

Classic
LINE

KOMPLETT
IN DEUTSCH

PIZZA CONNECTION



SOFTWARE 2000



INSTALLATIONSANLEITUNG

Starten Sie Ihren Computer wie gewohnt. Sollten Sie Windows 95 benutzen, starten Sie Ihren Rechner bitte im „Nur Eingabeaufforderung“ bzw. MS DOS Modus. Eine detaillierte Beschreibung finden Sie im Windows 95 Benutzerhandbuch oder in der Windows 95 Online Hilfe. Beachten Sie bitte, daß Sie Ihren CD-ROM Treiber und auch den Microsoft CD-Treiber MSCDEX installiert haben. Legen Sie jetzt bitte die Pizza Connection CD in Ihr CD-ROM Laufwerk ein. Wechseln Sie jetzt auf das CD-Laufwerk indem Sie z.B. D: (und Return) eingeben. Geben Sie jetzt INSTALL (und Return) ein.

Wählen Sie „Installieren“ im Hauptbildschirm. Sie benötigen 8 MB freien Festplattenspeicher. Jetzt erscheint ein Fenster, in dem Sie die Zielfestplatte auswählen können. Hinter den verschiedenen Festplattenpartitionen sehen Sie gleichzeitig die verfügbare Kapazität. Wählen Sie eine Partition aus, auf der genügend Platz für die von Ihnen gewünschte Installation ist. Sollten Sie bei der Auswahl einen Fehler machen, wird das Programm Sie darauf hinweisen.

Anschließend erscheint ein Fenster, in dem Sie den Pfad eingeben können, wo Sie das Spiel nachher finden. Voreingestellt ist „C:\PIZZA“. Drücken Sie einfach Return um den Pfad zu übernehmen.

Sollten Sie einen anderen Pfad wünschen, z.B. „C:\SPIELE\PIZZA“, so geben Sie ihn hier ein. Das Programm beginnt jetzt automatisch den Kopiervorgang.

Um das Programm zu starten wechseln Sie jetzt in das Verzeichnis, wo Sie das Spiel „Pizza Connection“ installiert haben, z.B.: „C:\PIZZA“ oder „C:\SPIELE\PIZZA“. Geben Sie jetzt „PIZZA“ (und Return) ein. Das Programm wird jetzt automatisch gestartet.

Kleines DOS Einmaleins

- **Wechseln der Festplatte**

Sie wechseln die Festplatte, indem Sie den Laufwerksbuchstaben (z.B. „C“ oder „D“) gefolgt von einem Doppelpunkt und der Return-Taste eingeben.

- **Wechseln der Verzeichnisse**

Mit dem Befehl „CD“ können Sie die Verzeichnisse wechseln. Geben Sie „CD C:\“ ein, um auf die höchste Ebene zu wechseln. Wenn Sie „CD PIZZA“ eingeben gelangen Sie in das Verzeichnis mit Namen PIZZA. Der Befehl „DIR“ zeigt Ihnen den Inhalt des aktuellen Verzeichnisses an.

WIE SIE DAS ONLINE HANDBUCH LESEN

Das Handbuch ist auf der CD-ROM im PDF Format (Adobe Acrobat) abgelegt. Damit Sie das detaillierte Handbuch lesen können, müssen Sie zuerst den Adobe Acrobat Reader installieren. Den Adobe Acrobat Reader finden Sie ebenfalls auf der CD-ROM. Im Unterverzeichnis ACROBAT befinden sich zwei ausführbare Dateien:

AR16D301.EXE (Windows 3.1 16 Bit Version)

AR32D301.EXE (Windows 95 & NT 32 Bit Version)

Starten Sie zuerst Windows und rufen Sie dann das entsprechende Installationsprogramm auf. Die Installation ist selbsterklärend; folgen Sie einfach den Anweisungen auf dem Bildschirm.

STARTEN DES ADOBE ACROBAT READERS

Windows 3.1:

Das Installationsprogramm legt ein Symbol mit dem Namen „Adobe Acrobat“ auf der Oberfläche an. Öffnen Sie das Verzeichnis mit einem Doppelklick. Jetzt erscheinen mehrere Symbole: Starten Sie den Adobe Acrobat Reader per Doppelklick auf das „Acrobat Reader 3.01“ Symbol.

Windows 95:

Bei Windows 95 wird in der Taskleiste ein Eintrag mit dem Namen „Adobe Acrobat“ erstellt. Starten Sie den Reader mit einem Mausklick auf den „Acrobat Reader 3.01“ Eintrag.

ÖFFNEN UND DRUCKEN DES HANDBUCHS

Nachdem Sie den Adobe Acrobat Reader aufgerufen haben, wählen Sie bitte „Öffnen“ aus dem „Datei“ Menü. Jetzt erscheint eine Dateiauswahlbox. Klicken Sie auf das CD-ROM Laufwerk, in dem sich die Programm CD befindet. Das Online Handbuch hat den Namen „HANDBUCH.PDF“ und liegt im Hauptverzeichnis. Wenn Sie einen Drucker besitzen, dann empfehlen wir Ihnen das Handbuch auszudrucken. Wählen Sie einfach „Drucken“ aus dem „Datei“ Menü. Der Acrobat Reader benutzt Ihren Windows Drucker. Wie Sie Ihren Drucker installieren lesen Sie bitte im Windows Handbuch nach.

LESEN DES HANDBUCHS

Die Bedienung vom Acrobat Reader ist sehr einfach: Benutzen Sie die Maus und die „Seite vor/Seite zurück“ Symbole um zu blättern. Alternativ zu den Symbolen können Sie auch den Rollbalken auf der rechten Seite benutzen. Zum Scrollen der aktuellen Handbuchseite fahren Sie einfach mit der Maus auf die Anzeigefläche und halten den linken Knopf gedrückt. Wenn Sie jetzt die Maus bewegen, können Sie den sichtbaren Ausschnitt verschieben. Detaillierte Informationen zur Bedienung vom Acrobat Reader können Sie der integrierten Onlinehilfe entnehmen.

Das große Pizza Kochbuch



Einleitung

Unser Pizzabuch entführt uns nach Italien.

Essen, sagt man in Italien, ist die zweitschönste und wichtigste Sache der Welt. Das Urbrot des Höhlenmenschen sah einer Pizza ähnlich, ein runder Fladen aus Mehl und Wasser, der auf glühenden Steinen gebacken wurde.

Die klassische Pizza, so wie wir sie heute kennen, ist etwa 300 Jahre alt. Die alten Ägypter lehrten den Griechen die Kunst des Brotbackens. Sie übertrafen bald ihre Lehrer und reicherten den Teig durch Gewürze, Öle, Eier und Kräuter an. Sie waren auch die ersten, die den Teig vor dem Backen mit Zutaten belegten und so die Pizza zur Hauptmahlzeit machten.

Die Italiener waren ebenfalls erfinderisch, wenn es darum ging, gut zu essen und dabei das Beste aus sehr wenig zu machen. Die Küche rund um Neapel bietet Kostlichkeiten, die gut schmecken und sich sehen lassen können. Der Hafen Neapels ist das kulinarische Zentrum der süditalienischen Küche. Die klassische Pizza verdankt ihre Existenz nicht zuletzt der Tomate, die aus Mexiko nach Europa eingeführt wurde. Der Koch, der den etwas langweiligen Teigfladen mit zerdrückten Tomaten, Öl, Salz und etwas Käse veredelte, war natürlich Neapolitaner. Viele Mitbürger waren begeistert, von dem neuen Rezept und machten es nach. So ist die bekannteste Pizza, die Pizza Neapolitana entstanden.

Heute hat die Pizza ihre Liebhaber auf der ganzen Welt.

In Neapel wird Pizza selten zu Hause gegessen, man geht in eine Pizzeria, ein Ort, wo sich arm und reich, jung und alt treffen. Jeder Landstrich, jede Hausfrau in Italien hat ihr persönliches Spezialrezept, mit dem Feinschmecker verwöhnt werden. Es gibt die unterschiedlichsten Geschmacksvariationen, so auch die verschiedensten Formen. Ob rund, eckig oder quadratisch, es kommt immer auf den Geschmack an.

Für die Zubereitung einer echten Pizza nennt der Pizzaiolo drei Grundregeln:

- herstellen darf man die Pizza nur aus Hefeteig
- nur die Teigoberfläche darf mit Zutaten hergerichtet werden
- die Pizza am besten im sehr heißen Holzofen backen und dies möglichst schnell

So gibt es neben der Pizza Neapoletana noch die sehr beliebte Pizza Margherita. Die wohl berühmteste Pizza kam zu dem Namen nach dem König Umberto von Savoyen mit seiner Gemahlin Margherita.

Sie ließen sich im 19. Jahrhundert in Neapel die köstliche Spezialität schmecken. Die Pizza ist belegt mit reifen Tomaten und frischem Mozzarella, Olivenöl und Pecorino (Schafskäse) vervollkommen dieses Gericht.

Die Pizza, wie wir sie heute kennen, wurde zu ihrer Vollkommenheit weiterentwickelt. Probieren Sie also die knusprigen Teigfladen mit dem saftigen Belag und lassen Sie sich überzeugen, denn die Pizza kann weltweit auf begeisterte Fans blicken.

Probieren geht über studieren, am besten in netter Gesellschaft und mit einem Gläschen Wein, wir laden Euch alle dazu herzlich ein.

Software 2000 wünscht Ihnen

viel Spaß beim Ausprobieren

und einen guten Appetit !!!

Der Pizzateig

250 g Mehl
1/8 l Wasser
20 g Hefe
Prise Salz
Prise Zucker
2-3 El Olivenöl

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Kuhle drücken. Hefe, Zucker und das lauwarme Wasser darin mischen, leicht mit Mehl bestäuben und anschließend ca. 30 Minuten gehen lassen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen. Durchkneten, ausrollen und in einer gefetteten Form noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen. Nach Belieben belegen.

Sollte Ihnen die Vorbereitung des Teiges zu lange dauern, empfehlen wir Ihnen folgende zeitsparende Variante: Kaufen Sie doch einfach fertigen Pizzateig aus der Tiefkühltruhe !!

Klassische Pizza

Pizza Neapolitana

420 g reife Tomaten
50 g Knoblauchzehen
32 g Oregano
160 g Parmesan

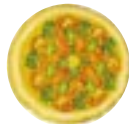
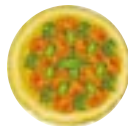


Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen. Den Teig ausrollen oder ausziehen, auf das Backblech legen und die Tomaten darauf verteilen. Durchgepreßten Knoblauch daraufgeben. Mit Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei 250 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Pizza Margherita

300 g Tomaten
35 g Oliven
140 g Mozzarella
55 g Parmesan
22 g Oregano



Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Teig ausrollen und eine gefettete Form damit auslegen. Die Tomaten darauf geben. Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf verteilen. Mit dem zerkleinerten Oregano bestreuen und die Oliven verteilen. Über das Ganze den geriebenen Parmesan geben. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen.

Klassische Pizza

Pizza Quattro Stagioni (Vierjahreszeiten)

90 g Tomaten	220 g Sardellen
80 g Zucchini	120 g Miesmuscheln
30 g Zwiebeln	185 g Mozzarella
72 g Salami	12 g Petersilie
60 g Shrimps	12 g Oregano



Zubereitung

Tomaten, Zucchini, Salami und Sardellen auf je ein Viertel des Pizzabodens verteilen. Auf das Tomaten- und Salamiviertel kommt als nächstes der zerkleinerte Oregano. Als nächstes kommen auf das Sardellenviertel die Shrimps und die Miesmuscheln. Dann auf das Zucchinierteil die Petersilie. Nun kommen über das Salamiviertel die Zwiebelringe. Über das Ganze verteilen Sie nun geschnittenen und geriebenen Mozzarella. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Pizza Andrea Doria

260 g Tomaten	420 g Sardellen
50 g Oliven	45 g Mozzarella
60 g Zwiebeln	16 g Salbei
40 g Knoblauch	



Zubereitung:

Belegen Sie bitte jetzt den Teig mit den Tomaten. Als nächstes verteilen Sie die ganzen und geschnittenen Sardellen auf den Tomaten. Darüber geben Sie die Salbeiblätter und die Oliven. Zur Geschmacksverbesserung werden jetzt die Knoblauchzehen und Zwiebelringe auf die Pizza gegeben. Als Abschluß bestreuen Sie Ihre Kreation mit dem geriebenen Mozzarella. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius 20-25 Minuten knusprig backen.

Pizza mit Fleisch, Wurst und Geflügel

Salamipizza

140 g Tomaten
20 g Oliven
40 g Champignons
220 g Salami

160 g Sardellen
140 g Ei
190 g Mozzarella



Zubereitung

Die Salami, die in Scheiben geschnittenen Tomaten, die Eier, die Sardellenfilets, die Oliven, die gut abgetropften Champignons dekorativ auf dem Teig anrichten. Mit Mozzarella belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Schinkenpizza

260 g Tomaten
35 g Oliven
30 g Zwiebeln
60 g Pfifferlinge

15 g Speck
250 g Schinken
55 g Mozzarella
16 g Melisse



Zubereitung

Mit den Tomaten den Pizzaboden belegen. Darüber den geschnittenen Speck und Schinken arrangieren. Als nächstes die gewürfelten Zwiebeln, Pfifferlinge und Oliven gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Die Pizza mit den Melisseblättern verschönern und mit Mozzarella bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Pizza mit Fleisch, Wurst und Geflügel

Hackfleischpizza

120 g Tomaten	30 g Knoblauch
100 g Paprika	30 g Speck
120 g Zwiebeln	420 g Hackfleisch
50 g Champignons	145 g Provolone



Zubereitung

Verteilen Sie die Tomaten und das Hackfleisch auf der Pizza. Als nächstes folgen die Zwiebelringe, der geschnittene Speck und die Knoblauchzehen. Das Ganze wird nun mit Paprika, Champignons und Provolonenstücken nett garniert. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Hähnchenpizza

20 g Oliven	320 g Ananas
30 g Knoblauch	55 g Parmesan
80 g Champignons	8 g Oregano
100 g Huhn	



Zubereitung

Als Basis werden das Hähnchenfleisch, der zerdrückte Knoblauch und die Oliven auf dem Pizzaboden verteilt. Darüber legen Sie die Ananas, garniert mit dem Oregano. Zuletzt wird die Pizza mit Champignons und mit Parmesan belegt. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Pizza mit Fisch und Meeresfrüchten

Krabbenpizza

80 g Scampis
240 g Shrimps
175 g Gorgonzola
8 g Petersilie
12 g Oregano



Zubereitung:

Verteilen Sie die Scampis und die Shrimps gleichmäßig auf dem Pizzaboden. Streuen Sie darüber die Kräuter. Als letztes geben Sie den Gorgonzola auf die Pizza. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Fischpizza

160 g Tomaten 10 g Lachs
80 g Zucchini 140 g Ei
160 g Shrimps 340 g Mozzarella
40 g Tintenfisch 16 g Oregano
160 g Sardellen



Zubereitung:

Den vorbereiteten Teig mit Tomaten und Zucchini belegen. Die Meeresfrüchte und das Ei dekorativ darauf anrichten. Mit den Oreganoblättern und dem Käse bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Pizza mit Fisch und Meeresfrüchten

Sizilianische Muschelpizza

140 g Tomaten	160 g Herzmuscheln
25 g Oliven	80 g Miesmuscheln
220 g Karotten	320 g Mozzarella
80 g Porree	16 g Oregano
80 g Zwiebeln	



Zubereitung:

Den Teig mit Tomaten belegen. Die verschiedenen Muschelspezialitäten darüber verteilen und mit Oliven bestücken. Um das Bild abzurunden, legen Sie jetzt die verschiedenen Gemüse darüber. Als letztes folgt der Oregano und der Mozzarella. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Lachspizza

140 g Tomaten	120 g Lachs
20 g Oliven	40 g Belpaese
220 g Porree	8 g Oregano
40 g Champignons	



Zubereitung:

Als Basis verwenden wir diesmal Tomaten und Champignons. Nun kommt die wichtigste Zutat auf die Pizza, der Lachs. Gefolgt von dem vitaminreichen Gemüse. Darüber geben Sie nun in geübtem Schwung den geriebenen Belpaese und den Oregano. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Pizza mit Obst und Gemüse

Pizza Exotica

160 g Äpfel 240 g Kiwi
40 g Mandarinen 40 g Erdbeeren
80 g Kirschen 16 g Melisse
200 g Ananas



Zubereitung:

Verteilen Sie nun die leckere Kiwi und Ananas auf den Pizzaboden. Dicht gefolgt von der Mandarine, den Erdbeeren und den Kirschen. Am Ende garnieren Sie diese Pizza mit den Apfelstücken und den Melisseblättern zu einem geschmacklichen und optischen Genuß. Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten die Pizza backen.

Gemüsepizza

40 g Tomaten 40 g Champignons
100 g Zucchini 32 g Pfifferlinge
40 g Pepperoni 30 g Steinpilze
80 g Mais 480 g Mozzarella



Zubereitung:

Und wieder einmal bieten uns die Champignons, Zucchini und der Mozzarella eine bewährte Basis für unsere Pizza. Die nächsten Zutaten für unsere Pizza sind Pepperoni und Tomatenstücke. Als letztes legen Sie die restlichen Pilze, Mais und die zerkleinerten Zucchini auf die Pizza. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15-20 Minuten backen.

Das große Telefonbuch

MAKLER**BANKEN****VERSICHERU****PARIS**

La Force 3467584
 Denuf & Popu 2738244
 Lievre mort 3482478
 Montana & Co 2429488
 Gagner & Etat 3535366
 Malhonnete & Co 2442567
 De Souffler 8686431

Faillite Bank 3423138
 Franz Bank 9647523
 Plebe Bank 5479942
 Caisse Bank 3463168
 Argent Bank 4646472
 Banque Pari 3536447
 Derriere Bank 2325864

Boldere AG
 Molore & Co
 Rewuene & Partne
 Baldo & Sauerkra
 Casque
 Discuter & Co

BERLIN

Sohn & Sohn 7439181
 Kurt & Co 8539932
 Fritz & Söhne 3332714
 Werner Bröselt 4419741
 Kalle & Bolzmeier 4317291
 Miethecht & Wucherhai 3472311

Spaßkasse 6297531
 Vereins PUNK 8852394
 Park Bank 4278893
 Deutsche Bank 5658256
 Drästner Bank 8568347
 Geld Bank 3747264

Arroganz AG
 Knetemann & Co
 Stuntman Office
 Knebelmann & Co
 Raffgeier GmbH
 Hammelholz & S
 Titanic Inc.

MOSKAU

Alexander & Co 2525242
 Wladimir + Partner 2457575
 Kolja KG 9864477

Russen Bank 5151564
 Kulaken Ag 3636372

Matruschka
 Igor Hilft
 Sibirien GmbH

WIEN

Anton & Arnie 8868545
 Arnold & Co 4635786
 Inge & Paulus 4256797
 Wolfgang & Ernst 9696942
 Edelweiß & Co 3457293
 Alpengrün & Weiß 9217491

Wien Bank 4536886
 Maria Bank 4647647
 Stephans Bank 3242475
 Burg Bank 6546369

Schwarzenegger
 Graf Bobby
 Mozart AGH
 EAV GmbH

ATHEN

Perikles & Co 2545513
 Heron & Euklid 5261396
 Helidor 2638386
 Eusiberos & Co 2141662
 Caesaros AG 2455158

Sparkassus 7726265
 Athener Bank 7428924
 Griechenbank 2421154
 Samos Bankos 1515743
 Knet 5252735

Phalercon Versicherun
 Aigai & Retha
 Archimedes AG
 Hellena & Zeus
 Hippo & Krates

INGEN**BEHÖRDEN****SONSTIGE**

er ut	1312313 6653635 2146783 3767538 7657574 3688434	Franz Exellenz Police	1111121 346346	Merde Team Clochard Killer Heimatlegion	2424216 4872589 4141435
hne	2758834 7561137 3357562 5336576 8771452 8839119 6825195	Bürgermeister Polizei	3246219 9337244	Killer-Clan Henker-Clan Waffenhannis	4358789 7654321 6363674
	5246878 1527482 9594736	Moletow Brechnew	5257437 2525252	Kriminaliskis Gewaltkows KGB	2273735 2524795 4535362
AG	7579865 8685896 7686868 9797936	Arnold Ahnungslos Wilhelm Wand	2525267 1562744	Frech & Co Indiziert & Partner Gunter Granate	3111134 3423424 5235236
gen	2472643 3535573 2252593 2525945 2474295	Sokrates Policia	2529252 2429572	Tyranisseus Peistrifatos Gewaltatos	4743576 4646379 5257343

MAKLER**BANKEN****VERSICHERU****ZÜRICH**

Bernard & Bianca 3634568
 Brugge & Partner 3369163
 Waldi & Sohn 3662686
 Kaiser & Co 1378584
 Schlitzohr & Partner 4218734
 Kult & Co 8731376
 Grüzie & Sohn 1237127

Schweizer Bank 3636388
 Wettinger Bank 5667483
 Berner Bank 5738356
 Goettinger Bank 1274855
 Reich & Arm 2146921
 Feudal AG 3841247
 Nummernkonto 3497293
 Potent Bank 6324636
 Luxus Bank 1246381

Roenn KG
 Zweifel GmbH
 Reich & Co
 Wende & Partner
 Verschwender
 Betrug & Enkel
 Tod & Leben

MADRID

Julian & Juanita 3782462
 Don Vasquez 1442512
 Cordoba & Co 2626823
 Francescos 3373896

Peseten Bank 3636843
 Bankrotto 2346228
 Madrito Banko 1427272
 Banko Spain 4347635
 Basken Bank 2478294

Madrider Versicher
 Retiros Versicheru
 Sevilla Versicheru
 Phillipus & Co
 Juans Versicherun
 Juanita & Tochter

ROM

Jean de Vries 7589557
 Alfredo & Co 6758954
 Sebastianos AG 9564322
 Pascal & Gonzo 4654684
 Casa & Nova 5363675
 Luigi & Mario 4284362
 Alberto & Tomba 2347829

Banko Roma 7518272
 Nixa Lira Bank 8852394
 Vatikan Bank 4278893
 Piazza Bank 4646367
 Banko de Italia 9796553
 Mafioso Bank 2318237
 Adreano AG 3459237

Mario & Co
 Sizillio & Co
 Remulus & Romus
 Papirizzo
 Tutti Frutti

STOCKHOLM

Gustav Gustavson 6283326
 Gunnar Gustavson 4735447
 Elmar Gustavson 9479124
 Erik Gustavson 6941544

Kronen Bank 3194199
 Sand Bank 2429246
 Stockholmer Bank 2672482
 Lappen Bank 9246824

Erik & Gustav
 Sm+rebroeters
 Sven Gunnarson
 Sture & Norr
 Soederberger AG

LONDON

Benny Hill 5789443
 Sidney & Co 3678446
 Charles & Di 8544353
 Arthur & Ahoi 2467334
 Henson & Bedges 9667436
 Mahoni & Morris 7423157
 Truman & Haynes 2568546
 Stanford & Co 8642455

Thunder House 2568656
 Bank of England 8533262
 World Bank 2455369
 Second Bank 8553452
 No Money Bank 2353663

Lif & Death
 London Versicher
 Ruman & Wool
 007 & 008
 Queens Versicher
 Lloyds

UNGEN**BEHÖRDEN****SONSTIGE**

	3468644 4685888 3246596 3696788 4827443 2931923 2349872	Hubertus Hohenlohe Kantons Bullen	2357579 5151563	Matterhorn Gang Alpen Schläger Waffen Bert	3637377 3633833 7867567
ungen ngen ngen	2482914 2492474 3348922 2418364 1927462 2732713	Juan Carlos El Policia	2463134 9987533	Mafiosos Comancheros Pistolero	6757537 3585327 1565969
	6464485 6463286 9765435 8574357 2586543	Mario Andriotti Carabeneris	8574256 7744325	Die Sizilianer Camorra Mario Masoschista	6412498 9685436 1278539
	1937394 9246824 2846257 2947645 8565724	Olof Palme Wiking Police	8263541 8573783	Treekronas Schwedengang Slain	2343624 3216735 1363563
ungen ungen	2356942 1465368 8674225 2426857 2442565 9685367	Elizabeth Scotland Yard	5368694 9685743	Jailbreaker London Rats Bomberman	7653245 7643228 7463529

Lesen Sie die Installationsanweisung auf der Bookletinnenseite

HOTLINE:

MONTAG BIS DONNERSTAG VON 14–19 UHR, FREITAG VON 10–14 UHR

01 90 - 57 20 00

(1,21 DM/60 SEK.)

INTERNET:

[HTTP://WWW.SOFTWARE2000.DE](http://WWW.SOFTWARE2000.DE)

EMAIL:

SUPPORT@SOFTWARE2000.DE

© 1999 Software 2000. Alle Rechte vorbehalten. Wiedergabe, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch Software 2000. Software 2000 ist ein eingetragenes Warenzeichen der Firma Software 2000.

Der Verband der Unterhaltungssoftware Deutschlands (VUD) informiert. „Eine Vermietung von Computerprogrammen ist nur mit Zustimmung des Berechtigten zulässig. Wir haben an diesem Programm keine Vermietrechte vergeben. Eine Vermietung dieses Computerprogramms ist daher rechtswidrig und kann straf- und zivilrechtlich verfolgt werden.“ Fast alle Hard- und Softwarebezeichnungen in diesem Handbuch sind eingetragene Warenzeichen und sollten als solche behandelt werden.