

## ZAADWINNING UIT VLEZIGE VRUCHTEN MET BEHULP VAN ZOUTZUUR

door  
Dr H. VAN VLOTEN.

In de handleiding „Boomzaden” van de Ned. Boschbouw Vereeniging vindt men op bladzijde 30 onder 14., dat „het aanbeveling verdient de zaden van besdragende soorten voor het stratificeeren van het vrucht- vleesch te scheiden. Dit doet men door dadelijk na het plukken aan eer- hoop te zetten en zoo noodig — bijvoorbeeld bij moeilijk rottende vruch- ten, zooals hulst en lijsterbes — enkele malen om te zetten en wat vochtig te houden, eventueel afdekken met een rietmat, zoodat het vruchtvleesch gaat broeien en rotten. Wanneer dit proces duchtig aan den gang is, wordt het geheel goed in water gewasschen en daarbij flink met de hand gekneed, zoodat alle zaden en het vruchtvleesch worden gescheiden. Ver- volgens wordt het water met het vruchtvleesch afgegoten, zodat alleen de zaden overblijven, welke meestal op den bodem van het vat blijven liggen.”

Prof. Dr Ir S. J. Wellensiek en A. Groot hebben op grond van buitenlandse ervaringen een andere methode dan het fermenteren of gisten beproefd bij tomaten, komkommer, meloen en op kleinere schaal asperges, aardbeien, Amerikaanse bosbessen, rode bessen en zwarte bes- sen en wel met zoutzuur \*).

De proeven met tomaat, komkommers en meloen zijn uitvoerig beschre- ven. De auteurs werkten steeds met handelszoutzuur (27 gewichtspersen- ten zuiver zoutzuur, soortelijk gewicht van 1.14 en normaliteit van 8.41).

Een bepaald gewicht tomaten werd gekneusd door stampen. Hieraan werd een bepaalde hoeveelheid zoutzuur toegevoegd. Duur van de in- werking was 30 minuten. Gedurende deze periode werd enige malen omgeroerd. Na afloop werd eerst uitgewassen op een wijdmazige zeef, die het zaad doorliet, doch de schillen achterliet. Het zaad werd vervol- gens enige malen omgeroerd met ruim water, dat bij afgieting de meeste verontreinigingen meenam. Ten slotte werd het zaad gedroogd.

De resultaten waren bij toevoeging van 2 cc, 4 cc en 6 cc zoutzuur aan 100 gr. tomatenvruchtvlees en na 2 dagen gisten van eenzelfde hoe- veelheid, alles bij kamertemperatuur :

behandeling	zuiverheid	kiemenergie	kiemkracht
gegist 2 dagen	99 %	99 %	99 %
2 cc zoutzuur	99 %	98 %	98 %
4 cc zoutzuur	99 %	99 %	99 %
6 cc zoutzuur	99 %	53 %	58 %

Bij komkommer met dezelfde behandeling, alleen een gisting, die 3 dagen duurde en andere hoeveelheden zoutzuur :

\*) Med. N.A.K.G. 4 (22) : 163—164, 1947.

behandeling	zuiverheid	kiemenergie	kiemkracht
gegist 3 dagen	100 %	82 %	96 %
uitgewassen	100 %	76 %	92 %
1 cc zoutzuur	100 %	86 %	100 %
2 cc zoutzuur	100 %	99 %	100 %
3 cc zoutzuur	100 %	56 %	92 %

Teveel zoutzuur schaadt zeer duidelijk. Bij tomaat werd met behoud van goede kiemenergie en kiemkracht met zoutzuur in niet te grote hoeveelheid in een half uur bereikt, wat de spontane gisting in 2 dagen doet.

Bij komkommer blijkt bovendien nog een voordeel, vooral in de kiemenergie en het verkrijgen van forser planten bij behandeling met 2 cc zoutzuur.

De auteurs wijzen in hun conclusie erop, dat de methode met behulp van zoutzuur zeer bruikbaar is en waarschijnlijk voor alle gewassen met vlezige vruchten kan worden toegepast. Zij verkregen met 20 cc handelszoutzuur per kg fijn gestampte verse vruchten bij kamertemperatuur de beste resultaten. Zij verwachten, dat ook verschillende bosbouwgewassen voor deze behandeling in aanmerking komen.

Wellicht bestaat er gelegenheid voor de boomkwekers en in de kwekerijen van bosbedrijven, om in deze richting proeven te nemen. Het Bosbouwproefstation T.N.O. houdt zich aanbevolen voor eventuele ervaringen.

Bij een herdruk van de „Boomzaden” zou een desbetreffende aanvulling kunnen worden gegeven.