

## Eine Dienstleistung von DoXMart – DoXMart-Angebote im Detail



**Kaffeemaschine zu gewinnen!**



- 1. Ein traditionelles Schweizer Berggericht ist**  
Hirtendudle (R)      Sännemues (W)      Älplermagrone (S)

---

- 2. Den höchsten Eisengehalt weisen auf**  
Randen (I)      Spinat (A)      Haselnüsse (O)

---

- 3. Die traditionelle «Gansabhaut» findet zu Martini statt in**  
Sursee (M)      Olten (L)      Kriens (R)

---

- 4. Der flächenmässig kleinste Staat ist**  
San Marino (M)      Liechtenstein (N)      Andorra (S)

---

- 5. Im Musical «Oklahoma» wurde die Musik komponiert von**  
Leonard Bernstein (O)      Elton John (A)      Richard Rodgers (E)

---

- 6. Der Unspunnenstein hat ein Gewicht von**  
75,4 kg (F)      90,4kg (G)      83,5kg (R)

---

- 7. Der Begriff «Agio» bedeutet in der Börsensprache**  
Barzahlungsskonto (G)      Sparkonto (W)      Aufschlag auf Nennwert (N)

---

- 8. Im Siegel des US-Senats findet sich eine**  
Jakobinermitze (A)      Kippa (E)      Mitra (U)

---

- 9. Berthoud ist die französische Bezeichnung für**  
Burgdorf (C)      Biel (T)      Balsthal (S)

---

- 10. Die Einheit für die magnetische Flussdichte ist**  
Gray (G)      Tesla (H)      Sievert (K)

---

- 11. Amarula ist die Bezeichnung für einen**  
hawaiischen Tanz (S)      Schmuckstück (L)      südafrik. Likör (T)

---

- 12. Die Oper «Cavalleria rusticana» wurde komponiert von**  
Giacomo Puccini (Z)      Pietro Mascagni (S)      Carl Millöcker (W)

---

- 13. Lenin wohnte in Zürich an der Spiegelgasse in den Jahren**  
1916–1917 (F)      1918–1919 (B)      1908–1909 (N)

---

- 14. Welcher berühmte Chirurg hatte keine Professur in Zürich?**  
Ferdinand Sauerbruch (I)      Theodor Billroth (O)      Rudolf Nissen (E)

---

- 15. Der italienische Spitzenwein Barolo stammt aus der Region**  
Südtirol (H)      Piemont (S)      Bari (M)

---

- 16. Der grösste See Europas ist der**  
Plattensee (M)      Bodensee (P)      Lagodasee (T)

Ermitteln Sie für jede Frage den richtigen Lösungsbuchstaben. Der Reihe nach in die Lösungsfelder eingetragen, ergibt sich so das Lösungswort.

**Wie mitmachen bei DoXQuiz?**  
Schicken Sie das Lösungswort mit dem Vermerk DoXQuiz bis spätestens **31. Juli 2013** per E-Mail an: [info@doxmart.ch](mailto:info@doxmart.ch) oder per Fax an: **052-672 23 89** unter Angabe von Name, Adresse und E-Mail-Adresse.

**Teilnahmebedingungen:**  
Über den DoXQuiz-Wettbewerb kann keine Korrespondenz geführt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden direkt benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe von DoXMedical vorgestellt.

**Wer kann teilnehmen?**  
Teilnahmeberechtigt sind alle Ärztinnen und Ärzte mit Praxistätigkeit (beziehungsweise deren Praxisteam). MitarbeiterInnen von DoXMart, Galexis und Brunner Pharma sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

**Lösungswort:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----

Die Beteiligung an unserem neuen DoXQuiz war erfreulich. Viele Kolleginnen und Kollegen haben mitgerätselt und sind auf die richtige Lösung gekommen.

Das Lösungswort vom DoXQuiz 1/13 lautet: **OSTERGRUESSE**

**Die glücklichen Gewinner des DoXQuiz 1/13:**

- 1. Rang: Defibrillator**  
Dr. med. Roman Schöb  
Allgemeine Medizin FMH  
Eschenstrasse 9, 9403 Goldach
- 2. Rang: Emergency Backpack**  
Dr. med. Urs Jermann  
Allgemeine Medizin FMH  
Birchstrasse 148, 8188 Oberhasli
- 3. Rang: LogTag Kühlschrankschrank-Kontrollgerät**  
Dr. med. Ch. Schneider  
Facharzt für Gynäkologie und Geburtshilfe FMH  
Bohl 1, 9004 St. Gallen

Zu gewinnen sind die auf der Rückseite abgebildeten Preise →

Zu gewinnen sind diese Preise:



**1. Preis:**  
Gaggia Amante silber (Caffitaly System) Kapsel Kaffeemaschine, kompatibel mit den Kapseln von Chicco d'Oro und Dallmayr.  
**Wert: Fr. 631.–**



**2. Preis:**  
Texas Instruments Grafik Rechner TI-84 Spezial Edition mit USB-Anschluss für den PC.  
**Wert: Fr. 249.–**



**3. Preis:**  
Ballmain Füllhalter Set Octagon schwarz inkl. hochwertiger Lack-Schatulle.  
**Wert Fr. 169.–**

Alle Preise zur Verfügung gestellt von unserer Partnerfirma McPaperland

## Cholera

Für manche Rätselfreunde war der Begriff «Cholera» medizinisch besetzt, darum drucken wir hier das Rezept dieser alten Walliser Spezialität. Die Speise hat tatsächlich einen Bezug zur Krankheit. Der pikante Kuchen stammt aus der Zeit, als im Wallis die Cholera ausgebrochen war, die Märkte geschlossen wurden und Lebensmittel nicht getauscht werden durften. Der Kuchen wurde mit allem gebacken, was der bäuerliche Haushalt hergab: Mehl, Zwiebeln, Kartoffeln und Speck. Jede Familie hütet ihr eigenes Rezept.

### Rezept

Zutaten für 8 Stück

Für 1 Wähenform von 28 cm ø

Teig:

300 g Mehl

1/2 TL Salz

110 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

6-8 EL Wasser

Füllung:

Bratbutter oder -creme

1 Zwiebel, gehackt

500 g Lauch, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskat



500 g Gschweltli vom Vortag, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

200 g Walliser Bergkäse, an der Röstiraffel gerieben

1 grosser Apfel, in dünne Scheiben geschnitten

1 Ei

1 dl Vollrahm

1 Eigelb

### Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Butter begeben und mit Mehl zu einer krümeligen Masse reiben. Wasser begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie verpackt 30 Minuten kühl stellen.
2. 2/3 des Teiges auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, die mit Backpapier belegte Backform so auslegen, dass er zirka 1 1/2 cm über den Rand ragt. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Anschliessend kalt stellen.
3. Für die Füllung Zwiebel und Lauch in der Bratbutter andämpfen, mit etwas Wasser ablöschen und 4 bis 5 Minuten dünsten. Würzen, auskühlen lassen.
4. Zuerst die Kartoffeln, dann das Zwiebel-Lauch-Gemisch auf dem Teigboden verteilen, würzen. Den Käse und schliesslich die Apfelscheiben darüber verteilen. Ei und Rahm zusammen verrühren, würzen, über die Füllung giessen. Restlichen Teig 3 mm dick auswallen, in Streifen schneiden und gitterartig über den Kuchen legen. Mit wenig Wasser ankleben.
5. Teigstreifen mit Eigelb bepinseln und die Cholera im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30 bis 40 Minuten backen.

### Nährwerte

Ein Stück enthält:

409 kcal, 13 g Eiweiss, 21 g Fett, 42 g Kohlenhydrate.



Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)