

Le nombre des chèvres assurées a été de 28.160 et celui des sinistres constatés de 1.646. Le chiffre des dommages payés s'est élevé à 74.134 fr. 31, soit 45 fr. par chèvre périée ou abattue ; le montant des subventions cantonales allouées a été de 12.120 fr. 92 soit 0 fr. 43 par chèvre et l'allocation fédérale de 9.929 fr. 20. Le rapport constate que le nombre des chèvres assurées est de 1.000 supérieur à celui de l'année précédente.

LE LAIT DE BOUC,

par M. BASILE MACALIK,

Directeur de l'Institut Agronomique à Olomouc Kl. Hradisko (Tchéco-Slovaquie).

C'est un fait bien connu que les mamelles des mâles peuvent parfois se développer exceptionnellement au point de produire spontanément et régulièrement du lait. C'est chez le bouc, parmi les animaux domestiques, que ce fait est le plus fréquent. Cette année, l'occasion m'a été donnée de l'observer chez un bouc de 18 mois, développé normalement comme mâle, sans autres signes d'hermaphroditisme. Comme reproducteur, il a fait sa première saillie à 13 mois et il a déjà des descendants. La mère de ce bouc, une très bonne laitière, appartenait à la race du pays ; son père est de la race de Saanen.

La mamelle et les tétines sont serrées contre les bourses ; elles se sont développées spontanément sans excitation préalable. Les tétines atteignent presque la longueur et l'épaisseur de celles de la chèvre. Ce bouc produit, par jour, 520-640 cm³ de lait, de la même apparence que le lait de chèvre, sans le goût ou l'arôme de bouc. Les gens qui n'en connaissaient pas l'origine pouvaient le considérer comme du lait de vache.

Quelques analyses pratiquées au laboratoire de l'Institut Agronomique, à Olomouc-Hlaster Hradisko, ont donné les résultats suivants :

Quantité du lait analysé..... 550 cm³.

Densité de lait à 15°C..... 1.0333. •

Teneur en matière grasse d'après GERBER : 7,0 %.

Beurre après barattage : 26 gr.,08 qui contenait :

10,75	%	de l'eau.
81,90	%	de graisse.
3,64	%	de matières azotées.
0,21	%	de cendres.
0,50	%	de sucre et acide lactique.

Le beurre de bouc est d'une couleur blanche comme celui de la chèvre ; il a à peu près le même goût, mais l'odeur de bouc est plus sensible.

Babeurre. Densité de babeurre : 1.0367 ; il contient encore 2% de graisse, due aux tout petits globules du beurre.

Caséine obtenue après coagulation du babeurre avec la présure :

Poids de fromage blanc.....	70 gr.
Caséine dégraissée et desséchée à 100°C.....	22 gr.,29

Petit-lait. Densité du petit lait : 1.032.

Albumine obtenue après coction du petit-lait aigri :

Albumine humide.....	24 gr.
— dégraissée et desséchée.....	7 gr.,30

Après évaporation du sérum, on recueille encore 9 gr.,667 de matière sèche.

La matière sèche de la caséine, de l'albumine, du sérum désalbuminé et du beurre a donné ensemble 4 gr.,10 de cendres.

Le quantité de lactose est sensiblement celle du lait de chèvre, soit 4,2 %.

D'après ces données, il résulte que la composition du lait de bouc comparée avec le lait de la chèvre est :

	Lait de bouc %	Lait de la chèvre %
Eau.....	82,07	86,2
Matière grasse.....	7,06	4,5
Caséine.....	4,45	2,8
Albumine.....	1,46	1,5
Lactose.....	4,20	4,2
Cendres.....	0,32	0,8

Le lait de bouc analysé contient donc 2,5 % plus de graisse et 1,65 % plus de caséine que celui de la chèvre.