

Dosen in einem trockenen, kühlen Raum (möglichst bei 5 °C) mit Zwischenräumen gelagert, damit die Luft zwischen ihnen zirkulieren kann.

Als nächstes muß der Produzent seinen Sirup in passender Form zum geeigneten Zeitpunkt und an einem günstigen Platz dem Verbraucher zugänglich machen. In Quebec werden 90 % der Produktion an große Vertriebsfirmen verkauft, die den Sirup für den Einzelhandel verpacken und in Güteklassen einteilen. In den übrigen Provinzen wird der Sirup jedoch meist direkt an Einzelhändler oder Verbraucher verkauft.

Die Einteilung des Ahornsirups in Güteklassen erfolgt auf Grund seiner Farbe, seines Geschmacks, seines Gehalts an Salzen und aufgeschlängelten Feststoffen sowie an anderen Zuckerarten als Fruktose und Glukose. Außerdem wird er auf seinen Bleigehalt hin geprüft, der auf verschiedene Ursachen, beispielsweise die Verwendung schlechter Verdampfbecken, zurückgeführt werden kann.

Die Farbe ist ein besonders wichtiges Güte Merkmal, doch muß der Sirup 65-70 Grad auf der Brix-Skala (einem Standardmeßverfahren für Zuckerlösungen) erreichen, ehe er nach seiner Farbe eingestuft werden darf.

### Verbrauch

Reiner Ahornsirup ist ein organisches Nahrungsmittel, das nahrhaft, wohlschmeckend und vielseitig verwendbar ist. Am liebsten wird er "einfach so" auf Pfannkuchen, Waffeln, Eiskreme oder anderen Süßspeisen gegessen. Er kann aber auch weiterverarbeitet werden und erfreut den Gaumen dann als Karamelle und Konfekt, unraffiniertes (braunes) oder raffiniertes Zucker, Würfel- oder Kandiszucker und als Ahornbutter. Außerdem läßt sich eine ganze Reihe von Gerichten damit würzen.

Die Ernte des Ahornsirups spielt schon seit Pionierzeiten eine traditionelle Rolle im Leben der Menschen in Ostkanada und in den Neuenglandstaaten Amerikas. Nach dem langen, harten Winter kündigt er den Frühling, das Erwachen neuen Lebens, endlich an.

Selbst heute, wo die meisten Menschen in Städten wohnen und kaum mehr Kontakt zum Landleben haben, strömen zahllose Besucher alljährlich um diese Zeit "in den Zuckerbusch". Für die Erwachsenen ist das ein nostalgischer Ausflug in Bilder und Düfte aus ihrer Kindheit, während die lieben Kleinen sich an Ahornkaramell gütlich tun, der am besten schmeckt, wenn man ihn heiß auf sauberen Schnee gießt und von dort mit einem Stöckchen aufrollt.

---

### Eine implantierbare künstliche Lunge

Dr. Pierre Morin, Leiter der Forschungsabteilung des Laval-Krankenhauses in Ste. Foy (Quebec), gab unlängst die Entwicklung des Prototyps einer einzigartigen künstlichen Lunge bekannt, die vielleicht schon in nächster Zukunft eine natürliche Lunge für immer ersetzen könnte. Dieses erste künstliche Organ, das zur Einpflanzung in den menschlichen Körper konstruiert worden ist, wurde im Januar Wissenschaftlern und Ärzten in Toronto auf der Jahrestagung des "Royal College of Physicians and Surgeons of Canada" vorgeführt.

Mit Unterstützung einer Forschergruppe der Laval-Universität hat Dr. Morin seit rund zwei Jahren auf diesem Gebiet gearbeitet. Das Ergebnis ist diese künstliche Lunge, die im Laufe der kommenden 18 Monate in Versuchen an Schafen erprobt werden soll. Die bisher durchgeführten Laborteste waren schlüssig, so daß jetzt nur noch die erforderlichen Tierversuche gemacht werden müssen, ehe der Apparat im lebendigen menschlichen Körper erprobt werden kann. Diese Endphase der Entwicklung einer künstlichen Lunge könnte länger dauern, damit man ihr Verhalten über einen größeren Zeitraum hinweg beobachten kann. Laut Dr. Morin ist schwer vorauszusagen, wie der Körper auf diesen Eingriff reagieren wird.