

# JOURNAL DE MONACO

Administration et Rédaction.

Rue de Lorraine, 14,  
à Monaco (Principauté.)

POLITIQUE, LITTÉRAIRE ET ARTISTIQUE

PARAISANT LE MARDI

Tous les ouvrages français et étrangers

dont il est envoyé 1 exemplaire son  
annoncés dans le journal.

INSÉRIONS :

annonces. . . . . 25 Cent. la ligne  
Réclames . . . . . 50.

On s'abonne, pour la France, à Paris; à l'Agence Havas, rue J.-J. Rousseau, 3, et chez M. St-Hilaire, éditeur de musique du Conserv. Imp. et directeur du Comptoir général des compositeurs, rue du f. Poissonnière, 10  
ÉDOUARD ROUYERZ, Libraire et Commissionnaire, rue des Saints-Pères, 1.  
A Nice, LIBRAIRIE VISCONTI, rue du Cours et LIBRAIRIE-AGENCE JOUGLA, rue Gioffredo, 1. près la pl. Masséna  
à l'AGENCE-DALGOUTTE, place du Jardin Public, 3

ABONNEMENTS .

Un An . . . . . 12 Francs  
Six Mois . . . . . 6 id.  
Trois Mois . . . . . 3 id.

En traite de gre à gré pour les autres insertions

Les abonnements comptent du 1<sup>er</sup> et du 16 de chaque mois et se paient d'avance.  
Les lettres et envois non affranchis seront refusés. — Les manuscrits non insérés seront rendus.

Pour l'ÉTRANGER les frais de poste en sus

Monaco, le 10 Juillet 1883

ACTES OFFICIELS

Le Prince, par Ordonnance du 5 de ce mois, a agréé en qualité de Pro Vicaire Général à titre provisoire, M. l'abbé Démétrius Giannecchini, nommé à ces fonctions par Sa Grandeur M<sup>gr</sup> l'Evêque d'Hermopolis, Administrateur Apostolique de la Principauté, en remplacement de M<sup>gr</sup> Charles-Emile Viale, décédé.

NOUVELLES LOCALES

Le Prince a fait remettre cinq cents francs au Bureau de bienfaisance de Monaco, et pareille somme à la Conférence de Saint-Vincent-de-Paul de cette ville.

Samedi dernier, le Tribunal Supérieur, les principaux fonctionnaires et une nombreuse assistance conduisaient à sa dernière demeure M. Georges-Antoine Gabel, juge, décédé la veille, à l'âge de 76 ans, après une longue maladie, muni des sacrements de l'Eglise. Un piquet de carabiniers servait d'escorte.

Sa carrière s'est accomplie toute entière dans la magistrature. Avant que la Savoie fût réunie à la France, il exerça successivement les fonctions de juge de mandement à Abondance et à Faverges, de substitut avocat fiscal au tribunal de Saint-Julien, de juge d'instruction à Saint-Jean-de-Maurienne, de juge au tribunal de Chambéry, et d'avocat fiscal procureur du roi à Saint-Jean-de-Maurienne. Cette province ayant été annexée à la France, M. Gabel quitta la Savoie, et fut nommé procureur impérial à Uzès (Gard); puis juge à Draguignan, et enfin juge d'instruction au même siège. Il venait de Draguignan quand le Prince lui confia le poste de juge d'instruction à Monaco le 18 novembre 1878.

Il a rempli depuis, par intérim, les fonctions d'Avocat Général au Parquet du Tribunal Supérieur.

Ce magistrat avait su s'acquérir l'estime et les sympathies de tous, aussi sa perte a-t-elle inspiré d'universels regrets.

Nous apprenons avec peine que l'honorable président du Tribunal Supérieur, M. Duvergier,

vient d'être cruellement frappé dans ses plus chères affections. Il a eu la douleur de perdre en quelques jours sa seconde fille, M<sup>lle</sup> Delphine Duvergier, âgée de 21 ans. Nous sommes certain d'interpréter fidèlement le sentiment public en offrant à la famille Duvergier un témoignage de sympathique condoléance.

La Société Chorale de Monaco, autorisée par le Gouvernement, a composé son bureau de la manière suivante avec l'approbation de l'autorité :

- MM. François Bellini, directeur.
- Félix Gindre, président.
- Albert de Millo, vice-président.
- Jules Flory, trésorier.
- Albert Crovetto, secrétaire.

La revue scientifique du *Musée des Familles* nous apprend qu'il est question de faire passer au rang de légume usuel une plante qui, jusqu'ici, n'avait été cultivée que pour une particularité fort curieuse de ses feuilles.

Cette plante est très commune à Monaco, où elle croit à l'état sauvage dans les endroits les moins entretenus, sur les glacis, les talus, au bord des chemins et dans les rochers; elle appartient à une famille voisine de celle des cactus, à ces *mésanbryanthèmes* qui fournissent aux étagères dites de plantes grasses d'appartement tant de singuliers et mignons sujets qui, à de certains moments, se couvrent de charmantes petites étoiles, aux douces, aux vives couleurs, ayant comme particularité de démontrer très régulièrement le phénomène qu'on a, par analogie, appelé le sommeil et la veille des fleurs.

*Ficoïde* est son nom générique, et son nom est *crystalline* ou *glaciale*, parce que toute la plante, dont les feuilles sont chargées de papules transparentes, semble avoir reçu une couche de verglas, ce qui lui donne un aspect à peu près unique.

La glaciale est, paraît-il, de culture facile, quoique n'hivernant pas sous nos latitudes. On la sème au printemps sur terreau, on repique ensuite les plants en potager, avec tout l'espace voulu pour qu'ils puissent *taler* tout à leur aise. Quand les branches ont de 25 à 30 centimètres de longueur, on les cueille, on les blanchit à l'eau bouillante. C'est alors seulement qu'on détache la feuille de la tige dure en faisant passer la branche dans la main serrée, comme pour l'effeuillage de l'oseille.

On obtient ainsi une pulpe verte, légèrement acide, un peu plus que le pourpier, un peu moins

que l'oseille, qui, bien cuite et convenablement assaisonnée, et liée au lait, au beurre, à la fécule, fournit un excellent *dessous* pour les œufs durs ou les viandes rôties. Notons que les hygiénistes attribuent à la glaciale des vertus diurétiques qui, pour beaucoup de gens, doivent augmenter ses mérites culinaires, mais qui doivent la déconseiller à certaines personnes qui se privent déjà des légumes participant des mêmes influences.

Avis donc aux amateurs qui ont un jardin à leur disposition et qui voudraient savoir à quoi s'en tenir sur les mérites du nouveau légume.

CHRONIQUE DU LITTORAL

**Marseille.** — De rigoureuses mesures sanitaires sont prises en vue de prévenir l'invasion du choléra signalé en Egypte. Tous les navires de provenance suspecte sont envoyés en quarantaine au Frioul. Ce lazaret est le seul qui soit approprié à une semblable destination sur le littoral, depuis le Rhône jusqu'à la frontière italienne.

**Cagnes.** — L'extrême bon marché des terrains et leur richesse productive ont suggéré à quelques personnes l'idée d'entreprendre en grand la culture des rosiers. Elles ont tenté l'expérience, et les résultats les plus inattendus ont couronné leur entreprise.

Sur un espace de terrain considérable qui avait été planté en rosiers, une culture intelligente a fait rapporter au mètre superficiel jusqu'à trois francs vingt-cinq centimes, ce qui a payé l'achat du terrain, les frais de plantation et ceux d'expédition des roses.

**Nice.** — Mercredi dernier, le nommé Tourelia, qui travaillait à la brasserie Albertini, rue Victor, a été blessé assez gravement à la main gauche par un éclat de verre provenant d'une bouteille d'eau gazeuse qui s'est cassée pendant qu'il la bouchait.

— Un vol audacieux a été commis, la semaine dernière, au préjudice des sieurs Simon frères, marchands d'huiles, rue Emmanuel-Philibert, 33. Les malfaiteurs se sont introduits dans les magasins en forçant les portes et ils ont fracturé le coffre-fort. Ils ont soustrait une somme de 3,000 francs en pièces de 20 francs, 2 cuillers en argent aux initiales J. S. Ils ont détruit les livres de commerce, factures, traites, etc.

Les recherches faites par la police ont amené la découverte de plusieurs papiers, lettres et livrets de commerce qui étaient éparpillés sur la nouvelle route de Villefranche.

— La Cour d'assises des Alpes-Maritimes, dans son audience du 5 juillet, avait à juger trois faux monnayeurs, les nommés Ange Malla, menuisier, âgé de 26 ans, natif de Turin; Uberti Eugène, sculpteur, âgé

de 23 ans, né à Novara, et Eugénie Herr, cuisinière, âgée de 24 ans, née à Hadsvilles (Alsace), demeurant tous les trois à Cannes.

Uberti, reconnu coupable de fabrication de fausse monnaie, a été condamné à 8 ans de réclusion, 5 ans de surveillance et 100 francs d'amende.

Malla, reconnu coupable d'émission, est condamné à 5 ans de réclusion, 5 ans de surveillance et 100 francs d'amende.

Eugénie Herr est acquittée.

**Menton.** — La saison des bains vient de commencer bien tristement.

Mercredi soir, un ouvrier qui se baignait en face le chemin de manœuvre s'est noyé; le lendemain, on retrouvait ses vêtements sur la grève, et dans la journée la mer rejetait son cadavre sur le galet.

**Port-Maurice.** — On signale une nouvelle apparition du phylloxera dans notre contrée.

**Gênes** — Le journal *l'Italie* signale la présence, dans les montagnes de Quezzi, d'un bandit dangereux qui répand la terreur parmi les populations.

Ce malfaiteur surnommé *Shiretto*, qui a subi déjà plusieurs condamnations a, jusqu'à présent, échappé aux actives recherches des gardes de la sûreté et des carabiniers.

— Les navires provenant d'Orient sont tous assujettis à une quarantaine dont la durée varie selon l'état sanitaire du bord.

## LETTRES PARISIENNES

(Correspondance particulière du Journal de Monaco)

L'état si grave dans laquelle se trouve M. le comte de Chambord prime toutes les autres préoccupations. Des messes se disent dans toutes les églises de Paris pour la guérison du chef de la maison de Bourbon, et des neuvaines ont lieu à Notre-Dame des Victoires et à Sainte-Geneviève. Ce concours de prières est plus que jamais justifié; car, c'est un miracle seul qui pourrait sauver l'auguste malade de Frohsdorf. Les desseins de Dieu sont impénétrables: il n'y a qu'à prier et à espérer.

M. le comte de Paris, accompagné du duc de Nemours et du duc d'Alençon, est parti pour Frohsdorf, et à l'heure où je vous écris ces lignes, il doit avoir été reçu par le chef de sa famille.

Un autre événement funèbre attriste l'aristocratie française. Le comte Alfred de La Rochefoucauld, duc de La Roche-Guyon vient de succomber, à l'âge de soixante-trois ans, à une fluxion de poitrine. Il était né la même année et le même mois que le comte de Chambord. De son mariage avec M<sup>lle</sup> Isabelle Nivière, qui a publié des poésies charmantes, il laisse quatre fils dont l'aîné, Pierre, a trente ans, et le second, Hubert, remportait récemment au cirque d'amateurs de M. Mollier d'éclatants succès comme gymnasiarque.

La terre de La Roche-Guyon, située dans le Vexin, après avoir été possédée par des seigneurs de son nom, passa dans la maison de Silly, qui s'éteignit dans la personne de Henri de Silly, comte de La Roche-Guyon, dont la veuve se remaria à Charles du Plessis-Liancourt, auquel elle apporta la terre de La Roche-Guyon. François, duc de La Rochefoucauld, ayant épousé, en 1659, sa cousine, Jeanne du Plessis-Liancourt, recueillit le comté de La Roche-Guyon, qui fut érigé en duché en faveur de son fils. Ce titre ducal est devenu, comme ceux d'Anville, de Liancourt et d'Estissac, le partage des cadets des ducs de La Rochefoucauld.

Pour la masse populaire, les préparatifs de la fête du 14 juillet et l'inauguration de la statue de la République sur l'ancienne place du Château-d'Eau forment le suprême objectif. Chacun s'ingénie à trouver quelque manifestation originale pour célébrer cet anniversaire. On travaille à force à confectionner des drapeaux, à coller des transparents, à disposer des guirlandes en vue de la décoration des maisons. D'autre part, les banquets s'appâtent, et les inévitables discours qui les suivent s'élaborent. Toutes les salles aux cent couverts des restaurants des faubourgs sont réquisitionnées, et les provisions s'amassent.

Les banquets politiques, à quelque sauce qu'ils soient, n'ont d'importance que pour les marchands

de vaisselle et les gargotiers. La casse aide au commerce des uns, et l'appétit des convives à celui des autres. Tout le dommage que les banquets peuvent faire se solde par un certain nombre d'estomacs retournés à l'envers et de cervelles mises en désarroi. Quant au sort du pays, bien qu'à l'ordre du menu, il n'est pas réglé sur l'addition. La nappe enlevée, rien n'est changé pour la nation. Il n'y a que quelques toasts de plus noyés au fond des bouteilles, et le premier somme des convives emporte les coups d'Etat après boire.

La chaleur qui commence à accabler les Parisiens les fait s'enfuir le plus qu'ils peuvent à la campagne ou aux bains de mer. Il n'est personne, maintenant, grand ou petit, qui ne se donne en cette saison, la jouissance d'un déplacement. Les plages de l'Ouest sont toujours le point vers lequel converge la majorité des touristes parisiens. L'Océan a pour l'habitant de Paris un attrait irrésistible. Il lui faut, l'été, l'onde amère, quitte, dès qu'il l'a sous les yeux, à n'en savoir que faire.

Ce qu'il aime aussi passionnément, ce bon habitant de la capitale par excellence de la badauderie, ce sont les visites exotiques, avec coups de tam-tam et grosse caisse à la clé. Hier, il fêtait les Italiens en général et le gendre de Garibaldi en particulier; demain, ce sont les Hongrois qui vont être l'objet de ses prévenances et de son hospitalité — à grand orchestre.

M<sup>me</sup> Adam et M. de Lesseps ont formé un comité chargé de recevoir lesdits hôtes hongrois. On s'est adressé à la presse, aux hommes de lettres et aux artistes en leur demandant à chacun une souscription de cinquante francs. En dehors de la place qu'on leur réservera à la revue de Longchamps et au feu d'artifice du 14 juillet, ils seront reçus à la Comédie-Française, où M. Perrin a mis cent cinquante places à leur disposition. On jouera, bien entendu, *le Roi s'amuse*, de Victor Hugo. Même hospitalité à l'Opéra, vendredi. On donnera un ballet et des actes d'*Aïda* et de *l'Africaine*. Le Jardin d'acclimatation lui-même s'est mis de la partie. Il offre aux touristes leurs entrées gratuites. Je vous passe les banquets, les accolades et les chants dits patriotiques inscrits au programme.

Ah! qu'il fait donc bon d'être étranger dans ce brave pays de France — ce pays qui aime si fort à jouer au roi Candaule! On croit là sur parole à tout ce qui vient de loin, et toutes les déceptions, toutes les expériences douloureuses ne peuvent prévaloir contre cette foi — encore plus intense et naïve que celle du charbonnier.

BACHAUMONT.

## CAUSERIE SCIENTIFIQUE

Le docteur Monin vient de publier des renseignements intéressants sur les piqûres d'abeilles, de guêpes et de frelons, en indiquant le meilleur mode à employer pour guérir ces piqûres, toujours douloureuses, quelquefois mortelles.

L'abeille, insecte appartenant à l'ordre des hyménoptères, est connue de toute antiquité par ses mœurs, ses instincts, ses travaux admirables et par la précieuse faculté qu'elle possède de produire le miel.

La partie terminale de l'abdomen de l'abeille est armée d'un aiguillon que l'animal peut faire sortir à volonté et diriger dans tous les sens. Cet aiguillon se compose de deux tiges accolées l'une à l'autre, mobiles et garnies à leur extrémité, qui est très acérée, de six à douze dents aiguës dirigées en arrière. Ces dents s'opposent à ce que l'abeille retire aisément l'aiguillon de la blessure; quand elle fuit, son abdomen se déchire, et elle ne tarde pas à succomber, tout en laissant au blessé un cruel souvenir. Les parties ainsi arrachées comprennent l'aiguillon avec son étui et deux glandes venimeuses situées à la base même du dard. Le venin que renferment ces sortes de réservoirs est clair et limpide. Déposé sur une lame de verre, il y forme rapidement une pellicule facile à enlever. C'est surtout sa présence dans la plaie qui détermine la douleur consécutive à la piqûre. Cette douleur est toujours vive, très cuisante, et souvent elle s'accompagne d'un gonflement assez considérable.

Il est bien rare qu'une seule piqûre d'abeille soit suivie de sérieux phénomènes morbides; dans la grande majorité des cas, la douleur ne tarde pas à diminuer, et bientôt le gonflement disparaît de lui-même. Il n'en est pas, néanmoins, toujours ainsi; la mort peut survenir, tantôt par asphyxie, quand la

lésion siège dans le gosier, tantôt par excès de souffrance, tantôt enfin par suite d'une profonde dépression du système nerveux, consécutive à l'absorption d'une grande quantité de venin. Dans son nouveau *Traité d'hygiène rurale*, M. le docteur Georges en cite plusieurs exemples:

Un enfant piqué à la tempe meurt en une demi-heure; un homme blessé au même point succombe en dix minutes; il en est de même d'un individu piqué à la paupière droite, etc. Comme je l'ai dit plus haut, la piqûre du gosier provoque, si on n'agit pas promptement, en raison du gonflement qu'elle détermine, la mort par asphyxie.

Pendant que l'armée prussienne combattait l'armée autrichienne à Sadowa, raconte M. Georges, une de ses batteries prit position dans un jardin où se trouvaient quelques ruches d'abeilles. Les Prussiens avaient percé les murs des jardins pour y faire des créneaux, au travers desquels ils pointaient leurs pièces. Tout à coup, un obus autrichien éclata près des ruches et les culbuta. Les abeilles se précipitèrent sur les chevaux et sur les canonniers. Les canons furent abandonnés, et malgré l'empressement qu'on mit à s'éloigner, plusieurs chevaux périrent en peu d'heures. Deux hommes furent blessés à mort, et plusieurs autres durent rester pendant des semaines à l'ambulance.

Un épisode à peu près analogue se produisit pendant la guerre franco-prussienne, lors de la bataille de Beaumont. Un habitant du village de Warniforêt possédait une soixantaine de ruches. Les Prussiens envahirent le village. Une compagnie eut l'idée de vouloir se régaler de miel.

Les ruches étaient couvertes de chapiteaux bien garnies, les soldats détachèrent ces chapiteaux au moyen de leurs sabres et les emportèrent. Les abeilles se ruèrent en masse sur les Prussiens qui ne purent fuir assez vite. Quatre d'entre eux furent tués sur place; quatre autres moururent de leurs piqûres, et plusieurs furent, pendant des mois entiers, incapables de reprendre leur service.

En voilà bien assez pour prouver que le venin de l'abeille n'est pas toujours bénin, et qu'il importe, par conséquent, de parer, le plus promptement possible, aux accidents qu'il peut déterminer.

Avant tout, il faut s'assurer soigneusement que l'insecte n'a pas laissé son aiguillon dans la plaie, ce qui arrive le plus souvent. Une fois découvert, il faut l'extraire soit avec une épingle enfoncée profondément, soit en tordant la peau qu'on saisit dans toute son épaisseur, et d'où l'on fait jaillir l'aiguillon comme un noyau de cerise pressé entre les doigts.

On remarque parfois, au point d'où émerge l'aiguillon, la présence de la vésicule venimeuse; c'est elle alors qu'il faut enlever tout d'abord, car, à la moindre pression exercée sur cette vésicule, on ferait couler dans la plaie une nouvelle quantité de venin, ce qui augmenterait la douleur.

Cette petite opération une fois pratiquée, on lotionnera la partie blessée avec de l'eau fraîche, additionnée, par demi-verre, d'une cuillerée à bouche de sel ou de vinaigre, ou de 25 à 30 gouttes d'ammoniaque liquide ou d'acide phénique.

Enfin, si la disposition des parties le permet, une excellente précaution consiste à sucer sur-le-champ la petite plaie.

Les agriculteurs recommandent de ne pas fuir devant un essaim, mais de rester immobile, comme le fit un jardinier qui, ayant renversé une ruche d'abeilles, resta sur place, sans mouvement, et fut seulement piqué en deux ou trois endroits.

Les piqûres de guêpes sont encore plus douloureuses et plus graves que celles des abeilles. Elles sont surtout à redouter quand l'insecte est resté caché dans un fruit que l'on mange, la piqûre pouvant aller porter sur l'arrière-gorge, la langue, le voile du palais, etc. Pour combattre les accidents d'inflammation qui dans ces cas se produisent inévitablement, il faut s'empressement de lotionner, presque continuellement, la région malade avec une solution phéniquée: 4 grammes d'acide phénique pour 250 grammes d'eau. A défaut de cet aide, on pourra employer l'alun, l'acide tartrique ou le sel à très haute dose. La piqûre des grandes guêpes connues sous le nom de frelons est plus douloureuse et plus grave encore que celle des guêpes ordinaires. Même traitement.

## VARIÉTÉS

### Les Crustacés

(Suite et fin. — Voir les numéros 1298 et 1300)

A la tribu des palinurides appartient aussi le genre *Scyllarus* Fabr., dont deux espèces, le *Sc. arctus* L. et le *Sc. orientalis* Fabr., habitent les eaux qui baignent

notre région; les pêcheurs monégasques et niçois leur donnent le nom de *maciotta* (Roubaudi)

Les antennes extérieures des scyllares sont de larges lamelles en forme de pelle qui, à première vue, permettent de les distinguer du genre langouste; le corps est aplati, le rostre proéminent, les branchies sont au nombre de vingt et une.

Pendant la période larvaire, les scyllares revêtent la forme de phyllosomes et atteignent à l'état adulte la même grandeur que les langoustes.

Ils habitent de préférence les fonds vaseux et argileux et sont beaucoup moins communs que les langoustes. Par suite d'un préjugé très répandu, l'on ne mange généralement pas les scyllares; cependant nous avons pu constater personnellement que leur chair est excellente et aussi délicate que celle de la langouste.

Le musée de Monaco possède, dans sa collection zoologique, les deux espèces méditerranéennes du genre scyllarus; leur préparation est parfaite.

Le homard commun, *Homarus vulgaris* Edw., appartient à la famille des *Astaciens* Edw.; en patois monégasque, il est désigné par le mot *lugaban*.

Son rostre est grêle, armé de chaque côté de trois à quatre épines; les pinces de la première paire de pattes sont excessivement développées, elles sont inégales: l'une est ovale et grande, l'autre est oblongue et plus petite; les branchies sont au nombre de dix-neuf.

Le homard peut atteindre une longueur de 50 centimètres; sa couleur est brun-verdâtre, les filets des antennes sont rougeâtres. Il habite, à peu de profondeur, les endroits rocaillieux de la Méditerranée, de l'Océan, de la Manche et des côtes de l'Amérique septentrionale.

Sa chair est très recherchée, particulièrement (nous regrettons de le dire) au moment de la ponte, c'est-à-dire en juillet et août. Rien que dans le nord de l'Europe, on mange annuellement plus de sept millions de homards, mais l'extraordinaire fécondité de ce crustacé en compense l'énorme consommation; ainsi, on a pu compter chez une seule femelle plus de douze mille œufs.

Certaines coquilles, des cirrhipèdes, etc., par exemple, se trouvent souvent solidement fixées sur la carapace des gros homards; on peut en conclure que dans la vieillesse leur mue est peu fréquente.

A la même famille appartient l'écrevisse commune, *Astacus fluviatilis* Fabr., qui se trouve dans les rivières d'Europe et du nord de l'Asie. Habituellement sa taille ne dépasse pas 10 centimètres, cependant on en a trouvé de plus grandes. Elle se nourrit de poissons, de mollusques, de vers, qu'elle recherche surtout après leur mort.

La consommation des écrevisses était très considérable avant l'épidémie qui a dépeuplé la plupart des cours d'eau dans ces dernières années. Au contraire de celle des huîtres, elle est surtout active durant les mois dont le nom ne renferme pas d'r.

Quelque temps avant la mue de l'écrevisse, on trouve dans son estomac des concrétions calcaires, appelées *pierres d'écrevisse*, qui étaient autrefois employées en médecine comme absorbant, mais qui, aujourd'hui, sont sans usage, car on les a avantageusement remplacés par les carbonates de chaux ou de magnésie.

Les *Nikas* appartiennent à la famille des *Salicoques* Edw. Trois espèces habitent notre côte, ce sont les *Nika edulis* Risso, *N. sinuosa*, *N. variegata*. Ces crustacés n'atteignent que 3 à 3 centimètres et demi de longueur; on en pêche de grandes quantités, surtout du côté de Nice et en Algérie, où on les trouve au marché pendant toute l'année. Ordinairement on leur applique le nom de *crevettes*; cependant il ne faut pas les confondre avec les espèces du genre *Palaemon* qui portent plus spécialement ce nom; en langage monégasque, on désigne indistinctement les nikas et les crevettes par le mot *gambari*.

La vraie crevette, appelée aussi *bouquet* et *chevrette*, est le *Palaemon serratus* Leach.; ce petit crustacé est très estimé; il habite surtout l'Océan, où la pêche est très répandue.

Beaucoup de nos lecteurs auront remarqué, sur le bord de la mer, de petites coquilles qui, au lieu d'être habitées par un mollusque servent de retraite à un petit crustacé: c'est le *Bernard-l'Érmitte*, *Pagurus Bernhardus* L. ou *Pag. misanthropus* Risso. Le corps de cette curieuse petite bête n'est pourvu d'une carapace calcaire que sur sa partie antérieure, l'abdomen par conséquent est mou; il est donc beaucoup plus exposé aux attaques de ses ennemis que la plupart des autres crustacés, mais son instinct de conservation lui fait choisir une coquille vide à sa taille, dans laquelle il s'installe et se maintient solidement à l'aide de la pince qui se trouve à l'extrémité de sa queue. Il se cramponne si fortement au fond de sa maison que si

on voulait essayer de l'en retirer on lui romprait plutôt le corps. Il est d'humeur batailleuse, ainsi qu'on peut le voir dans les aquarium, et élit généralement domicile dans des coquilles de *Trochus* ou de *Buccinum*. Le genre *Pagure* est représenté sur notre côte par trois espèces:

Les squilles, dont il existe deux espèces dans la Méditerranée, les *Squilla Mantis* Rondelet et *Sq. Desmarestii* Risso, sont appelées vulgairement *mantes*, parce que ces animaux ont quelque ressemblance avec celui d'un orthoptère, la *Mante religieuse* ou Prie-Dieu. Les squilles diffèrent beaucoup des autres crustacés; elles ont sept paires de pattes; leur test est très mince et demi-transparent; elles atteignent généralement 15 à 18 centimètres de longueur; ce sont de très bonnes nageuses, elles vivent dans les fonds vaseux ou fangeux et se nourrissent d'animaux marins vivants.

La mante a une chair molle, mais d'un bon goût, on l'estime sur les côtes de la Méditerranée, où elle est assez commune; elle habite aussi l'Adriatique, et, à Venise, on la vend toute cuite.

Les crabes appartiennent à la section des *Brachyures* qui est divisée en dix-neuf familles et en une trentaine de genres.

La tête des crabes n'est généralement pas séparée du corselet; la queue est toujours repliée sous le ventre dans une sorte de rainure. Les femelles pondent une quantité prodigieuse d'œufs, celle du crabe enragé, par exemple, en pond plus de cent mille.

Les jeunes crabes, de toute espèce, en sortant de l'œuf, ne ressemblent en rien à leurs parents; pendant longtemps, on avait pris les larves de ces crustacés pour des animaux d'un genre différent auquel on avait donné le nom de *Zoea*. Nous ne citerons ici que quelques espèces de crabes.

La *Maia squinado* Rondelet, ou araignée de mer, a la carapace recouverte d'une multitude de tubercules et d'épines, ses pinces sont longues et effilées; elle atteint une longueur de 16 et une largeur de 10 centimètres, sa chair est recherchée. Les anciens attribuèrent une grande sagesse à ce crustacé — c'est à ce titre qu'on voit une *maia* sur certaines monnaies grecques.

Le genre *Homola* n'a que deux espèces qui habitent la Méditerranée. Une de ces espèces, l'*Homola Cuvieri* Risso, est surtout remarquable par la longueur démesurée de ses pattes. Ce crabe ne paraît habiter que les grandes profondeurs, et on le pêche rarement; ses mœurs sont peu connues, sa chair est comestible. Notre musée en possède un bel exemplaire.

Le crabe étrille, *Portunus puber* L., n'atteint que 6 centimètres; le nom générique provient de *Portunus*, dieu protecteur des ports chez les Etrusques.

Le crabe enragé, *Carcinus moenas* L., est commun sur notre côte; on le trouve aussi en quantités innombrables dans l'Adriatique, et, à Venise seulement, on en vend annuellement pour un demi-million de livres, sa chair est cependant d'un goût médiocre et assez coriace.

Toutes les espèces de crustacés décapodes, brachyures (les crabes), sont désignées en monégasque par les mots *grilla* et *grittasse*.

Tout le monde connaît les cloportes, ces petits crustacés qui vivent dans les endroits humides et sombres, dans les caves, sous les pierres, dans les fentes des vieilles murailles, etc.; ils se nourrissent de végétaux en décomposition, et quelques fois des cadavres d'individus de leur espèce.

Le nom de cloporte est commun aux espèces des genres *Oniscus*, *Porcellio* et *Armadillo*; ils appartiennent tous à la famille des *Isopodes*; en monégasque, on les désigne par le mot *porghetto*. Une espèce de cloporte, l'*Armadillo officinarum* Brandt, qui vit en Asie Mineure, était autrefois employé en médecine comme diurétique, apéritif, absorbant et anti-phtisique, sous le nom impropre de *millepedes*.

Les puces d'eau et les cyclopes sont des crustacés

qui appartiennent à la division des *Cirrhipèdes*; ils vivent dans l'eau douce, et certaines espèces dans l'eau de mer; ce sont des animaux très intéressants au point de vue scientifique, surtout à cause de leur mode de reproduction, qui est parthénogénésique; ils sont tellement petits, qu'on ne peut les étudier qu'à l'aide du microscope.

E. S.

L'Administrateur-Gérant: F. MARTIN.

AVIS

Conformément au Règlement du Cercle des Étrangers de Monte Carlo, l'entrée des Salons n'est accordée qu'aux personnes munies de Cartes.

Ces Cartes sont délivrées au bureau du Commissaire Spécial.

Elles sont valables:

Les unes, pour l'Atrium, la Salle des Fêtes et le Salon de Lecture.

Les autres, pour toutes les Salles indistinctement.

L'entrée de Salles de Jeu est interdite aux habitants de la Principauté; elle est également interdite aux habitants du département des Alpes-Maritimes, à l'exception des membres des principaux Cercles.

Monte Carlo, le 1<sup>er</sup> juin 1883.

L'ADMINISTRATION.

Les familles CASANOVA et BLANCHY ont l'honneur de remercier les personnes parentes et amies qui ont bien voulu assister aux obsèques de

Monsieur Joseph Casanova

et prient celles qui n'en auraient pas été avisées, d'excuser les oublis involontaires et inévitables en ces douloureuses circonstances.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivées du 2 au 8 Juillet 1883

TALAMONE, b. <i>Penelope</i> , it., c. Bertilotti,	charbon.
CANNES, b. <i>Trois-Frères</i> , fr., c. Aillaud,	sable.
ID. b. <i>Deux-Sœurs</i> , fr., c. Philibert,	id.
ID. b. <i>Dominique</i> , fr., c. Missude,	id.
ID. b. <i>Saint-Jean-Baptiste</i> , fr., c. Guéridon,	id.
ID. b. <i>Toujours-le-Même</i> , fr., c. Martin,	id.
ID. b. <i>Virginie</i> , fr., c. Isoard,	id.
ID. b. <i>Fortune</i> , fr., c. Moutte,	id.
ID. b. <i>Deux-Sœurs</i> , fr., c. Philibert,	id.
ID. b. <i>Antoinette-Victoire</i> , fr., c. Fornéro,	id.
ID. b. <i>Toujours-le-Même</i> , fr., c. Martin,	id.
ID. b. <i>Saint-Jean-Baptiste</i> , fr., c. Guéridon,	id.
ID. b. <i>Fortune</i> , fr., c. Moutte,	id.
ID. b. <i>Charles</i> , fr., c. Allègre,	id.
ID. b. <i>Antoinette-Victoire</i> , fr., c. Fornéro,	id.
NICE, b. <i>Vent-Debout</i> , fr., c. Ferré,	passagers.

Départs du 2 au 8 Juillet 1883

SAN REMO, yacht à voiles <i>Sphinx</i> , it., c. Bonfiglio,	passagers.
SAN STEFANO, b. <i>Arena</i> , it., c. Conti,	sur lest.
CANNES, b. <i>Providence</i> , fr., c. Roux,	id.
ID. b. <i>Trois-Frères</i> , fr., c. Aillaud,	id.
ID. b. <i>Deux-Sœurs</i> , fr., c. Philibert,	id.
ID. b. <i>Dominique</i> , fr., c. Missude,	id.
ID. b. <i>Saint-Jean-Baptiste</i> , fr., c. Guéridon,	id.
ID. b. <i>Toujours-le-Même</i> , fr., c. Martin,	id.
ID. b. <i>Virginie</i> , fr., c. Isoard,	id.
ID. b. <i>Fortune</i> , fr., c. Moutte,	id.
ID. b. <i>Deux-Sœurs</i> , fr., c. Philibert,	id.
ID. b. <i>Antoinette-Victoire</i> , fr., c. Fornéro,	id.
ID. b. <i>Toujours-le-Même</i> , fr., c. Martin,	id.
ID. b. <i>Saint-Jean-Baptiste</i> , fr., c. Guéridon,	id.
ID. b. <i>Fortune</i> , fr., c. Moutte,	id.
ID. b. <i>Charles</i> , fr., c. Allègre,	id.
ID. b. <i>Antoinette-Victoire</i> , fr., c. Fornéro,	id.
NICE, b. <i>Vent-Debout</i> , fr., c. Ferré,	passagers.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE (Hauteur de l'observatoire, 65 mètres)

Juillet	PRESSIONS BAROMÉTRIQUES réduites à 0 de température et au niveau de la mer.					TEMPÉRATURE DE L'AIR (Le thermomètre est exposé au nord)					HUMIDITÉ RELATIVE moyenne	VENTS	ÉTAT DU CIEL			
	9 h. du mat.	midi	3 h. du soir	6 h. du soir	9 h. du soir	9 h. du mat.	midi	3 h. du soir	6 h. du soir	9 h. du soir						
	2	764.5	764.6	764.2	763.3	763.4	24.9	26.2	25.6	24.2				23.2	73	S
3	63.6	63.8	63.1	62.9	63.1	25.8	27.2	24.9	24.4	22.5	73	S O	beau qq. gouttes			
4	62.8	62.5	62.4	61.5	61.5	24.3	26.1	25.5	24.2	21.8	78	O S O	beau, qq. nuages			
5	61.2	60.8	59.8	59.5	59.1	23.3	24.9	24.7	23.5	22.1	73	S E	voilé, qq. gouttes			
6	60.7	59.8	59.9	59.1	60.1	24.4	24.2	23.1	22.2	20.7	83	id.	beau, qq. nuages			
7	60.7	62.2	60.8	60.1	59.9	22.4	26.9	26.3	24.4	22.5	85	E S E	voilé			
8	62.5	63.2	62.9	62.5	62.5	25.2	26.3	24.7	24.2	22.6	79	S S O	beau			
DATES																
Températures extrêmes												Maxima		26.5   27.4   27.2   25.3   26.4   27.6   27.1		
												Minima		20.2   20.8   19.6   19.6   20.7   19.6   21.2		

Pluie tombée: 0 mm 1

L'édition pour 1883 de l'Annuaire des Eaux minérales de la France et de l'étranger est en vente à la librairie Gauthier-Villars, 55, rue des Grands-Augustins, et à la librairie médicale et scientifique de Jacques Lechevalier, rue Racine, 23, à Paris. Ce volume, bien connu de nos lecteurs, contient la nomenclature, complétée chaque année, des stations françaises avec l'indication de la nature des sources, de leur température, de leurs propriétés chimiques et thérapeutiques, des ressources et de l'installation des établissements. Il renferme de plus, à partir de cette année, une bibliographie des publications anciennes et actuelles sur les eaux minérales, des notions sur les stations les plus recherchées, et des renseignements pratiques, service des chemins de fer, annonces spéciales, etc. — Prix : 1 fr. 50.



RÉCOMPENSE NATIONALE  
de 16,600 fr.  
Grande Médaille d'Or, etc.

**QUINA LAROCHE**  
ÉLIXIR VINEUX

Fortifiant, apéritif et fébrifuge.  
Très-agréable, cet ÉLIXIR est à base de Banyuls, contre Anémie, Affections d'estomac, Fièvres invétérées.  
PARIS, 22, RUE DROUOT & LES BONNES PHAR

MAISON MODÈLE  
F. FARALDO

**PLUS DE MAUX DE DENTS**

L'ÉLIXIR DENTIFRICE  
DES RR. PP. BÉNÉDICTINS OLIVÉTAINS  
de l'abbaye de SOULAC (Gironde)  
Se trouve à la MAISON MODÈLE tenue par F. FARALDO  
Maison du GRAND-HÔTEL, avenue de la Costa  
MONTE CARLO  
PRIX DU TARIF DES RR. PP. : } 2 fr. le petit flacon  
4 fr. le grand flacon

**M<sup>ME</sup> ASÉ** Leçons d'Italien et de Français. —  
English spoken. — Maison de la  
Tour, aux Bas-Moulins.

**La Mode Illustrée, Journal de la Famille**

sous la direction

DE M<sup>ME</sup> EMMELINE RAYMOND

L'élévation des salaires étant progressive et continue, oblige un grand nombre de familles à s'imposer des privations sérieuses pour maintenir l'équilibre de leur budget.

Il y a pour les femmes un moyen d'éviter la dépense causée par la main-d'œuvre : Être sa propre couturière, lingère et modiste, en s'abonnant à la *Mode Illustrée*, qui fournit, avec les patrons excellents de tous les objets utiles, l'enseignement pratique et théorique de leur exécution.

Un numéro spécimen est adressé à toute personne qui en fait la demande par lettre affranchie.

On s'abonne en envoyant un mandat sur la poste à l'ordre de MM. FIRMIN DIDOT ET C<sup>IE</sup>, rue Jacob, 56, à Paris. On peut aussi envoyer des timbres-poste en ajoutant un timbre pour chaque trois mois et en prenant le soin de les adresser par lettre recommandée.

PRIX POUR LES DÉPARTEMENTS :

1<sup>re</sup> édition : 3 mois, 3 fr. 50 ; 6 mois, 7 fr. ; 12 mois, 14 fr.  
4<sup>e</sup> édition, avec une gravure coloriée chaque numéro  
3 mois, 7 fr. ; 6 mois, 13 fr. 50 ; 12 mois, 25 fr.

S'adresser également dans les librairies des départements

En vente à l'imprimerie du Journal :

**L'ANNUAIRE**  
DE LA PRINCIPAUTÉ DE MONACO  
POUR 1883

1 vol. petit in-8<sup>o</sup>, de 300 pages, cartonné.  
Prix : 3 fr. — Par la poste, 3 fr. 50 en un mandat-poste.

les deux premiers livres du CODE CIVIL  
LE CODE D'INSTRUCTION CRIMINELLE  
LE CODE PÉNAL  
LE CODE DE COMMERCE

**HORLOGE SOLAIRE UNIVERSELLE**

par le R. P. GIOVANNI EGIDI

PRIX : 5 Francs

J. Chiapperini, éditeur

Dépôt chez BERNINI, libraire, rue Grimaldi

**AVIS**

A partir du 15 juillet courant, l'étude de M<sup>e</sup> MARS, huissier, sera installée rue de Lorraine, n<sup>o</sup> 12, maison Bosio, au premier étage.

Pour toutes communications, s'adresser provisoirement au n<sup>o</sup> 16, même rue, chez M<sup>me</sup> Vacchino.

M. Louis FAISSOLLE, sculpteur-marbrier, a l'honneur de prévenir sa clientèle qu'il vient de transférer ses ateliers et magasins boulevard Charles III, maison Aiglin.

Sa nouvelle installation lui permet d'exécuter toutes sortes de commandes.

**SERVICE**

**ENTRE NICE & MONTE CARLO & VICE-VERSA**

**OMNIBUS**

Nice à Monte Carlo ..... 4 h. du soir.  
Monte Carlo à Nice ..... 6 h. du matin.  
Prix des places : Intérieur, 1 fr. 25; Banquettes, 1 fr.

**BREAKS**

Nice à Monte Carlo ..... 9 h. 1/2 du matin.  
Monte Carlo à Nice ..... 5 h. 1/2 du soir.

Prix des places : 2 fr.

Bureau : Boulevard du Pont-Neuf, 34.

**OFFICE GÉNÉRAL DE REPRÉSENTATION**

**L'EXPOSITION INTERNATIONALE**  
DE NICE 1883-84

Le PLAN ILLUSTRÉ DE L'EXPOSITION INTERNATIONALE DE NICE (Façade, intérieur et jardins) est en vente chez tous les libraires et à tous les kiosques. Prix : 25 cent. Vente en gros, à l'Office Général, 9, rue Adélaïde.

REPRÉSENTATION — PUBLICITÉ — COMMISSION — RENSEIGNEMENTS

NICE — 9, Rue Adélaïde — NICE

MONACO — Imprimerie du Journal de Monaco 1883

**COLLÈGE S<sup>T</sup>-CHARLES - MONACO**

Sous la Direction de M<sup>gr</sup> l'Evêque

Les Classes se font en Français. — Enseignement : Secondaire ; Spécial ; Primaire. — Pensionnat, Demi-Pensionnat, Externat. — Omnibus matin et soir. — Des Religieuses sont chargées des plus jeunes enfants.

35 minutes de Nice

**MONACO — MONTE CARLO**

20 minutes de Menton

La Principauté de Monaco, située sur le versant méridional des Alpes-Maritimes, est complètement abritée des vents du Nord.

L'hiver, sa température, comme celle de Nice et de Cannes, est la même que celle de Paris dans les mois de mai et de juin. L'été, la chaleur y est toujours tempérée par les brises de mer.

La presqu'île de Monaco est posée comme une

**SAISON D'HIVER.**

Monaco occupe la première place parmi les stations hivernales du littoral de la Méditerranée, par sa position climatérique, par les distractions et les plaisirs élégants qu'il offre à ses visiteurs, et qui en font aujourd'hui le rendez-vous du monde aristocratique, le coin recherché de l'Europe voyageuse pendant l'hiver.

Le Casino de Monte Carlo offre aux étrangers les mêmes distractions qu'autrefois les Etablissements des bords du Rhin : théâtre, concerts, fêtes vénitienes, bals splendides, orchestre d'élite, salle de conversation, salle de lecture, salons de jeux vastes, bien aérés. La Roulette s'y joue avec un seul zéro ; le minimum est de 5 francs, le maximum de 6,000 francs. Le Trente-et-Quarante ne se joue qu'à l'or ; le minimum est de 20 francs, le maximum de 12,000 francs. Tir aux pigeons installé au bas des jardins.

corbeille éclatante dans la Méditerranée. On y trouve la végétation des tropiques, la poésie des grands sites et des vastes horizons. La lumière enveloppe ce calme et riant tableau.

Monaco, en un mot, c'est le printemps perpétuel.

En regard de l'antique et curieuse ville de Monaco, dominant la baie, est placé Monte Carlo, création récente, merveilleux plateau sur lequel s'élèvent

le splendide Hôtel de Paris, le Casino et ses jardins féeriques, qui s'étendent en terrasses jusqu'à la mer, offrant les points de vue les plus pittoresques et des promenades toujours agréables au milieu des palmiers, des caroubiers, des aloès, des cactus, des camélias, des tamarins et de toute la flore d'Afrique.

**SAISON D'ÉTÉ.**

La rade de Monaco, protégée par ses promontoires, est une des plus paisibles de la Méditerranée. Le fond de la plage, ainsi qu'à Trouville, est garni d'un sable fin d'une exquise souplesse.

Grand Hôtel des Bains sur la plage, appartements confortables, pensions pour familles à des prix modérés, cabinets élégants et bien aérés, bains d'eau douce, bains de mer chauds. — Hydrothérapie.

La seule rade possédant un Casino qui offre à ses hôtes, pendant l'été, les mêmes distractions et les mêmes agréments que les établissements des bords du Rhin. Salles de jeux en permanence, concerts l'après-midi et le soir, cafés somptueux, billards, etc.

A Monte Carlo, à la Condamine, aux Moulins, villas et maisons particulières pour tous les goûts et à tous les prix.