

## LIVRE DEUXIÈME

### MÉDICAMENTS INTERNES

---

#### CHAPITRE PREMIER

##### DES PULPES.

Les pulpes sont des médicaments de consistance molle, formés par le mélange des parties tendres et charnues des végétaux.

Elles sont aux plantes vertes ce que les poudres sont aux plantes sèches, c'est-à-dire qu'elles contiennent toute la substance médicameuteuse, sauf quelques parties trop dures ou trop ligneuses.

Pour les végétaux jeunes et herbacés, la simple division mécanique suffit parfois pour les réduire à l'état de pulpe; néanmoins, afin d'avoir une pulpe homogène, il est toujours bon de forcer le produit à passer à travers les mailles d'un tamis au moyen d'une spatule élargie appelée *pulpoire*, tant pour obtenir un mélange parfait que pour séparer les parties qui doivent être éliminées, comme les enveloppes plus ou moins coriaces, les noyaux, les fibres tout à fait ligneuses, etc. La nature de la substance végétale et sa consistance influent sur le mode opératoire qu'il convient d'adopter pour faire l'opération. Sous ce rapport, on peut diviser les pulpes en trois catégories :

- 1° Les pulpes faites à froid.
- 2°       »       »       à chaud.
- 3°       »       »       avec les poudres.

I. — Lorsque les tissus sont très tendres, comme les feuilles,

les fleurs, les fruits charnus, on les pile simplement dans un mortier et on les pulpe sur un tamis de crin.

On applique ce procédé aux feuilles de grande ciguë, au cochléaria, au cresson, aux roses rouges, etc. Si l'on veut avoir une pulpe très fine, il convient de pulper de nouveau la masse sur un tamis plus serré.

Les plantes fraîches sont-elles compactes, il est difficile de les réduire en pâte dans un mortier. On se sert alors d'une râpe et on obtient les pulpes par rasion. Veut-on obtenir la pulpe de carotte, on prend des carottes rouges, non ligneuses, on les râpe et on passe la pulpe à travers un tamis de crin peu serré. On prépare de même à froid les pulpes :

d'Aunée	de Pommes	de Scille
de Patience	de Poires	d'Oignon
de Pommes de terre	de Coings	d'Ail, etc.

Dans les pulpes préparées à froid, le suc se sépare facilement du parenchyme et le médicament se garde mal. Cependant il faut préparer à froid celles qui doivent leur activité à des matières âcres et volatiles, comme la scille, l'ail, les plantes antiscorbutiques, etc.; ou encore lorsque la chaleur pourrait modifier certains principes constituants, comme pour les pulpes de pommes de terre, de betteraves, de fruits sucrés ou acides.

II. — Lorsque la coction est sans inconvénient, il faut y avoir recours, parce que ce mode opératoire fournit des pulpes mieux liées et d'une meilleure conservation.

La coction a été longtemps pratiquée d'une manière défectueuse. C'est ainsi que du temps de Baumé on faisait cuire les pommes, les poires, les bulbes, etc., et, en général, toutes les substances succulentes, sous des cendres chaudes, parce que l'on s'imaginait que, dans ces conditions, le suc se combinait avec les parties mucilagineuses et que l'on obtenait une pulpe plus active. Henry et Guibourt ont avec raison rejeté ce procédé et proposé de soumettre les substances à l'action de la vapeur dans un vase couvert.

Ce vase à coction se compose d'une petite chaudière A contenant l'eau qui doit fournir la vapeur (fig. 56); on y adapte un seau

étamé ou en étain dans lequel on dispose la substance et dont le fond, criblé de trous, donne passage à la vapeur; enfin C est un couvercle percé d'une petite ouverture O pour laisser échapper la vapeur. Lorsque l'on n'a pas cet appareil à sa disposition, on peut le remplacer par une marmite ordinaire plus étroite au fond qu'à sa partie moyenne, celle-ci étant munie d'une grille sur laquelle on place le produit qu'il faut soumettre à la coction. On met un peu d'eau dans ce vase, on ferme imparfaitement avec un couvercle et on fait bouillir l'eau jusqu'à ce que la masse soit suffisamment ramollie. Sous l'influence de la chaleur, les parties volatiles sont plus ou moins dissipées, d'autres se gonflent, de telle sorte que le produit a toujours plus d'homogénéité que lorsque l'opération se fait à froid.

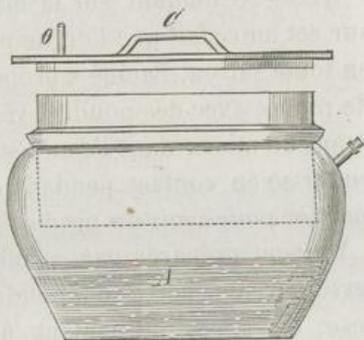


FIG. 56.  
Coction à la vapeur.

La coction est employée lorsqu'il faut se débarrasser de principes âcres et volatils, de manière à obtenir des préparations émoullientes, comme avec l'oignon et la scille. Elle est également indiquée avec les substances sèches, afin que celles-ci puissent reprendre leur mollesse primitive. Mais si la substance est naturellement pulpeuse et seulement trop consistante, il suffira parfois de la délayer avec un peu d'eau tiède et de la faire digérer au bain-marie, comme dans la préparation de la pulpe de tamarin.

Quoi qu'il en soit, lorsque la coction est terminée, on broie la masse dans un mortier et on la pulpe au tamis. Ce procédé est bien préférable à celui qui consiste à faire bouillir les substances dans l'eau, comme on le pratiquait autrefois. Prenons comme exemple la pulpe de pruneaux.

On expose ces fruits à l'action de la vapeur d'eau sur le diaphragme d'un vase à coction, jusqu'à ce qu'ils soient complètement ramollis, on rejette les noyaux, on piste la chair dans un mortier et on passe à travers un tamis de crin. On prépare ainsi les pulpes de :

Dattes.	Oignon commun
Jujubes	Plantes émollientes
Bulbes de scille	Racine d'aunée
— de lis	— de guimauve récente, etc.

A défaut de bulbes frais et de racines récentes, on peut à la rigueur se servir des mêmes produits desséchés ; seulement la coction à la vapeur est nécessairement plus prolongée.

III. — Se fondant sur la mauvaise conservation des pulpes et sur cet autre fait que l'on ne peut se procurer des matériaux frais en toute saison, Baumé a proposé de préparer un certain nombre de pulpes avec des poudres végétales. On délaye celles-ci dans de l'eau, ou mieux dans l'eau distillée correspondante, si elle existe ; on laisse en contact pendant quelque temps et on piste dans un mortier pour avoir un produit homogène.

Veut-on préparer par ce moyen la pulpe de roses rouges, on verse sur une partie de poudre deux parties d'eau distillée de rose, et, après un contact de cinq à six heures, on a formé une sorte de pulpe extemporanée pouvant être avantageusement employée à la préparation des conserves, des électuaires, des opiats, etc.

Les pulpes sont peu employées en pharmacie, ce qui tient à leur grande altérabilité. Elles constituent parfois des préparations transitoires qui servent ultérieurement à la confection d'autres médicaments plus complexes. Nous ne décrirons ici que les pulpes de casse, de tamarin et de cynorrhodon.

#### **Pulpe de Casse.**

Le mot *cassia* ou *casia* (en hébreu *ketsia*, écorce) désigne, dans Théophraste et Dioscoride, l'écorce d'une espèce de cannelle, le *Cassia lignea*, produite par le *Laurus cassia*. Par analogie, les Arabes ont donné le nom de *cassia* au fruit cylindrique et ligneux du canéficier.

Le canéficier, *Cassia fistula* (Lin., Légumineuses), est originaire de l'Éthiopie et non de l'Égypte, car, d'après Rhumphius, il était

inconnu des anciens. Actuellement on le récolte dans l'Inde, dans l'archipel Indien et en Amérique.

Le fruit est une gousse cylindrique, ligneuse, indéhiscence, à deux valves réunies par deux sutures longitudinales; l'intérieur est cloisonné et chaque chambre renferme une pulpe noire, à saveur douce et sucrée, ainsi qu'une semence rougeâtre, aplatie et assez dure. En Egypte, la récolte commence dans le mois de juin et se continue jusqu'au mois d'août. Il paraît que les fruits récoltés avant la parfaite maturité sont plus efficaces que ceux qui sont tout à fait mûrs.

La casse a été analysée par Vauquelin. D'après ce savant, elle renferme : de la pectine, de la gomme, du sucre, du gluten et une matière amère. Le principe purgatif est inconnu.

Pour préparer la pulpe de casse, on choisit autant que possible des gousses récentes; on brise les sutures avec un marteau, de manière à ouvrir le fruit dans toute sa longueur; on enlève avec une spatule la pulpe, les semences et les cloisons internes; on ajoute un peu d'eau à la masse et on fait digérer celle-ci au bain-marie, jusqu'à ce qu'elle soit uniformément gonflée. On la pulpe ensuite sur un tamis de crin, et au besoin on l'évapore au bain-marie jusqu'à consistance d'extrait mou.

D'après Baumé, quatre parties de casse donnent deux parties de pulpe *en noyaux* et une partie de casse *mondée* ou pulpe de casse.

Cette pulpe entre dans la composition du catholicum, de l'électuaire lénitif, de la marmelade de Tronchin; elle fait partie de quelques boissons laxatives. Elle fermente facilement et ne doit être préparée qu'au moment du besoin. Cette altération peut même se manifester dans les fruits entiers, qu'il faut choisir *sans sonnettes* et non moisés.

Sous le nom de *casse cuite*, le codex fait mention d'une ancienne préparation que l'on obtient en prenant :

Pulpe de casse.....	100
Sirop de violette.....	75
Sucre.....	20
Essence de fleurs d'oranger.....	0,05.

On mélange le sucre, le sirop de violette et la pulpe; on fait

cuire le tout au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait mou, et, sur la fin de l'opération, on aromatise avec l'essence de fleur d'oranger.

Cette préparation peut se conserver quelque temps, surtout si elle a été suffisamment cuite.

#### **Pulpe de Tamarin.**

On donne en pharmacie le nom de *tamarin* à la pulpe retirée du fruit du *Tamarindus indica* (Légumineuses), arbre originaire de l'Éthiopie, mais que l'on rencontre en Égypte, dans l'Inde et en Amérique.

Le fruit est une gousse ligneuse, aplatie et recourbée, longue de dix à douze centimètres. Il offre intérieurement une seule loge centrale contenant trois ou quatre semences rouges, luisantes et comprimées. Entre l'endocarpe, qui limite cette loge, et l'épicarpe du fruit se trouve une pulpe jaunâtre, acidule et sucrée, traversée par trois filaments qui s'étendent dans toute la longueur du fruit et se réunissent à sa base.

En Orient, on sépare cette partie charnue avec les noyaux, on la tasse dans des tonneaux et on verse à la surface du sirop bouillant pour la conserver. A la Guadeloupe, d'après l'Herminier, on se contente de dépouiller le fruit de son enveloppe ligneuse, ainsi que de ses filaments, et d'en faire des couches alternatives que l'on sépare avec du sucre brut. Quelquefois aussi on concentre le produit dans des bassines de cuivre, ce qui explique la présence de ce métal dans certains produits commerciaux.

Le tamarin a été analysé par Vauquelin, qui en a retiré : de l'acide citrique, une petite quantité d'acides malique et tartrique, de la crème de tartre, du sucre, de la gomme et de la pectine. Peut-être contient-il quelque principe purgatif particulier; sous ce rapport, une nouvelle analyse pourrait conduire à des résultats intéressants.

Pour préparer la pulpe de tamarin, on ajoute un peu d'eau à la pulpe brute, on fait digérer au bain-marie en remuant de temps en temps; on passe sur un tamis pour séparer les noyaux et les

filaments du fruit. On évapore ensuite au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait mou.

#### **Pulpe de Cynorrhodons.**

On donne le nom de *Cynorrhodons* aux fruits du rosier sauvage, ou églantier (Lin. Rosacées). Ce rosier doit son nom de *Rosa canina* ou *Cynorrhodon* (κυνός, chien, et ρόδον, rose), à ce que, dans l'antiquité, sa racine passait pour être un remède efficace contre la rage.

Les cynorrhodons sont des fruits ovales, lisses, de la grosseur d'une olive, d'un beau rouge; ils sont formés d'un calice persistant, succulent et charnu, qui contient à l'intérieur de nombreux carpelles secs ou akènes, couverts, comme la paroi de la cavité, de poils rudes et courts.

La partie charnue du calice, la seule employée en pharmacie, renferme suivant Bils : des acides citrique et malique, des citrates, des malates et des sels minéraux, de la gomme, un peu de matière résineuse rouge, enfin le tiers de son poids de sucre incristallisable.

Pour préparer la pulpe de cynorrhodons, on cueille les fruits un peu avant leur entière maturité; on rejette le limbe du calice, le pédoncule, ainsi que les akènes et les poils intérieurs; on ajoute un peu de vin blanc, et on dispose le tout dans un lieu frais, en ayant soin de l'agiter de temps en temps. Quand la masse est suffisamment humectée et ramollie, on la pulpe sur un tamis de crin.

Cette pulpe sert à donner de la consistance à quelques masses pilulaires, mais elle est surtout utilisée pour faire la conserve de cynorrhodons, que l'on obtient en l'additionnant d'une partie et demie de sucre en poudre et en chauffant quelques instants au bain-marie.

Au xvi<sup>e</sup> siècle, les fruits de cynorrhodons étaient très recherchés dans l'art culinaire. En Suisse et en Allemagne, on les utilise encore pour faire une confiture très agréable.

---