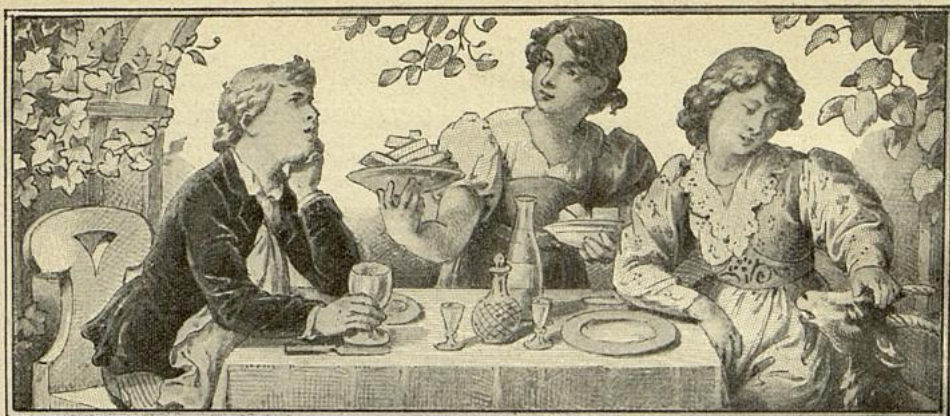




## Käse.

### Käse.

Sofern ärztlicherseits Käse gestattet ist, sollen nur ganz milde Sorten gewählt werden, darunter empfiehlt sich insbesondere der Topfenkäse, der wie folgt bereitet wird:

### Topfenkäse.

In lauwarme, süsse Milch gibt man ein kleines Stückchen getrockneten Kälbermagen und rührt alle Stunde um, bis die Milch gestockt ist, was in 3—4 Stunden gewöhnlich der Fall ist. Dann lässt man die Milch 2 Tage ruhig stehen, schüttet sie in ein Presstuch und legt dasselbe mit dem Inhalte zwischen zwei Bretter, die man oben mit Gewicht beschwert. Die Molke lässt man in ein Gefäss ablaufen, nimmt den ausgepressten Topfen aus dem Tuch, gibt etwas Kümmel dazu und formt ihn.

