

Echinocereus triglochidiatus Engelmann

Identifiants : 12331/echtri

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 27/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Caryophyllales ;
- Famille : Cactaceae ;
- Genre : Echinocereus ;

- Synonymes : *Cereus gonacanthus* Engelmann & Bigelow, *Echinocereus gonacanthus* (Engelmann & Bigelow) Lemaire, *Echinocereus triglochidiatus* var. *gonacanthus* Boissvain, *Echinocereus triglochidiatus* var. *inermis* G.D. Rowley ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Claret cup cactus*, , *Clear-up cactus*, *Black-spine claret-cup cactus*, *King's crown cactus*, *Red hedgehog-cactus*, *Robust claret-cup hedgehog*, *Rose's claret-cup cactus*, *Rose's hedgehog*, *Spineless hedgehog*, *White-spined claret-cup hedgehog* ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Parties comestibles : fruit^{10(+x)} (traduction automatique) | Original : Fruit^{10(+x)} Les fruits sont consommés frais ou transformés en conserves. La pulpe du fruit est tranchée et cuite comme de la courge. Il peut être cuit dans du sucre pour faire un cornichon sucré



néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Anderson, E.F., 2001, *The Cactus Family*, Timber Press p 250 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As *Echinocereus gonacanthus*) ; Benson, L., 1969, *The Native Cacti of California*. Stanford University Press. p 178 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 388 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 527 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 63 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 91 ; Innes, C. and Glass, C., 1997, *The Illustrated Encyclopedia of Cacti*. Sandstone Books. p 78 ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 329 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1836 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 26 ; MacMahon, J.A., 1990, *Deserts*. Audubon Society Nature Guides. Knopf. p 357 Plate 42 ; Martin, F. W., et al, 1987, *Perennial Edible Fruits of the Tropics*. USDA Handbook 642 p 86 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 206 ; Uphof, ; F. A. Wislizenus, *Mem. tour N. Mexico* 93. 1848