Maria Ludolfs

25. Birkhuhn.

Ein Birkhuhn für 3 Personen reichend, wird vorsichtig gerupft, gesengt, mit einem reinen Tuch recht sauber innen und außen abgewischt, nicht gewaschen, mit Bindfaden dressiert, gesalzen, mit großen Speckscheiben umwickelt oder gespickt und in reichlicher Butter schön goldbraun und saftig gebraten. Ein junger Birkhahn oder eine Henne braucht in einer gut geheizten Röhre nur eine halbe Stunde zum Durchbraten. Die Birkhuhnjagd ist vom September bis Januar. *(66 Wörter)*

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap264.html

classtests.com