

substance, et connaissant les moyens d'en tirer tout le parti possible. Ainsi, Héliogabale avait des confiseurs et des laitiers, *dulciarios et lactarios*, qui savaient figurer avec des douceurs et du lait tout ce que pouvaient dresser les *structores* et les *pomarii*.

Cela est d'autant plus étonnant de la part des *dulciarii* que le miel fournissait la seule base des préparations sucrées ; mais il est évident que son emploi, excessivement multiple, nous est entièrement inconnu. Le sucre n'était pas absolument ignoré ; cependant, en raison de la rareté, son usage se restreignait à la médecine. Pline le décrit très-exactement : « *L'Arabie produit le saccharum, mais celui de l'Inde est le meilleur. C'est un miel qui provient des roseaux, blanc comme de la gomme et fragile sous la dent.* » Il fallait que le sucre fût excessivement rare pour ne pas figurer parmi les produits culinaires antiques. Son existence aurait dû suffire pour autoriser son emploi. En fait de satisfaction gastronomique, on ne reculait devant aucune dépense, et les festins, qui ne coûtaient que cent milles sesterces — plus de 20,000 francs — étaient chose ordinaire. On donnait vulgairement des repas centenaires, ainsi nommés parce qu'ils coûtaient cent mille sesterces, *cœnas centenarias a centenibus jam sestertiis dicendas*. Il faut conclure de là qu'il y avait impossibilité absolue à se procurer du sucre. Très-peu de malades d'ailleurs en faisaient usage, car la pratique aurait bientôt démontré son impuissance absolue. — Lamp. in Heliog., 27. — Plin., xii, 17. — Tertul. apolog., 6. —

P. SAINT-OLIVE.

(La suite au prochain numéro).