**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle

Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen

Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 36 (1963)

Heft: 1

Werbung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF: 21.11.2025** 

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 beeinflusssen 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.

Der Lichttechniker

- ein neuer Beruf

### Lampen

Fluoreszenzlampen, Quecksilberlampen Quecksilber-Leuchtstofflampen Mischlichtlampen, Natriumlampen Wassergekühlte Quecksilberlampen Analysenlampen, Xenonlampen Stroboskoplampen, Spektrallampen Bakterientötende Lampen Oszonisatoren für Luftreinigung Infrarot-Trockenstrahler Heizstrahler Lichtpauslampen, Reprolampen Blau-aktnische Lampen Neon-Spannungsanzeiger

### Leuchten

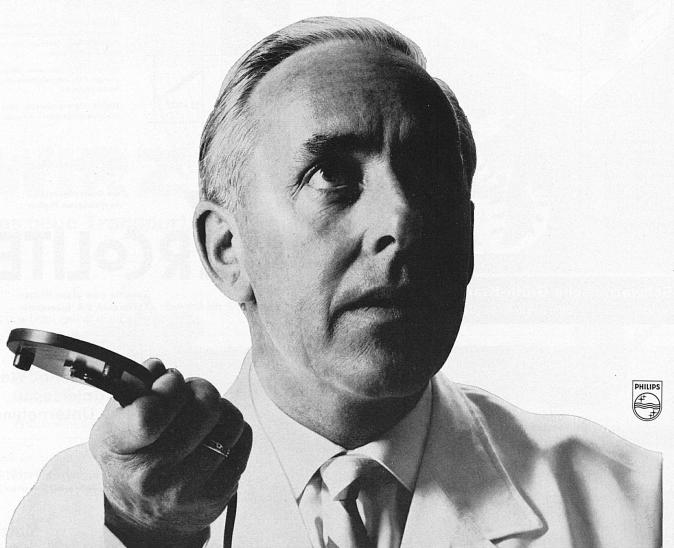
Leuchten für Handel, Industrie und Gewerbe, für Strassenbeleuchtung, Sportplätze, Flutlichtanlagen, Bahnbetrieb usw.

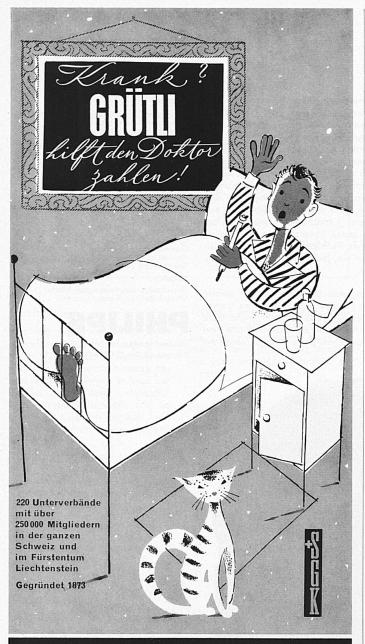
### Zubehör

Vorschaltgeräte, Fassungen, Starter Störschutzfilter, Kondensatoren

# **PHILIPS**

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





# Schweizerische Grütli-Krankenkasse

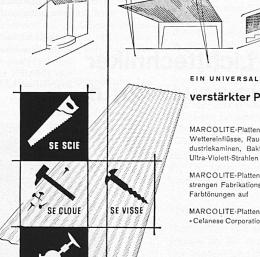
Zentralverwaltung · Effingerstraße 64 · Bern · Tel. (031) 24203



# Mario Vanoli Zug Geleisebau—Tiefbau

Bützenweg 5 Telefon (042) 4 24 77





EIN UNIVERSALMATERIAL

## verstärkter Polyester

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

MARCO LITE-Platten weisen infolge einer sehr strengen Fabrikationskontrolle immer gleiche Farbtönungen auf

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

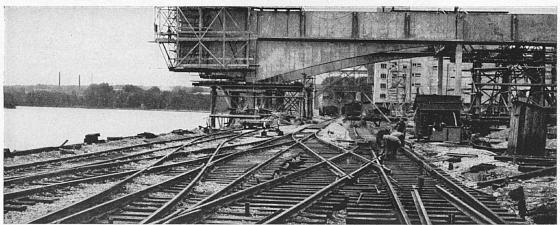
Die 16 Farbtönungen

ein Qualitätsprodukt zu niedrigsten Preisen

Importeur für die Schweiz:

SE PERCE

Gewellte oder plane Platten Turuvanni SA Lausanne 10-12, Bd de Grancy (021) 26 32 73



Auhafen Muttenz

# **Jakob Weber** Geleisebau -Unternehmung

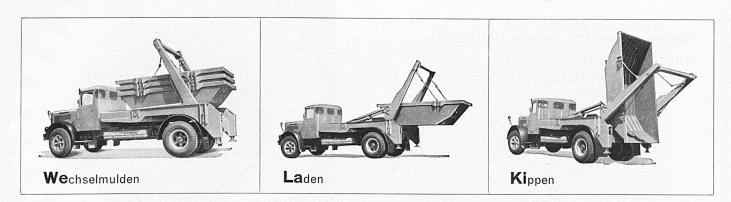
Muttenz: Im Gstrüpf 29 Telephon 53 17 25 Filiale Basel Telephon 33 82 47

> Muttenz und Basel



# WE-LA-KI

# Das neue Transportsystem ohne Wartezeit



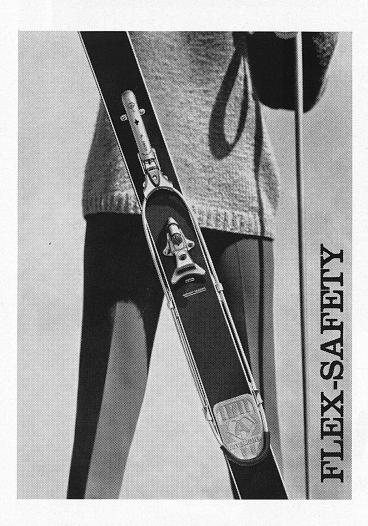
Ein Lastwagen arbeitet > mit 10 bis 20 Behältern und bietet dadurch größte Wirtschaftlichkeit

E.WIRZ, UETIKON am Zürichsee

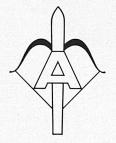


Kipper- und Maschinenfabrik Telefon (051) 74 15 31

# Schützen Sie Ihre Beine



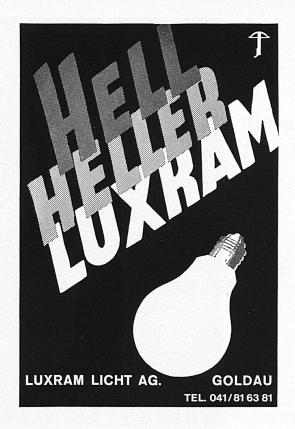
Sichern Sie sich gegen Skiunfälle durch die neue FLEX-SAFETY-Sicherheits-Skibindung



Ein weiteres

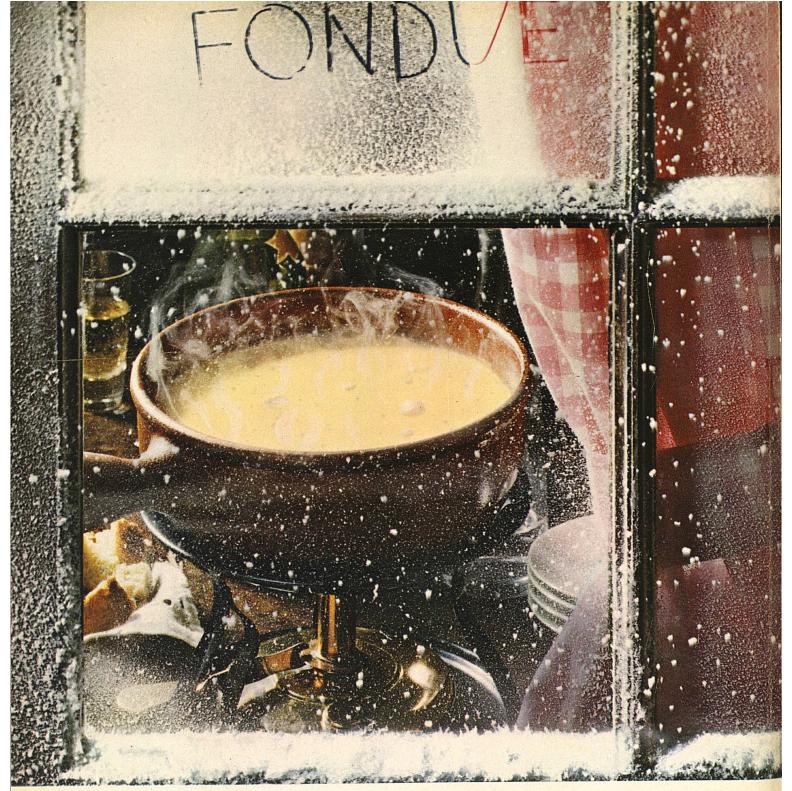
# ATTENHOFER

Produkt









# 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 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 anrührten. Jetzt darf Ihr Fondue während einigen Minuten kräftin kochen. 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 weiter-köcheln. 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

