

## CHAPITRE VIII

### DES PÂTES

Les pâtes sont des saccharolés à base de gomme arabique et d'une consistance assez ferme pour ne pas adhérer aux doigts.

Tantôt la gomme et le sucre sont dissous dans de l'eau simple ou dans une eau distillée aromatique, comme l'eau de fleurs d'oranger; tantôt on se sert d'un véhicule chargé de principes médicamenteux : un *soluté* dans la pâte de réglisse, un *infusé* dans les pâtes pectorales, un *décocté* dans la pâte de lichen, etc.

On fait usage de blancs d'œufs pour la pâte de guimauve; il entre du baume de Tolu dans la pâte de Regnauld, de la magnésie dans la pâte de Georgé, de l'extrait d'opium dans la pâte de lichen, de la thridace dans la pâte de Baudry.

Suivant leur mode de préparation, les pâtes sont *opaques*, comme celle de guimauve, ou *transparentes*, comme celle de jujubes.

Comme elles constituent des médicaments agréables, il importe de les conserver molles. Pour cela il faut : soit en faire peu à la fois et les renouveler souvent, soit verser à leur surface du sirop cuit à la plume et les faire *candir* à l'étuve sur une toile métallique.

L'habitude est de les couler en plaques ou en feuilles que l'on conserve dans des boîtes en étain ou que l'on découpe en losanges avec des ciseaux ou mieux avec un *coupoir* à pâtes.



## PÂTE DE GOMME ARABIQUE

## PÂTE DE GUIMAUVE

Gomme arabique blanche ou du Sénégal.....	1000 grammes.
Sucre très blanc.....	1000 —
Eau filtrée.....	1000 —
Eau distillée de fleurs d'oranger.....	100 —
Blancs d'œufs.....	N°12 —

Après avoir nettoyé la gomme des impuretés qui peuvent adhérer à sa surface, on la lave à deux reprises et on la fait dissoudre dans l'eau, à la chaleur du bain-marie. On passe la dissolution à travers une toile serrée, on ajoute le sucre concassé et on procède à l'évaporation en agitant continuellement jusqu'en consistance de miel épais.

D'autre part, les blancs d'œufs sont battus en neige avec de l'eau de fleurs d'oranger, ajoutés par petites portions à la pâte, que l'on maintient sur le feu et que l'on continue d'agiter vivement, jusqu'à ce que sa consistance soit telle, qu'elle n'adhère plus en l'appliquant encore chaude sur le dos de la main.

Il ne reste plus qu'à la couler sur une table ou dans des boîtes saupoudrées d'amidon, et à la conserver dans un mélange de 3 parties d'amidon et de partie de sucre.

Autrefois on faisait fondre la gomme dans un macéré, de racine de guimauve, mais la pâte était moins blanche et moins agréable au goût. On a donc supprimé ce macéré qui n'introduisait d'ailleurs dans la masse qu'une quantité insignifiante de mucilage.

Bien que cette préparation soit encore vulgairement connue sous le nom de *pâte de guimauve*, c'est en réalité une *pâte de gomme opaque*.

Sa blancheur dépend :

1° De la beauté de la gomme et du sucre, ainsi que de l'état récent des œufs;

2° De la quantité d'air introduite dans la masse, d'où la nécessité d'agiter vivement le produit lors de l'introduction des blancs d'œufs.

Le Codex de 1837 prescrivait de nettoyer la gomme à l'aide



d'un canif, de la pulvériser et de la passer au tamis; il faisait ensuite dissoudre la gomme à chaud dans la moitié de son poids d'eau, ce qui est trop peu. Le Codex de 1866 emploie une partie d'eau, quantité suffisante quand on opère au bain-marie; à froid, il faudrait une partie et demie d'eau, mais on prolongerait une opération qui est déjà suffisamment longue.

Pour obtenir la pâte de *guimauve soufflée*, on mélange à 500 grammes de gomme dissoute dans quantité suffisante d'eau filtrée et d'eau de fleurs d'oranger, 500 grammes de sirop de sucre cuit au boulé; on y ajoute ensuite, par petites portions et en agitant continuellement, vingt-quatre blancs d'œufs fouettés en neige. On divise la pâte sur des capsules de papier collé et on fait sécher dans une étuve très chaude.

## PÂTE DE JUJUBES

Jujubes.....	500 grammes.
Gomme arabique.....	2000 —
Sucre blanc.....	2000 —
Eau filtrée.....	3500 —
Eau de fleurs d'oranger.....	200 —

On incise les jujubes, on enlève les noyaux et on les fait infuser dans la quantité d'eau prescrite. On passe avec expression et on fait fondre au bain-marie dans l'infusé la gomme préalablement lavée à deux reprises différentes.

On passe le soluté à travers une toile serrée, on y fait fondre au bain-marie le sucre concassé et, dès que la solution est opérée, on cesse de remuer. On ajoute alors l'eau de fleurs d'oranger, on entretient le bain-marie bouillant toute la journée. Lorsque la concentration est suffisante, on enlève l'écume épaisse qui recouvre la surface et on coule le liquide visqueux dans des moules en fer blanc.

L'évaporation est continuée dans une étuve chauffée à 40°. On retourne la pâte dès qu'elle est assez ferme et on la laisse à l'étuve jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance convenable.

Pour que le retournement puisse s'opérer facilement, on a l'habitude d'huiler légèrement les moules avec de l'huile d'olive ou mieux avec de l'huile d'amandes douces. Mais comme ces huiles sont susceptibles de rancir, il vaut mieux frotter les sur-



faces avec un globule de mercure, en prenant la précaution de bien essuyer ensuite.

Pour obtenir une pâte parfaitement transparente, il faut se servir de gomme arabique de belle qualité et achever l'évaporation à l'étuve, comme l'indique le Codex, à une température modérée; autrement l'eau, en s'évaporant trop vivement, formerait de petites bulles d'air qui resteraient emprisonnées dans la masse.

Soubeiran recommande d'opérer avec de la gomme du Sénégal, du sirop de sucre et de l'eau de fleurs d'oranger. A l'exemple de beaucoup de pharmacologistes, il supprime les jujubes. L'ancien codex prescrivait avec ces fruits une décoction d'une demi-heure; mais si on tient à les conserver, une infusion est préférable, à la condition de les inciser et de les priver de leurs noyaux. Au lieu de faire fondre la gomme dans l'eau, comme on le faisait autrefois, il est avantageux de se servir de l'infusé lui-même, puisque l'on abrège par là l'opération.

En supprimant les jujubes, on a véritablement une *pâte de gomme transparente*.

Enfin, en remplaçant le sucre par les sirops de mou de veau, de violettes, de thridace, de coquelicot, d'orgeat, de tussilage, on obtient les pâtes de *mou de veau*, de *violettes*, de *thridace*, etc., qu'il est bon de mettre au *candi* pour assurer leur conservation.

## PATE PECTORALE

Espèces pectorales.....	100 grammes.
Eau filtrée.....	3000 —
Gomme arabique.....	3000 —
Sucre blanc.....	2000 —
Eau de laurier-cerise.....	100 —
Extrait d'opium.....	2 —

On fait infuser les fleurs pectorales dans l'eau, puis fondre au bain-marie, dans la collature, la gomme arabique préalablement lavée et bien égouttée. On passe à travers une toile serrée pour enlever les impuretés; on ajoute le sucre et l'extrait d'opium dissous dans un peu d'eau distillée; on achève l'opération à la manière de la pâte de jujubes.

32 grammes de cette pâte contiennent un centigramme d'extrait d'opium.



Il existe un grand nombre de recettes de pâtes pectorales. Dans quelques-unes on remplace l'extrait d'opium par de la thridace, comme dans celles de Baudry et de Paul Gage; il entre du chlorhydrate de morphine dans la pâte de Georgé. Ces préparations pouvant être prises à haute dose, il importe de n'y faire entrer que des quantités minimales de principes aussi actifs.

## PÂTE DE LICHEN

Lichen d'Islande.....	500 grammes.
Gomme arabique .....	2500 —
Sucre blanc.....	2000 —
Extrait d'opium.....	1,50 —
Eau filtrée.....	Q S.

On chauffe le lichen dans l'eau jusqu'à l'ébullition, on rejette cette première eau et on le lave à plusieurs reprises, puis on le fait bouillir pendant une heure dans une quantité d'eau suffisante pour obtenir 3000 grammes de décocté, dans lequel on fait fondre au bain-marie la gomme arabique lavée.

On passe avec expression; après refroidissement presque complet, on décante, on ajoute le sucre d'abord, puis, vers la fin de l'opération, l'extrait d'opium dissous dans une petite quantité d'eau. On pousse l'évaporation, en agitant constamment, jusqu'en consistance de pâte très ferme, que l'on coule sur un marbre légèrement huilé.

Comme dans le cas précédent, 32 grammes de cette pâte renferment sensiblement un centigramme d'extrait d'opium.

L'ancien Codex n'introduisait pas d'extrait dans cette pâte, et on désignait celle qui en contenait sous le nom de *pâte de lichen opiacée*.

Lorsque l'on opère sur de grandes masses, il y a avantage à effectuer l'opération au moyen de palettes mises en mouvement par une force mécanique quelconque.

## PÂTE DE RÉGLISSE

Suc de réglisse de Calabre.....	100 grammes.
Gomme arabique .....	1500 —
Sucre blanc.....	1000 —
Eau filtrée.....	2500 —
Extrait d'opium.....	1 —



On traite le suc par l'eau froide, on passe au blanchet, on ajoute ensuite le sucre et la gomme. puis on termine l'opération comme pour la pâte de lichen. La proportion d'opium est la même que dans cette dernière.

Quelques praticiens préfèrent suivre la marche qui est usitée pour préparer la pâte de jujubes, ce qui donne une pâte transparente, quoique colorée.

En remplaçant le suc de réglisse de Calabre par un infusé de bois de réglisse, on obtient la *pâte de réglisse blanche*, préparation qui ne figure pas au Codex.

La pâte suivante, beaucoup plus chargée, est connue sous le nom de *pâte de réglisse noire* ou de *suc de réglisse gommé*.

## PATE DE RÉGLISSE NOIRE

Suc de réglisse de Calabre.....	500 grammes.
Gomme arabique.....	1000 —
Sucre blanc.....	500 —
Eau filtrée.....	3000 —

On traite par l'eau froide le suc divisé en petits morceaux, on passe au blanchet, sans expression, afin de séparer les impuretés; on fait fondre dans le soluté la gomme arabique lavée. On passe à travers une toile serrée, on ajoute le sucre et on termine la pâte à la façon de la pâte de jujubes.

En raison de la grande quantité de suc que cette pâte renferme, on est dans l'habitude de l'aromatiser, soit en y incorporant 4 grammes de poudre d'iris, comme l'indiquent Taddey et Spielmann, soit en agitant dans un flacon un kilogramme de pâte en petits morceaux avec dix gouttes d'essence d'anis dissoutes dans quelques grammes d'alcool. Dans ce dernier cas on obtient le suc de réglisse anisé.

## PATE DE RÉGLISSE DE BLOIS

Extrait de réglisse pur.....	280 grammes.
Gomme arabique.....	1000 —
Sucre.....	500 —
Aunée pulvérisée.....	} $\frac{ss}{aa}$ 2 —
Iris de Florence.....	
Essence de millefeuille.....	1,5 —

On fait dissoudre la gomme dans l'eau et l'on passe; on ajoute le suc et l'extrait de réglisse, on concentre alors au bain-marie, et, vers la fin de l'opération, on incorpore les poudres et l'essence; on coule sur un marbre huilé; dès que la pâte est refroidie, on la coupe en lanières que l'on divise en petits morceaux cubiques qu'il ne reste plus qu'à faire sécher à l'étuve et à conserver dans un lieu sec.