

de ces fruits qui est de quelque usage en Médecine. Voy. le mot POMMIER.

POMME, (*Diète, Pharmac. & Mat. méd.*) fruit du pommier, & l'un des plus communs de tous ceux dont nous usons à titre d'aliment.

Les pommes & principalement les pommes crues, sont un des fruits dont les auteurs de Médecine ont dit le plus de mal. Hippocrate, Galien, les plus célèbres d'entre les Arabes, les auteurs de l'école de Salerne, les anciens commentateurs de cet ouvrage, & plusieurs auteurs de Médecine plus modernes en ont représenté l'usage comme peu salutaire, & même dangereux, comme capable d'engendrer des vents & de la bile noire; de produire la fièvre, la dysenterie, des vertiges, des palpitations, la pierre des reins, de faire perdre la mémoire, d'affoiblir la vue, &c. L'expérience répétée, journalière, constante, prouve que ce sont-là des imputations vagues, gratuites, fausses. Les pommes même crues, mangées modérément lorsqu'elles sont bien mûres & saines, sont un aliment indifférent dans la plupart des cas pour tous les sujets sains, & un aliment très-salutaire pour toutes les personnes qui se trouvent, soit habituellement, soit par accident, échauffées, pressées d'une soif opiniâtre, tourmentées de rapports nidoreux, semi-putrides, qui sont sujettes aux coliques bilieuses, aux digestions fongueuses, &c. C'est une très-bonne ressource contre le mauvais état de l'estomac qui fait l'ivresse & la glotonnerie, *besternam crapulam*, que de manger quelques pommes crues. Les ivrognes prétendent de plus que ce secours les préserve de l'ivresse, & même qu'il la dissipe.

Les meilleures pommes sont celles qui sont douces, aigrelettes, & bien parfumées; telles que la pomme de reinette, & le calville blanc. La chair de la pomme d'api est peut-être un peu trop dure, & souvent indigeste par cette qualité.

Les pommes crues doivent être cependant interdites aux estomacs foibles, & qui refusent les crudités; car il est vrai que la pomme doit être regardée, par la fermeté de sa chair, comme étant, pour ainsi dire, éminemment crue, *agré domabilis*. L'expérience confirme cette observation. L'excès des pommes donne de véritables indigestions. Voyez INDIGESTION. On les rend presque entières, & avec des tranchées très-vives; au lieu que les figes, le raisin, la pêche, &c. mangés avec le même excès, ne donnent que le devoiement simple, ou, ce qui est la même chose, ne font que purger. On peut observer facilement cette différence chez les enfans qui sont fort sujets à ces sortes d'incommodités par l'usage immodéré des divers fruits.

Les pommes cuites, soit à la manière la plus vulgaire, en les exposant devant le feu, ou bien en les mettant au four, soit avec le sucre, sous forme de compote ou de marmelade, soit enfin leur décoction épaissie avec du sucre en consistance de gelée; toutes ces préparations, dis-je, & sur-tout les plus simples, les pommes cuites devant le feu ou au four, fournissent un aliment léger, & aussi salutaire qu'agréable, tant pour les personnes en santé, que pour les convalescens, & tous ceux qui ont besoin d'une nourriture bienfaisante, légère, & qui en même tems lâche doucement le ventre. Outre cette dernière propriété légèrement médicameuse, qui est fort évidente, on les regarde encore comme douées d'une vertu pectorale, ou bechique adoucissante, qui n'est pas à beaucoup près aussi manifeste. Cependant les pommes cuites sont d'un fort bon usage dans les rhumes, à quelque titre que ce soit, aussi bien que la tisane qu'on prépare avec leur suc ou leur décoction, & à laquelle on ajoute communément le chiendent & les fruits doux, comme jujubes, dates, raisins secs, &c. On fait entrer souvent aussi la pomme dans les tisanes ordinaires & domestiques que l'on fait boire aux malades dans les maladies aiguës; & c'est un de ces ingrédients indifférens qui conviennent très-bien par cela même à ce genre de boisson. Voyez TISANE.

La pomme ne se cuit point par la friture dans les beignets, on doit donc en estimer les qualités dans cette préparation sur le pié des pommes crues.

Les pommes cuites réduites en pulpe, ou sous forme de cataplasme, sont encore un bon remède extérieur, capable de ramollir & de calmer la douleur, lorsqu'on l'applique sur les tumeurs inflammatoires, résistantes & douloureuses. Cette application est sur-tout très-bonne dans l'ophthalmie recente, & accompagnée de beaucoup de douleur, & sur-tout lorsque cette maladie est principalement palpebrale. On emploie aussi à ce dernier usage la pomme pourrie; mais il paroît que la pulpe cuite d'une pomme saine & bien mûre vaut mieux.

On prépare avec le suc de pommes un sirop simple, qui doit être rangé avec ceux qui sont purement agréables. On ne lui connoît point d'autre qualité bien réelle.

La pomme donne aussi son nom à plusieurs sirops médicamenteux composés, entre lesquels celui qui est appelé sirop de pommes du roi Sapor, est le plus célèbre. En voici la préparation, selon la pharmacopée de Paris, qui est réformée, c'est-à-dire, différente à plusieurs égards de celle des vieux dispensaires.

*Sirop de pommes composé, ou du roi Sapor.* Prenez séné mondé, demi-livre; semences de fenouil, une once; clous de girofle, un gros: faites infuser pendant un jour, dans quatre livres de suc de pommes de reinette, trois livres de suc de bourrache, & autant de suc de buglosse; faites bouillir légèrement; après l'infusion prescrite, passez & exprimez; faites bouillir de nouveau le marc dans f. q. d'eau, passez encore avec expression; mêlez les deux colatures; & avec quatre livres de sucre, clarifiez & cuisez en consistance de sirop.

On peut, ce me semble, faire sur la préparation de ce sirop, d'après les bonnes règles de l'art, les observations suivantes. 1°. Ces règles déclarent vaine & puérile la longue infusion du séné demandée, au lieu de la décoction longue ou courte, puisque c'est sans doute une vue très-illusoire que de ménager des principes volatils, en les faisant passer par le moyen de l'infusion, dans une liqueur que l'on expose ensuite à une très-longue décoction, telle qu'elle est nécessaire pour réduire environ douze livres de liqueur en consistance de sirop avec quatre livres de sucre; car pour obtenir cette consistance, il faut dissiper par une forte ébullition neuf à dix livres de liqueur.

Secondement, la nouvelle décoction du marc de la première expression paroît au moins une manœuvre fort singulière à ceux qui remarqueront que c'est un second extrait du séné, de girofle & de semences de fenouil que l'on obtient par cette seconde décoction, & qui sauroit qu'il est bien connu en Chimie, que ces seconds extraits sont en général plus austères, plus terreux, moins salins, moins médicamenteux que ceux qu'on obtient par une première décoction; que celui du séné en particulier est à peu-près sans vertu médicameuse, & qu'il est plutôt âcre, tormineux, que purgatif; que l'usage constant de ne faire bouillir le séné que très-légerement, ou même de n'en faire que l'infusion, paroît fondé sur des observations constantes, &c. & enfin que cette nouvelle décoction, ne fit-elle que multiplier inutilement le volume d'eau à dissiper par la suite, seroit un péché pharmaceutique grave.

On pourroit encore se recrier sur les longues décoctions des aromates employés à titre de correctifs, d'après les idées des anciens. Voyez CORRECTIF; & observez que Léméri a mieux fait de substituer à cette inutile décoction du girofle & des semences de fenouil, l'infusion du safran dans le sirop tout fait & encore chaud. Un nouet de girofle pilé introduit dans le même tems de la préparation, l'aromatiseroit aussi très-bien.

Le sirop de pomme composé est un léger purgatif, qui contient par once l'extrait d'un peu moins d'un gros de séné. On l'ordonne assez souvent dans les potions purgatives.

La pharmacopée de Paris fait son sirop de pommes helléborisé en décuisant le précédent avec une infusion d'hellébore noir, & cuisant de nouveau la liqueur en consistance de sirop, qu'elle aromatise avec le safran.

Ce sirop, qui est peu d'usage, est recommandé pour purger les mélancholiques & les foux; contre les obstructions de la rate, du pancréas, du mésentère, & pour exciter les règles. La dose en est depuis demi-once jusqu'à une once.

On fait entrer les pommes dans la composition de plusieurs onguens, auxquels elles ont donné le nom de *pommade*. Ce nom est devenu ensuite générique, & synonyme de celui d'onguent, soit qu'il entrât des pommes dans leur composition, ou qu'il n'y en entrât point. Pommade est le nom honnête des onguens; & ce dernier est devenu, pour ainsi dire, obscène, ou, si l'on veut, burlesque même dans la bouche des gens de l'art.

La pulpe de pomme entre dans la pommade blanche & dans la pommade rouge des boutiques; entre, c'est-à-dire, est demandée dans les dispensaires. Le sirop de pomme composé entre dans les pilules aloétiques émoullientes, & dans l'opiate mésentérique. (b)

POMME D'ADAM, (*Bozan.*) *pomum Adami*, nom donné par quelques botanistes au limon fructu aurantii de Ferrarius, Hesper. 313. Voy. ORANGE & LIMON, ou CITRON.