

# ***Crataegus pubescens Steud.***

**Identifiants : 9824/crapub**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 02/05/2024**

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade : Angiospermes ;**
- **Clade : Dicotylédones vraies ;**
- **Clade : Rosidées ;**
- **Clade : Fabidées ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Plantae ;**
- **Division : Magnoliophyta ;**
- **Classe : Magnoliopsida ;**
- **Ordre : Rosales ;**
- **Famille : Rosaceae ;**
- **Genre : Crataegus ;**

- **Synonymes : Crataegus gracilior J. B. Phipps, Crataegus stipulacea ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Manzanilla , Manzanilla, Manzanita, Teijocote Hawthorn, Tejecote ;**



- **Note comestibilité : \*\*\***

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

**Parties comestibles : fruit<sup>{}{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup> | Original : Fruit<sup>{}{{0(+x)}} Les fruits sont utilisés pour faire de la gelée, des confitures et des conserves. Pour le ragoût, ils sont bouillis avec des cendres de bois pour enlever la peau puis bouillis dans du sirop chaud</sup>**



**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Note médicinale : \*\***

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

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

◦<sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Crataegus\\_pubescens](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Crataegus_pubescens) ;

*dont classification :*

*dont livres et bases de données :<sup>6</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;*

*dont biographie/références de<sup>7</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

*Arellanes, Y., et al, 2013, Influence of traditional markets on plant management in the Tehuacan Valley. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:38 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 296 ; Caballero, J. N., & Mapes, C. S., 1985, Gathering and Subsistence Patterns among the Purhepecha Indians of Mexico. J. Ethnol. 5(1): 31-47 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 240 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 197 ; FAO, 1993, Valor Nutritivo Y Usos en Alimentacion humana de Algunos Cultivos Autoctonos Subexplotados de Mesoamerica. FAO, Santiago, Chile. p 30 ; Fowler, D. G., 2007, Zambian Plants: Their Vernacular Names and Uses. Kew. p 55 ; Fox, F. W. & Young, M. E. N., 1982, Food from the Veld. Delta Books. p 155 ; Glowinski, L., 1999, The Complete Book of Fruit Growing in Australia. Lothian. p 43, 44 (As Crataegus mexicana) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 226 ; Hernandez Bermejo, J.E., and Leon, J. (Eds.), 1994, Neglected Crops. 1492 from a different perspective. FAO Plant Production and Protection Series No 26. FAO, Rome. p17 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 75 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 75 (As Crataegus mexicana) ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 131 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 288 (As Crataegus mexicana) ; Lord, E.E., & Willis, J. H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 52 ; Marshall, E. and Newton, A. C., 2003, Non-Timber Forest Products in the Community of El Terrero, Sierra de Manantlan Biosphere Reserve, Mexico: Is Their Use Sustainable? Economic Botany 57(2):262-278 ; Nomencl. bot. ed. 2, 1:433. 1840 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As Crataegus mexicana) ; Popenoe, ; Reis, S. V. and Lipp, F. L., 1982, New Plant Sources for Drugs and Foods from the New York Botanical Garden herbarium. Harvard. p 98*