

Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **50 (1914-1915)**

Heft 187

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

L'INFECTION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES
PAR LES BACTÉRIES ET SES CONSÉQUENCES ¹

PAR

Dr Marcel BORNAND.

On a reconnu depuis de nombreuses années qu'au point de vue de l'hygiène sociale l'alimentation joue un rôle primordial ; d'une bonne alimentation dépend l'énergie physique et morale d'un individu.

On a constaté de tous temps que les aliments pouvaient être l'objet d'altérations soit volontaires, soit naturelles ; ce n'est qu'avec le développement de l'hygiène, la découverte de la bactériologie, qu'on s'est aperçu que nombre d'entre eux pouvaient occasionner par leur ingestion des intoxications graves ou transmettre des maladies infectieuses. La qualité des aliments est donc d'une importance capitale.

Depuis des siècles, on a remarqué que la consommation de substances alimentaires altérées avait des effets fâcheux pour l'organisme ; c'est ainsi que la viande d'animaux malades, surmenés, ou présentant un commencement de putréfaction, était déconseillée pour l'alimentation. D'autres substances, comme les œufs, les crèmes, les eaux de mauvaise qualité ayant pro-

¹ Leçon inaugurale faite en qualité de privat-docent à l'Université de Lausanne, complétée par de nouvelles observations.