

## La Loi sur l'examen de l'investissement étranger

Selon un rapport déposé le 27 octobre à la Chambre des communes, l'effort de tamisage qu'a tenté le Gouvernement canadien en vertu de la Loi sur l'examen de l'investissement étranger créée en avril '74 a produit, dès la première année, des résultats substantiels, notamment la création de 7,000 nouveaux emplois et plus de 500 millions de dollars de nouveaux placements. A cela s'ajoutent une augmentation des exportations et des achats d'articles et de services canadiens, une amélioration de l'efficacité et de la technique, un renforcement de la recherche et du développement, et une plus grande variété d'articles produits au Canada.

Cet accroissement d'efficacité et ces progrès techniques sont apparus dans 94 p. 100 des cas agréés. Dans 86 p. 100 des cas agréés, on a connu des niveaux plus élevés d'activité économique, tels qu'une hausse de l'emploi et des exportations, de nouveaux investissements, un traitement plus actif des ressources, une plus grande utilisation d'articles et de services canadiens.

Le processus de tamisage, toujours selon le rapport, fournit aux Canadiens de meilleures chances de participer à la direction et à la gestion de l'industrie canadienne. Par exemple, environ les deux tiers de l'actif transmis aux propriétaires étrangers étaient déjà sous contrôle étranger. Dans la grande majorité des cas, les nouveaux propriétaires ont tenu à assurer une participation nettement plus importante des Canadiens à titre d'actionnaires, d'administrateurs et (ou) de gestionnaires. Les sociétés sous contrôle canadien ne comptent que pour un tiers de l'actif passé aux mains de propriétaires étrangers. Sans un changement de propriétaire, une bonne partie de ces entreprises auraient été en difficulté et auraient couru des risques de pertes financières et de mises à pied considérables. Le processus de tamisage a contribué à raffermir leurs perspectives de financement et d'embauchage.

Il est aussi intéressant de noter que moins de 35 p. 100 de l'actif des compagnies sous contrôle canadien que l'Agence a examinées ont été autorisées à passer sous contrôle étranger. A peu près aucune grande compagnie sous contrôle canadien n'a été acquise par des propriétaires étrangers.

## Recettes pour les audacieux

*Un recueil de recettes provenant d'enfants d'une maternelle et rassemblées par leur professeur, Jane G. Martel, a paru cette année chez Thomas Allen & Son de Toronto. Il s'intitule Smashed Potatoes: A Kid's Eye View of the Kitchen et on peut se le procurer pour la somme de \$3.95 en écrivant à l'adresse suivante: Canadian Magazine Readers' Service, Département 131, 401 rue Bay, Toronto.*

*Voici une version française de trois recettes tirées de ce livre. Nous les recommandons - à la lecture et non à la cuisson.*

**Oeufs brouillés sur un plat plat**  
 5 livres de bacon bouilli  
 2 livres d'oeufs  
 3 livres de bière de gingembre  
 1 gras  
 8 gallons de sel  
 4 livres de piments  
 Des Corn flakes  
 1 couteau de beurre  
 Une fourchette, une cuillère et un plat

En premier, vous ouvrez les oeufs avec vos mitaines. Prenez seulement le dedans et jetez le reste dans l'évier.

Mettez les oeufs dans une poêle de 10 livres et cuisez le bacon dans une poêle en plastique. Réchauffez bien votre poêle. Si votre poêle est bien réchauffée, vous cuisez seulement deux minutes. Mais si elle n'est pas réchauffée, vous êtes obligés de cuire pendant 3 heures.

Grimpez sur la tablette et trouvez un plat plat.

Mangez le matin ou l'après-midi. Certain que vous aurez besoin de jus d'orange après.

**Toute une dinde**  
 1 gros sac rempli de toute une dinde (prenez-en une sans plumes dessus, pas comme celles que les colons mangeaient)  
 1 morceau géant de farce  
 1 tarte aux courges  
 1 tarte à la menthe  
 1 beau petit plat de baies sures  
 1 beau grand plat de légumes mélangés  
 20 plats de toutes sortes de douceurs: chocolats, cerises, arachides et autres choses du genre.

Levez-vous à la sonnerie du réveil et dépêchez-vous. Dépliez la dinde et ouvrez les trous qui sont dedans. Poussez la farce en dedans pour à peu près deux heures. Je pense que la farce peut être achetée de la ferme qui la fait.

Il faut épingler la farce sur la dinde, autrement elle sortirait. Prenez des épingles spéciales ou des grands clous.

Réchauffez bien la cuisine et là, vous pourrez faire cuire la dinde. On appelle

ça un oiseau, mais c'est pas ça.

Après, vous mettez les légumes dans un chaudron - un sur le dessus, puis un en-dessous et puis un autre au milieu. Ça fait des légumes mélangés. Mettez dedans deux contenants rouges de sel et aussi deux d'eau. Cuisez à moitié chaud.

Mettez des bonbons partout et Louise apportera les tartes.

Quand vos visiteurs vont être là, mettez votre tablier rouge.

**Bifteck et purée de patates écrasées et tarte aux pommes**

*Pour le bifteck*

1 livre de bifteck avec de la viande rouge dedans  
 5 patates ou 10 livres  
 10 pouces de sel

*Pour la sauce*

Toute une farine  
 6 pouces d'eau

*Pour la tarte*

10 pouces de pâte  
 3 pommes  
 7 livres de sucre

Mettez le bifteck dans une poêle plate sur la cuisinière à 8 (dit ma mère) ou à 10 (dit mon père) et cuisez-le 4 heures.

Coupez les patates et écrabouillez-les. Cuisez dans un grand chaudron, le même temps.

Après ça, mettez la pâte dans un plat en argent et écrasez-la avec un écraseur à patates et après, mettez encore de la pâte. Mettez dans le four à 9 pendant 5 minutes.

Mettez tout sur la table; vous allez peut-être avoir des visiteurs.

*Hebdo Canada est publié par la Direction de l'information, ministère des Affaires extérieures, Ottawa, K1A 0G2.*

*Il est permis de reproduire les articles de cette publication, de préférence avec indication de source. La provenance des photos, si elle n'est pas précisée, vous sera communiquée en vous adressant à Mlle Y. DuSault, éditeur.*