

Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **36 (1963)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Lichttechniker — ein neuer Beruf

Die Schaffung optimalster Betriebseinrichtungen ist in unserer Zeit betonter Spezialisierung für jedes Unternehmen eine lebenswichtige Bedingung. Modernste Maschinen und Rohstoffe allein genügen nicht; auch die Anlage der Fabrikationsgebäude und deren künstliche Beleuchtung beeinflussen die Produktivität eines jeden Betriebes. Die immer höheren Ansprüche, welche an Allgemein-, Arbeitsplatz- und Spezialbeleuchtungen gestellt werden, waren mit den herkömmlichen Beleuchtungsmethoden nicht mehr zu erfüllen. Es entstand ein neuer Beruf: Lichttechniker. Heute verfügt PHILIPS über eine ganze Abteilung von Lichttechnikern mit neuzeitlicher Fachausbildung. Ihre Spezialkenntnisse befähigen sie, jedes Beleuchtungsproblem einwandfrei zu lösen.

Philips-Lichttechniker sind überdies auf der ganzen Welt als anerkannte Fachleute am Aufbau der modernen Lichttechnik beteiligt. Das lichttechnische Büro von PHILIPS steht Ihnen für die unverbindliche und kostenlose Projektierung von Beleuchtungsanlagen zur Verfügung.

Lampen

Fluoreszenzlampe, Quecksilberlampe
Quecksilber-Leuchtstofflampe
Mischlichtlampe, Natriumlampe
Wassergekühlte Quecksilberlampe
Analyselampe, Xenonlampe
Stroboskoplampe, Spektrallampe
Bakterientötende Lampe
Ozonisatoren für Luftreinigung
Infrarot-Trockenstrahler
Heizstrahler
Lichtpauslampe, Reprolampe
Blau-aktinische Lampe
Neon-Spannungsanzeiger

Leuchten

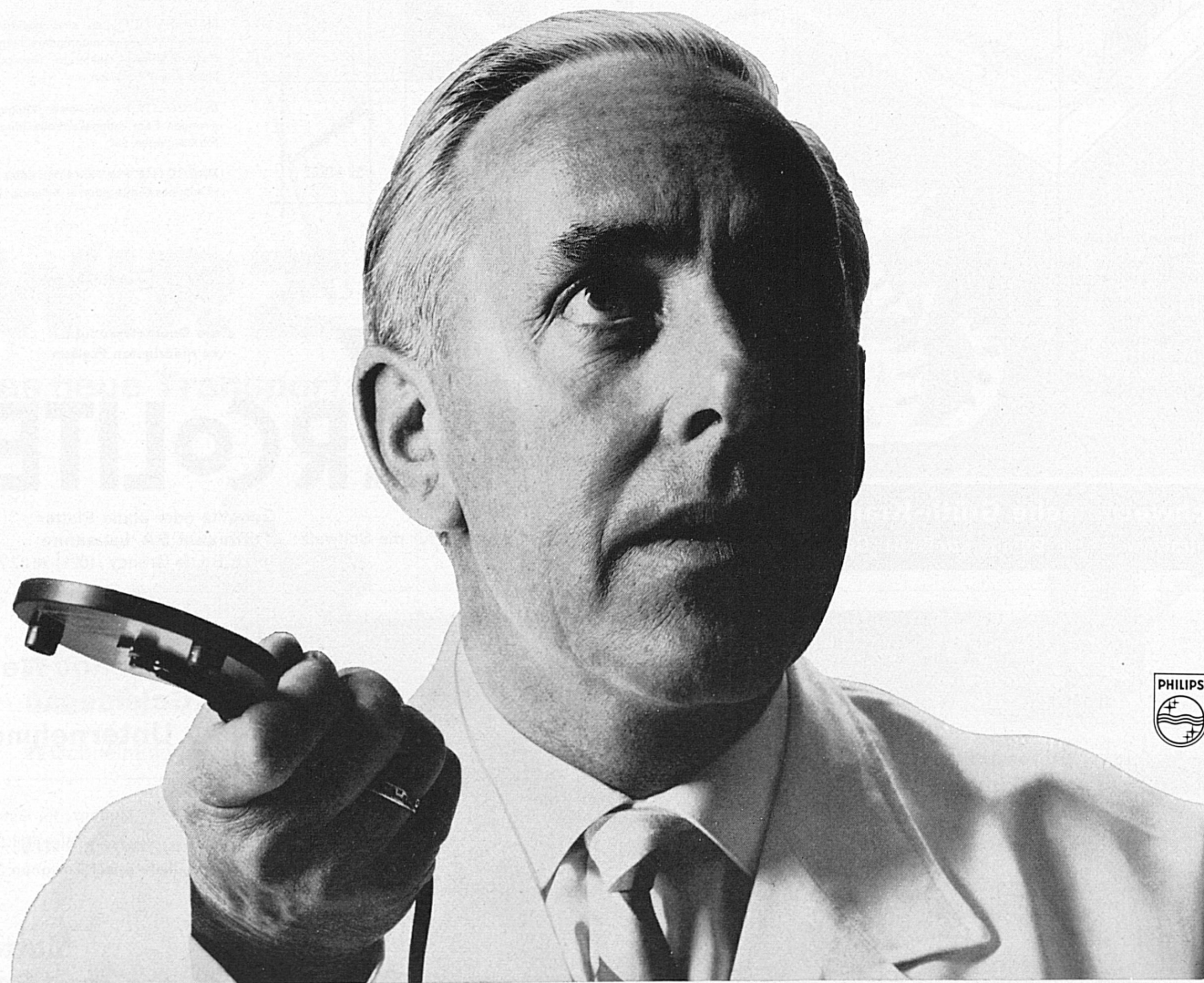
Leuchten für Handel, Industrie und Gewerbe, für Strassenbeleuchtung, Sportplätze, Flutlichtanlagen, Bahnbetrieb usw.

Zubehör

Vorschaltgeräte, Fassungen, Starter
Störschutzfilter, Kondensatoren

PHILIPS

Philips AG., Abt. Philora, Zürich 3
Edenstr. 20, Tel. 051/25 86 10 u. 27 04 91

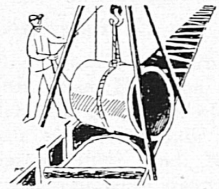


Krank?
GRÜTLI
hilft den Doktor zahlen!

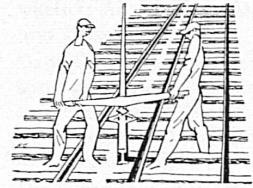
220 Unterverbände mit über 250 000 Mitgliedern in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein
Gegründet 1873

Grütli

Schweizerische Grütli-Krankenkasse
Zentralverwaltung · Effingerstraße 64 · Bern · Tel. (031) 2 42 03



Mario Vanoli Zug Geleisebau—Tiefbau



Bützenweg 5
Telefon (042) 4 24 77

leicht einzusetzen

EIN UNIVERSALMATERIAL
verstärkter Polyester

MARCOLITE-Platten sind beständig gegen Wettereinflüsse, Rauchniederschläge aus Industriekaminen, Bakterien, Reinigungsmittel, Ultra-Violett-Strahlen

MARCOLITE-Platten weisen infolge einer sehr strengen Fabrikationskontrolle immer gleiche Farbtonungen auf

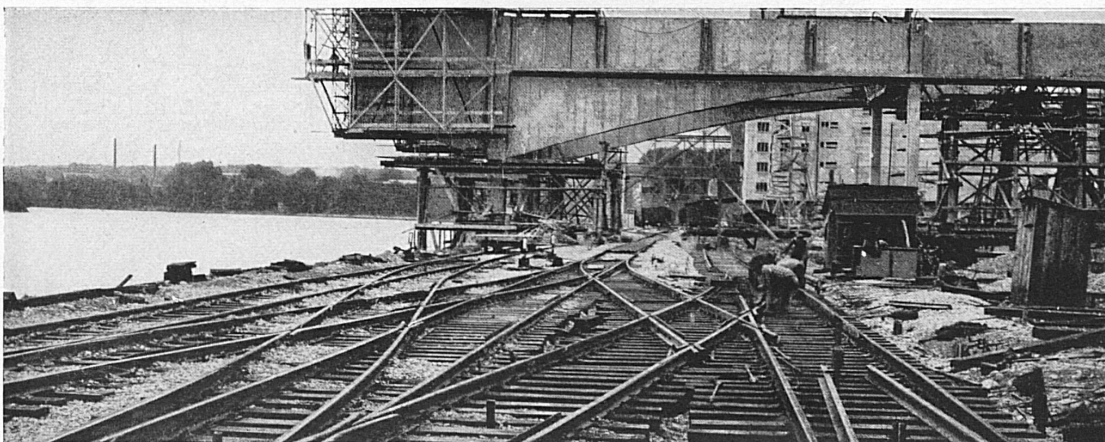
MARCOLITE-Platten werden unter Lizenz der «Celanese Corporation of America» hergestellt

Die 16 Farbtonungen

ein Qualitätsprodukt zu niedrigsten Preisen

MARCOLITE

Gewellte oder plane Platten
Importeur für die Schweiz: **Turuvanni SA Lausanne**
10-12, Bd de Grancy (021) 26 32 73



Auhafen Muttenz

Jakob Weber
Geleisebau —
Unternehmung

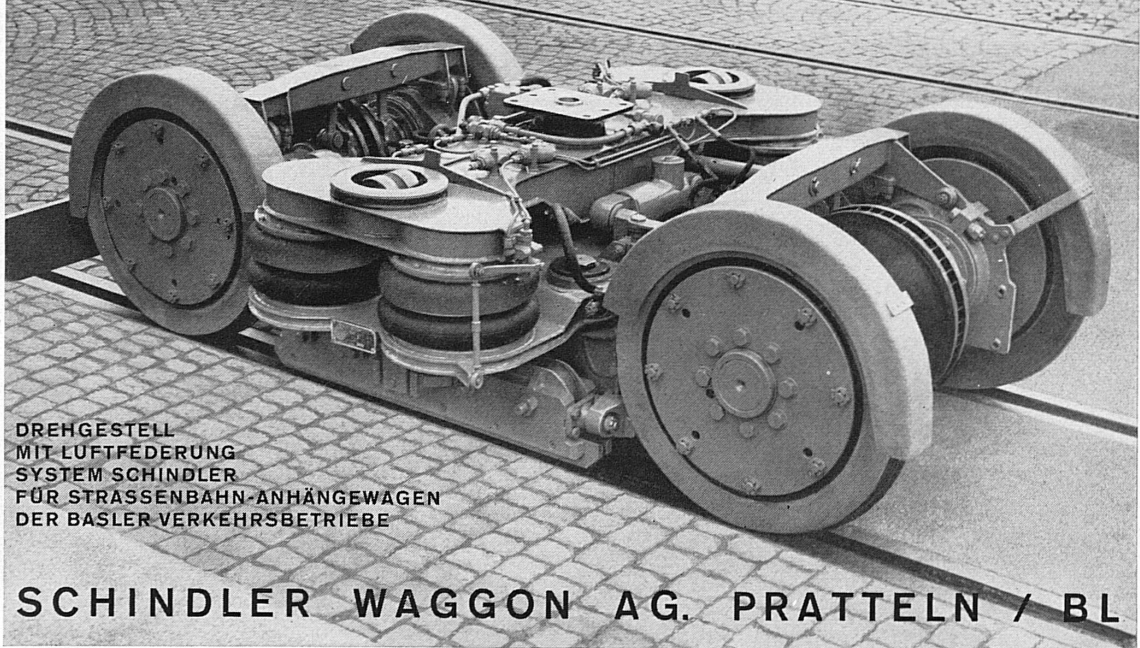
Muttenz: Im Gstrüpf 29
Telephon 53 17 25
Filiale Basel Telephon 33 82 47

Muttenz
und Basel

SCHIENENFAHRZEUGE STRASSENFAHRZEUGE



Schindler



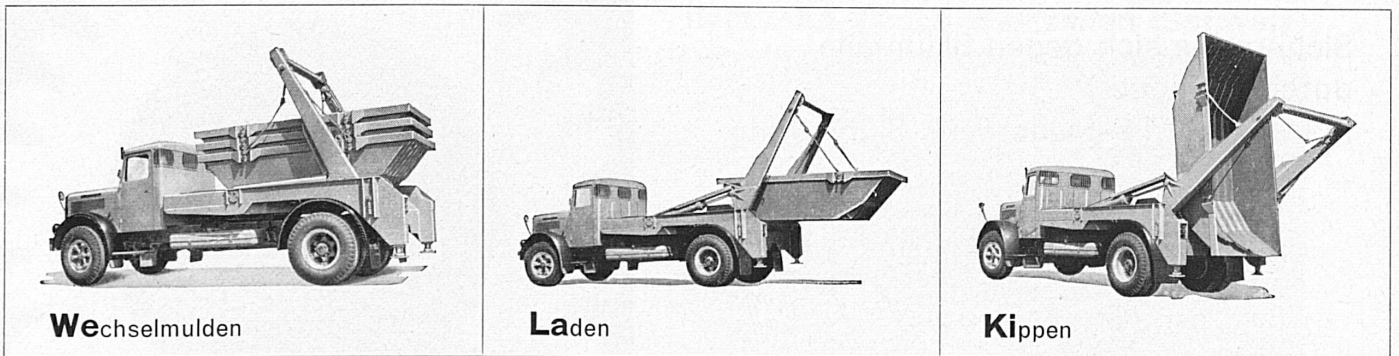
DREHGESTELL
MIT LUFTFEDERUNG
SYSTEM SCHINDLER
FÜR STRASSENBAHN-ANHÄNGEWAGEN
DER BASLER VERKEHRSBETRIEBE

SCHINDLER WAGGON AG. PRATTELN / BL

WIRZ

WE-LA-KI

Das neue Transportsystem ohne Wartezeit



Ein Lastwagen arbeitet ► mit 10 bis 20 Behältern und bietet dadurch größte Wirtschaftlichkeit

E. WIRZ, UETIKON am Zürichsee

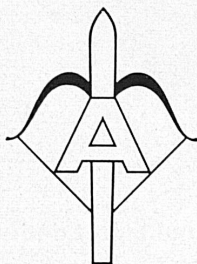


Kipper- und Maschinenfabrik
Telefon (051) 74 15 31

Schützen Sie Ihre Beine



Sichern Sie sich gegen Skiunfälle durch die neue FLEX-SAFETY-Sicherheits-Skibindung



Ein weiteres

ATTENHOFER

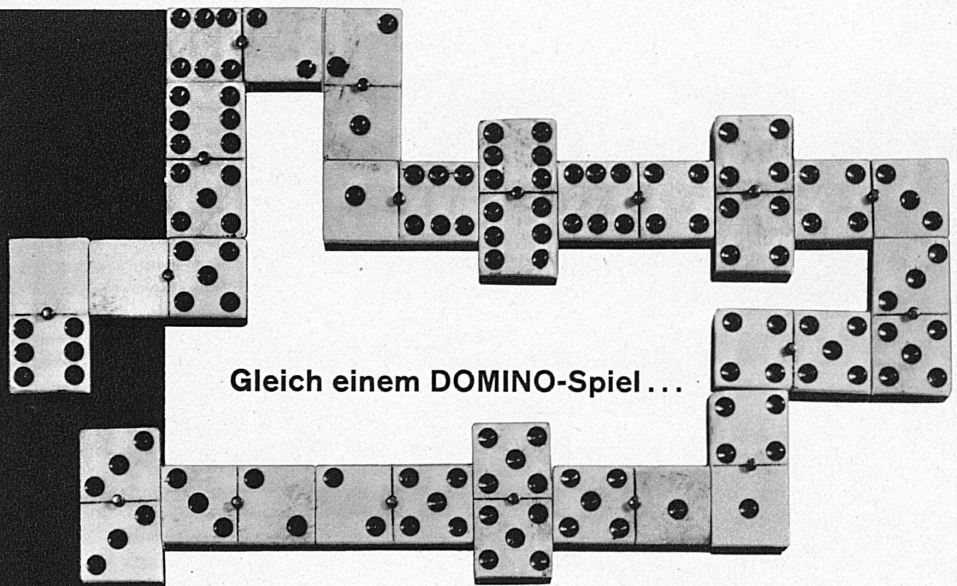
Produkt

HELL
HELLER
LUXRAM

LUXRAM LICHT AG. GOLDAU
TEL. 041/81 63 81

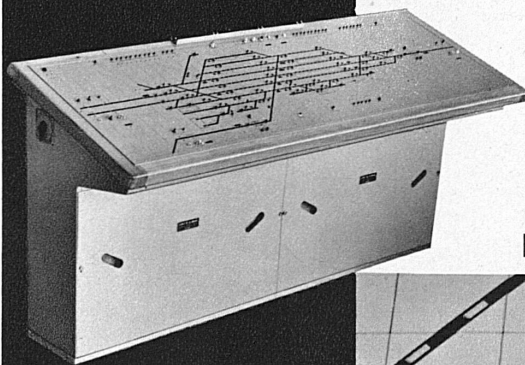
Elektrizität
arbeitet
für Sie

Elektrowirtschaft Zürich



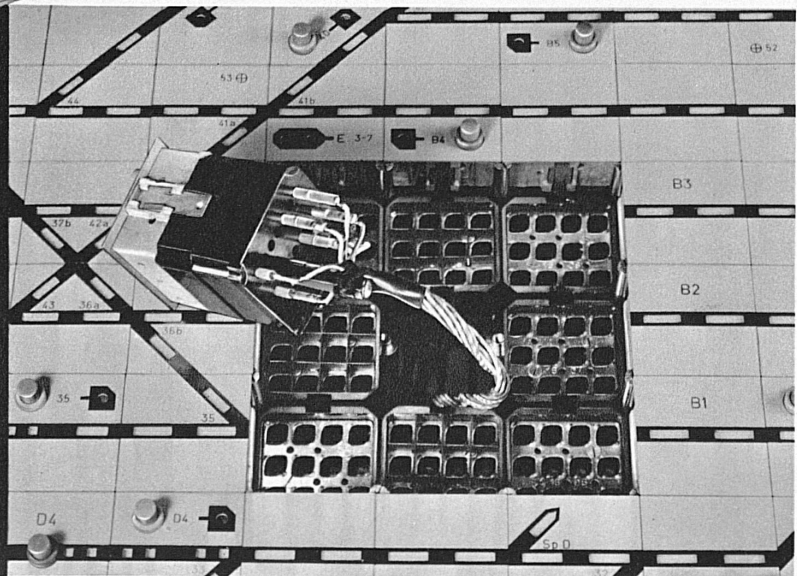
Gleich einem DOMINO-Spiel ...

können Gleisbilder der INTEGRA-DOMINO-Stellwerke zusammengestellt werden. Alle Elemente sind genormt und auswechselbar. Umbau und Erweiterung der Gleisanlagen bedingen keine neuen Stellpulte. Durch auswechseln und einbauen neuer Elemente kann das Gleisbild jederzeit verändert werden. Die Direktwahl der Fahrbahn durch Tasten, die Rückmeldung und das automatische Verhindern feindlicher Fahrten bieten maximale Sicherheit, entlasten das Personal, verkürzen die Manöverzeiten und steigern damit die Leistungsfähigkeit einer Bahnanlage.



INTEGRA Zürich-Wallisellen (Schweiz)

INTEGRA



FONDUE



HÜT ISCH FONDUE-WÄTTER!

Fondue... das Zauberwort wurde von einem fröhlichen Gast ins Eis gekratzt. Alle sollen es sehen, alle sollen es wissen: Fondue isch guet und git e gueti Luune! Das Fondue-Mahl ist denn auch zu einem Wochenfest für Familie und Freunde geworden. Und wir wissen es: das Fondue ist rasch zubereitet und dabei etwa gar nicht teuer!

FONDUE-REZEPT:

In einem mit einer Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Neuenburger Weisswein, 1 knappen Kaffeelöffel Zitronensaft und geben unter stetem Rühren 150 - 200 g Käse - halb Emmentaler, halb Greyerzer - dazu. Lassen Sie bei guter Hitze aufkochen und fügen Sie auf 4 Portionen einen gehäuften Kaffeelöffel Maizena bei, das Sie in einem Gläschen Kirsch anrühren. Jetzt darf Ihr Fondue während einigen Minuten kräftig kochen. Vergessen Sie das Umrühren nicht und würzen Sie - vor dem Auftragen

oder am Tisch - mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika. Während des Essens soll Ihr Fondue auf dem Spirituskocher leise weiterköcheln. Und natürlich will es bei jedem Hineintauchen mit dem gut an der Gabel festgesteckten Brotwürfel tüchtig umgerührt werden.

Dieses Fondue-Rezept erhalten Sie auch bei Ihrem Käsehändler oder von der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach, Bern 2 Transit.

**Fondue isch guet
und git e gueti Luune**

