

son début, il existe des règles générales dont l'importance saute aux yeux ; mais pour ceux qui ont eu à subir plusieurs attaques, on verra qu'ils savent très bien ce qu'ils peuvent prendre impunément et ce qui leur est nuisible. Mais cela ne veut pas dire qu'ils aient la sagesse de s'en priver ; s'il en était ainsi, notre tâche serait bien simplifiée.

Il est certain qu'il y a des gouteux qui peuvent prendre des liqueurs fortes impunément, pourvu que ce soit en petite quantité et à condition qu'ils n'en mélangent pas de diverses sortes au même repas et qu'il n'en prennent pas plusieurs fois par jour. Quelques-uns peuvent prendre pendant un temps assez long du champagne, même du meilleur, d'une façon régulière. Beaucoup peuvent prendre du porto tous les jours, tandis que chez d'autres, il suffit d'un simple verre de ces vins pour leur donner une attaque de goutte. On s'accorde généralement à attribuer au bourgogne la vertu de provoquer la goutte, et cependant l'on voit des gouteux boire impunément ce vin pendant assez longtemps. Le vin de bordeaux, quand il est vieux, est généralement mieux supporté par les gouteux ; mais quant aux produits falsifiés qu'on vend pour du bordeaux, ils sont très nuisibles. Les bourgognes et bordeaux blancs ne conviennent pas aux gouteux à moins d'être étendus d'eau et pris d'une façon très modérée, à la dose d'une bouteille par jour. M. Lécorché est d'un avis contraire et recommande les vins blancs aux gouteux. Contenant peu de tannin et beaucoup de potasse, ils agissent comme diurétiques. Les vins rouges, au contraire, renferment plus de tannin, favorisent la rétention de l'acide urique. Les vins du Rhin sont acides, et, par conséquent, nuisibles. Ceux de la Moselle, moins acides, sont mieux supportés. Ceux d'Australie, de Californie, de Hongrie, d'Italie, de Grèce et du littoral méditerranéen sont trop forts. On peut peut-être faire une exception en faveur de ceux de Hongrie, que certains gouteux tolèrent assez bien lorsqu'ils sont pris avec modération.

En ce qui regarde tous les vins, il faut bien dire que tout dépend de la qualité et un peu de la quantité. Les vins qui ont vieilli en bouteilles sont moins nuisibles et, comme l'a fait remarquer Burney Yeo, ceux qui favorisent la diurèse ont bien moins de chances de faire du mal que les autres. Les vins de liqueur forts ne conviennent en aucune façon aux gouteux. Ce fait que bien des gouteux peuvent boire avec un semblant d'impunité et avec un prétendu bénéfice, un vin qui est notoirement connu pour provoquer la goutte ne peut s'expliquer que parce que ce vin leur convient réellement à eux pris individuellement, et l'on constatera qu'ils n'en prennent pas d'autres. D'où ce paradoxe apparent que, pour certains individus, le porto ou le champagne ne provoque pas la goutte et qu'ils peuvent les boire impunément : tandis que, pour d'autres, il suffira d'en boire un verre pour avoir