

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle 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: 13.01.2026

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

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

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

Leuchten

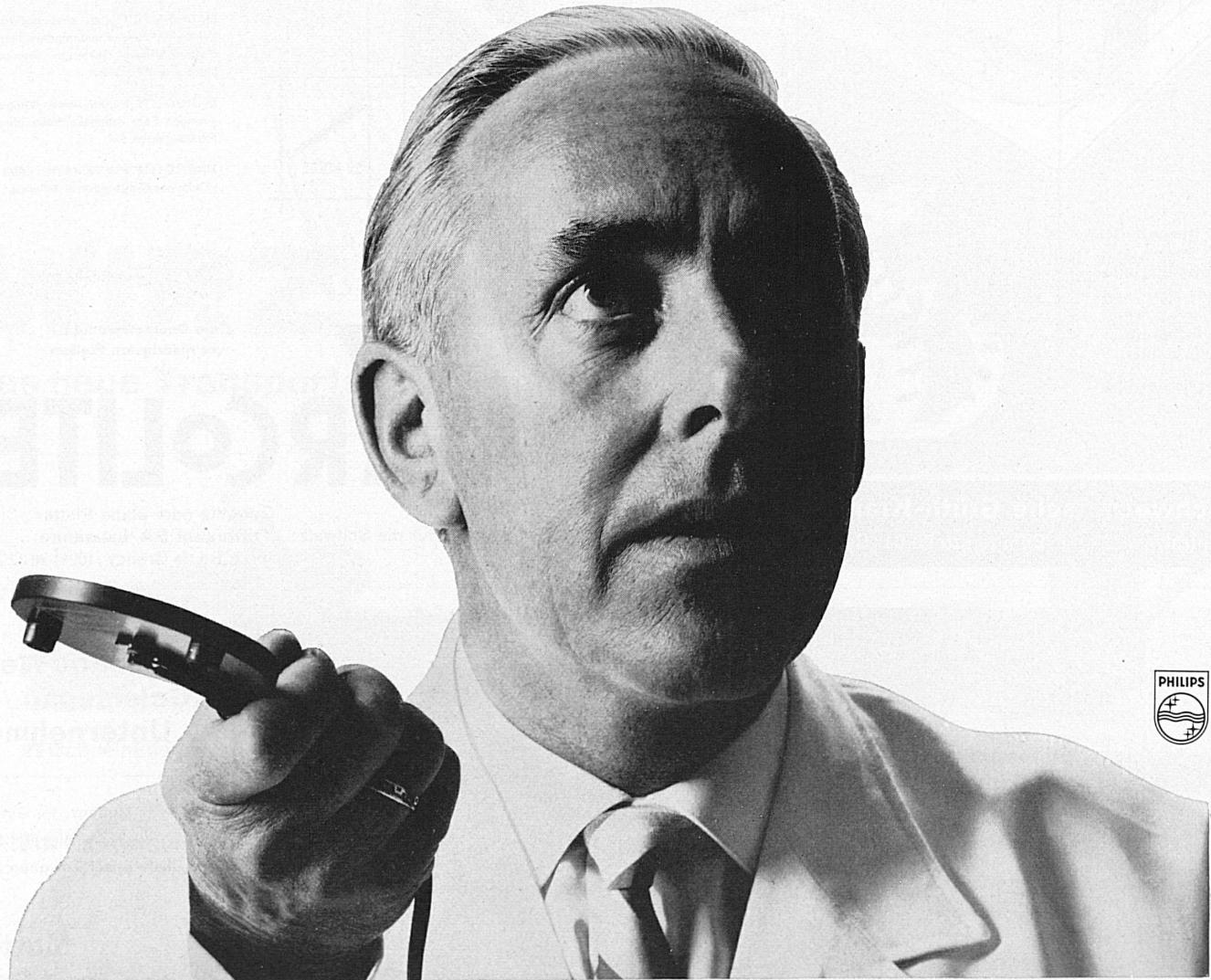
Leuchten für Handel, Industrie und Gewerbe, für Straßenbeleuchtung, Sportplätze, Flutlichtanlagen, Bahnbetrieb usw.

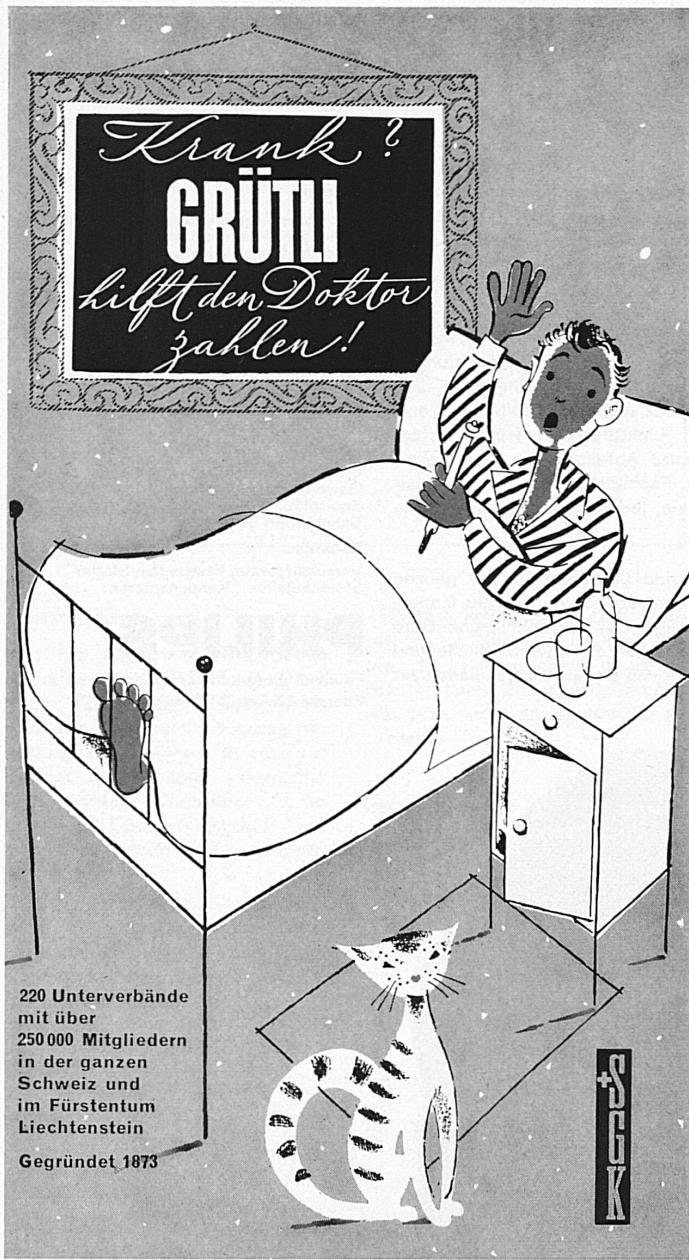
Zubehör

Vorschaltgeräte, Fassungen, Starter
Störschutzfilter, Kondensatoren

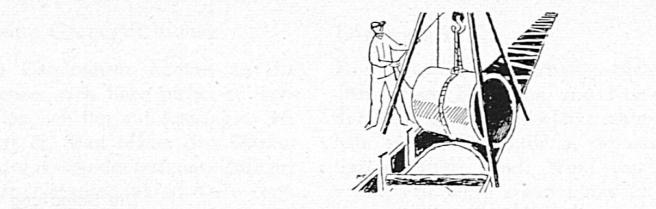
PHILIPS

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



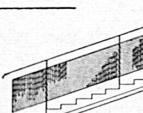
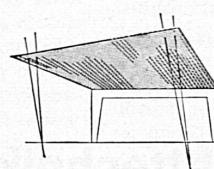
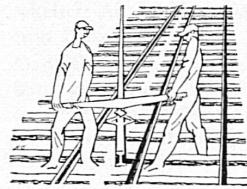


Schweizerische Grütli-Krankenkasse
Zentralverwaltung · Effingerstraße 64 · Bern · Tel. (031) 24203



Mario Vanoli Zug Geleisebau—Tiefbau

Bützenweg 5
Telefon (042) 4 24 77



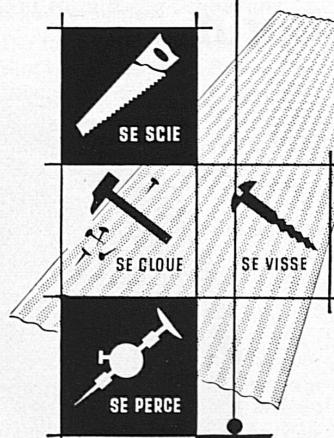
leicht einzusetzen

EIN UNIVERSALMATERIAL
verstärkter Polyester

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

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

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

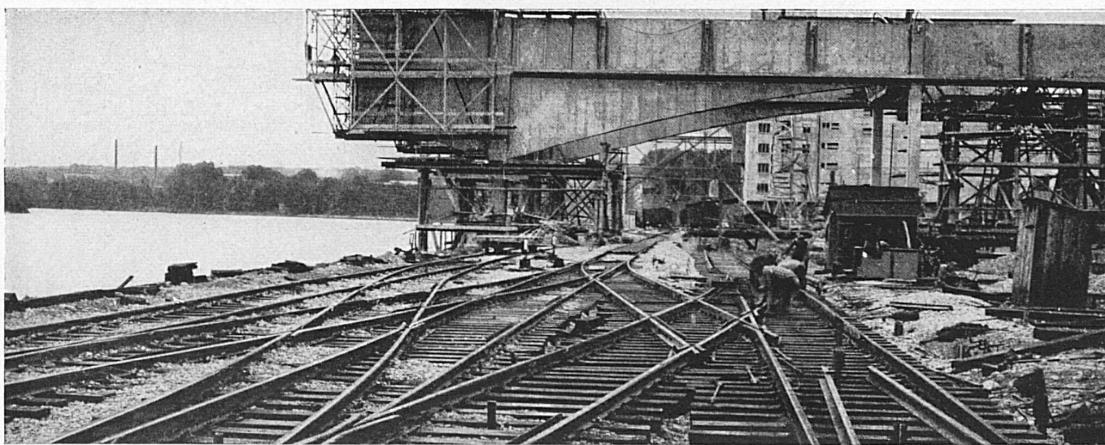


Die 16 Farbtönungen

ein Qualitätsprodukt
zu niedrigsten Preisen

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
Telefon 53 17 25
Filiale Basel Telefon 33 82 47

Muttenz
und Basel

SCHIENENFAHRZEUGE STRASSENFAHRZEUGE

Schindler

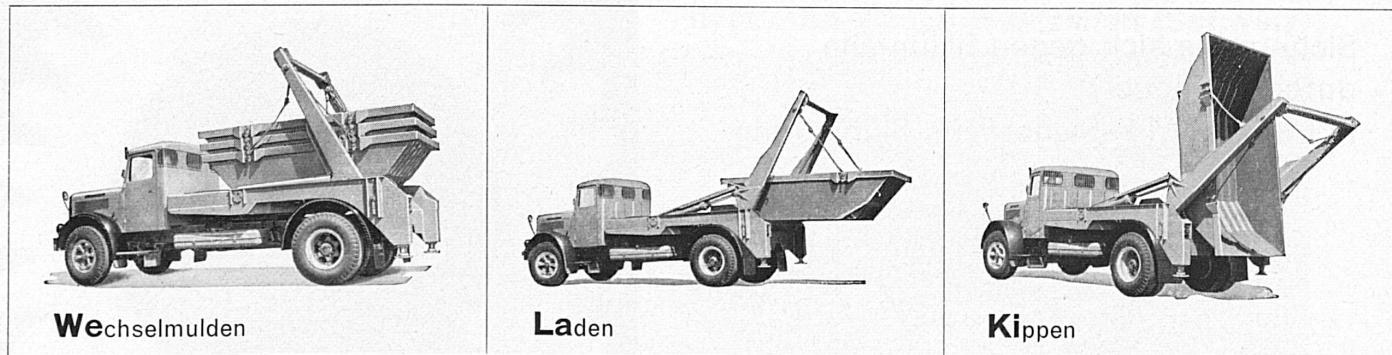
DREHGESTELL
MIT LUFTFEDERUNG
SYSTEM SCHINDLER
FÜR STRASSENBAHN-ANHÄNGEWAGEN
DER BASLER VERKEHRSBETRIEBE

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

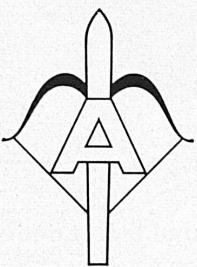


Kipper- und Maschinenfabrik
Telefon (051) 74 15 31

Schützen Sie Ihre Beine

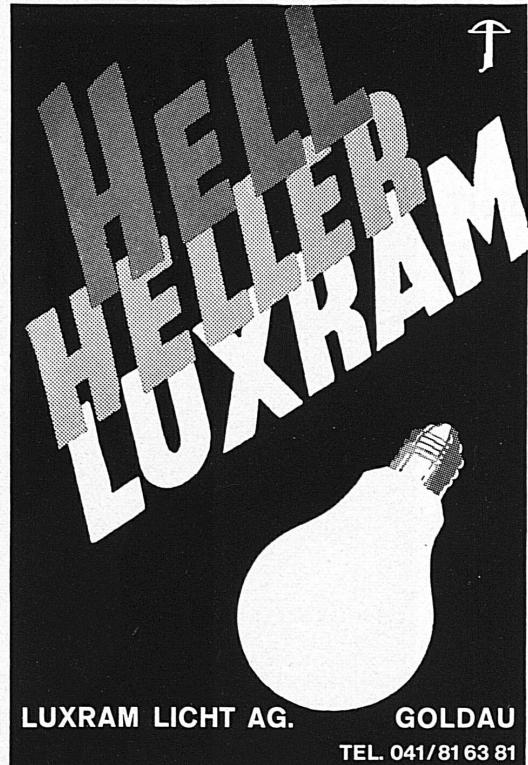


Sichern Sie sich gegen Skiunfälle
durch die neue
FLEX-SAFETY-Sicherheits-Skibindung

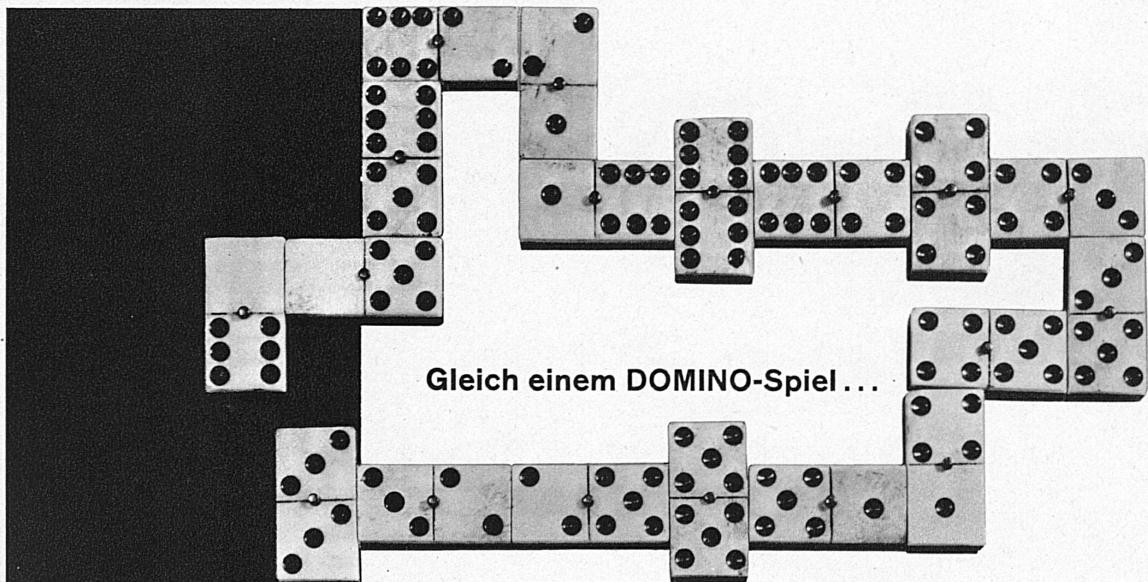


Ein weiteres

ATTENHOFER
Produkt



Elektrowirtschaft Zürich

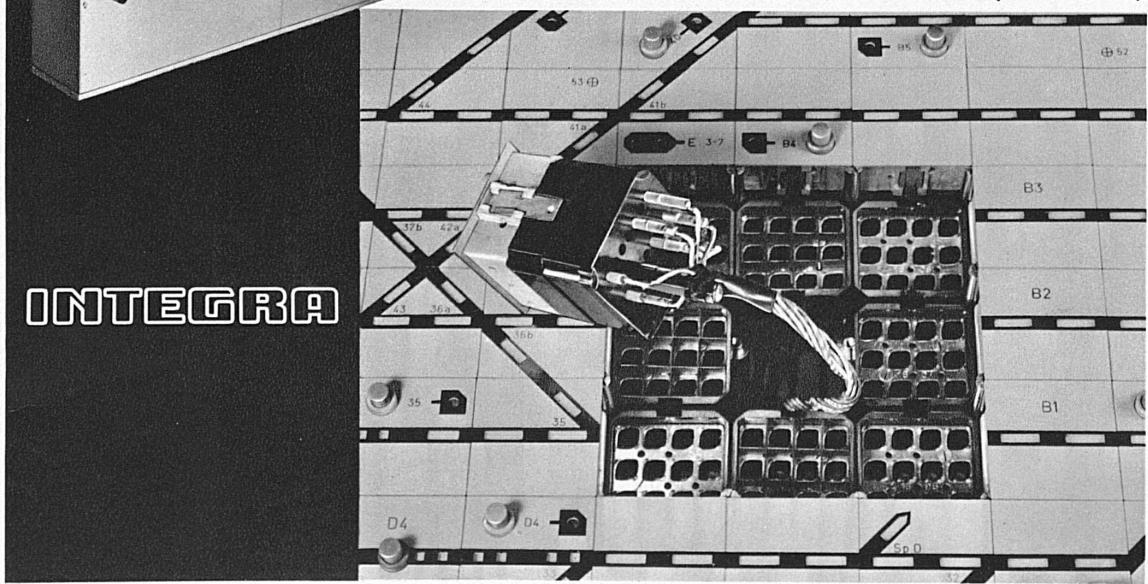


Gleich einem DOMINO-Spiel ...

können Gleisbilder
der INTEGRA-DOMINO-Stellwerke
zusammengestellt werden.

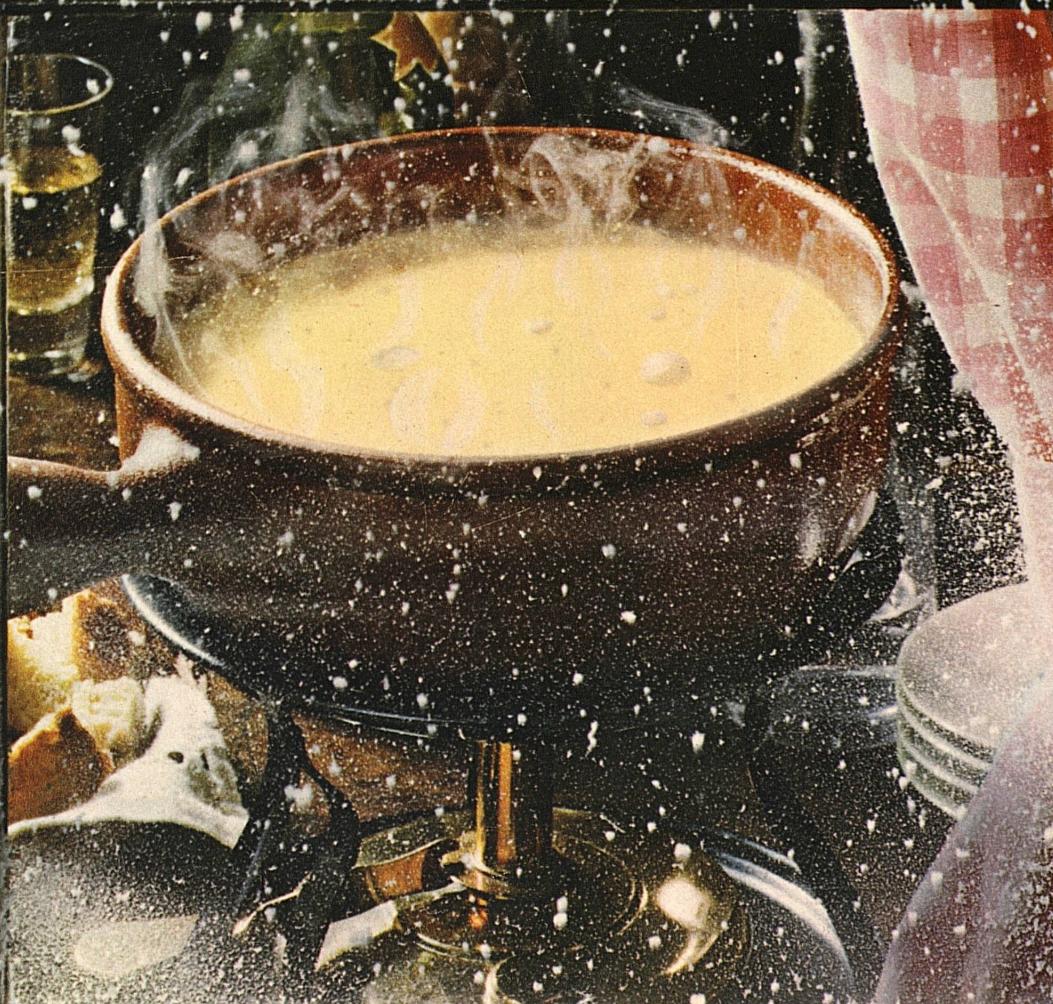
Alle Elemente sind genormt und auswechselbar. Umbau und Erweiterung der Gleisanlagen bedingen keine neuen Stellpulte. Durch auswechseln und einbauen neuer Elemente kann das Gleisbild jederzeit verändert werden. Die Direktwahl der Fahrbahn durch Tasten, die Rückmeldung und das automatische Verhindern 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-Mah1 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 Geyerzer - 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 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

