

www.doxmart.ch

Eine Dienstleistung von DoXMart - DoXMart-Angebote im Detail



1. Eine typische Westschweizer Spezialität ist

Rillettes (S) Andouillettes (F) Ramequin (T)

2. Der Ausdruck «Retourkutsche» geht zurück auf

Berliner Quadriga (R) erstes Retourbillett (E) Gotthardpost (O)

3. Der berühmte französische Küchenchef Escoffier arbeitete nicht in

Luzern (S) Philadelphia (O) Monte Carlo (K)

4. Knorr war nicht der Erfinder oder Hersteller von

Gamaschen (P) Luftdruckbremsen (H) Beutelsuppe (F)

5. Das Libretto zu Mozarts Oper «Die Zauberflöte» stammt von

Ferruccio Busoni (M) Emanuel Schikaneder (E) Carlo Goldoni (F)

6. Welcher dieser Flüsse Asiens ist der längste?

Mekong (X) Jangtsekiang (N) Gelber Fluss (H)

7. 1710 wurde von Schweizern New Bern in den USA gegründet in

North Carolina (N) Nevada (U) Wisconsin (F)

8. Die Stadt Gori ist der Geburtsort von

Tolstoi (D) Stalin (A) Solschenizyn (G)

9. Nicht mit dem Namen des berühmten Chirurgen de Quervain verknüpft ist

subakute Thyreoiditis (A) Larynx-Ca (E) Tendovaginitis (**0**)

10. Im alten China nannte man hohe Beamte

Oranges (W) Citronas (Y) Mandarine (C)

11. Welches Land führt in seiner Staatsflagge ein rotes Kreuz?

Tonga (H) Sierra Leone (K) Panama (T)

12. Der Name «Moche» steht für ein

altes Volk in Peru (T) Schönheitspflaster (W) karibisches Getränk (X)

13. Der Ausspruch «après nous le déluge» geht zurück auf

Madame Pompadour (E) Kardinal Richelieu (D) Louis XIV. (Z)



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 15. August 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.

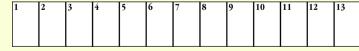
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

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:



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 ge-

Das Lösungswort des DoXQuiz 1/14 lautet:

FRUEHLINGSGRUSS

Ehrenmeldung

(für nicht preisberechtigte Teilnehmer): Dr. med. Hans Ulrich Kull Erbstrasse 7, 8700 Küsnacht

Die glücklichen Gewinner des DoXQuiz 1/14:

1. Preis: Philips HeartStart HS1 Erste-Hilfe-Defibrillator

Dr. med. Kurt Krieger Jurastrasse 33, 4912 Aarwangen

2. Preis: MACH LED 115 Untersuchungsleuchte

med. pract. Ch. Müller Oberdorfstrasse 20, 8914 Aeugst

3. Preis: GALecoline Seater trendy Hocker

Dr. med. Eva Schneider Brunnengasse 11, 5426 Lengnau

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: GALecoline® Supporter maxi 1111 Vielzweckwagen, weissglanz Wert: Fr. 1049.-

2. Preis: SECA Boden Flachwaage 876 Wert: Fr. 510.-



3. Preis: Rettungsrucksack Stavanger® Compact, klein, ohne Füllung Wert Fr. 233.-

Einsiedler Ofetürli

Für 4 Personen

Zutaten

1 Blech von 28 x 26 cm oder 30 cm \emptyset Backpapier für das Blech

Teig: 700 g Kartoffeln, z.B. Agria, in der Schale gekocht, geschält 150 g Mehl 1½ TL Salz Pfeffer aus der Mühle



Belag:

3 Eier, verquirlt

3 dl Milch

150 g Käse, z.B. Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, gerieben

20 g Mehl

Salz, Pfeffer

50 g Speckwürfelchen

80 g Zwiebeln, gehackt

Butter zum Braten

Zubereitung

- 1. Kartoffeln durchs Passevite treiben oder mit dem Kartoffelstössel pürieren. Mehl zugeben, würzen. Zu einem weichen Teig zusammenfügen.
- 2. Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen. Das mit Backpapier belegte Blech damit auslegen.
- 3. Für den Belag Eier, Milch, Käse und Mehl verrühren, würzen. Speck und Zwiebeln bei mittlerer Hitze in Butter braten.
- 4. Eiermasse und Speck-Zwiebel-Mischung auf dem Teig verteilen.
- 5. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen.

Nährwerte

Eine Portion enthält:

587 kcal, 28 g Eiweiss, 24 g Fett, 63 g Kohlenhydrate.



Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter www.swissmilk.ch

Impressum

DoXMedical ist das Publikationsorgan von DoXMart AG

Erscheinungsweise: 4-mal jährlich Auflage: ca. 5000 Expl.

Herausgeber

Schaffhauserstrasse 13, 8212 Neuhausen E-Mail: info@doxmart.ch, Internet: www.doxmart.ch

Verlag

Rosenfluh Publikationen AG Schaffhauserstrasse 13, 8212 Neuhausen Tel. 052-675 50 60, Fax 052-675 50 61 E-Mail: info@rosenfluh.ch

Redaktion

Dr. med. Richard Altorfer Dr. med. Peter H. Müller

Redaktionssekretariat

Rosenfluh Publikationen AG Silvia Tomasi Schaffhauserstrasse 13, 8212 Neuhausen Tel. 052-675 50 60, Fax 052-675 50 61 E-Mail: info@rosenfluh.ch

Anzeigenverkauf

Rosenfluh Publikationen AG Haldenstrasse 5, 6340 Baar Tel. 041-760 23 23, Fax 041-760 23 27 E-Mail: k.hess@rosenfluh.ch

Druck, Ausrüstung, Versand Druckerei Raisch GmbH + Co. KG Auchtertstrasse 14, D-72770 Reutlingen

Abonnementsdienst

AVD GOLDACH Sulzstrasse 10/Postfach, 9403 Goldach Tel. 071-844 91 71, Fax 071-844 93 45 E-Mail: rosenfluh-abo@avd.ch

Copyright

© by Rosenfluh Publikationen AG. Alle Rechte beim Verlag. Nachdruck und Kopien von Beiträgen und Abbildungen in jeglicher Form, wie auch Wiedergaben auf elektronischem Weg und übers Internet, auch auszugsweise, sind verboten bzw. bedürfen der schriftlichen Genehmigung des Verlags.

10. Jahrgang ISSN 1660-8186

Der Verlag übernimmt keine Garantie oder Haftung für Preisangaben oder Angaben zu Diagnose und Therapie, im Speziellen für Dosierungsanweisungen.

Mit der Einsendung oder anderweitigen Überlassung eines Manuskripts oder einer Abbildung zur Publikation erklärt sich der Autor/die Autorin damit einverstanden, dass der entsprechende Beitrag oder die entsprechende Abbildung ganz oder teilweise in allen Publikationen und elektronischen Medien der Verlagsgruppe veröffentlicht werden kann. Bei einer Zweitveröffentlichung werden der Autor informiert und die Quelle der Erstpublikation ange-

Für unaufgefordert eingehende Manuskripte übernimmt der Verlag keine Verantwortung.

Bezahlte Texte sind entsprechend gekennzeichnet.