



Eine Dienstleistung von DoXMart – DoXMart-Angebote im Detail



Defibrillator zu gewinnen!



1. Ofeturli sind eine

Ukrainische Wintersuppe (S) Schweizer Spezialität (F) Walliser Hochzeitspeise (R)

2. Welcher Imbiss wurde von einem Adligen erfunden?

Döner Kebab (C) Currywurst (I) Sandwich (R)

3. Wettiner sind

sächsische Adlige (U) Wettinger Bürger (A) schwer Wettsüchtige (I)

4. Leonardo da Vinci starb 1519 in

Florenz (O) Mailand (A) Amboise (E)

5. Den höchsten Vitamin-D-Gehalt weist auf:

Wildlachs (H) Makrele in Dose (K) Tafelbutter (N)

6. Beethoven widmete seine 3. Sinfonie, die «Eroica», ursprünglich

Friedrich dem Grossen (M) August dem Starken (V) Napoleon Bonaparte (L)

7. Der Begriff Garotte steht für

bretonische Eierkuchen (A) Schubkarre (E) Würgeisen (I)

8. Astana heisst ein(e)

Hauptstadt (N) Zigarettenmarke (F) deutscher Chemiekonzern (M)

9. Ein Guanaco ist ein(e)

Dünger aus Vogelmist (K) Kamelart (G) Bild von Picasso (C)

10. Ein Hodometer ist ein Messgerät für

Wegstrecken (S) Geruchsintensität (W) Hodengrösse (T)

11. Coca-Cola wurde erstmals in Flaschen abgefüllt in

Atlanta (M) Memphis (L) Vicksburg (G)

12. Ein berühmter Ausspruch des Jahres 1989 lautete: Wer zu spät kommt, den bestraft ...

die Ehefrau (W) das Steueramt (T) das Leben (R)

13. Ein «blauer Heinrich» ist ein

Roman von Gottfried Keller (O) Film mit Marlene Dietrich (E) Spuckbehälter für Tbc-Kranke (U)

14. Der erste Nobelpreis für Medizin wurde verliehen an

Emil von Behring (S) Paul Ehrlich (T) Robert Koch (R)

15. Ein Löwe findet sich in der Nationalflagge von

Saudiarabien (F) Äthiopien (T) Sri Lanka (S)

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 **30. April 2014** per E-Mail an: 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 orientiert 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

Auch wenn die Fragen nicht einfach waren, die Beteiligung an unserem letzten DoXQuiz war erfreulich. Viele Kolleginnen und Kollegen haben mitgerätselt und sind auf die richtige Lösung gekommen.

Das Lösungswort des DoXQuiz 4/13 lautet: **WINTERMAERCHEN**

Die glücklichen Gewinner des DoXQuiz 4/13:

1. Preis: GALEcoline® Supporter

Dr. med. Dominik Meier
Hauptstrasse 37, 5027 Herznach

2. Preis: Dr. Mach LED 110 Untersuchungsleuchte

Dr. med. Kuno Andermatt
Bertswilstrasse 26, 6023 Rothenburg

3. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop

Dr. med. Claudia Müller
Bahnhofstrasse 19a, 8803 Rüslikon

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

**Zu gewinnen
sind diese
Preise:**

**Alle Preise
zur Verfügung
gestellt von unserer
Partnerfirma
Galexis AG, Niederbipp**



1. Preis:
Philips HeartStart HS1 Erste-Hilfe-
Defibrillator
Wert: Fr. 1424.-



2. Preis:
MACH LED 115 Untersuchungsleuchte auf
5-Fuss-Stativ
Wert: Fr. 653.-



3. Preis:
GALecoline Seater trendy,
Hocker 49-69 cm, brillantblau
Wert Fr. 279.-

Haggis

Schon die alten Griechen und Römer erfreuten sich an ähnlichen Leckerreien: In der Odyssee freut sich der Held auf einen mit Blut und Fett gefüllten Tiermagen. Wie es diese Speise zum schottischen Nationalgericht gebracht hat, ist nicht bekannt.

Sicher aber ist, dass die Schotten alljährlich am 25. Januar zu Ehren ihres Nationalpoeten Robert Burns begeistert dieser deftigen Speise zusprechen, die sie an kühlen Tagen auch sonst gerne essen.



Paul Harris, ein schottischer Kochbuchautor, warnt allerdings, dass das Rezept für die Zubereitung von Haggis nichts für schwache Nerven sei. Wir hoffen, die zarte ärztliche Psyche nicht zu verletzen, und geben hier doch die ausführliche Kochanleitung wieder:

Der Schafmagen muss in kaltem Wasser sorgfältig ausgewaschen werden. Dann muss man ihn von innen nach aussen drehen, die allerletzten festen Reste der Magensäure entfernen und die Magenschleimhaut mit einem Messer abschaben. Um die Magenwand nicht zu verletzen, wird dazu die ungeschliffene Seite der Messerklinge verwendet. Das Herz, die Leber und die Lunge werden in einer leichten Fleischbrühe gargekocht. Dabei ist darauf zu achten, dass das Ende der Luftröhre, das noch an der Lunge hängt, über den Rand des Kochtopfs gehängt wird und in eine Schüssel abtropfen kann. Wenn das Fleisch gar ist, muss es in kleine Stückchen geschnitten werden. Die Fleischstücke werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Muskatnuss, etwas Muskatblüte, gehackten Zwiebeln, dem Nierenfett und dem Hafermehl vermischt.

Die Mischung wird in den wieder ungedrehten Magen gefüllt. Er darf nicht ganz gefüllt werden, da das Hafermehl beim Kochen aufquillt und dafür Platz braucht. Der Magen wird mit Küchengarn zugenäht. Dann muss man den Magen mit einer Gabel rundherum einstechen. Macht man das nicht, platzt er beim Kochen, und der Inhalt läuft aus. Der Magen muss mindestens drei Stunden in kochendem Wasser gar werden. Anschliessend legt man ihn auf eine Servierplatte und entfernt das Küchengarn. Aufgeschnitten wird der Haggis erst bei Tisch.

Wer trotz dieses bodenständigen Rezeptes immer noch Lust auf die schottische Nationalspeise hat, tut gut daran, sich eine industriell vorgefertigte Haggis-Konserve zu besorgen, denn auch die Kochdauer von fünf Stunden ist zusätzlich zu obigem Prozedere ziemlich abschreckend.
(aus Wikipedia)