

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 38 (1947)  
**Heft:** 6  
  
**Register:** Autorenregister = Table des auteurs

### **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:** 27.01.2026

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

# Autorenregister

## Table des auteurs

	Seite Page
<i>Adam F.</i> und <i>Zust A.</i> : Die Bestimmung des «Geigy 33» in Mahlprodukten und das Verhalten des Insektizids beim Mahlprozess . . . . .	371
<i>Antener Ilse</i> und <i>Högl O.</i> : Vergleichende Untersuchungen über die Fettbestimmungsmethoden in Mahlprodukten (Weizenkeimen) . . . . .	207
<i>Deshusses J.</i> et <i>Terrier J.</i> : Analyse des teintures pour cheveux dites «Nuanceurs»	367
<i>Deuel H.</i> siehe <i>Godet Ch.</i>	
<i>von Fellenberg Th.</i> : Bestimmung von Phosphor und Arsen nebeneinander mittels der Molybdänblaureaktion . . . . .	33
— Zur Bestimmung der Trockensubstanz in Malzextrakt . . . . .	43
— Trennung der Zuckerarten . . . . .	265
<i>Fischer H.</i> : Untersuchungen über den Keimgehalt der pasteurisierten Schulmilch	48
<i>Fleury C.</i> : Distributeur stérile . . . . .	245
<i>Frei E.</i> : Mikromorphologische Bodenuntersuchungen anhand von Dünnschliffen	138
<i>Godet Ch.</i> et <i>Deuel H.</i> : Les poids spécifiques de l'extrait des vins . . . . .	5
<i>Hadorn H.</i> : Stearinsäure, ein Mittel zur Bekämpfung des Schäumens, besonders bei der Stickstoffbestimmung nach Kjeldahl . . . . .	46
— und <i>Jungkunz R.</i> : Beitrag zum Nachweis des Teesamenöls mittels der Farbenreaktion nach Fitelson . . . . .	303
— Studien über das Vorkommen des Aluminiums in Naturprodukten und in der menschlichen Nahrung . . . . .	314
<i>Hänni H.</i> siehe <i>Hostettler H.</i>	
<i>Häussler E. P.</i> : Über eine Farbreaktion auf Rotenon zum Nachweis von Derriswurzeln und Derriswurzel-Extrakten . . . . .	1, 301
<i>Hoffmann S.</i> , St.Gallen: Der Keimgehalt von Speiseeis (Glacen) . . . . .	64
<i>Högl O.</i> siehe <i>Antener Ilse</i>	
<i>Hostettler H.</i> und <i>Künzle Lilly</i> : Beiträge zur Methodik der Käseanalyse . . . . .	28
— und <i>Hänni H.</i> : Untersuchungen über die Genauigkeit verschiedener MilCHFettbestimmungsmethoden . . . . .	354
<i>Jaton A.</i> : Sur la solubilité du lait en poudre . . . . .	133
<i>Jungkunz R.</i> siehe <i>Hadorn H.</i>	
<i>Künzle Lilly</i> siehe <i>Hostettler H.</i>	
<i>Kutter F.</i> : Die Extraktermittlung in Obstsäften und -Konzentraten . . . . .	164
<i>Melcher B.</i> : Zur Bestimmung der Gesamtsäure in Wein . . . . .	299
<i>Meyer R.</i> : Analyse und Zusammensetzung des technischen DDT . . . . .	151
<i>Novel E.</i> : L'analyse des eaux de consommation . . . . .	361
— Faut-il utiliser la gélose ou la gélatine lors de la numération des germes dans les analyses d'eau ? . . . . .	376
<i>Perriard C.</i> : Quelques chiffres analytiques sur les eaux-de-vie d'abricots . . . . .	160
<i>Potterat M.</i> : Détermination de la teinte de solutions et de denrées alimentaires	161
<i>Schär A.</i> : Die Speisefettgewinnung aus Kakaobohnen . . . . .	11
<i>Staub M.</i> : Versuche zur Unterscheidung tierischer und pflanzlicher Fette . . . . .	292
<i>Terrier J.</i> siehe <i>Deshusses J.</i>	
<i>Torricelli A.</i> : La désinfection instantanée des eaux potables par ozonation . . . . .	176
<i>Viollier G.</i> : Physikalisch-chemische Methoden zur Charakterisierung der Proteine	86
<i>Wiesmann R.</i> : DDT-Präparate als Schädlingsbekämpfungsmittel . . . . .	144
<i>Zust A.</i> siehe <i>Adam F.</i>	