

Ooit belicht vanuit drie invalshoeken de brede geschiedenis van de bloembollensector:

- Wat gebeurde er 25, 50, 75 of 100 jaar geleden?
- Een bijzonder boek uit de KAVB-bibliotheek.
- Een uitvinding die de sector sterk heeft beïnvloed.



Warmte als bestrijder

Hoe zag de mechanisatie er honderd jaar geleden uit in de bloembollensector? Een speciale tentoonstelling was er nog niet. Handwerk overheerste. Maar in 1919 werd wel de basis gelegd voor nieuwe technieken in de bestrijding van ziekten.

Tekst: Arie Dwarswaard | Fotografie: René Faas

In 1917 kreeg de bloembollensector zijn eigen onderzoeker: doctor Egbertus van Slogteren. De noodzaak was hoog: in narcis bedreigden vlieg en aal de exportmogelijkheden. Aan Van Slogteren om voor die problemen snel een oplossing te vinden. Wat het stengelaaltje betreft, was Van Slogteren niet de enige die zocht naar een goede bestrijdingsmethode. Ook Groot-Brittannië kampte in de narcis-senteelt met een groeiend probleem op dat terrein. Daar was het de onderzoeker James Ramsbottom die in 1915 de eerste proeven deed met een warmwaterbehandeling. Weliswaar gingen de aaltjes daarvan grotendeels dood, maar de opkomst van de bollen liet ook sterk te wensen over. Van Slogteren ging in Lisse met eenzelfde techniek aan de slag.

WEL GEZOND

Augustus 1919 gaf Van Slogteren een lezing over de proeven die hij had genomen om een aantal ziekten in de bloembollen te bestrijden met warmte. Het betrof het sten-

gelaaltje in narcis en hyacint en het geelziek in hyacinten. In het Weekblad voor Bloembollencultuur van 19 en 22 augustus is het verslag van die lezing te vinden. Voor de aanpak van stengelaaltje trad Van Slogteren in de voetsporen van Ramsbottom en noemde in zijn verhaal ook de resultaten die zijn Britse collega had geboekt. Van Slogteren liet door de Sassenheimse teler en exporteur Warnaar een ketel bouwen, goed voor vier manden bloembollen. In Engeland, zo legde Van Slogteren uit, was een veel grotere machine gebouwd, maar die kostte dan ook vijfduizend gulden. Geen optie voor de Nederlanders.

In 1918 had Van Slogteren de eerste resultaten, die er goed uitzagen. Een jaar later kon hij al een aantal aspecten benoemen die van invloed waren op het wel of niet slagen van de warmwaterbehandeling. Dat waren onder meer de kookduur, de bolgrootte en het kooktijdstip. Het beste was om zo snel mogelijk na het rooien te koken. Met dit onderzoek legde Van Slogteren een eeuw geleden de basis voor de warmwa-

terbehandeling. En die sloeg aan. Menig dorp met bloembollenteelt kreeg een zogenoemde warmwaterinstallatie. Een bijzondere vermelding geldt voor het eiland Texel, waar van oudsher veel narcissen werden geteeld. Daar werd in augustus 1930 een warmwaterinstallatie in gebruik genomen, die werd vernoemd naar prof. dr. E. van Slogteren. Deze was gelegen bij Waalenburg. Op basis van krantenadvertenties blijkt dat deze inrichting voor het behandelen van bloembollen in ieder geval tot 1939 heeft bestaan.

HEETSTOOK

Een ander probleem dat met warmte kon worden aangepakt, was het geelziek. Al sinds de jaren tachtig van de 19e eeuw vormde deze bacterieziekte in hyacint een groot gevaar, omdat de mogelijkheden voor de bestrijding van bacterieziekten maar heel beperkt waren. Van Slogteren wist dat bij 47 graden de bacterie sterft. Die temperatuur is echter ook dodelijk voor de bol. In 1918 nam hij proeven met iets lagere temperaturen, namelijk 45 en 46 graden. Als hij hyacinten twaalf uur bij deze temperatuur behandelde, dan nam de geelziekbemetting flink af. En dus gaf Van Slogteren de telers in 1919 het advies om eens te experimenteren met het toedienen van warmte gedurende een kortere of langere periode. Een van zijn adviezen was om enkele weken 30 graden te geven en dan een etmaal 46 graden geven. Daarmee werd de basis voor de huidige heetstookbehandeling gelegd. En dat in een tijd dat de mechanische verwarming van schuren en de bouw van goede cellen nog in de kinderschoenen stond. En zo werd in 1919 de basis gelegd voor het koken en heetstoken. Anno 2019 blijft warmte als bestrijder in beeld. Heetstook is beter dan koken, maar het effect van warmte blijft. ♦