

Sjalot - Bewaarproef

De resultaten van het onderzoek in 1954 en 1955 werden vastgelegd in Mededeling No. 5 van het Proefstation, getiteld: „Warme bewaring van plant-sjalotten”.

Het onderzoek werd voortgezet met een bewaarproef bij verschillende temperaturen, nl. 9, 17, 20, 23, 25^{1/2} en 30° C gedurende 9 en 12 weken; 9° C diende als standaardtemperatuur. De ontwikkeling van het gewas bleek ongunstig te worden beïnvloed door bewaring bij 17° C en 20° C. De veldjes, waarvan het plantgoed bij 23° C en 25^{1/2}° C was bewaard, bleven in het begin in groei ten achter bij onbehandeld, doch haalden de achterstand later in. 30° C bleek een te hoge temperatuur: er werden afwijkende verschijnselen in het loof door veroorzaakt.

Om de juistheid na te gaan van de in de praktijk gepropageerde mening, dat secundaire aantasting door valse meeldauw (*Peronospora destructor*) door warme bewaring van het plantgoed zou worden voorkomen, werd het aantal planten genoteerd, dat door deze ziekte werd aangetast. Hierbij werden de volgende cijfers verkregen.

Temperatuur in ° C	Tijdsduur in weken	Aantal zieke planten
9	12	5
17	9	3
17	12	5
20	9	4
20	12	2
23	9	4
23	12	1
25 ^{1/2}	9	5
25 ^{1/2}	12	3
30	9	—
30	12	—

Het aantal planten per object bedroeg 150. Uit de tabel blijkt dat bij 25^{1/2}° C, welke temperatuur ongeveer overeenkomt met de in de praktijk gebruikelijke, de aantasting niet werd tegengegaan.

De invloed op de ontwikkeling van bloemstengels was ook nu weer zeer duidelijk. Na bewaring bij 20° C was het aantal al zeer gering. Helaas moesten de zeer belangrijke bepalingen omtrent afrijping en opbrengst achterwege blijven, doordat het gewas ernstig werd aangetast door witrot (*Sclerotinia cepivorum*). De proeven worden voortgezet.