



Eine Dienstleistung von DoXMart – DoXMart-Angebote im Detail



**Säulenwaage seca 704
mit LCD-Anzeige
zu gewinnen!**



1. Plain in Pigna ist ein

Taubenauslauf (U) alter Name für Poebene (I) Engadiner Mahlzeit (E)

2. Ein Dorf in der Ostschweiz nennt sich

Witzlingen (S) Schalkhusen (R) Spassikon (F)

3. Die Figur des Meisterdetektivs Sherlock Holmes wurde erfunden von

Arthur Conan Doyle (N) Austin Freeman (M) Joseph Fletcher (G)

4. Welches Musical wurde in Deutschland uraufgeführt?

«Sissi» (W) «Rocky» (T) «Tarzan» (D)

5. Welche dieser Religionen hat die meisten Anhänger?

Buddhismus (A) Hinduismus (O) Islam (E)

6. Welches dieser Länder fördert am meisten Uranerz?

Kasachstan (D) Australien (Q) Kanada (W)

7. Ein Sampan ist ein

Riesenkrake (U) chines. Alligator (I) asiatisches Boot (A)

8. Die Zahl der HIV-Infizierten ist am höchsten in

Südamerika (K) Südostasien (Z) Subsahara-Afrika (N)

9. Die Bezeichnung «Hugenotten» geht zurück auf

Victor Hugo (G) Eidgenossen (K) Burg Huggen (M)

10. Der erste Präsident des Internationalen Roten Kreuzes war

Henri Dufour (F) Albert Schweitzer (G) Henri Dunant (K)

11. Ein «Schusterjunge» ist ein

studentisches Ritual (O) typografischer Fachausdruck (E) Idol der deutschen Romantik (I)

12. Im bis heute ungekündigten «Ewigen Bund von 1519» schloss sich der Eidgenossenschaft an

Konstanz (S) Rottweil (S) Bregenz (F)

13. Der Begriff Khipu bezeichnet

jüdische Kopfbedeckung (B) indianisches Zelt (W) Knotenschnur der Inka (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. Oktober 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

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 2/14 lautet: TROPENNAECHTE

Die glücklichen Gewinner des DoXQuiz 2/14:

1. Preis: GALecoline® Supporter maxi 1111 Vielzweckwagen
Dr. med. Markus Hoefliger
Bahnhofstr. 5
9450 Altstätten

2. Preis: SECA Boden Flachwaage 876
Dr. Bettina Zwysig
Alter Postplatz 2
6370 Stans

3. Preis: Rettungsrucksack Stavanger® COMPACT
Dr. med. Bernhard Sorg
Zentralstr. 6
8304 Wallisellen

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

Zu gewinnen sind diese Preise:

1. Preis: Säulenwaage mit LCD-Anzeige seca 704 (Wert Fr. 1139.–)
2. Preis: Blutdruckmessgerät boso-carat professional (Wert Fr. 208.–)
3. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Cardiology III (Wert Fr. 205.–)
4. Preis: Bluepoint Medical Fingeroximeter OxyTrue® FC (Wert Fr. 129.–)
5. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Classic II S.E. (Wert Fr. 85.–)
6. Preis: Blutdruckmessgerät boso-medicus (Wert Fr. 83.–)

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



Freiburger Ramequin

Vegetarisch

Jahreszeit:

Januar, Februar, März, April, Mai, Juni, Juli, August, September, Oktober, November, Dezember



Menü für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: etwas mehr als 60 Minuten

Zutaten:

8 Tranchen Brot (Scheiben)
 8 Tranchen Freiburger Vacherin (Scheiben)
 3 Stück Ei (Guss)
 2 Deziliter Milch (Guss)
 nach Belieben Salz, Pfeffer (Guss)
 1,5 dl Rahm (nach Belieben 1-2 dl Rahm – Guss)
 wenig Muskatnuss (Guss)

Zubereitung:

1. Brot nach Belieben tosten, ziegelartig in eine bebutterte Gratinform legen und mit einer Käsescheibe belegen.
2. Alle Zutaten für den Guss mischen und über die Brot- und Käsescheiben geben.
3. Während 15 bis 20 Minuten bei 300 °C backen.

Autor/Quelle:
 Association fribourgeoise de paysannes – AFP



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