

une attaque. Aussi chaque individu a-t-il une règle à son usage personnel, et il est bien certain que l'on ne peut pas édicter une loi uniforme applicable à tous. C'est on ne tenant pas compte de cela qu'on a vu certains vins être, de temps à autre, à la mode parmi les gouteux parce que les médecins les recommandaient à un moment donné, puis les défendaient, ce qui est très fâcheux pour la considération du corps médical, car il ne doit pas y avoir de *mode* en fait de médecine. La tolérance des gouteux pour les liquides alcooliques de toute sorte varie non seulement en raison de la qualité, mais aussi de la quantité qu'ils en prennent; ainsi il y en a qui ne peuvent prendre qu'un peu de vin de temps en temps sans inconvénient, mais qui ne pourraient le faire pendant plusieurs jours consécutifs. Cette tolérance varie beaucoup aussi selon que l'individu a acquis ce que l'on pourrait appeler l'habitude de l'alcool et selon qu'il a une vie active ou au contraire confinée.

Dans tous les cas, il est clair que les gouteux ne peuvent entretenir cette habitude de l'alcool qu'autant qu'elle est compatible avec leurs fonctions digestives et avec leur état général. Si la digestion laisse à désirer et si l'état général est affaibli, il survient de nouvelles attaques.

Le cidre est quelquefois ingéré impunément par les sujets prédisposés à la goutte, mais au bout de quelque temps il peut leur être contraire, même quand il est naturel et bien fabriqué. Contrairement à la bière, le cidre n'est pas diurétique et les habitants des villes peuvent rarement le supporter. Le cidre doux ou incomplètement fermenté provoque incontestablement la goutte. Quelques verres de porto ou de madère provoquent souvent des douleurs gouteuses dans différentes articulations, dans l'espace de quelques heures, et, dans d'autres cas, le même résultat suivrait au bout d'une heure.

Les qualités provocatrices de la goutte que possèdent les boissons alcooliques dépendent surtout de la quantité d'acide et de sucre qu'elles renferment. La combinaison de ces deux principes leur confère leurs propriétés nuisibles spéciales.

*Sucre.*—Pendant quelques années, il y a eu dans le corps médical un courant d'opinion qui a fait défendre le sucre, ou tout au moins en limiter beaucoup l'usage aux gouteux.

Il est certain qu'on n'a jamais noté une prédominance de la goutte parmi les individus qui font une grande consommation de sucre.

Il n'est pas prouvé que le sucre par lui-même soit nuisible aux gouteux; mais il faut bien insister sur ce fait que si on le prend en abondance en même temps que des aliments variés et mélangés, surtout avec des vins, il se développe dans l'estomac et l'intestin grêle un processus de fermentation imparfaite, qui tend à produire de la flatulence et de l'acidité. C'est ainsi que le sucre