

Auf den Wettkämpfen in England und Australien sind sie schon dreimal als Sieger hervorgegangen.

Wir haben uns Brüder aus England kommen lassen und erhalten aus Al-Giers 29 junge Enten, die wir auch alle aufgezogen haben. Die Eier sind leicht auszuhalten, und die jungen Enten sind auch leicht aufzuziehen. Sie entwölfern sich schnell und wiegen im Alter von 9 Wochen 4-5 Pfund. Die im Juni ausgebüxteten Enten fangen schon im Dezember an zu legen und legen dann den ganzen Winter und Sommer hindurch. Sie sind die einzige Entenart, welche so frühzeitig zu legen anfängt und so viele Eier legt, denn die anderen Rassen kannen sie vor Ende Februar oder Anfang März zu legen an.

Die sinnvollen Oettinger-Enten leben große, weiche Eier, die leicht zu verlaufen und auch gut zu eifern sind, da sie keinen so schweren Geschmack haben wie die bei anderen Entenarten der Fall ist. Das Fleisch dieser Entenart ist sehr schmackhaft und im Markt sehr beliebt da die Tiere fast gar kein Fett ansetzen. Hoffentlich werden diese Vögel für einige von unsfer deutschen Entenzüchtern von Interesse sein. Ich bin gerne bereit, irgend eine Frage in Bezug auf diese Rasse zu beantworten.

Bögeln in Gefangenschaft

Staubvögel, und unter diesen ganz erfordert wütete einheimische, ideale reine Gefangenschaft im Kreislauf und Sommer umgibt mehr zu empfinden, als im Winter. Der Drang nach Freiheit macht in den letzten Jahren in geprägter Weise und in unauflöslichem Sinne und Verhältnis im Blauer herkömmlich. Hier durch pflegen dann die Vögel das Mittel ihrer Eigenart zu erregen, und dieses führt von einem kleinen Gelangnen das Eingangsfeuer zu erschrecken.

Vielleicht verfallen die Menschen auf die Lust, in den Tieren die Illusion zu erwecken, als ob sie sich in Freiheit befinden, sobald sie den Himmel über sich spüren. Zum Glück steht Täuscher werden die Vogelbauer mit Vorliebe in den grössten Sonnenstrahlen gehalten, aber war — was noch schlimmer für die kleinen Inseln ist — an die heiße Hauswand gehängt.

Möglichsterweise mag ja in einzelnen Räumen ausländischen Vögeln sollte die Gelegenheit, für unsere einheimischen aber und insbesondere für die Laubblätter bleibt jedoch dass beide Verfahren einliches durch frische Luft und auch durch Sonnenchein in gelindem Maße, nur soll man darauf bedacht sein, die Panee frei hinzuholen, damit sie nicht von der rückstrahlenden Wärme durchdröhnt werden. Am lehrreichsten ist der Fall, so wird auch das Kreislauf nach kurzer Zeit eingeleitet für die Tiere, und häufig sieht man die kleinen Geländer Sänger am ehesten frisch und gesund, zudem am besten in ihren Körben, etwas Salz, eine Tasse Getreide erhält, wenn man ihnen die Füsse oder harten Käse und etwas Fruchtgelee schafft, sich möglichst baden zu können, und wenn man vornehmlich auf Kunden bei guter, frischer Diät.

Auch zu anderer Jahreszeit, wenn die Sonne nicht solche Gewalt hat, ist es durchaus vermöglich, die Vogelbauer hinter den geschlossenen Fenstern stehen zu lassen, sobald deren Schreien direkt von den Sonnenstrahlen getroffen werden.

Trotz der beiden Abfischen lassen viele Menschen, teils aus Unbedachtheit,

daß, was als Hauptheilung zum Wohlbefinden der Vogel notwendig ist. So sieht man z. B. in der guten Hölle aller Vogelbauer, viel zu dünne Stöcke, und doch liegt es klar auf der Hand, daß dies durch den Vogel eine heftig ansteckende Schwereigkeit bereitet wird. Statt dessen auf den Stöcken zu liegen, müssen sie die Vogel fern umlaufen, und durch diese ungewöhnliche Anstrengung seiden schwierig die Flügel.

Halbseitig wird in kleine Stückchen geschnitten und mit weichen Butter zum Kochen ausgeschlagen. Einmal Salz dazu gegeben. Wenn es weich ist, etwa nach einer knappen Stunde, legt man es auf eine Schale zum Abkühlen und entfernt fortspülung aller Aschen. Eine Blechplatte oder Paddington wird mit einer Pfeilkante ausgelegt und mit dem Fleisch darüber gefüllt. Kleine Stückchen Butter werden darüber verteilt und jogweiß Molz darüber geschnitten, bis es von Molz weiß aussieht. Darauf wird es mit der Peitsche, in der das Fleisch geschwungen hatte, so bis zum Rande gerollt. Von den übrigen Teigen macht man einen Deckel, rollt ihn ebenfalls oder dreimal so einhalb Zoll Tiefe und gibt ihn auf die Form, macht einige Einschlüsse und lädt das Ganze eine Stunde lang im Ofen backen. Ein halbes Pfund gut gekochtes Schweinefleisch bringt man so, dass man es mit festgebackenem Schalen, reichlich geriebenem Salz in eine ausgeprägte Steinglocke, gibt "Salz darüber", in die man zweierlei Eier eiert; kann, überzeugt, die Peitsche noch mit Butter belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gramm tierinem Butter, einer Löffel Tomatenketchup, einer Löffel frischer Petersilie, einigen Gewürzen, in Streifen geschnitten und mit dem Halbseitig gekocht, verbessert die Peitsche im Fleisch. Ebenso vermeidet man Schinkenreste, doch ist dann Butter noch mit Salz belegt, sie mit Butterstückchen und stellt sie in den Braten, bis die Oberfläche leicht anbräunt. Auf Kindermutter vermischt man die gelockten Wallarons ungefähr mit 60 Gram