

Sjalot-bewaarproef

Dit onderzoek, dat tot doel heeft na te gaan wat de invloed is van de bewaar-temperatuur van het plantgoed op de ontwikkeling van sjalotten, werd in het verslagjaar voortgezet. De proef bestaat uit 15 objecten, die tijdens de wintermaanden alle een afzonderlijke bewaar-temperatuur gedurende uiteenlopende perioden hebben meegemaakt. De temperaturen varieerden van 1 tot 30° C, de duur van de periode van 6 tot 12 weken. Voor deze bewaring mochten wij gebruik maken van de temperatuurcellen van het Laboratorium voor Bloembollendonderzoek te Lisse.

De opkomst verliep zeer onregelmatig, van sommige objecten bleef een aantal planten weg. Er kon niet worden vastgesteld of deze slechte opkomst te wijten was aan een bepaalde bewaar-temperatuur, daarvoor waren de opkomstverschillen te grillig. De stand van het gewas bleef tijdens de groeiperiode ongelijk. De oogst werd bemoeilijkt door de zeer natte zomer. Tot overmaat van ramp kwamen in het proefveld enkele plekken voor waar de sjalotten tamelijk werden aangetast door witrot (*Sclerotium cepivorum*).

Dat de bewaar-temperatuur van invloed is op het doorschieten is bekend. In het verslagjaar kwamen zelfs nog enkele schieters voor in het object dat gedurende 9 weken bij 20° C was bewaard. Bewaring gedurende 12 weken bij 20° C gaf geen zaadstengels, evenmin als de objecten die bij nog hogere temperatuur waren bewaard.

De invloed van de bewaar-temperatuur op de afrijping van het gewas kwam weer duidelijk naar voren. Naarmate deze temperatuur hoger was en de bewaring langer duurde, verliep de afrijping trager.

Hoewel de opbrengstcijfers als gevolg van de ongelijke stand en de plaatselijke witrotaantasting niet geheel betrouwbaar genoemd kunnen worden, waren toch de beide objecten die dit jaar de hoogste opbrengst hadden dezelfde als die welke in 1959 bovenaan stonden. Dit waren respectievelijk de bewaring gedurende 7 weken bij 30° C en de bewaring gedurende 12 weken bij 20° C. In deze beide objecten was ook de verklistering het sterkst, alhoewel de onderlinge verschillen tussen de diverse objecten in de proef niet groot waren. Volledigheidshalve kan nog worden aangestipt dat genoemde objecten ook in 1958 reeds een goede indruk maakten. In 1961 zal deze proef worden voortgezet en zo mogelijk worden afgesloten.

Sjalot-doorstookproef

Deze proef die in 1957 is opgezet heeft tot doel na te gaan welke invloed een gedurende enkele jaren voortgezette temperatuurbehandeling van het plantgoed heeft op ontwikkeling, schietneiging en opbrengst van het gewas. De volgende objecten zijn hierin opgenomen:

1. Onbehandeld (koude bewaring bij 9° C);
2. 1958/'59 onbehandeld; 1959/'60 12 weken 25¹/₂° C;
3. 1958/'59 12 weken 25¹/₂° C; 1959/'60 onbehandeld;
4. 1958/'59 12 weken 25¹/₂° C; 1959/'60 12 weken 25¹/₂° C.

In deze proef was de opkomst aanzienlijk beter, de stand kon redelijk worden genoemd. De onbehandelde objecten hadden een stevig gewas, de warm bewaarde sjalotten gaven een wat langere en slappere gewasontwikkeling. Ook in de doorstookproef kwamen plekje met witrotaantasting voor.

Slechts object 1 had enkele zaadstengels, in de overige objecten was van doorschieten geen sprake. De snelheid van afrijpen vertoonde dezelfde lijn als in de eerstgenoemde sjalottenproef, namelijk een langzamer afrijpen bij het warm bewaarde plantgoed. Het verschil bedroeg 8 - 10 dagen. Ook de invloed van eerder toegepaste bewaring leek merkbaar, in die zin dat object 4, dat 2 jaar achtereen bij $25\frac{1}{2}^{\circ}$ C was bewaard, nog iets later was dan object 2 dat het jaar van te voren bij 9° C was bewaard.

De opbrengst van de $25\frac{1}{2}^{\circ}$ C objecten lag beduidend hoger dan van de objecten die in het winterseizoen 1959-1960 bij 9° C waren bewaard. Ook de verklistering was in de warm bewaarde objecten sterker dan in de objecten 1 en 3. De verschillen waren echter klein, evenals in de hiervoor genoemde proef. Ook de doorstookproef zal in elk geval nog één jaar worden voortgezet.