

noch Stärkmehl an, so geht dieses in die saure Gährung über, verhindert zugleich die faule Gährung des Glutens, und nähert dieses dadurch dem Käse. Rouelle der jüngere pflegte bey seinen chemischen Vorlesungen den auf diese Art bereiteten und durch Salz vor der Fäulniß geschützten Kleber vorzuzeigen, der durch sein Gewebe, seinen Geruch und Geschmack dem holländischen Käse gleich.

§. 219.

Das Wasser löset den Gluten nicht auf, es hindert sogar das Anhängen desselben an diejenigen Körper, an die er sich sonst so gern anhängt. Er läßt sich einige Zeit unter Wasser aufbewahren, und es wird dadurch das Austrocknen seiner Oberfläche und seine Veränderung durch die Luft gehindert. Läßt man Wasser über dieser Substanz kochen, so zieht sie sich zusammen, und wird dichter als sie vorher war; statt sich zu vertheilen und in demselben aufzulösen, verliert sie ihre Klebrigkeit und ihre Ausdehnbarkeit. Vergleicht man diese Wirkung des Wassers mit der, welche sie auf die fein zertheilten Partikelchen dieser Substanz im Mehle hervorbrachte, so erkennt man, daß sie im letzteren Zustande mit Wasser gesättigt ist, und nicht mehr von demselben aufzunehmen vermag.

§. 220.

Alle mit Wasser verdünnte Säuren, selbst die schwächsten, wie z. B. die Essigsäure, erweichen den Kleber, und lösen ihn auf. Aus dieser Auflösung schlagen ihn die Alkalien als einen Stoff nieder, der