

P O M



**POMACIES**, f. f. pl. (*Hist. nat.*) c'est une espece d'escargot assez curieuse, qui vient des montagnes de Gènes, & dont la coquille est blanche & dure. (*D. F.*)

**POMATIA**, (*Conchyol.*) Le limaçon nommé *pomatia* par les Naturalistes, est celui des vignes ou des jardins; c'est le plus commun de tous. Il a la bouche ronde; sa couleur tire sur le jaune, avec deux ou trois bandes plus grises; & sa robe est toute striée avec cinq tours assez serrés; il n'y en a point dont la plaque soit plus étendue; son col est terminé par sa tête, qui a quatre cornes, dont deux plus longues & deux petites au-dessus. Les yeux sont marqués par deux points noirs, aux extrémités des plus grandes cornes; l'opercule est à un des bouts de la plaque. (*D. F.*)

**POMEGUE**, (*Géog. mod.*) Île de France, sur la côte de Provence, près de l'île d'If. C'est une des trois petites îles communément appellées *îles de Marseille*, parce qu'elles en défendent le port, n'étant qu'à une lieue de son entrée. Elle n'a qu'un mille & demi de longueur, & un demi-mille de largeur. Cette île forme une partie du canal qui est entre les trois îles de Marseille; il n'y a qu'une tour où l'on envoie un détachement de la garnison d'If. Elle est stérile, comme les autres îles voisines. (*D. F.*)

**POMER**, (*Jardinage.*) *pomé* se dit des laitues, des choux qui forment une couronne ou tête ronde en forme de pommes. On dit encore des *pommes* d'artichaux.

**POMÉRANIE**, (*Géog. anc.*) province d'Allemagne, avec le titre de duché, dans le cercle de la haute Saxe, bornée au nord par la mer Baltique, au midi par la marche de Brandebourg, au levant par la Prusse & la Pologne, & au couchant par le duché de Mecklebourg. Son nom lui vient du voisinage de la mer. C'est l'ancien pays des Venedes & des Sueves. Les Slaves s'y établirent, & y fondèrent un royaume qui finit au xij. siècle. La plus grande partie est au roi de Prusse, le reste est à la Suede. La rivière de Pénne en fait la séparation. On divise la *Poméranie* en cétérieure & ultérieure, que l'on nommoit autrefois *Poméranie orientale* & *Poméranie occidentale*. L'Oder coule entre deux.

La *Poméranie* cétérieure s'étend le long de l'Oder, depuis la marche de Brandebourg jusqu'à la mer Baltique, & depuis les frontieres de Mecklebourg jusqu'à l'Oder. On y trouve Stettin, Guttkow, l'île de Rugen, &c.

La *Poméranie* ultérieure est entre la mer Baltique, la Prusse, & la marche de Brandebourg. Ses villes sont Stargard, Colberg, Rugenwalde, &c. (*D. F.*)

**POMERELLIE**, (*Géog. anc.*) contrée de Pologne bornée au nord par la mer Baltique, au midi par la Pologne, au levant par la Prusse, & au couchant par la *Poméranie* ultérieure, Dantzick est la capitale. Les habitans de cette contrée se donnerent à Primislas II. roi de Pologne. (*D. F.*)

**POMETIA**, ou **SUESSA POMETIA**, (*Géog. anc.*) ville d'Italie, & la capitale des Volques, selon Strabon, l. V. Denis d'Halicarnasse, l. VI. p. 364. lui donne le même titre. Cet auteur, de même que Tite-Live, l. I. c. liij. & l. II. c. xxv. se sert du nom de *Suessa-Pometia*. *Pometia* est un surnom qui fut donné à cette ville pour la distinguer d'une autre *Suessa* qui étoit chez les *Arunci*; mais comme la capitale des Volques étoit plus considérable que celle-ci, on la nomme quelquefois simplement *Suessa*, & quelquefois on ne la désigne que par son surnom. Strabon, par exemple, dit que Tarquin le superbe prit *Suessa*, entendant par ce mot *Suessa-Pometia*; & Tite-Live, l. III. c. xvj. qui dans les deux endroits déjà cités écrit *Suessa-Pometia*, dit simplement *Pometia* dans deux autres endroits.

De *Pometia* on fit *Pometinus*. Tite-Live, l. I. c. lvi. en parlant des dépouilles faites sur les habitans de *Pometia*, les appelle *Pometine manubie*; & par contraction, il dit, l. IV. c. xxv. *Pomptinus ager*, en parlant du territoire de cette ville. Strabon écrit Παιμίντιον πεδιον, *Pometinus campus*, parce que la plupart des Grecs écrivoient *Pomentia* pour *Pometia*, que quelques-uns ont

P O M

écrit *Pomtia* & *Pontia* par contraction. Ce nom se conserve encore aujourd'hui dans les marais Pontines. (*D. F.*)

**POMMADE**, f. f. (*Pharmac.*) composition faite avec des pommes & des graisses, pour adoucir, embellir la peau, pour en guérir quelques légères maladies, comme des élevures, des boutons, des gersures. On fait des *pommades* de jasmin, d'orange, de jonquille, de tubéreuse, c'est-à-dire on leur donne l'odeur de ces fleurs-là avec leur huile essentielle. La *pommade* commune se fait avec de la graisse de chevreau, des pommes de court-pendu, un citron tranché par rouelles: on y ajoute un verre d'eau de mélisse ou de fleur d'orange, & demi-verre de vin blanc bouillis, coulés & ensuite arrosés d'huile d'amande douce; mais les Parfumeurs ont leurs petits secrets pour la composition des *pommades* dont les dames font le plus d'usage. Ce ne sont pas sans doute celles dont parle Rochefort dans ses *mémoires*. Il raconte que se promenant un jour dans les appartemens des filles de la reine, il aperçut sur une toilette une petite boîte de *pommade* d'une autre couleur que celle de l'ordinaire; & qu'en ayant mis imprudemment sur ses levres, où il avoit un peu mal, il y sentit un mal enragé, que sa bouche se retrécit, que ses gencives se riderent. (*D. F.*)

**POMMADE BLANCHE des boutiques**, (*Pharmac.*) Selon la description de la pharmacopée de Paris, prenez racine d'iris de Florence, une once; acorus vrai & benjoin, de chacun demi-once; bois de roses & cloux de girofle, de chacun deux gros; pilez ces drogues grossièrement, serrez-les dans un nouet, & faites-les cuire à feu doux avec deux livres & demie de sain-doux, douze pommes de reinette coupées par morceaux, quatre onces d'eau-rose, & deux onces d'eau de fleurs d'orange; après une cuite très-légère, passez sans expression, séparez de l'eau la *pommade* refroidie qui nagera dessus, & gardez-la pour l'usage.

Cette *pommade* n'est proprement que du sain-doux fondu, lavé & aromatisé: elle a dans l'usage extérieur les propriétés des graisses, & de plus l'agrément du parfum. Voyez **GRAISSE**, *Mat. méd.* (b)

**POMMADE ROUGE des boutiques**, (*Pharm.*) Selon la pharmacopée de Paris, prenez cire blanche coupée à morceaux, & moëlle de bœuf, de chacune une once; *pommade* blanche, trois onces: faites fondre ces matieres dans un vaisseau de fayance à un feu léger; ajoutez alors un gros de racine d'orcanette écrasée; remuez de tems en tems avec une spatule de bois jusqu'à ce que la *pommade* ait acquis une belle couleur rouge: alors passez à travers un linge, & gardez pour l'usage.

Cette *pommade* a la même vertu que la *pommade* blanche; elle a un peu plus de consistance: mais il ne paroît pas que cette qualité change quelque chose à ses vertus. On l'emploie principalement pour les gersures des levres, & pour les boutons & les petites croûtes qui viennent autour de la bouche. (b)

**POMMADE, terme de voltigeur**, c'est un fait que fait le voltigeur en tournant sur le cheval de bois, & en appuyant seulement la main sur le pommeau de la selle.

**POMME**, f. f. (*Jardin.*) fruit à pépin très connu, que produit le pommier. Les *pommes* sont rondes ou oblongues, & elles sont attachées à l'arbre par une queue qui est très-courte; elles varient pour la grosseur, la couleur & le goût, selon les différentes especes de pommier. On les distingue en *pommes* d'été & *pommes* d'hiver; ces dernières durent si long-tems, qu'il y en a de plusieurs sortes qui peuvent se conserver pendant deux ans. On divise aussi ces fruits par leurs bonnes, médiocres ou mauvaises qualités, & ces dernières sont le plus grand nombre. On en compte environ douze sortes des meilleures, & peut-être quinze des médiocres. On fait aussi une différence des *pommes* qui sont bonnes à cuire & à faire des compotes; à cet égard la reinette l'emporte sur toutes les autres. Il y a aussi des especes de *pommes* cultivées qui sont douçâtres jusqu'à être fades, & d'autres qui sont âpres, aigres & austères, que l'on nomme *pommes sâres*, & que l'on cultive aussi malgré leur goût détestable; mais ces mauvais fruits servent à faire le cidre. On peut faire avec les *pommes* sauvages d'assez bon vinaigre qui se garde long-tems. Enfin les *pommes* de bonne qualité sont fort saines lorsqu'elles sont cuites, & on fait un sirop