

Poireau

Porum commune capitatum

D'après le Dr. J-B. Chomel,
*Abrégé de l'histoire des plantes
usuelles* [...], 1712 :



© Rasbak / Wikipédia

🌿 **Propriétés au XVIII^e siècle :**
Plante apéritive, diaphorétique
(diurétique).

🌿 **Vertus :** « Personne n'ignore l'usage de cette
Plante dans le potage ; on fait cuire sous la cendre
dans une feuille de chou, une ou deux poignées du
blanc des poireaux, qu'on applique ensuite sur le
côté dans la pleuresie ; le Poireau n'est pas si péné-
trant que l'Oignon. Leurs semences sont apéritives
aussi bien que leurs racines, on en donne un gros
après les avoir concassées, & infusées dans un verre
de vin blanc. »

🌿 **Tempéraments :** « Le Poireau est chaud & sec
jusque au tiers degré, de la complexion d'Oignon,
mais non si fort. »

🌿 **Le lieu :** « On plante bien près par tout ce pays
dans les jardins le Poireau, & on ne le laisse guere
venir à semence: mais on luy coppe bien près tous
les jours les feüilles jusques à terre, pour en user
journallement en potages & autres viandes, pourtant
ne peut il facilement s'eslever. »

🌿 **Propriétés actuelles (plante) :** diurétique, laxa-
tive, béchique (soigne la toux grasse).

AVANT TOUT USAGE DE PLANTES MÉDICINALES,
DEMANDEZ L'AVIS DE VOTRE MÉDECIN OU PHARMACIEN