

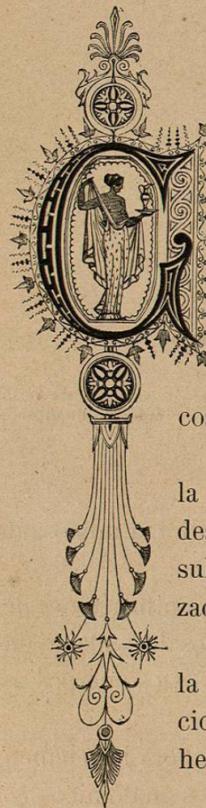
La perversion del olfato suele ser un fenómeno concomitante del histerismo y del embarazo; pero puede encontrarse tambien en personas que por lo demas son perfectamente sanas y sin nada que explique el desequilibrio del olfato como parte de un trastorno general del sistema nervioso. Si se quiere comprender en el término *parosmia* ó perversion del olfato, los casos en que á un individuo le gusta oler cosas que á otros repugnan, los olfatos pervertidos abundan; pero si se entiende con esta palabra solamente un cambio morboso de olfato en la misma persona, los casos de esta naturaleza son bastante raros.

Las alucinaciones olfatorias consisten en la percepcion de olores sin un objeto de que emanen para penetrar en la nariz. Los casos observados hasta ahora dependian de tumores cerebrales ó de afecciones oculares, siendo la pseudosmia una especie de *trastorno reflejo*.] N. DEL T.

III.

EL GUSTO.

Estructura anatómica de la lengua. — La membrana mucosa lingual y las papilas linguales. — El nervio lingual y el nervio glosofaríngeo. — El gusto parece residir principalmente en la base de la lengua y una parte de la faringe. — Cantidad de sustancia necesaria para impresionar el órgano del gusto. — No se sabe nada acerca de la causa de los sabores hallándose la sensacion del gusto mezclado constantemente con la del olfato. — Manera de tragarse impunemente las pociones desagradables. — Las antipatías del gusto. — Necesidad de habituarse temprano á vencer la repugnancia y las preocupaciones acerca de las sustancias alimenticias. — La carne de caballo. — Clasificacion de los sabores. — El sentido del gusto en las diferentes edades. — El sentido del gusto hace descubrir las sustancias venenosas. — El gusto es el sentido de las naciones civilizadas.



usto es el nombre que se ha dado al cuarto de nuestros sentidos, el ménos conocido de todos por la sencilla razon que no sabemos bien cual es la causa de los sabores.

El gusto tiene su asiento en la membrana mucosa que reviste la lengua. Se creía ántes que la bóveda del paladar y los carrillos eran tambien asiento del gusto, pero hoy se está acorde en localizar esta sensacion en la membrana mucosa de la lengua.

[Desde los labios hasta el estómago no hay ningun punto de la mucosa al que un fisiólogo ú otro no haya atribuido facultades gustativas. De todo lo escrito acerca del asunto, parece resultar que existen muchas diferencias individuales en la localizacion del gusto.]

En el capítulo de la digestion hemos descrito sumariamente la lengua como órgano que interviene en la masticacion y deglucion; ahora nos incumbe condensarla como órgano del gusto y hemos de entrar en algunos detalles.

La figura 5 representa un corte de la lengua con los músculos que ponen este órgano en accion y los nervios que animan á estos músculos.

Los músculos de la lengua se fijan con uno de sus extremos en los huesos

hioides y maxilar inferior y con el otro extremo en la membrana mucosa de dicho órgano.

La membrana mucosa que envuelve la lengua de todos los lados, es muy delgada en la cara inferior y muy espesa en la cara superior del órgano. Allí elevanse las llamadas *papilas linguales*, especie de eminencias rugosas, de abultamientos ó expansiones diversas, llenadas interiormente de las ramificaciones del nervio lingual y de numerosos vasos sanguíneos.

Las ramificaciones de los nervios lingual y glosio-faríngeo, son los que nos proporcionan la sensación del gusto ó la percepción de los sabores. El nervio

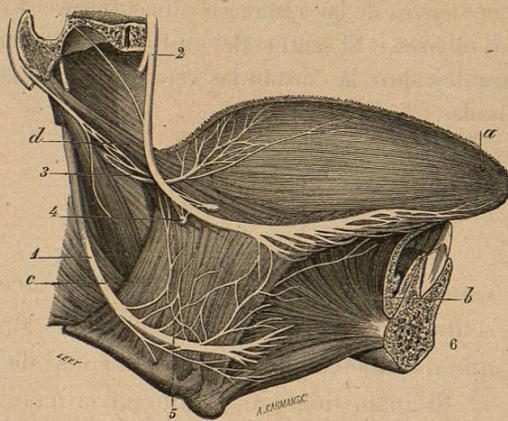


FIG. 5.—CORTE DE LA LENGUA, CON LOS NERVIOS QUE SE DISTRIBUYEN EN LA MISMA.

1. Nervio hipogloso. — 2. Nervio lingual. — 3. Nervio glosio-faríngeo. — 4. Ganglio submaxilar. — 5. Anastómosis de los nervios lingual é hipogloso. — 6. Mandíbula. — a. Lengua. — b. Músculo genio-gloso. — c. Músculo hio-gloso. — d. Músculo estilo-gloso.

glosio-faríngeo se distribuye en el tercio posterior de la membrana mucosa de la lengua, comunicándole la sensibilidad gustativa.

El papel de las papilas linguales con que terminan las ramificaciones del nervio lingual y glosio-faríngeo consiste en aumentar los puntos de contacto entre los cuerpos sápidos y la mucosa para retener más tiempo estos cuerpos sobre la superficie sensible.

[Como terminaciones del nervio gustativo se consideran ahora los elementos histológicos descubiertos simultáneamente en 1867, por los anatómicos *Lo-vén* y *Schwalbe*, y llamados por el primero *capullos* ó *cebollas del gusto* y por el segundo *copas gustativas*. Este último término es el más generalmente usado

en Alemania, mientras que los franceses han adoptado el nombre de *corpúsculo gustativo*, que no dice nada acerca de la forma de dichos elementos del epitelio lingual, la que se asemeja más á un capullo de rosa ó una cebolla que á una copa. Estos capullos gustativos se han descubierto en las papilas de la lengua, especialmente en la parte posterior, y también en la epiglótis y el paladar blando.] N. DEL T.

Longet y otros observadores han ensayado determinar los puntos de la ca-



FIG. 6.—LA LENGUA: CARA DORSAL (1).

vidad bucal que son particularmente el sitio del gusto. Para este fin, colocaron las sustancias sápidas sobre las diferentes partes de la boca, á beneficio de una esponjita sujeta al extremo de una varita de ballena, y encontraron que la lengua, especialmente en su base, como también una parte de la faringe, es el asiento de esta sensación. El gusto es muy obtuso en la bóveda del paladar y enteramente nulo en la mucosa de los carrillos.

(1) Esta figura y las dos siguientes se han tomado de la obra que esta casa editorial ha publicado con el título: *La digestion y sus tropiezos*.

Tampoco sería conveniente que los carrillos participasen de la percepción de los sabores, porque si fuese así, si el gusto residiese en las paredes laterales de la boca, estaríamos inclinados á llevar continuamente los alimentos hacia los carrillos; mientras que hallándose la parte más sensible para el gusto en la base de la lengua y entrada de la faringe, nos vemos inducidos á llevar el bolo alimenticio cuando está suficientemente mascado, al fondo de la gola, es decir, al punto mismo donde debe verificarse la deglucion. Sin esta circunstancia la masticacion ocuparía un tiempo infinito porque pasearíamos los alimentos incesantemente por la boca y pensaríamos apénas en deglutirlas. Ahora operándose la deglucion de una manera automática, este acto esencial de la digestion

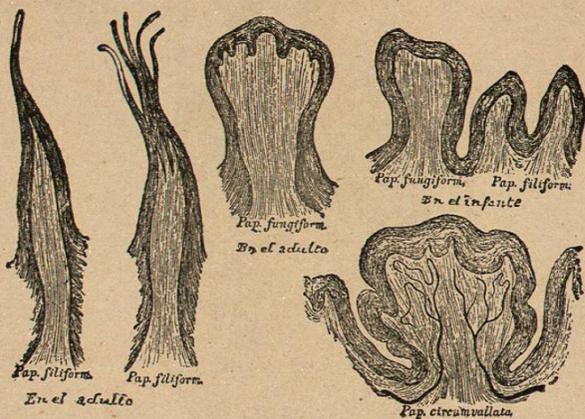


FIG. 7.—LAS TRES CLASES DE PAPILAS DE LA LENGUA.

se lleva á cabo en el momento en que el bolo alimenticio toca el fondo de la garganta.

Algunos fisiológicos han hecho la curiosa observacion de que los cuerpos sápidos presentan un sabor diferente segun los puntos de la lengua ó de la cavidad bucal con los que están en contacto. El nitrato de potasa produce sabor fresco y picante en la punta de la lengua y sabor amargo en la base. El alumbre, que da un sabor ácido y extringente en el extremo de la lengua, parece dulce y nada ácido si se le pone en contacto con el fondo de la boca.

Parece que la punta de la lengua sirve sobre todo para percibir los sabores azucarados, mientras que la percepción de los sabores amargos está reservada á la base de la lengua.

[La facultad gustativa de la punta de la lengua varía mucho en los diferentes individuos. Pues mientras que realmente unos no perciben el sabor amargo con la punta de su lengua, otros perciben igualmente bien todos los sabores y otros á su vez no pueden catar nada con dicha parte de su órgano gustativo. Es de presumir que en estas últimas personas la punta de la lengua carece de las ramificaciones terminales del glosio-faríngeo (que es el nervio gustativo) representadas por los capullos del gusto].

La cantidad de sustancia necesaria para impresionar el órgano del gusto

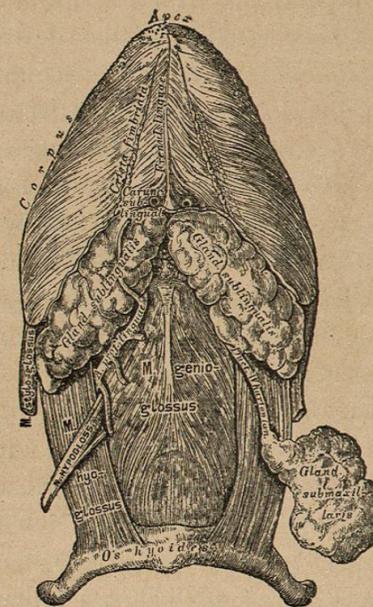


FIG. 8.—LA LENGUA: CARA INFERIOR.

varía segun las sustancias. Una cantidad que puede llamarse imponderable basta para producir el sabor amargo del fruto de la coloquintida. Ciertos cerveceros, por un fraude culpable, producen el sabor amargo de su cerveza con estriquina, extracto de nuez vómica ó una simple infusion de esta droga, porque cantidades infinitesimales bastan para obtener un amargor pronunciado. La limonada sulfúrica que administran en los hospitales á los enfermos que tienen ataques de cólico de plomo, ó cuando se trata de responder á varias indicaciones de la propinacion de los ácidos minerales, contiene solamente una proporción muy débil de ácido sulfúrico, un centigramo disuelto en un litro de