

se gravent mieux dans leur mémoire. L'ordre alphabétique est l'absence de toute méthode ; on a un dictionnaire et tous ses inconvénients ; quant à ses avantages un traité méthodique les atteint toujours, par le moyen des tables finales.

L'auteur débute par les règles générales de la fabrication des sirops. Cet exposé, sans proscrire, comme nous l'eussions aimé, les distinctions anciennes et empiriques du *boulé*, du *soufflé*, du *perlé*, développe avec netteté les moyens plus rationnels, empruntés aux sciences physiques. C'est avec raison que l'auteur renvoie aux aréomètres, pour déterminer le point vrai et normal de la coction des sirops.

Nous passons ensuite aux sirops de sucre, sirops *hydroliques* de Béral. L'auteur insiste sur les divers modes de classification.

Ces premières études sont en quelque sorte le préambule du traité qui ne s'ouvre positivement qu'au sirop d'absinthe simple. De là, M. Mouchon parcourt toute la série alphabétique des sirops connus. Nous ne le suivrons pas dans cet examen, je me bornerai à juger en général.

Les formules sont développées et commentées avec une connaissance de la matière qui révèle de la part de l'auteur une étude complète et approfondie. Il a mis en regard les opinions antagonistes, les a comparées dans les épreuves du laboratoire, et nous enseigne, avec l'autorité du savant qui a fait et qui a vu, les procédés auxquels sont attachés les meilleurs résultats.

Ces excellentes notions sur les sirops laissent loin derrière elles tout ce que nous connaissons sur le même sujet, soit dans Soubéiran, soit dans Henri et Guibourt.

Nous eussions pourtant, pour pousser la sévérité un peu loin, désiré que M. Mouchon rappelât, sans en omettre aucune, toutes les erreurs commises par le *Codex medicamentarius*, à l'endroit des sirops ; n'est-il pas inouï qu'un traité imposé par le gouvernement et les lois à tout chef d'officine, soit rédigé avec une telle ignorance des manipulations,