

**Zeitschrift:** Schweizer Ingenieur und Architekt  
**Herausgeber:** Verlags-AG der akademischen technischen Vereine  
**Band:** 118 (2000)  
**Heft:** 21

## 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:** 16.04.2026

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



## Spitzkoch André Jaeger empfiehlt: Dampfgaren für die gesunde Ernährung.



Spitzköche wie André Jaeger aus der bekannten «Fischerzunft» in Schaffhausen verwöhnen ihre Gäste mit ausgeklügelten Garmethoden. Therma lässt nun auch Sie zuhause davon profitieren. Mit dem ersten Schweizer Multidampfgar-Backofen für die sanfte, drucklose und vitaminschonende Zubereitung von zartestem Fleisch, pochiertem Fisch und Gemüse, das Form und Farbe behält. – Was diese Therma-Neuheit sonst noch alles kann, finden Sie in unseren Prospektunterlagen oder im Internet unter [www.therma.ch](http://www.therma.ch).

**therma**  
Alles für den guten Geschmack