

Man erwartet, daß die Kartoffelausfuhr in diesem Jahr steigen wird. Am 1. November waren 3 000 Standardwagen (car-lots) exportiert worden im Vergleich zu 1 634 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Die Apfelernte ist geringer als im vergangenen Jahr, und die Großhandelspreise sind fester laut Aussage des Wirtschaftssachverständigen im Kanadischen Landwirtschaftsministerium R.W. Anderson.

Die kanadischen Farmer liefern ungefähr 80 % der im Lande vermarkteten Zwiebeln und Gurken, 70 % des Blumenkohls, 61 % des Kohls, etwa 28 % der Sellerie, 40 % des Spinats, 37 % der Spargeln, 22 % der frischen Tomaten und 20 % des Salats.

Dreißig Prozent der in Kanada verzehrten eingefrorenen und 65 % der frischen Erdbeeren sind im Lande gewachsen. Bei den anderen Früchten, die auf den heimischen Markt kommen, beträgt der in Kanada gewachsene Anteil in Prozent: Dosenbirnen 64, frische Birnen 60, Dosenpfirsiche 20, frische Pfirsiche 50, frische Trauben 36, frische Kirschen 72 und frische Aprikosen 80 Prozent.

Olympiade der Köche - Kanada brilliert

Auf der XIV. Kulinarischen Olympiade, die im Oktober 1976 in Frankfurt am Main abgehalten wurde, belegte Kanada innerhalb der nationalen Mannschaften bei der Bewertung den zweiten Platz hinter der Schweiz. Frankreich und die Vereinigten Staaten teilten sich in den dritten Platz.

Insgesamt gewannen die Küchenchefs der kanadischen Mannschaft 30 Gold- und zwei Silbermedaillen. Sie standen in diesem Achttagewettbewerb, der alle vier Jahre abgehalten wird, gegen die Küchenchefs von 20 Ländermannschaften.

Unter den Gerichten, die für Kanada Goldmedaillen gewannen, befanden sich: Alberta-Roastbeef (Alberta prime rib of beef), Polarsaibling (Arctic char), Kanadische Jungentenbrust (breast of Canadian duckling), Gefüllter Lammrollbraten (roast boned and stuffed lamb) aus Salt Spring Island (Britisch-Kolumbien). Sechs größere Rezeptarten wurden bewertet: Vorspeisen, warme und kalte Hauptgerichte, Büfets, Feingebäck und Nachtisch.

Zu der Nationalmannschaft gehörten: Hans J. Bueschkens von der Windsor Rennbahngesellschaft (Ontario), Tony Roldan von dem Harbour Castle Hotel, Toronto, Hubert Scheck von der Inn of the Sea, Vancouver Island (Britisch-Kolumbien), Marcel Kretz, Hotel la Sapinière, Val David (Québec), und Robert Vercleyen, CP Palliser Hotel, Calgary (Alberta). Es gab auch eine regionale Ost-, Zentral- und Westmannschaft, sowie eine Unterstützungsmannschaft.

Die Schnee-Eule

(In der vom Canadian Wildlife Service herausgegebenen Serie von Tierbeschreibungen "Hinterland Who's Who")

Die robuste Schnee-Eule (*Nyctea scandiaca*) kommt nur ungefähr jeden fünften Winter aus dem Norden nach Südkanada zu Besuch. Während dieser periodischen Besuche bietet sich den Südkanadiern Gelegenheit, eine der eigenartigsten und eindrucksvollsten Spielarten unter den 123 verschiedenen Eulensorten der Welt zu beobachten.

Die Schnee-Eule brütet in der Welt der arktischen Tundren. In Kanada bieten ihr die Polarinseln von Ellesmere-Land im Norden bis zum Baffin-Land im Osten und Banks-Land im Westen sowie die nördliche Küste von Yukon bis nach Labrador geeignete Brutplätze, doch werden nicht jedes Jahr alle Gebiete dieses Raums benutzt.

Aussehen und Gewohnheiten

Die Schnee-Eule mißt 55,9 bis 69 cm und hat eine Flügelspannweite von ungefähr 1,50 m. Das Weibchen ist größer und schwerer als die Männchen, wie das bei großen Falken und Eulen üblich ist.