

Tulbaghia violacea Harv., 1837

Identifiants : 3389/tulvio

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 25/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Amaryllidaceae ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** society garlic, sweet garlic ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s) : fleurs, feuilles, racine
Utilisation(s) culinaire(s) :
 - les feuilles et les fleurs sont utilisées comme la ciboulette ;
 - les bulbes sont utilisés comme des oignons de printemps.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche. en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Tulbaghia violacea" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Bot. Mag. 64: t. 3555. 1837 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1436 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 302 ; Joffe, P., 2007, *Creative Gardening with Indigenous Plants. A South African Guide*. Briza. p 299 ; Llamas, K.A., 2003, *Tropical Flowering Plants*. Timber Press. p 51 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 693 (Drawing)