



Die bisher zum Abzapfen des Saftes benützten Blecheimer waren malerischer, aber unpraktisch.

nicht als Einzelhandelsprodukt. Obwohl die Sortennamen in Ontario, Quebec und den Atlantikprovinzen verschieden lauten, müssen alle Ahornsyrupprodukte diesen Normen des kanadischen Landwirtschaftsministeriums entsprechen.

Die Produzentenverbände haben sich in letzter Zeit in verstärktem Maße dafür eingesetzt, daß die Bezeichnung "Maple" nicht für Syruparten benutzt wird, bei denen es sich nicht um reinen Zuckerahornsyrup handelt.

Kanadier kam dem Chrysippusfalter auf die Schlichte

Dr. Fred Urquhart, Zoologieprofessor an der Universität Toronto, löste ein langjähriges Rätsel der Natur, als er den Winteraufenthalt und Brutplatz des Chrysippusfalters (Danais chrysippus) ausfindig machte.

Diese großen, orange-und-schwarzgefärbten Schmetterlinge trifft man im Sommer oft in Ostkanada und den Vereinigten Staaten an. Fred Urquhart war von ihnen fasziniert, als er vor mehr als 60 Jahren auf der Niagara-Halbinsel in Ontario aufwuchs. Mit neun Jahren hatte er bereits viele Bücher über sie gelesen, doch stand in keinem, warum diese Falter im Gegensatz zu den anderen Schmetterlingen, die er beobachtete, nicht in Kanada ausschlüpfen.

Der Gedanke, daß diese zerbrechlichen Geschöpfe etwa Hunderte von Kilometern wandern könnten, um dem kanadischen Winter zu entgehen, ließ den künftigen Zoologen nicht mehr los. Urquharts Karriere begann mit einer Anstellung als Biologe beim Royal Ontario Museum; ungefähr um die gleiche Zeit nahm er auch seine Lehrtätigkeit an der Universität Toronto auf. Jahrelang versuchte er vergeblich, Schildchen zu erfinden, die man am Schmetterling als Markierung befestigen könnte. Eines Tages konnte er dann feststellen, daß die Etikettchen, die Supermärkte für Preisangaben auf Gläsern benutzen, an den Schmetterlingsflügeln haften bleiben, den Flug nicht behindern und feuchtigkeitsbeständig sind.

die Provinzregierung die Verwendung von Kunststoffschläuchen und -zapfhähnen zur Saftgewinnung. Der Saft der angezapften Zuckerahornbäume fließt dann durch diese Kunststoffleitungen direkt zum Eindampfungsraum oder nach zentralen Sammelstellen. Bei erheblicher Senkung der Lohnkosten läßt sich dadurch die Ausbeute um 30 bis 100 % steigern.

Angesichts der steigenden Heizöl- und Gaspreise feuern viele Syrupproduzenten jetzt wieder ihre Eindampfungsessel mit Holz. Der Ahornsafte, der bis zu 96 % aus Wasser besteht, muß auf 140 °C erhitzt und so lange eingedampft werden, bis der Zuckergehalt des so gewonnenen Syrups mindestens 66 % beträgt.

Strenge Qualitätsnormen

Die Ahornsyrupsorte "Canada No. 1 Maple Syrup" muß eine einheitliche Farbe aufweisen, ungetrübt sein und bestimmte Anforderungen in farblicher Hinsicht erfüllen, wobei es drei Klassen gibt: extra hell, hell und mittelbraun. Sie darf keine Spur von Gärung oder sonstige Mängel hinsichtlich Geschmack und Geruch aufweisen. Die gleichen Bedingungen muß "Canada No. 2" erfüllen, doch darf diese Sorte stärker nach Ahorn schmecken und muß bernsteinfarbig sein. "Canada No. 3" ist nur zur Verarbeitung, beispielsweise in Backwaren und Konfekt, bestimmt oder wird zur Verwendung in Syrupmischungen exportiert, gilt also