

JOURNAL DE MONACO

Administration et Rédaction,

Rue de Lorraine

à Monaco (Principauté)

POLITIQUE, LITTÉRAIRE ET DE BEAUX ARTS

PARAISSANT LE DIMANCHE

Tous les ouvrages français et étrangers

dont il est envoyé 2 exemplaires
sont annoncés dans le journal.

ABONNEMENTS :

UN AN 12 francs
SIX MOIS 6 "
TROIS MOIS 3 "

Pour l'étranger les frais de poste en sus.

On s'abonne, pour la France, à l'Agence Havas, rue J.-J. Rousseau, et chez M. St-Hilaire, éditeur de musique du Conserv. imp., ou au Comptoir général des correspondances, rue du C. Polissouière, 11 à Nice. LIBRAIRIE VISCONTI, rue du Cours.
à l'AGENCE DALGOUTTE, rue Paradis, au coin du Jardin Public.

Les abonnements comptent du 1^{er} et du 15 de chaque mois, et se paient d'avance.
Les lettres et envois non affranchis seront refusés. — Les manuscrits non insérés ne seront pas rendus.

INSERTIONS :

ANNONCES 25 cent. la ligne
RÉCLAMES 30

On traite de gré à gré pour les autres insertions

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DU 2 AU 8 FÉVRIER 1862.

DATES	THERMOMÈTRE CENTIGRADE			ETAT del'atmosphère	VENTS	DATES	THERMOMÈTRE CENTIGRADE			ETAT del'atmosphère	VENTS
	3 HEURES	2 HEURES	6 HEURES				3 HEURES	2 HEURES	6 HEURES		
2 Fév.	10 3	16 4	9 1	beau	nul	6 Février	10 4	15 0	8 3	beau	nul
3 id.	11 2	15 0	8 4	couvert	id.	7 id.	12 3	16 0	9 3	id	id.
4 id.	11 0	16 3	8 2	beau	id.	8 id.	10 0	15 1	9 0	id	id.
5 id.	11 4	15 1	8 0	couvert	id.						

MOIS DE JANVIER : 16 beaux jours ; 5 couverts ; 10 de pluie.

ACTES OFFICIELS.

Le Prince, par trois Ordonnances du 16 janvier dernier, a conféré à S. A. R. Monseigneur les Prince Oscar de Suède et de Norwège, Duc d'Ostrogothie, la Grand' Croix de l'Ordre de St-Charles, à M. le Cte Claës Cronstedt, chambellan de S. A. R. la croix de Commandeur, et à M. Axel d'Arbin, officier d'Ordonnance de S. A. R. la croix de Chevalier.

Le Prince, par Ordonnance du 20 janvier dernier, a autorisé M. Thomas Almondo à porter la médaille de Ste-Hélène qui lui a été conférée par S. M. l'Empereur des Français.

Le Prince, par Ordonnance du 20 janvier dernier, a nommé M. Casimir Bosano, membre du Comité d'Instruction publique, en rempla-

FEUILLETON DU JOURNAL DE MONACO.

UN SOUPER A ROME

Du temps de Catulle.

On sait qu'aucun peuple n'a porté la sensualité de la bonne chère aussi loin que les Romains. Un souper en règle (cœna recta) comprenait un grand nombre de services, qui formaient chacun un repas complet. Chez les grands prodiges, il y en avait jusqu'à sept. (Juvénal, *Satire* 1.) On y voyait réunis les dons variés de la terre et de la mer et tout ce que la folie d'un luxe insatiable allait quérir dans le monde entier. C'est de cette manière que chaque souper de Lucullus, dans sa fameuse salle d'Apollon, arrivait à coûter plus de 200,000 sesterces (40,000 fr.), et qu'au témoignage de Sénèque,

cement de M. Fortuné Bottieri, démissionnaire.

Le Prince, par Ordonnance du 21 janvier dernier, a introduit d'importants changements dans quelques articles des codes civil, de commerce et de procédure civile.

Une lacune existait dans l'article 1909 du code civil : elle a été comblée par des dispositions portant que les architectes, entrepreneurs, maçons et autres ouvriers employés pour édifier, reconstruire ou réparer des bâtiments, et autres ouvrages quelconques, jouiront du privilège sur les immeubles des débiteurs, pourvu que l'état des lieux ait été constaté par un expert, avant que les ouvrages aient été entrepris et que ces mêmes ouvrages aient été reçus par un expert dans les six mois de leur perfection.

De plus, les maçons et autres ouvriers qui n'auront pas fait dresser, préalablement à tout

des hommes sont parvenus à dépenser jusqu'à 3 millions de sesterces (600,000 fr.) pour un seul festin et pour un petit nombre de convives. Le banquet dont il s'agit ici n'atteignait pas ce degré de somptuosité; il était cependant encore fort remarquable eu égard à ce qui se pratique aujourd'hui. Il se composait seulement de trois services, dont voici à peu près le menu :

Premier service : — Des promulses, ou hors-d'œuvre propres à exciter l'appétit; raves apéritives, oseille confite, olives vertes, poisson salé du Pont, etc — Des huîtres callibléphares de Circei, frappées dans la neige. On leur donnait ce nom (belles paupières) parce qu'elles étaient bordées d'un filet de pourpre. — Un sanglier d'Ombrie, nourri de glands d'yeuse, et servi entier dans un bassin d'argent garni de pyramides de pommes, selon l'usage introduit sous le consulat de Cicéron. — Des laurices, ou petits lapins qui avaient à peine vu le jour. — Du cartilage de trompe d'éléphant, fort recherché par la seule raison qu'on se figurait manger ainsi l'ivoire même. — Un scare (carlet). — Un élops du Pô (estur-

ouvrage, le procès verbal pour constater l'état des lieux, conserveront néanmoins le privilège, si l'état des lieux peut être vérifié et reconnu après que les ouvrages auront été parachevés.

Les articles 161 et 164 du code de commerce ont été modifiés en ce sens que les huissiers pourront, comme les notaires, dresser les actes de protêt, faute d'acceptation ou de paiement des billets à ordre ou des lettres de change.

L'article 543 du dit code a été aussi modifié. Cette modification porte que le privilège et le droit de revendication établis par le paragraphe 4 de l'article 1908 de code civil au profit du vendeur d'effets mobiliers ne seront point admis en cas de faillite.

Enfin, par une modification à l'article 390 du code de procédure civile, les enchères, pour la vente des immeubles des privilégiés, offriront des garanties plus complètes et des résultats plus avantageux.

geon). — Un rhombus de Ravenne (turbot). — Une grue, mets alors fort estimé. — Un afra avis (poule de Carthage). — Un tétraon (coq de bruyère). — Des navets d'Amiterue. — Des choux tellement gros, que la table du pauvre n'eût pu les contenir. — Des laitues conservées, dont les Latins ne pouvaient se passer en aucune saison.

On sert pour boisson : le mamertin de Sicile, au miel; les vins de Naxos et de Surrentum, parfumés de myrrhe et de nard; le gaurus doux, des coteaux du Volturne, mélangé de safran de Cyrénaïque pour empêcher l'ivresse. Les coupes sont en cristal de Thèbes, ou en argent : celles-ci ont l'intérieur taillé en facettes, comme autant de miroirs, de sorte que le buveur voit son image s'y reproduire un grand nombre de fois.

Pour charmer l'ouïe, des groupes de musiciens, alternant avec des chœurs de chanteuses, étaient placés au loin, de manière que les sons arrivassent doucement aux oreilles.

Deuxième service : — Dans des alvei (petits vases ob-

Les docteurs en médecine qui désireraient obtenir l'emploi de médecin de la Ville et de l'hospice civil de Monaco, en ce moment vacant, peuvent adresser leur demande à M. le Gouverneur-Général de la Principauté.

Monaco, le 9 Février 1862.

La sténographie n'a pas été inventée uniquement pour la reproduction littérale des débats parlementaires et des audiences des Cours et tribunaux. Elle sert quelquefois à tout autre chose.

Ces jours passés, le hasard nous a fait assister, — auditeur involontaire, — à une conversation qui nous a paru intéressante. Nous avions un crayon à la main. L'occasion était belle. En quelques signes, rapidement tracés sur le papier, nous avons conservé le dialogue que nous reproduisons ici. Comme il ne s'agissait ni d'affaires privées ni de choses secrètes, notre conscience et nos scrupules étaient à l'aise. Voici, mot pour mot, ce que nous avons entendu :

— Alors, c'est en lisant le *Journal de Monaco* que vous vous êtes décidé à venir ici ?

— Vous l'avez dit.

— Et, depuis que vous y êtes... ?

— Chaque jour, je me propose d'en partir, et le lendemain je m'y retrouve encore.

— Tiens, c'est comme moi.

— C'est drôle, n'est-ce pas ? Car, après tout, qui peut nous retenir ici ?

— Le fait est, qu'une fois installé dans ce diable de pays, on s'y acclimata d'une façon déplorable.

— Déplorable est le mot. Pour moi, j'en suis honteux. Vous n'allez pas me croire, mais, depuis que je suis à Monaco, je me surprends à oublier Paris.

— Quant à cela, je n'en suis nullement étonné.

— Par exemple !

longs), sont placés : des bourgeois de vignes confits dans du vinaigre ; des olives noires ; des salgamæ (racines, herbes et fruits conservés dans la saumure) ; du garum des poissonneries de Carthage, sauce si renommée qu'elle coûtait aussi cher que les poissons les plus fins. — Des murex de Baïæ. — Un chevreau d'Ambracie qui n'avait pas encore mangé d'herbe. — Des hérissons du cap Misène. — De larges pétoncles de Tarente. — Une mustèle au foie délicat (lotte). — Une dorade du lac Lucrin. — Un mullus (mulet ou surmulet) des rochers de Taormina en Sicile, acheté 6,000 sesterces (1,200 fr.) Le pêcheur eût peut-être moins coûté que le poisson. On apporte ce poisson encore en vie sur la table. On le fait mourir dans du garum bouillant et on le confit pour ainsi dire tout vivant. (Sénèque.) — Un pygargus ou gazelle d'Égypte. — Un oryx de Gétulie (espèce de chèvre d'Afrique). — Une truie à la troyenne, remplie de hachis, d'oiseaux, de volailles et de condiments divers. — Des raves de Nursia. — Des artichauts de Carthage. — Une dodra, potage composé de neuf ingrédients : eau, vin, bouillon, huile, sel, pain, herbes, miel et poivre.

Le second service amène un changement de vins, on fait circuler le calène au lentisque ; le falerne faustien au myrte ; le rhoïte ou vin de grenades ; le riche

— Mais non. Entre nous, que trouvez-vous donc à Paris que vous n'avez pas ici ? Est-ce les rues d'un kilomètre de long et de vingt mètres de large que vous regrettez ?

— Je ne dis pas cela.

— Est-ce les loyers de 8,600 fr. au sixième étage au dessus de l'entresol ?

— Non certes.

— Est-ce le grand égout collecteur ?

— Quelle plaisanterie !

— Legaz et l'explosion du Casino Cadet ?

— A ce prix, j'accepte les réverbères.

— Qu'est ce donc qui vous manque ? Ah ! j'y suis : les portiers peut-être ?

— Juste ciel, qu'avez-vous dit ?

— Mais alors, mon cher, soyez équitable.

Dans un pays où les bonnes n'ont à redouter aucun Dumollard, où le pied rencontre bien, il est vrai, par çà par là, quelque caillou égaré dont s'offense le vernis de votre botte, mais où le sol ne recouvre aucune ville souterraine dans les entrailles de laquelle s'élaborent les mystères de cholera, à Monaco enfin où, sous le plus beau ciel du monde, vous pouvez vivre oublié, cette condition du bonheur sur la terre, irez-vous, dites moi, regretter les restaurants à quarante sous du Palais Royal, le macadam des boulevards et les marchands de chaînes de sûreté ? Que diable, mon ami, on ne peut pas tout avoir.

— J'en conviens. Aussi, malgré mes préventions et mes doléances, suis-je sur le point de prendre un parti qui va bien vous étonner.

— Quel parti ?

— J'achète un terrain ici.

— Dans quel but ?

--- Je veux faire bâtir. J'ai toujours eu l'intention d'être propriétaire.

--- Alors, inutile d'acheter un terrain.

--- Pourquoi donc ?

--- On vous le donne.

--- Pas possible !

tmolus (des montagnes de Lydie), à l'absinthe, On les boit dans des anaglyptes ou anaglyphes, coupes d'argent ciselées en relief. Ces coupes sont couronnées de fleurs.

On introduit des præstigiatores (faiseurs de tours) pour amuser les convives. Les voiles qui couvraient la salle du festin s'ouvrent par le haut, et une pluie de violettes et de pétales de diverses fleurs se répand sur les invités.

Troisième service : — Pour le composer, on a été dépouiller le marché de la voie Sacrée (marché des comestibles à Rome) de tout ce qu'il possédait de plus beau. — Ce sont d'abord les condiments les plus relevés pour stimuler les estomacs fatigués. Des radis noirs, du chervis, des anchois à la lie de Cos, et l'epityrium composé d'olives broyées assaisonnées d'huile, de vinaigre, de rue et de menthe. — Viennent ensuite, le lucrium, coquillage du lac Lucrin, regardé comme un mets des plus rares. Un jambon de la Gaule transalpine, qui donne un nouvel appétit (Horace). — Des solitanæ d'Afrique (escargots) servis sur des grils d'argent. — Des foles d'oies grasses, nourries de figues et auxquelles on procure, en les baignant dans du lait miellé, une grosseur prodigieuse. — Un tripatinum, le plus haut degré du faste dans un festin. Il se composait de myxons, de

--- Rien de plus vrai. La construction seule vous regarde. Adressez-vous à la *Société des Bains de Monaco*. Faites votre choix, désignez l'emplacement, et, moyennant l'engagement de construire, vous aurez tous les terrains du monde. Vous voyez que ce n'est pas bien difficile.

--- Mais c'est indigne !

--- Que dites-vous là ?

-- C'est une surprise, un attentat à la liberté individuelle !

--- Je ne vous comprends pas.

--- Comment, vous ne devinez pas que, par ces libéralités machiavéliques, on veut contraindre l'étranger à ne pas quitter Monaco ? Vous verrez que bientôt, avec le terrain, on lui donnera la maison.

--- Ma foi, je n'en répondrais pas.

--- Ils ne l'oseraient jamais !

--- Mon cher, il ne faut jurer de rien. Ne l'oubliez pas : ici, les choses se passent autrement que partout ailleurs. Les violettes poussent en janvier, le calendrier a plus de fêtes que de jours, le Prince est adoré des sujets, les Princesses, de très grandes et très illustres dames, passent leur vie en bonnes œuvres, enfin la maladie, la misère et le crime sont absolument inconnus. Que dites-vous de cela ?

--- Je dis... je dis que nous sommes dans un singulier petit pays, et que, pour ma part, je ne suis pas encore à la veille de le quitter.

--- Ni moi non plus.

Là dessus, les deux interlocuteurs s'éloignèrent et j'en fis autant.

On lit dans le *Messenger de Nice* du 3 février :

S. M. le roi de Bavière qui est en ce moment dans nos murs voyage sous le nom de Cte de Werdenfels.

Les personnes de la suite de S. M. sont :

Le baron de Tann, lieutenant général et aide-de-camp de S. M. le roi de Bavière ;

Le Cte de Pappenheim, colonel et aide-de-camp ;

Le Cte Fabio Ricciardelli, colonel ;

bars (loups) du Tibre, pêchés entre les ponts de Rome, et de murènes de Tartessus (lamproies). La sauce était formée d'huile, de vinaigre, de poivre blanc, de vin vieux et de saumure de scombres. — Un attagen d'Ionie, (gélinoite). — Un paon de Samos, qui paraît tout rôti, revêtu de son splendide plumage. — Un faisán des bords du Phasé. — Des asperges de Ravenne, dont trois pèsent une livre, et qui avaient coûté 370 sesterces la pièce (7 fr. 50 c.) — Des champignons, que les convives armés de couteaux d'ambre, ont préparés de leurs mains, et qu'ils avalent brûlants, pour les refroidir à l'instant par des boissons saturées de neige. — Enfin le misy de la Cyrénaïque, truffe d'un goût et d'un parfum exquis.

Ces mets aussi variés que délicats sont accompagnés de ces crus fameux, qu'ont chantés tous les poètes latins. Le sétine, qui croît au-dessus de Forum Appii ; le cécube (entre Fondi et Gaète) qui ranime le cœur prêt à défaillir (Horace) ; le massique, auquel Méroé donna en peu d'années une vieillesse généreuse ; l'aulon de Tarente, estimé à l'égal du falerne ; enfin le falerne consulaire, récolté sous le consulat d'Opimius, en 633 de Rome, et qui faisait les délices de la table des Pontifes. Les coupes varient avec l'espèce du vin. Ce sont d'abord des vases de cristal ornés des plus savantes ciselures. Vien-

Le baron de Moy, capitaine d'artillerie et officier d'ordonnance ;

M. de Pfistermeister, conseiller de cour et chef de cabinet ;

M. Leindelfer, secrétaire intime de cabinet ;

M. le docteur Wolfsteimer, médecin du Roi.

On assure que S. M. le Roi de Bavière a fait annoncer sa prochaine visite au Prince de Monaco.

On lit dans le *Messenger de Nice* du 1er février :

Les Vice-Présidents de la Société d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice, ayant écrit à S. A. S. le Prince de Monaco pour lui offrir le titre de membre protecteur, ont reçu de son premier aide-de-camp une réponse qui nous est communiquée et que nous transcrivons :

Service des Aides de camp de

S. A. S. MGR. LE PRINCE DE MONACO.

Palais de Monaco, le 29 janvier 1862.

Messieurs,

Le Prince, mon auguste Souverain, a reçu la lettre en date du 24 de ce mois par laquelle vous lui offrez le patronage de la Société Centrale d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation de Nice et du Département des Alpes-Maritimes

Son Altesse Sérénissime, déjà protecteur de la société Impériale zoologique d'acclimatation de Paris, accepte volontiers la distinction que vous lui proposez, et me charge de vous assurer de son empressement à concourir au but, si éminemment utile de votre société, en mettant à sa disposition les ressources que peut offrir la Principauté.

En vous faisant parvenir ci-joint la somme de trois cents francs que le Prince prie la société d'accepter à titre de droit d'entrée, et dont je vous serai obligé de vouloir bien m'accuser réception, je saisis cette occasion, Messieurs, pour vous offrir l'assurance de ma haute considération.

Le Colonel, premier Aide-de-Camp,
Vie. de GRANDSAIGNE.

ment ensuite des coupes d'onyx et des vases murrhins en porcelaine fragile et translucide, apportés de l'Orient.

Durant ce troisième service, tout l'art des mimes et des baladins vient doubler les plaisirs de la table.

Par un de ces raffinements dont nous avons perdu le secret, la chaleur de l'atmosphère se trouve tout à coup rafraîchie. Une rosée très fine envahit la salle du banquet. Cette émanation vaporeuse s'échappait par petits nuages jaunes et roses du sommet de diverses statues. Rien n'était plus suave et plus voluptueux que ce brouillard artificiel, formé alternativement d'une infusion de crocus (safran) et de costum (racine balsamique).

Au dessert, on voit paraître des fromages variés : le doctéate des Alpes dalmatiques, le fromage de brebis de Ceba dans la Ligurie, l'œsinate de l'Ombrie, le vatusique des Alpes centroniennes (Savoie actuelle), le fromage de chèvres d'Agrigente, dont on améliorerait la saveur en le fumant. Des sportellæ (corbeilles) sont pleines de fruits; on y distingue : les pommes de l'Eubée et du Picénum; les grenades de Tarente, qui se sont pas acides; des abricots payés 30 sesterces lapièce (6 fr.); les les poires de Signia et de Syrie; les prunes d'Egypte; les pommes puniques ou grenades d'Afrique; des coings de Cydon, ville de Crète (mala cydonia);

La Société qui tenait hier au soir sa séance générale mensuelle, ayant voulu reconnaître avec empressement l'acte de munificence du Prince, a décidé :

Qu'une médaille d'or de la valeur de cent francs serait, au nom du Prince, décernée à l'Exposition d'avril au jardinier en résidence dans notre Département ou dans la Principauté de Monaco, qui, cultivant par lui-même, aura obtenu les meilleurs résultats horticoles;

Que les autres deux cents francs seraient mis à la disposition du Conseil d'administration pour être divisés en primes à décerner aux jardiniers dans les Expositions mensuelles de la Société;

Et que les remerciements, votés à l'unanimité par la réunion, seraient adressés au Prince.

CHRONIQUE LOCALE

Le nombre des Etrangers arrivés à Monaco pendant décembre 1861 est de 904 et pendant janvier 1862 de 1249.

Le vapeur Russe *Psezouape*, capitaine Schmidt, ayant à bord l'Amiral commandant l'Escadre Russe de la Méditerranée, est arrivé le 5 du courant dans le port de Monaco.

L'Administration du *Cercle des Etrangers* ne ménage pas les plaisirs à la société d'élite que la saison réunit en ce moment à Monaco.

Dimanche dernier, un charmant concert, donné par Mlle Pollet, violoniste, lauréat du conservatoire de Bruxelles, réunissait dans les salons du *Cercle* une nombreuse assistance.

Le conservatoire de Bruxelles est depuis longtemps renommé par les succès de tout genre.

des pêches, alors fort rares et achetées chacune 975 sesterces (175 fr.); le raisin double de Tibur; les figues de Chypre et de Tusculum; les dattes de Phénicie; un artolaganus, gâteau délicat et savoureux, dans la pâte duquel on mêlait du vin, du lait, de l'huile et des épices. Enfin une foule de friandises de table qu'on nommait eupediæ complétaient le dessert.

Dans des cristaux de Sidon, on verse le sirmio, variété des vins de Rhétie. Dans des récipients d'ambre, merveilleusement taillés, on fait passer l'hydromel de Phrygie et la douce ambrosie d'Arvisium (vin de Chio). On distribue enfin des coupes de forme hizarre, en électrum artificiel (mélange d'or et d'argent) qu'on remplit de vin de Rhodes, liqueur précieuse qui charme les dieux mêmes.

LEWAL.

re qu'obtiennent les élèves formés à son école. Mlle Pollet ne dément pas la réputation de cet établissement. Son talent est incontestable. Sans être irréprochable, son jeu témoigne d'une bonne éducation musicale; les doigts sont agiles, l'archet expressif. Mais que Mlle Pollet nous permette un conseil. Dans le désir d'arriver à la perfection, elle sacrifie beaucoup trop l'ensemble aux détails. C'est un tort. Vouloir souligner chaque note est au moins une imprudence. Sans doute, il faut que tout soit exprimé, mais dans une mesure relative, autrement on s'expose à dénaturer le sentiment général. Ces réserves faites, complimentons la bénéficiaire à laquelle nous n'aurions pas adressé ces observations, sans la véritable estime que nous avons pour son talent.

Un pianiste fort distingué, M. Henry, s'est également fait entendre dans ce concert. Une fantaisie de Thalberg a été on ne peut mieux interprétée par lui. Quant à la Marche originale de la composition de M. Henry, elle nous a paru plus bizarre qu'originale.

M. Roedel, cornet à pistons, dont nous avons souvent signalé les brillantes qualités, a, de son côté, obtenu de très légitimes applaudissements.

En somme, la soirée a été des plus intéressantes et des plus agréables.

Aujourd'hui, grand bal.

EMILE BOUCHERY, Rédacteur-Gérant.

MOUVEMENT DU PORT DE MONACO

Arrivée du 1er au 7 Février 1862

CETTE.	b. V. du Rosaire,	c. Kogler,	vin.
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.
	id. b. St-Antoine,	c. Giaume,	en lest
	id. b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.
	id. id. id.	id. id.	id.
MARSEILLE.	b. St-Jacques,	c. Demaj,	chaux
NICE.	b. Assomption,	c. Rossi,	m. d.
	id. b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.
MARSEILLE.	b. Lazio,	c. Vallega,	id.
NICE.	b. Assomption,	c. Isouard,	id.
	id. b. St-Joseph,	c. Delpiano,	id.
VILLEFRANCHE.	b. v. Psezouape,	c. Schmidt	id.
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	m. d.
	id. id. id.	id. id.	id.
GOLFCESA.	b. Assomption,	c. Isouard,	chaux
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	en lest.

Départs du 1er au 7 janvier 1862.

MENTON.	b. V. du Rosaire,	c. Kogler,	vin.
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	en lest.
	id. b. St-Antoine,	c. Giaume,	id.
	id. b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.
	id. id. id.	id. id.	id.
MENTON.	b. St-Jacques,	c. Demaj,	id.
VINTIMILLE.	b. Assomption,	c. Rossi,	m. d.
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.
GÈNES.	b. Lazio,	c. Vallega,	m. d.
NICE.	b. Assomption,	c. Isouard,	en lest.
VILLEFRANCHE.	b. v. Psezouape,	c. Schmidt	id.
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	en lest.
	id. id. id.	id. id.	id.
GOLFCESA.	b. Assomption,	c. Isouard,	id.
NICE.	b. v. Palmaria,	c. Imbert,	id.

BAINS DE MONACO

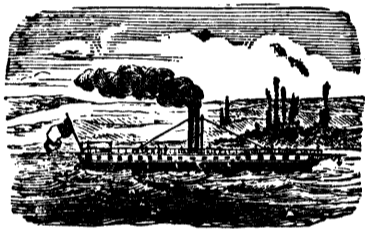
**ETABLISSEMENT D'HYDROTHERAPIE MARITIME
OUVERT TOUTE L'ANNÉE.**

**DOUCHES, BAINS CHAUDS ET FROIDS D'EAU DE MER
ET D'EAU DOUCE**

Le Cercle offre aux Etrangers toutes les distractions des Eaux d'Allemagne

SALONS DE LECTURE DE CONVERSATION ET DE JEUX.

Hôtels confortables, Villas, Maisons et Appartements meublés, Restaurants, Cafés, (prix modérés.)



PALMARIA

BATEAU A VAPEUR, faisant le Service Régulier de Nice à Monaco
et retour, dans la même journée.

DÉPART DU PORT DE NICE, tous les jours, à midi, — RETOUR A NICE, dans la soirée.

OMNIBUS

DE NICE A MONACO ET DE MONACO A NICE.

SERVICE RÉGULIER.

Départ de Nice : -- *Cour de l'Hôtel des Etrangers, à 10 heures du matin,*
Départ de Monaco : -- *Rue de Lorraine, à 9 heures du matin.*

OMNIUBS

DE MENTON A MONACO ET DE MONACO A MENTON.

SERVICE RÉGULIER.

Départ de Menton : — à 11 heures du matin.
Départ de Monaco : — à 10 heures du soir.

HOTEL DE RUSSIE

TENU PAR MAUREL (HIPPOLYTE)

Place du Palais, à Monaco, (Principauté)

APPARTEMENTS, & CHAMBRES MEUBLÉS
TABLE D'HOTE

A 10 heures du matin, à midi et à 6 heures du soir.

Un CAFÉ-RESTAURANT est attaché à l'Établissement.

REMISE ET ÉCURIE

HOTEL BELLEVUE

Rue des Briques.

GRANDS ET PETITS APPARTEMENTS MEUBLÉS
CHAMBRES GARNIES.

Sa position en plein midi, son délicieux jardin planté d'orangers et de citronniers, ses vastes terrasses d'où l'on découvre un immense et magnifique horizon, tout recommande ce nouvel Hôtel à MM. les Étrangers.

Imprimerie du Journal de Monaco, rue de Lorraine.

HOTEL MEUBLÉ

Rue de Lorraine et Place de la Visitation.

Cet hôtel, situé entre le Cercle des Étrangers et le Jardin Public, vient d'être nouvellement restauré et meublé

Appartements et Chambres garnies, — Excellente exposition. — Vue agréable.

FERRET

PHOTOGRAPHE

DE S. M. L'EMPEREUR
NAPOLEON.

Rue Chauvain, 8, à Nice.

On trouve chez lui les vues de
MONACO.

AUX DOCKS DE MONACO

ANTOINE VATRICAN

Place du Palais, à Monaco.

Reçoit en consignation les Vins, Eaux-de-vie, Liqueurs et Comestibles des meilleurs maisons de l'Europe.

Expédie en échange les Huiles d'olive, Figues, Oranges, Citrons et autres produits de la Principauté de Monaco.

CAFÉ RESTAURANT

DU CERCLE

TENU PAR M. LALA.

Déjeuners et Diners à la Carte.

TABLE D'HOTE

tous les jours à 5 heures et demie.

A LOUER Une maison de campagne meublée, contenant un salon, quatre chambres à coucher, une salle à manger, cuisine, chambre de domestique et remise. — Cette maison située au bord de la mer, au milieu d'un bois d'orangers et de citronniers, est à quinze minutes de Monaco. Jouissance de la promenade de la propriété. — S'adresser au bureau de Journal.

LIBRAIRIE

VATRICAN

Place du Palais

Papeterie, Articles de bureau, Papier de musique, etc.

COMMISSION — RENSEIGNEMENTS Gratuits sur les Villas et Appartements Meublés à louer