; gdy zaś,

Wstęp

rozwój badań fizjologicznych zaczął wykrywać cały szereg faktów, które najwidoczniej wkraczały w dziedzinę psychologii, gdy opisując swe wyniki, fizjologowie musieli posługiwać się pojęciami i poglądami psychologicznymi, wtedy i psychologowie zaczęli zwracać coraz baczniejszą uwagę na te badania, i tym sposobem się stało, że za przykładem fizjologów, stosując experiment do zjawisk, zachodzących w naszych zmysłach, psychologowie już nie z fizjologicznego, ale z psychologicznego punktu widzenia i w psychologicznych celach zaczęli badać te zjawiska. Psychologowie, którzy wstępując w ślady Helmholtza i Heringa, zajęli się wzrokiem, są bardzo liczni. wśród tych, którzy idąc w ślad Helmholtza, poświęcili się psychologii słuchu, pierwsze miejsce zajmuje Stumpf. W dziedzinie tych dwóch zmysłów mamy tedy już obok ich fizjologii także psychologię. Oczywiście, że te dwie dziedziny nie dają się ściśle odgraniczyć. Obie nauki pracują tutaj ręka w rękę, wzajemnie się wspierają i kontrolują, ciągle od siebie się uczą i nawzajem

rozwoju badań fizjologicznych zaczęły wykrywać cały
szereg faktów, które najwidoczniej wskazywały w dzie-
dzinę psychologii, gdy opisuja swe wyniki, fizjolo-
gowie musieli poświęcić się pojęciami i pojęciami
psychologicznymi, wtedy i psychologowie zaczęli zwra-
cać coraz bardziej uwagę na te badania, i tym spo-
sobem się stało, że za przykładem fizjologów, zaczę-
li się eksperymentować do zjawisk, zachodzących w naszym
świecie, psychologowie już nie z fizjologicznego, ale
z psychologicznego punktu widzenia i w psychologicz-
nych celach zaczęli badać te zjawiska. Psychologowie
którzy wstępnie w ślad Helmholtza i Heringa, zaję-
li się wzrokiem, są bardzo liczni. Warto tych, którzy
idąc w ślad Helmholtza, poświęcili się psychologii
świata, pierwsze miejsce zajmują Stumpf. W dziedzi-
nie tych dwóch zjawisk mamy już obok ich fizjo-
logii także psychologię. Oczywiście, że te dwie dzia-
łalności nie dają się ściśle odgraniczyć. Opie nauki
pracują tutaj ręka w rękę, wzajemnie się wspierają
i kontrolują, ciągle od siebie się uczą i nawzajem

siebie pouczają. Ale na wszelki wypadek można powiedzieć, że obok ~~pracy~~ fizyologicznego punktu widzenia w traktowaniu tych zmysłów istnieje także już całkiem wyraźnie psychologiczny. Podobnie ma się rzecz w dziedzinie zmysłu dotyku. Natomiast co do powonienia i smaku praca spoczywa jeszcze w znacznej przewadze w rękach fizyologów. Jest to zrozumiałe, gdy zważymy, że same badania fizyologiczne są tu znacznie późniejsze, stosunkowo niedawne, i że praca fizyologów musi dojść naprzód do pewnych wyników, do skonstruowania metod, do stosowania różnych sposobów badania, nim potem psycholog, opierając się na tej pracy, ze swej strony potrafi zjawiska rozważać. Co się tyczy zmysłu powonienia, to wymienić trzeba spośród badaczy, którzy sprawę całą podnieśli na dzisiejsze wyżyny, następujących : Vintschgau Physiologie des Geruchs w Hermanns Handbuch der Physiologie, tom III ^{1880.} część druga, str. 225-286. - Aronsohn: Experimentelle Untersuchungen zur Physiologie des Geruchs, Archiv für Physiologie Du Bois Reymonda, rok 1886 .

chiv für Physiologie Du Bois Reymonda, rok 1886. Ar-
te Untersuchungen zur Physiologie des Geruchs, Ar-
część druga, str. 225-286. - Aronsohn: Experimentel-
Geruchs w Hermanns Handbuch der Physiologie, tom III
währny, następujących: Vinischers Physiologie des
badaczy, którzy sprawę całą podnieśli na działające
wtedy zmysłu powonienia, co wymienił trzeba spośród
ze swej strony porzucił sztalwiska rozważać. Co się
nim potem psycholog, opierając się na tej pracy,
wania metod, do stosowania różnych sposobów badania,
si dojdę napród do pewnych wyników, do skonstruo-
sze, stosunkowo niedawne, i że prace fizjologów mu-
że same n badania fizjologiczne są tu znacznie późn-
rękach fizjologów. Jest to zrozumiałe, gdy zważymy,
amaku prace spoczywa jeszcze w znacznej przeważa-
dzinie zmysłu dotyku. Naromiast co do powonienia i
wyróżnie psychologiczny. Podobnie ma się rzecz w dzia-
w traktowaniu tych zmysłów iacniej także już cakiem
dziać, że opok są fizjologii tego punktu widzenia
siebie porczą. Ale na wszelki wypadek można powie-

Nakoniec : Zwaardemaker : lekarz sztabowy holenderski dzieło tłumaczone na niemieckie z manuskryptu holenderskiego: Die Physiologie des Geruchs, 1895, 324 stron. - Co się tyczy zmysłu smaku, to podobne znaczenie posiada: ^(Allesale) Öhrwall Untersuchungen über den Geschmacksinn, Skandinavisches Archiv für Physiologie tom II, rok 1891, str. 1-69.- A obok niego już także z psychologicznego punktu widzenia prace Kiesowa, ucznia Wundta, który jest kierownikiem oddziału psychologicznego laboratorium fizyologicznego w Turynie na którego czele stoi Mosso. Kiesow m.i. napisał, i to najważniejsze : Beiträge zur physiologischen Psychologie des Geschmacksinnes w czasopiśmie Wundta Philosophische Studien tom X ¹⁸⁹⁴ str. 329-369, 523-562 tom XII. ¹⁸⁹⁶ str. 255-279. 464-475. Oprócz tych prac niejako zasadniczych każdy z wymienionych uczonych publikował i publikuje inne przyczynki do badanych kwestyi w różnych czasopismach fizyologicznych i psychologicznych, a oprócz nich dzisiaj już cały szereg innych badaczy, tak że praca na polu obu tych

V Nitsch für Physiologie des Geruchs in Arkanen, ibid, str 143-224

reg innych badaczy, tak że prace na polu obu typów psychologicznych, a oprócz nich dalaś już cały szereg kwesji w różnych czasopiśmiech fizjologicznych i publikował i publikuje inne przyzwyczajki do badanych nie jako zasadniczych kady z wymienionych uczonych tom XII. str. 255-279. 464-475. Oprócz tych prac Philosophische Studien tom X str. 329-369, 523-562 chologie des Geschmackes in w czasopiśmie Wundta co najważniejsze : Beiträge zur physiologischen Psy na którego czele stoi Mosso. Kiew m.i. napisał, i chologicznego laboratorium fizjologicznego w Turynie uczenia Wundta, który jest kierownikiem oddziału psychologicznego punktu widzenia prace Kiewowa, tom II, rok 1891, str. 1-89. - A obok niego już także Geschmacksinn, Skandinavisches Archiv für Physiologie z naczenie posiada: Örwall Untersuchungen über den 324 stron. - Co się tyczy zmysłu smaku, to podobne holenderskiego: Die Physiologie des Geruchs, 1895, h daiefo zinnaczone na nielekkie z mianu krytyczu h Makonios : Zwaarbemerkter : Lekarsz szaszowy holenders

V. N. K. ...
1891
1892

zmysłów jest w pełnym toku. Literatura rośnie, i w ciągu wykładów poznamy jeszcze niejedną rozprawę, którą będzie trzeba cytować. A wtedy przekonamy się, że nie brak także bardzo już dawnych spostrzeżeń w dziedzinie tych zmysłów, a nawet pró^u poniekąd systematycznych; ale one dziś mają już tylko po największej części historyczne znaczenie.

Wskazanie obrotu zmysłów

Fakt, że w tych wykładach połączenie zmysłu smaku i powonienia w jedną niejako całość, z pewnością nikogo nie uderzyło. Gdybym był ogłosił wykład o psychologii słuchu i smaku, albo wzroku i powonienia z pewnością by to zdziwiło. O też w tym fakcie, że takie połączenie wydaje się naturalnem, wyraża się drugi fakt, że między zmysłem smaku i powonienia istnieje jakiś związek ścisłyjszy, aniżeli między smakiem i wzrokiem, powonieniem i słuchem. Jak ścisłym jest ten związek, łatwo sobie uprzytomnić, gdy zważymy, że w życiu potocznem, a do niedawna także w nauce niezdajemy sobie często sprawę, co należy do jednego a co do drugiego zmysłu. N.p. mówi się o smaku cyna-

Zamieszanie słuchu i smaku
Experiment

znawców jest w pełniym toku. Literatura rośnie, i w
 ten wykład poznamy ten niejedną rozprawę,
 którą będzie trzeba cytować. A wtedy przekonamy się,
 że nie brak takich bardzo już dawnych sporządzeń w
 dziedzinie tych wykładów, a nawet przy podobnej sycie
 naukowych; ale one dziś mają już tylko po najwięk-
 szą część historyczne znaczenie.

Fakt, że w tych wykładach p. f. część wykładu smaku
 i powonienia w ten sposób całość, z pewnością
 nikt nie uderzył. Gdyby był ogłosił wykład o
 psychologii smaku i smaku, albo w roku i powonienia
 z pewnością by to zdziwiło. O ten w tym fakcie, że
 takie połączenie wydaje się naturalnym, wynika się
 drugi fakt, że między wykładem smaku i powonienia jest
 niejakie związku ścisłe, a jeżeli między smakiem
 i wrokiem; powonieniem i smakiem. Tak ścisłym jest
 ten związek, że w sobie przywołanie, gdy zwracamy,
 że w życiu porocznym, a do niedawna także w nauce
 niezbytamy sobie często sprawę, co należy do jednego
 a co do drugiego związku. N. p. mówi się o smaku cyr-

W ten sposób...

Przebieg...

monu, wanilii, smaku owoców, podczas gdy różnica którą nam tu chodzi, wcale nie na smaku, lecz na powonieniu polega. |: Zwaardemaaker Phys. d. Geruchs, str 75 :| Aby się o tem przekonać, wystarczy poprostu przyrzynać sobie nos podczas jedzenia tych rzeczy, wtedy wyraźnie odróżniamy. Co więcej, t.zw. octu nie poznajemy, gdy nie posługujemy się węchem, a stwierdzone są wypadki ciekawe t.zw. anosmii, które wprost zdumiewające. Mianowicie dwaj chorzy, wskutek upadku na głowę straciwszy zupełnie węch, nie odróżniali smakiem gotowanej cebuli od jabłek, ale odróżniali wino "Oporto" i burgundzkie. Ale jak? Wino Oporto nazwali wodą z cukrem, wino burgundzkie rozcieńczonym octem. ^(Zwaardemaaker 13 p. 14) Przeprowadzić doświadczenia z cynamonem, <czekoladą, cukrem,> dalej z herbatą, kawą czarną, octem, winem, miodem. To rzeczy znane także z życia potocznego, gdy n.p. przy silnym katarze zdoła niemamy "smaku". [Ale z rozważania tych faktów płynie ważna konsekwencja. Mianowicie zwykle się łączy smak z procesem odżywiania, a powonienie z

*Biologiczne na dźwięk
M. K. i J. W. W. W.*

$\frac{11}{13/5}$

facy smak z procesem odżywiania, a powonienie z
 rów plynie wąsna koneskwenyca. Mianowicie zwykłe się
 że zdofa niemamy "smaku". Ale z rozwiania tych że
 także z życia potoczego, gdy n.p. przy silnym kara-
 kawę czarną, ocet, winem, miodem. To rzeczy znane
 z dynamem, czekoladą, cukrem, dalej z herbata,
 rozcieńczonym octem. Przeprowadzić doświadczenia
 Wino Oporto nazwali wodą z cukrem, wino burgundzkie
 obrótności smakiem gotowanej cebuli ob jabłek, ale
 upek upadku na głowę straciwszy zupełnie węch, nie
 re wprost zdumiewające. Mianowicie dają choroby, wain
 a stwierdzone są wypadki ciężkie r.z.w. anemii, krd
 oca nie poznajemy, gdy nie poszukujemy się węchem,
 rzeczy, wtedy wyraźnie odróżniamy. Co więcej, r.z.w.
 poprosu przyzwyczajenie sobie nos podczas jedzenia tych
 rucha, str. 75 : | Aby się o tem przekonać, wystarczy
 na powonienie polega. | : Zważając maski Phys. d. Ge-
 którą nam tu chodzi, wcał nie ma smaku, lecz
 monu, waniłi, smaku owoców, podczas gdy różnica

II
13/2

*Przebieg...
...
...*

z procesem oddychania. Nazywano smak stróżem żołądka
a węch stróżem płuc. Co zły smak, to ujemne dla odży-
wiania, a co dobry smak, to korzystne, Podobnie przy
węchu. Ale to wymaga korektury. Po części niezawo-
dnie węch ma to znaczenie dla oddychania, ale tylko
w małej części. Albowiem, te sensacje, których dozna-
jemy wobec powietrza dla oddychania niezdatnego, te
są przedewszystkiem duszeniem, a duszność, to nie
jest czucie węchowe. A dalej, gdyby węch miał isto-
tnie to znaczenie dla oddechu, wtedy dziwnem się
musiało wydać, że ten zmysł ak szybko tępieje, że
kilka chwil wystarczy być w atmosferze niemiłej,
aby się do niej całkiem przyzwycząić. I jeszcze
Tłumaczy się to zaś bardzo łatwo, gdy przyjmiemy,
że węch ma ^{W pierwszym celu} znaczenie razem ze smakiem dla procesów
^{Rozróżnianie, dokładne poznanie} odżywiania. I istotnie nie ma aktu odżywiania, żeby
węch nie wchodził w grę. Gdy jemy ciała stałe, wtedy
podczas samego jedzenia "; gdy pijemy, to wprawdzie
w chwili połykania nie czujemy woni, ale skoro poł-
knjemy płyn, natychmiast następuje wydychanie i wtedy
cząstki płynu, zwilżywszy błonę śluzową jamy usnej

części były, zwiłszy pionę słowu. Jany nanej
 kniemu być, narychmiasz następuję wydychanie i wręę
 w chwili pożykania nie czujemy woni, ale skoro po-
 podczas samego jedzenia"; gdy pijemy, to wprawdzie
 węc nie wchodził w grę. Gdy jemy ciasto stałe, wręę
 odżywania. I istotnie nie ma aktu odżywania, żeby
 że węc ma znaczenie razem ze smakiem dla procesów
 Timozy się to zaś bardzo łatwo, gdy przyjmemy,
 aby się do niej całkiem przyzwyczaić. I jeszcze
 kilka chwil wystarczy być w atmosferze niemniej,
 musiało wydać, że ten smak jak szybko topnieje, że
 nie to znaczenie dla oddechu, wręę działaniem się
 jest czucie węcnowe. A dalej, gdyby węc miał, jako-
 są przedewszystkiem działaniem, a duszność, to nie
 jemy wobec powietrza dla odżywania niezadane, że
 w małej części. Albowiem, że sensacyjne, krótkich dozna
 dnie węc ma to znaczenie dla odżywania, ale tylko
 węcnu. Ale to wymaga korektury. Po części niezawo-
 wiania, a co dobry smak, to korzystane, Podobnie przy-
 a węc smakuem piwo. Co zły smak, to utjemne dla od-
 z procesem odżywania. Nazwywano smak smakuem różadla

i krtaniowej, dostają się do jamy nosowej i stąd zaraz powonienie. Można tedy powiedzieć, że wielka część tego, co nazywamy kosztować, przypada w udziale węchowi, a nie smakowi, i tem się też tłumaczy, że kosztując płynów, bierzemy całkiem małe łyżki, i po nich chwileczkę zatrzymujemy się itd, gdyż właśnie tym sposobem wachamy płyny wydychając powietrze. Zaraz tutaj przytoczę, że dla takiego wachania przedmiotów w jamie ustnej będącej, a nie po za nami, przez nos, wprowadzono nazwę wachania gustatywnego, albo jak byśmy powiedzieli wachania smakowitego, przyczem nam się przypomina ustęp z Krzyżaków Sienkiewicza, |: I tom str 34?:|. gdy opisuje spotkanie pierwsze Zbyszka i Danusi w Karczmie pod Krakowem, gdy wniesła no poźmiski z jajecznicą obłożoną kiełbasą, dodając że zaraz się rozszedł zapach smakowity tłuszczu wieprzowego po izbie. Mamy więc tutaj niewątpliwie bardzo silne połączenie węchu i smaku, czyli, jak się mówi, jakości różnych zmysłów. I także na odwrót. Mianowicie, wachając choloform, każde zapewne

wrót. Wianowicie, wążchając choloform, każde zapewne
się mówi, jakosci różnych związków. I także na od-
bardzo silne połączenie wężu i smaku, czyli, jak
wielprzewodnego po izbie. Namy więc tutaj niewątpliwie
że zaraz się rozszedł zapach smakowityj finanszu
no podobnieki z jętacznością ofiżoną kiebasą, dodając
Zbyszka i Danna i w Karozmie pod Krakowem, gdy wiesz
|: I tom str 347: | . gdy opianje spotkanie pierwsze
nam się przypomina uszęp z Krzyżaków Stenkiwicz,
jak były powieścieli wężchania smakowitego, przyczem
nosem, wprowadzono nazwę wężchania gustatywnego, albo
miorów w jamie usanej będącej, a nie po za nami, prz
Zaraz tutaj przytoczę, że dla takiego wężchania przed
nie tym sposobem wężchamy były wydzichając powierze.
i po nich chwilęskę zatrzymujemy się iść, gdyż wiesz
że kosztując pijów, piernicy całkiem małe łyżki,
le wężchowi, a nie smakowi, i tem się też różniący,
czasę tego, co nazywamy kosztowad, przypada w udzie
raz owonienie. Można tedy pow dzied, że wielka
i krzaninowej, dostają się do jamy nosowej i sząd zar

-9- doświadczył to, co się nazywa

jego "słodkawym zapachem", a wachając eter, także się czuje tak ^{szwany} gorzkawy zapach. Otóż to są nie zawodnie przymieszki smaku, zrozumiałe, jeżeli zwzajmy, że cząsteczki mogą się dostać i dostają się w warunkach korzystnych do jamy ustnej. |: Rollet, Zeitschrift XXII, 201,204:| Zwaardemaker tłumaczy jednak fakt ten, że w błonie śluzowej nosa znajdują się także narządy dla wr. smaku; u niektórych zwierząt sących zostały niewątpliwie stwierdzone zakończenia nerwów całkiem podobne do smakowych |: Zeitschr. XXI, 146 :|| Wskutek tego zlewania się obu rodzajów wrażeń czyli czuć często spotkać się można z pojęciem, że właściwie tu tylko jeden zmysł. Różnica polegała by tylko na tem, że węch funkcjonuje na odległość niejako i dla ciał lotnych, a smak w bezpośrednim zetknięciu, dla ciał ciekłych. Coś podobnego Rousseau miał na myśli, mówiąc, że węch ma się do smaku, jak słuch do wzroku. Nim coś widzimy, już często słyszymy, a nim mamy smak, już woń czujemy.

Jeden czy dwa zmysły?

czesto slyszymy, a nim mamy smak, juz woi czujemy,
do smaku, jak slych do wzroku. Nim cos widzimy, juz
do Rousseau miaf na mysli, mowiac, ze wesci ma sie
średnim zerknijcia, dla ciaz efektywn. Cos podobne-
odleglosc niejako i dla ciaz lornych, a smak w bezpo-
Roznica polega na tym, ze wesci tunuje na
z polqdem, ze f wiadziwie tu tylko jeden zmysl.
dzajow wrzekn czyli czuc czesto sporokc sie mozna
schr. XII, 146 : // Wskutek tego zlewanie sie obu ro-
czenia nerwów czukiem podobne do smakowych : Zier-
tazt sacych zostaly niewspolnie stwierdzone zakon-
ta sie takze narzady dla wr. smaku; a niektorych zmi
jednak takz tem, ze w pionie silazowej nosa znajdu
Zeitschrift XII, 201, 204 : // Zwaardemaker kinnaczy
warunkach korzaynych do jamy nosnej. | : Rollet,
my, ze czurowcki moge sie dostac i dostaja sie w
zawodnie przymlaszki smaku, zrozumiale, jeżeli zwazy
sie czuje tak zwany gorzkawy zapach. Ordz to sa nie
tako "afodkawy zapachem", a "schajac eter, takze
-9- dowiadczyl to, co sie nazywa

Wskutek tego zlewanie się obu ro-

Ten jeden zaś zmysł nazywają zmysłem chemicznym. Do takiego poglądu zwłaszcza skłonni są fizyologowie. Powyższy n.p. pogląd znajdujemy u Nagla, który bardzo szczegółowo badał węch i smak u zwierząt zwłaszcza wodnych. |: Zeitschr. IX. 63 ff :| A podobnie się o też wyraża Dr. Sternberg w Berlinie, mówiąc i jednym zmysłem chemicznym |: Zeitschr. XX, 385:| - Sama kwestya, czy tu jeden czy dwa zmysły, ma ^{małe} ~~wysokie~~ znaczenie teoretyczne. Ogólnych kryteriów nie ma, które by nie podlegały wątpliwościom. Helmholtz powiada, że tam odrębne zmysły, gdzie pomiędzy jakościami niema ani przejść, ani też wzajemnego oddziaływania. Kryterjum to jednak okazuje już swoje słabe strony przy zmysle dotyku i temperatury. Tu są przejścia i tu są wzajemne wpływy, a przecież dzisiaj ^{prawi} nikt, z ~~jednym wyjątkiem~~ ^(wobec), nie przeczy, że tu są dwa zmysły. Otóż, gdybyśmy w imię tego kryterjum chcieli złączyć węch i smak w jakości jednego zmysłu, musieliśmy być konsekwentni. i pójść jeszcze o jeden krok dalej. Mianowicie wiadomo, że na smaki wpływa

Ten jeden zaś zawsz nazywają związkiem chemicznym. Do
 takiego pojęcia związka skłonił się fizyologowie.
 Powinno n.p. pojęcie znajdujemy w Nasie, który bardzo
szczegółowo badaj węch i smak w zwierząt związka
wodnych. | Zeitschr. IX. 83 ff. | A podobnie się
ten wyraża Dr. Sternberg w Berlinie, mówiąc i jednym
związku chemicznym | Zeitschr. XX, 385 | - Sama
kwasy, czy na jednym czy dwa związki, na wysokie
znaczenie teoretyczne. Ogólnych kryteriów nie ma,
które by nie podlegały wątpliwościom. Helmholtz
powiada, że tam odrębne związki, gdzie poniędzy jakos
ciami nie ma ani przebieg, ani ten ważnego oddzia-
ływania. Kryterium to jednak okazuje tu swoje siły
arowy przy związku dotyku i temperatury. Tu się przej-
ściła i na ważnym wpływy, a przecież działa tu nif
nikt, z jednym wyjątkiem, nie przeży, że na się dwa
związki. Orde, gdybyśmy w imię tego kryterium chcieli
złaz won i smak w jakosci jednego związku, musieli-
byśmy być konsekwentnymi. i pojęcie jeszcze o jednym
krok dalej. Mianowicie wiadomo, że na smaki wpływa

wyraźnie temperatura. Herbata ciepła i zimna, kawa, albo centurya ciepła i zimna. Co więcej, wpływa tak że szereg wrażeń dotykowych, jak n.p. przy pieprzu to widocznem, a te wr. dotykowe także na wr. powonienia mają wpływ. ^{Kroci w nosie} Zapach gryzący o tem świadczy. Więc tutaj łączenie się jeszcze dalsze. I dlatego, przyjmując kryterjum Helmholtza, trzeba iść dalej i powiedzieć, mamy właściwie tylko trzy zmysły: Wzrok słuch i zmysł "czuciowy". Tak postępuje Fr. Brentano. Ale i on nie może zaprzeczyć, że teraz wśród tego trzeciego zmysłu są różne grupy. Jakości węchowe, smakowe, dotykowe, temperaturowe. I dlatego teraz kwestya z tego punktu widzenia schodzi więcej do kwestyi słownej. Moje stanowisko to, że rozstrzyga tu w pierwszym rzędzie psychologia. Doświadczenie okazuje nam między jednemi jakościami podobieństwo, między innemi różnice. Układając jakości według tego w pewne szeregi, możemy dojść do grup. Jedne grupy znowu do siebie podobniejsze, drugie mniej po —

Rozstrzygnięcie kwestii

grupy znów do siebie podobiznie, drugie mniej po-
tego w pewne szeregi, możemy dojść do grup. Jedne
między innymi różnice. Układając jakości według
okazuje nam między jednymi jakościami podobiznowo,
tu w pierwszym rzędzie psychologia. Doświadczanie
kwestyi słownej. Moje stanowisko to, że rozstrzyga
kwestya z tego punktu widzenia schodzi więcej do
smakowe, dotykowe, temperaturowe. I dlatego teraz
trzedziego zmysłu są różne grupy. Jakości węchowe,
Ale i on nie może zaprzeczyć, że teraz wśród tego tr
słuch i zmysł "czuciowy". Tak postępuje Fr. Brentano.
powiedzieć, mamy właściwie tylko trzy zmysły: Wzrok
przyjmując kryterium Helmholtza, trzeba iść dalej i
Więc tutaj łączenie się jeszcze dalej. I dlatego,
nienia mają wpływ. Zapych grząszcy o tem świadczą.
to widoczne, a te wt. dotykowe także na wt. powo-
nie szeregi wrażeń dotykowych, jak n.p. przy pieprzu
albo czuły ciepła i zimna. Co więcej, wpływają tak
wyróżnie temperatury. Herberta ciepła i zimna, kawa,

Psychologia wbrew

dobne. N.p. Barwy kolorowe, niekolorowe, dźwięki i
zapachy, wonie, smaki, temperatury, dotknięcia, itp.
Czy teraz pewne grupy złączymy w grupy większe, za-
liczając je do jednego zmysłu, czy też nie, to zno-
wu zależy od psychologicznego podobieństwa jakości
w poszczególnych grupach zawartych. Otóż co do smaku
i woni zdaje mi się, że trzeba zrobić odrębne grupy
odrębne zmysły, gdyż zdaje mi się, że podobieństwo
między woniami i smakami jest o wiele mniejsze ani-
żeli między obu rodzajami barw lub głosów. I to wra-
żenie takie ogólne znajduje jeszcze potwierdzenie
w szeregu faktów, które się przy dokładniejszym roz-
biorze nasuną i wykażą, że wzajemne stosunki między
poszczególnymi woniami i między poszczególnymi smaka-
mi są innem, że wonie i smaki zachowują się od-
mienne względem innych zjawisk psychicznych itd.

Ale oczywiście, przeprowadzając to rozgranicze-
nie na dwa zmysły, zgodnie z poglądem potocznym,
można z upośledzeniem uznawać pokrewieństwo, które pod wie-
li względami między temi zmysłami zachodzi. Podobnie

Stwierdzamy, że w tym względzie występuje pewien związek z odległością

Stwierdzamy, że w tym względzie
występuje pewien związek z odległością
między woniami i smakami

dobne. N.p. Barwy kolorowe, niekolorowe, dźwięki i
 smery, wonie, smaki, temperatury, dotknięcia, itp.
 Czy teraz pewne grupy złączają w grupy większe, za-
 liczając je do jednego zmysłu, czy też nie, to zno-
 wa zależy od psychologicznego podobieństwa jakości
 w poszczególnych grupach zawiązków. Odkąd co do smaku
 i woni zdaje mi się, że trzeba zrobić odrębne grupy
 odrębne zmysły, gdyż zdaje mi się, że podobieństwo
 między woniami i smakami jest o wiele mniejsze ani-
 żeli między obu rodzajami barw lub głosów. I to wra-
 żenie takie ogólne znajduje jeszcze potwierdzenie
 w szeregu faktów, które się przy dokonywaniu roz-
 dzielone nasunę i wykaza, że wzajemne stosunki między
 poszczególnymi woniami i między poszczególnymi smakami
 są inne, że wonie i smaki zachowują się od-
 miennie względem innych zjawisk psychicznych itd.
 Ale oczywiście, przeprowadzając to rozróżnienie
 nie na dwa zmysły, zgodnie z poglądem porocznym,
 można z upewnieniem uważać pokrewieństwo, które pod wie-
 li względami między temi zmysłami zachodzi. Podobnie

*Wskazywanie na to, że
 dotknięcia
 temperatury
 smaki i wonie*

jak wóń, tak i smak należą do zmysłów wybitnie afek-
tywnych czyli uczuciowych. Ten związek się uwidat-
nia w dwojaki przedewszystkiem sposób: Zabarwienie
uczuciowe woni jest silniejsze, w życiu potocznem i
w mowie nawet osobny wyraz istnieje dla oznaczania
woni niemiłych: smród. I to we wszystkich językach
indoeuropejskich. A jedna z dawniejszych klasyfikacy
woni wprost je dzieli na trzy klasy |: Odores ambro-
siaci, medii, foetores |: A. Haller, Elementa phy-
siologiae, Lausanne, 1763, cyt. Zwaardemaker, 10 : |
U smaku to zabarwienie uczuciowe jest słabsze, ale
że jest silniejsze od wielu innych zmysłów., o tem
świadczy dobitnie fakt, że od smaku zapożyczamy się
w celu okreśsania pewnych stanów uczuciowych i tego
co je wywołuje. Słodkie dziecko, Słodki uśmiech,
W całej jego istocie objawia się wielka słodycz,
i na odwrót: gorzkie żale, wyrzuty, rozgoryczony itp
Ten związek uczuciowy właśnie zrozumiały ze względu
na biologiczne znaczenie obu zmysłów. ~~Ale tutaj ob-~~
~~jawiają się też ważne różnice między obu zmysłami.~~

Tak więc, tak i smak należy do zmysłów wybitnie zlek-
 czonej części uczuciowych. Tę związek się wydar-
 nis w dwójki przedewszystkiem sposób: Zabarwienie
 uczuciowe woli jest silniejsze, w życiu porocznem i
 w nowie nawet osobny wyraz znajduje dla oznaczenia
 woli niemiłych: smród. I to we wszystkich językach
 indoeuropejskich. A jedna z dawniejszych klasyfikacy
 woli wprost je dzieli na trzy klasy: Odores ampro-
 sicut, medii, foetores | A. Haller, Elementa phy-
 siologiae, Lausanne, 1763, cyt. Zwanbursker, 10 |
 U smaku to zabarwienie uczuciowe jest słabsze, ale
 że jest silniejsze od wielu innych zmysłów, o tem
 świadczy dobitnie fakt, że od smaku zapożyczamy się
 w celu określenia pewnych stanów uczuciowych i tego
 co je wywołuje. Słodkie dziecko, Słodki namiot,
 W calet tego łaciece objawia się wielka siła
 i na odwrót: gorzkie śnie, wyrzwy, rozdzwożony itp
 Ten związek uczuciowy właśnie zrozumiał się względu
 na biologiczne znaczenie obu zmysłów. Ale tutaj op-
 jawiają się też ważne różnice między obu zmysłami.

A zarazem tłumaczy nam to silne zabarwienie uczuciowe obu zmysłów, dlatego rozróżnienie jakości należących do jednego i do drugiego zmysłu tak stosunkowo trudne. Sam bowiem fakt, że doznajemy z wr. smakowemi prawie zawsze węchowych, nie tłumaczy tego satatecznie. Wszak ta równoczesność xachodzi także h.p. między wrażeniami wzrokowemi lub słuchowemi i dotykowemi. Czy jest chociażby chwila, w której byśmy wr. dotykowych nie doznawali? A przecież tutaj rozróżniamy doskonale. A gdyby sama równoczesność stała na przeszkodzie, to byśmy mieli trudność i tutaj i w wielu innych razach, gdyż zdaje się nieulegać wątpliwości, ^{że} zrazu, w pierwszych czasach życia nie ma wcale rozróżniania. Ogół doznanych równocześnie wrażeń tworzy masę zbitą, zwartą, nieróżnicowaną, tak jak właśnie także jeszcze u dorosłego człowieka wr. węchowe ze smakowemi. Ale im mniej uczuciowo zabarwiony zmysł, tem rychlej się rozróżnianie dokonywa. Przy węchu i smaku jest ono najtrudniejsze, i dlatego te zmysły okazują nam przez całe życie tak ścisły związek, jak żadne inne.

tak ścisły związek, jak żadne inne. I dlatego te sprawy okazały nam przez całe życie
 nie dokonawszy. Przy węchu i smaku jest ono najtrudniej-
 uczuciowo zaprawiony smak, tem rychlej się rozróżnia-
 jego czuwanie wr. węchowe ze smakowemi. Ale im mniej
 nieróżnicowaną, tak jak właśnie także jeszcze u doros-
 łych równocześnie wrzaski tworzy masę zbitą, zwarst-
 czasach życia nie ma wcale rozróżnienia. Gdy dozna-
 zdaje się niejedogę wąpłiwosci, czasu, w pierwszych
 my mieć trudność i tutaj i w wielu innych rzeczach, gdy-
 gdyby sama równocześnie była na przeszkodzie, toby-
 doznawia? A przecież tutaj rozróżniany dokonuje. A
 chociażby chwila, w której były wr. dożytkowych nie
 mi wzrokowemi lub słuchowemi i dożytkowemi. Czy jest
 ta równocześnieść zachodzi także n.p. między wrażeniam
 zawsze wędrowych, nie różniaczy tego sortecznie. Wszak
 sam powiem także, że doznajemy z wr. smakowemi prawie
 do jednego i do drugiego związku tak stosunkowo trudne.
 obłąkanych, dlatego rozróżnianie jakości należących
 A zatem różniaczy nam to silne zaprawienie uczuciowe

Ale może jednym z najsilniejszych argumentów przeciwko
jedności zmysłu smaku i woni jest ich zupełnie odmien-
ny stosunek do życia płciowego człowieka i zwierząt.
! : Lombroso, Zeitschr. II. 343 ff, Hagen, *Die sexuelle
Oosphresiologie*, Charlottenburg, Barsdorf, 1900;
Zeitschr. XXVI, 258 :! Zmysł węchu zdaje się mieć tu-
taj ogromnie wielkie znaczenie, podczas gdy zmysł sma-
ku żadnej nie odgrywa roli. Związek ten u zwierząt
jest bardzo wyraźny i znany; nie brak go jednak także
człowieka, jak o tem świadczą różne obserwacje. Wystar-
czy wspomnieć ~~na~~ rolę, jaką odgrywają w tej mierze per-
fumy, kwiaty; dalej transpiracja; Lombroso twierdzi
też, że u osób, cierpiących na choroby umysłowe na tle
zaburzeń płciowych halucynacje węchowe są czemś bardzo
pospolitym. To wyraźnie świadczy o odrębności zmysłu
węchu; a inne tego rodzaju dowody dalszy ciąg nam u-
każe. Ale zwróćmy się teraz do rozpatrzenia obu zmy-
słów z osobna.

Ala może jednym z najświetniejszych argumentów przeciwko
jedności zmysłu smaku i woni jest ich zupełnie odmien-
ny stosunek do życia psychicznego człowieka, i zwierząt.
[: Lombroso, Leichner. II. 343 ff., Hagen, Das sexual-
le Osmästologie, Charlottenburg, Barzdorf, 1900;
Leichner. XXVI, 258 :] Zmysł węchu zdaje się mieć tu-
taj ogromnie wielkie znaczenie, podczas gdy zmysł sma-
ku żadnej nie odgrywa roli. Związek ten u zwierząt
jest bardzo wyraźny i znany; nie brak go jednak także
człowieka, jak o tem świadczą różne obserwacje. Wystar-
czy wspomnieć na rolę, jaką odgrywała w tej mierze per-
fumy, kwiaty; daleki transport; Lombroso stwierdził
też, że u osób, cierpiących na choroby zmysłowe na je-
zaburzeń psychicznych halucynacyjne węchowe są czasem bardzo
pospolite. To wyraźnie świadczy o odrębności zmysłu
węchu; a inne tego rodzaju dowody dają się nam u-
każe. Ale zwrócić się teraz do rozpatrzenia obu zmy-
słów z osobna.