

**Zeitschrift:** Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Herausgeber:** Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Band:** 50 (1914-1915)  
**Heft:** 187

## Titelseiten

### 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:** 18.01.2026

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

L'INFECTION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES  
PAR LES BACTÉRIES ET SES CONSÉQUENCES <sup>1</sup>

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-

---

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