

*melones* étaient les mêmes que les *melopopones*. *Dicti sunt à μῆλον, malum, propter figuram, et πέπων, ονος, maturus, à sole excoctus à πέπων, coquo, propter maturitatem.* — Dict. Forcellini. — L'abbé de Marolles, dans une note sur Vopiscus, — *In Carino, 17,* — dit que l'on ignore si les melons étaient réellement connus de l'Italie antique. Quoi qu'il en soit, voici quelques détails sur les *melones*, les *melopopones* ou *melopopona*. Pline — XIX, 33, — dit, en parlant du concombre, *cucumis*, que l'on a obtenu dans la Campanie une espèce nommée *melopopona*, qui ressemble au coing, *mali cotonei effigie*; mais ce volume n'est pas égal à celui de nos melons ordinaires. En outre, Pline en parle comme d'une variété du concombre, et il y a une si grande différence entre ces deux cucurbitacées, que l'auteur de l'Histoire naturelle aurait dû la signaler.

Palladius — IV, 9 — donne des conseils pour la culture des *melones*. Il recommande d'en tremper les graines, pendant trois jours, dans du vin miellé et du lait. Cette précaution leur donnera beaucoup de douceur : *Hinc suaves efficiuntur*. Si l'on veut leur communiquer de l'odeur, on laissera les graines, plusieurs jours, entre des feuilles de roses sèches. Ici le mot *suaves* indique une saveur douce, propre à nos melons. Il fallait que les *melones* fussent très-estimés, puisque Treb. Pollion raconte que Gallien en obtenait dans le fort de l'hiver. Vopiscus, citant les prodigalités de Carin, prétend qu'il nageait au milieu des fruits et des melons, *inter poma et melones natavit*. D'après Capitolin, Albin était tellement vorace, qu'à son repas du matin il mangeait cinq cents figes, cent pêches de Campanie, dix melons d'Ostie, vingt