

Enfants naturels.

	Reconnus.			Non reconnus.			De 1847 à 1872.			Proportion des reconnus.
	1847 à 1856	1857 à 1866	1867 à 1872	1847 à 1856	1857 à 1866	1867 à 1872	Reconnus.	Non reconnus.	Ensemble.	
	10 ans.	10 ans.	6 ans.	à 1856	à 1866	à 1872				
Genevois	52	66	51	202	170	87	169	459	628	27 %
Suisses	34	41	33	129	341	341	108	810	918	12 %
Etrangers	69	138	138	163	381	347	331	895	1226	27 %

Habitants pour 1 enfant naturel.

	Reconnu.		Non reconnu.	
	1847 à 1856.	1857 à 1866.	1847 à 1856.	1857 à 1866.
Genevois	3460	2867	890	1114
Suisses	1813	2119	484	243
Etrangers	1028	1145	437	400

Le nombre des malheureuses femmes qui restent, devant la loi, seules chargées de leurs enfants illégitimes, a diminué de près d'un quart pour les genevoises, proportionnellement à la population. Pour les étrangères il a très peu varié. Pour les suisses il a exactement doublé.

Pour compléter cet article nous avons recherché quelles professions fournissent le plus de filles-mères, et nous avons trouvé le tableau suivant pour cent cas, à trois époques différentes.

	1847-51.	1857-61.	1869-70.
Domestiques, femmes de ménage	19	32	38
Tailleuses, giletières, piqueuses de bottines	18	20	13
Sans profession	17	14	16
Lingères couturières	15	10	16
Repasseuses, blanchisseuses	11	10	4
Ouvrières de la fabrique	11	9	6
Autres	9	5	7
Total	100	100	100

(A suivre.)

Miscellen.

Emmenthalerkäse-Preise von 1843 bis 1874. Nach Angaben von Hrn. Fr. Moser in den alpwirtschaftlichen Monatsblättern war der Mittelpreis für guten, fetten Emmenthalerkäse, Sommerwaare:

	Fr.		Fr.
1843	50	1859	66
1844	46	1860	70
1845	50	1861	57
1846	53	1862	56
1847	56	1863	67
1848	45	1864	63
1849	43	1865	65
1850	53	1866	56
1851	52	1867	66
1852	48	1868	71
1853	52	1869	75
1854	56	1870	66
1855	58	1871	77
1856	57	1872	85
1857	61	1873	93
1858	62	1874	75

Käse- und Butterpreise auf den Hauptmärkten Europa's vom November 1874 bis Oktober 1875. Mitgeteilt von Herrn Reinmann in den alpwirtschaftlichen Monatsblättern.

Die Preise betreffen:

in Bern von fettem Emmenthalerkäs und Schweizerbutter,
in Wien „ „ „ (en gros) und österr.
Buttersorten,
in London von Chester und Goudakäs und von frischer englischer oder Normandiebutter als erster und Jersey oder Cork IV als letzter Qualität,
in Kopenhagen von magerem Meiereikäse und von süsser und Bauernbutter,
in Amsterdam von Edam- und Friesländerkäs und Delft-Gröningen-Butter, und
in Paris von Gruyèrekäse (während 4 Monaten) und von Issigny-Butter in Stücken und gewöhnlicher Butter.

(S. nachstehende Tabelle.)