

**BLÉ ROUGE D'ALTKIRCH**

*Blé rouge hâtif d'Alsace.*

D'hiver.

Paille courte, souple, blanc jaunâtre, souvent rouge à la base de l'épi.

Épi rouge cuivré, très effilé, aristé, souvent recourbé à maturité. Épillets peu serrés sur l'axe.

Grain long, rouge, ordinairement maigre sous le climat de Paris.

Originaire de l'Alsace, où il était cultivé de temps immémorial, c'est le blé par excellence des pays montagneux et froids de l'est de la France. Il talle bien, formant au cours de l'hiver de petites rosettes étalées sur le sol qui prennent une teinte rougeâtre caractéristique.

D'après M. Paul Genay qui le sélectionne depuis longtemps et a, pour une bonne part, contribué à le répandre dans les cultures après l'hiver rigoureux de 1890-91, le principal mérite de ce blé réside dans sa rusticité. C'est, en effet, de tous les blés celui qui présente la plus grande résistance au froid ; mais, par contre, son rendement quoique assez bon, est, dans les bonnes terres, inférieur de près d'un tiers à celui des variétés généralement employées dans la culture intensive.

A son actif on peut citer encore sa résistance à la verse et à l'échaudage. Il réussit dans les terres calcaires de la Champagne, mais donne toute sa mesure dans les terres fortes et argilo-calcaires.

