

de certains arbres tels que le chêne, le pommier, l'aubépine. Les feuilles ont une saveur amère et une apparence mucilagineuse. Le fruit renferme une substance visqueuse qui sert à faire de la glue. Pline, qui vivait en l'an 70 de notre ère, dit qu'on utilisait cette pulpe comme contrepoison. Le gui, s'entortillant autour du tronc de l'arbre qui le supporte, y forme une touffe toujours verte qui produit un bel effet durant la saison des neiges dans les climats du nord tempéré.

Aussi lorsque l'hiver attriste la nature,  
Le gui, sur un vieux chêne, étale sa verdure.

Pline parle longuement de cette plante et explique qu'on en tire une sorte de térébentine. Il raconte que les druides de son temps l'avaient en grande vénération à plusieurs titres. Nos dictionnaires ont emprunté à cet auteur tout ce qu'ils nous faut savoir à ce sujet.

Chez les latins on disait *viscum* pour rappeler la matière visqueuse du fruit. Les Italiens disent encore *vischio* et *visco* par la même raison, tant pour l'arbuste que pour le fruit.

Les saxons le nommaient *misteltan*, brindille, ramille ou petites branches des brouillards. Les Anglais en ont fait *mistletoe*. Tous les scandinaves le révèrent sous le nom de *mistelleinn*.

Il existe soixante-et-quinze sortes de parasites de cette famille, mais celle du chêne et du pommier sont les plus renommées. Le gui est européen par excellence, assure-t-on.

En Angleterre il y en a peu sur les chênes quoique les pommiers en portent beaucoup. Comme au temps des fêtes de Noël les Anglais décorent leurs demeures de fes-