## Rhus glabra L., 1753 (Sumac glabre)

Identifiants : 27322/rhugla

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- Classification phylogénétique :
  - Clade: Angiospermes;
    Clade: Dicotylédones vraies;
    Clade: Rosidées;
    Clade: Malvidées;
  - Ordre : Sapindales ; Famille : Anacardiaceae ;
- Classification/taxinomie traditionnelle :
  - · Règne : Plantae ;
  - Division : Magnoliophyta ;
  - · Classe: Magnoliopsida;
  - · Ordre: Sapindales;
  - · Famille : Anacardiaceae ;
  - · Genre: Rhus;
- Synonymes: Rhus borealis Greene, Rhus calophylla Greene, Rhus cismontana Green, Rhus glabra var. borealis Britton, Rhus occidentalis (Torr.) Blank;
- Synonymes français : sumac bois glabre, vinaigrier ;
- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : smooth sumac, scarlet sumach, mountain sumac, vinegar tree ;



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

Partie(s) comestible(s)<sup>{({0(+x)}}</sup>: fruit, herbe, épices feuilles, graines<sup>{({0(+x)})</sup></sup>

Utilisation(s)/usage(s)<sup>{{{0(+x)}}}</sup> culinaire(s):

- -les baies sont consommées ; elles peuvent être séchées ; elles sont utilisées pour faire une boisson aigre ; les fruits sont meurtris dans l'eau, puis le liquide pressé à travers un tissu et du sucre est ajouté ;
- -les jeunes pousses crues sont consommées comme salade ; jeunes pousses également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*) ;
- -les racines pelées sont consommées crues (((0(+x).

Les baies sont mangées. Ils peuvent être séchés. Ils sont utilisés pour faire une boisson acide. Les fruits sont meurtris dans l'eau, puis le liquide est filtré à travers un chiffon et du sucre ajouté. Les jeunes pousses crues sont consommées en salade. Les racines pelées sont consommées crues



Risque de confusion avec d'autres espèces de Sumac dont les fruits sont toxiques. Risque de confusion avec d'autres espèces de Sumac dont les fruits sont toxiques  $\{\{((dp^*)(Wiki), ((dp^*)(Wiki), ((dp$ 

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



## De gauche à droite :

Par Catesby, M., natural history of Carolina, Florida, and the Bahama Islands, ed. 2 (1748-1756) Nat. Hist. Carolina, ed. 2 vol. 1 (1754) t. 104, via plantillustrations

Par Lounsberry, A., Rowan, E., guide to the trees (1900) t. 158, via plantillustrations

## · Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

• Statut:

Les fruits sont surtout consommés par les enfants (((0+x) (traduction automatique)

Original : The fruit are eaten especially by children ((0)+x).

• Distribution:

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il pousse surtout sur les sols sableux. Il pousse jusqu'à environ 2000 m d'altitude dans les régions du sud-est des États-Unis. Il convient aux zones de rusticité 2-9<sup>{{({o(+x)} (traduction automatique)}}}</sup>

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It grows especially on sandy soils. It grows up to about 2,000 m altitude in SE regions of the USA. It suits hardiness zones  $2-9^{(\{(0+x)\})}$ .

· Localisation:

Australie, Grande-Bretagne, Canada, Mexique, Amérique du Nord, USA ((10(+x) (traduction automatique)

Original: Australia, Britain, Canada, Mexico, North America, USA ((0(+x)).

• Notes:

Il existe environ 200 espèces de Rhus (((0(+x) (traduction automatique)

Original: There are about 200 Rhus species ((0(+x).

- Nombre de graines au gramme : 50 ;
- Liens, sources et/ou références :
  - "3.FORAGERS" (en anglais): https://the3foragers.blogspot.fr/2011/07/foraging-edible-sumacs.html;
  - ° 5"Plants For a Future" (en anglais): https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rhus\_glabra;

dont classification:

• "The Plant List" (en anglais): www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1300002;

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

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

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994); Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 881; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 119; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 883; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1204; Duke, J.A., 1992, Handbook of Edible Weeds. CRC Press. p 166; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, Edible Wild Plants. A North American Field guide. Sterling, New York p 185; Esperanca, M. J., 1988. Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 2. p 227; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 10; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 225; Flowerdew, B., 2000, Complete Fruit Book. Kyle Cathie Ltd., London. p 189; Grandtner, M. M., 2008, World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database https://www.wdt.qc.ca); Harter, J.(Ed.), 1988, Plants. 2400 copyright free illustrations. Dover p 23.3; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 560; Hemphill, I, 2002, Spice Notes. Macmillan. p 377; Jackes, D. A., 2007, Edible Forest Gardens; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 156; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1853; Kremer, B.P., 1995, Shrubs in the Wild and in Gardens. Barrons. p 193; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 548; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 71; Loughmiller, C & L., 1985, Texas Wildflowers. A Field Guide. University of Texas, Austin. p 8; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 90; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 154; Sp. pl. 1:265. 1753