

livres de raisins, cent bec-figues et quatre cents huitres. Cette gloutonnerie est difficilement croyable. En tout cas, elle indiquerait que les *melones Hostienses* n'avaient qu'un petit volume ; car la digestion de dix melons ordinaires, avec accompagnement de tant d'autres choses, eût été une opération impossible. Ces melons d'Ostie étaient une espèce de melons d'eau, cultivés en Campanie. — Nisard. Note, p. 687. — Forcellini, ainsi que je l'ai remarqué plus haut, fait dériver *melo* de *malum*, pomme ; mais je pense que le mot *mel*, miel, serait plutôt la racine de melon, qui a effectivement beaucoup de douceur. Le célèbre gourmand, Cœlius Apicius, qui a laissé un traité sur la cuisine, *De arte coquinaria*, — regardé comme apocryphe par quelques erudits, — a un article intitulé : *Pepones et melones*. Voici l'assaisonnement qu'il conseille pour aider à les manger : *Piper, pulegium, mel vel passum, liquamen, acetum ; interdum et silphium accedit* : du poivre, du pouliot — plante odoriférante — du miel ou du vin miellé, de la confiture, du vinaigre ; parfois on ajoute du silphium, — sorte de résine aromatique. — Il ressortirait de ce condiment, donné par Apicius, que les melons antiques devaient avoir peu de goût. On prétend que les Orientaux les mangent aussi avec de l'opium ; mais le plus singulier condiment qu'on ait imaginé de leur adjoindre est certainement le tabac. — Dict. Scien. méd. — Je terminerai cette petite étude, en citant une note d'Humelbergius, un des commentateurs de Cœlius Apicius : « Les *pepones* ne diffèrent des melons, « à *melonibus*, que par le volume et la forme plus allongée. Les *melo-pepones* ont aussi une plus grande quantité de pulpe, mais leur forme est arrondie. » Je laisse