

Zeitschrift: Archives des sciences physiques et naturelles
Herausgeber: Société de Physique et d'Histoire Naturelle de Genève
Band: 9 (1927)

Artikel: Sur une variation saisonnière de la composition de la graisse du lait
Autor: Balavoine, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-740966>

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: 19.02.2026

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

P. Balavoine. — *Sur une variation saisonnière de la composition de la graisse du lait.*

La graisse du lait de vaches se distingue des autres graisses alimentaires par sa forte teneur en acides gras volatils solubles dans l'eau, ainsi que par son indice de réfraction spécial. On constate cependant quelquefois que les limites normales entre lesquelles ces valeurs oscillent sont dépassées. On en attribue la cause à la race des bêtes, à leur nourriture et à d'autres facteurs inconnus.

Quelques auteurs ont signalé, entr'autres, une faible oscillation annuelle qui se traduit par un minimum en août et en septembre, mais ils ne lui ont accordé qu'une attention minime et n'en ont pas précisé la raison. Moi-même, à plusieurs reprises et notamment cette année, j'ai remarqué que cette oscillation s'accusait à tel point qu'elle dépassait les limites adoptées comme normales. Il m'a paru intéressant d'en étudier les causes, d'autant plus que cette anomalie pouvait faire suspecter ces beurres d'une addition de graisse de bœuf. Les chiffres constatés sur quatre beurres de provenance certaine furent pour l'indice Reichert-Meissl (acides volatils) 23,5, au lieu du chiffre moyen de 28, et pour l'indice de réfraction au réfractomètre à beurre Zeiss, 46,0 au lieu de 43,5. Faut-il attribuer cette anomalie à la chaleur estivale ? Ou, avec certains auteurs, à une nourriture insuffisante ? Il n'en est rien, car ces beurres provenaient de vaches nourries exclusivement, mais abondamment d'herbe fraîche dans des pâturages de montagne. Il faut donc en chercher la cause dans ce genre spécial de nourriture et d'existence ; ce qui confirme cette hypothèse, c'est que le phénomène, dans notre région, se marque le plus à la fin de l'été, en septembre. J'incline donc pour la supposition que ce déficit saisonnier en acides gras volatils du beurre ne provient pas de bêtes débiles ou malades, comme on l'a affirmé, mais, au contraire, saines parce que vivant en plein air. Il est intéressant de noter, si cette hypothèse se vérifie l'an prochain sur un matériel plus considérable, que la graisse du lait d'animaux nourris dans des conditions naturelles et, en somme, normales, tend à se rapprocher, dans sa composition, de celle des tissus de ces animaux eux-mêmes.