

**Zu der Artis.**

**Übersicht über die kommenden Forschungen im höchsten Norden.**

In der nördlichen Eisregion beginnt jetzt wieder ein lebhafte Forschungsaufschluss. Den Reisen der neuen Expeditionen eröffnet die unter Leitung des Meteorologen Dr. A. C. Querlau stehende schweizerische Expedition, die eben von Kopenhagen aus mit dem Dampfer des Königl. Grönlandshandels „Doms Gade“ die Reise zur Westküste von Grönland angebrochen hat, um das Land an beide, die „arctische Sahara“, durchqueren. Diese erst zu überwinden, beginnt Dr. de Querlau die Wiederholung ihres im Juni, und zwar vom Gebiet der Disko-Insel aus, um sie bei der Handels- und Missionssiedlung Angmagssalik am der Ostküste zu beenden. Auf diese Art kommt etwa 700 Kilometer zurückgelegen, was den Berechnungen nach innerhalb einer Zeit von sechs Wochen geschehen kann, so daß die Wiederholung Anfang August zum Abschluß kommen würde. Bei der Durchfahrt von dem Arzt Dr. Moritz, Architekt sich und Ingenieur Soule aus Zürich beteiligt, während die anderen Teilnehmer seiner Expedition, Professor Dr. Metcalf aus Lausanne, Dr. Stollberg aus Straßburg und Dr. Post aus Bern in Godhavn an der Westküste bleiben, um Gesellschaftsreisen, meteorologische Beobachtungen und sonstige Arbeiten auszuführen. — Die dänische Grönlandsexpedition des Hauptmanns Koch, worn u. o. auf der deutsche Meteorologe Dr. Metcalf aus Marburg teilnimmt, tritt im Mai mit dem Schiff „Godthaab“ die Reise zur grönlandischen Ostküste an, überwintert dort in dem nördlich von Kaiser-Franz-Josef-Fjord befindenen Gebiet und beginnt die Wiederholung zur Westküste im folgenden Sommer.

Diese beiden Expeditionen werden somit die ersten interkontinentalen Vorläufe in der kommenden Forschung in der Artis bilden, wo auch in übrigen wieder eine hervorragende Forschungsfähigkeit vorliegt, u. a. durch Amundens Dreifahrer durch das nördliche Eisland, die nunmehr infolge des unermittelbar günstigen Verlaufs der norwegischen Südpolexpedition gesichert ist. Dazu addieren sich eine amerikanische Expedition zum Eroderland, das Peary seinerzeit auf seiner Nordumreise gelehnt hat, sowie eine norwegische Expedition nach Spitzbergen, wo diesen Sommer u. a. die früher entdeckten Walfürste und warmen Quellen näher erforscht werden sollen, und der russische Hauptmann Schow, der mehrwöchige Reise die Erreichung des Nordpolos durch Peary für faulen Zweck hat, scheint, will mit einer schon für diesen Sommer geplanten Expedition den Nordpol noch mal entdecken.

Forschungen über Eskimos werden gegenwärtig von den Polarreisenden Kunden im nördlichen Grönland und von Leuten im arktischen Kanada ausgeführt. Doch über das Schiff des dänischen Kapitäns Mittel, der 1909 mit der „Alabama“-Expedition nach Ohrönland fuhr, um nach hinterlistigen Papieren des verunglückten Förders Mylius Erichsen zu suchen und dann eine Wiederholung rings um die Nordküste Grönlands bis zur Westküste und hinab bis zu den Eskimos am Smithsfjord auszuführen, herstellt noch mit vor volligem Untergang. Sollte auch der kommende Sommer kein Lebenszeichen von Mittel bringt, untersagt es kaum einem Zweifel, daß sich in der Artis wieder einmal eines jener Dramen abspielen wird, die in der Geschichte der Polareisen eine häufige Rolle spielen.

**Kautschuk-Ersatz aus dem Meer.**

Eine Gelehrte, die sich schon jahrelang mit diesem Problem eingefügt hat, verlässt neuerdings, daß es ihnen gelungen ist, ein neues und sehr gutes Ersatz Produkt, das heißt für die seitliche Sorte Leder aus dem Ocean zu gewinnen, nämlich aus gewöhnlichem See-Ungang. Jede Vermehrung der mitseligen Hilfsliefe dieser Art ist in unseren Tagen unbedingt ein sehr verdienstliches Werk.

Man hat den neuen Produkt den passenden Namen „See-Gummit“ gegeben. Über die Art seiner Herstellung ist noch nichts Näheres bekannt. Man will aber aus dem bisher gewonnenen Proben zur Genüge ersehen haben, daß das See-Gummit einen besonders hohen Wert für die elektrischen Industrien hat, da es fälschlich und weiterseitig auch gegen die Wirkung von Seilen gefestigt ist und überdies einen nicht-entzündlichen Isolierstoff von ungewöhnlicher Stärke darstellt. Noch für viele andere Zwecke soll es sehr geeignet sein und für Dreibrüder-Wert den besten harten Leder gleichkommen, wenn nicht es übertrifft.

Für unsere Pacific-Küste ist diese Entwicklung sehr aussichtsvoll, da hier der Rohstoff zum Teil in so großer Menge zu finden ist.

**Die Weilenerin.**

**Ein neuer Stern am Himmel bei Weinfesttagen.**

Wenn man einem alten erfahrenen Weinmeister zufällig davon erzählt, daß dieser oder jener Wein bei dem letzten Diner besonders den Damen vorzüglich geschmeckt habe, so wird über das fiktiv gestellte Gesicht des Madamme leicht ein etwas spöttisches Lächeln gleiten. In der Tat ist oft behauptet worden, daß Frauen über Wein kein Urteil besitzen, doch das Schiff ist Ihnen das unschuldige Gesicht einer edlen Weinjunge verlost habe, und daß ihre Geschäftsfähigkeit für den Traubenzapf erst bei pridelen Champagner und vom süßen spanischen und portugiesischen Weinfesttagen beginne, beim Malaga und Portwein. Ihr Verhältnis für einen edlen Weinmeister, einen spritzigen Most oder einen schönen abgelaugten wollen Bruder Wein, ist die Zahl einer, die einen Wein nicht nur beschäftigt zu genießen, sondern auch wirtschaftlich zu verstehen, verhältnismäßig klein. Die edle Weinjunge ist eine seltene Gabe des Gottes, die vielleicht entwölft, nicht aber durch Fleiß und Übung erworben kann.

Es ist nun ein Zerrum, ob glauben, daß die Natur bei der Verteilung der Weinjungen einseitig das männliche Geschlecht bevorzugte. Die Zahl der Frauen, die als edle Weinjungen in Fachkreisen bekannt geworden sind, ist allerdings nur sehr klein. So galt die Frau des verstorbenen Londoner Weingrosshändlers Oldham als ein wahres Genie der Probiestube, und ihr feiner Geschmack ist ihrem Gatten bei der Auswahl des Berufes unfähige Dienste geleistet haben. Auch die vor zwölf Jahren in Paris verstorbenen Mme. Pommery war auf dem Gebiete der Weinbeurteilung eine umstrittene Autorität, und in Spanien lebt noch heute eine Dame, eine Frau Sofia, deren Rat von vielen spanischen Weinhandlern vor dem Eintausch eingeholt und gut bezahlt wird. Aber diese Spanierin, von deren feinem Urteil besonders in den südlichen Provinzen Spaniens wahre Wundergeschichten erzählt werden, kann sich mit einer jungen Französin kaum messen, die vor wenigen Jahren als ein neuer Stern am Himmel der edlen Weinjungen aufgestiegen ist. Das ist Mlle. Collinere, die mit flüssigen Instinkten ihre Begabung zu ihrem Berufe gemacht hat, und heute als Weinmeisterin Summen verdient, um die mancher Weinhandler diese junge Dame benedikt kann. Sie ist dabei wertvollerweise absolut temperamentlos und trifft nicht mehr, als ein paar Schläge von den unzähligen toskanischen Sorten, die ihr zur Probe unterbreitet werden, und über die sie ihr Urteil abgibt. Der echte Kenner wird bei einer Weinprobe bestimmt niemals wirklich trinken, er riecht an dem Wein, nimmt ein paar Tropfen auf die Zunge, um den Geschmack ganz in sich aufzunehmen; dann aber wird er sich den Mund spülen und wenn möglich den nächsten Probe etwas hindurchtragen, um den Geschmack des eben getrockneten Weines loszuwerden, damit er bei den Kosten der neuen Sorte nicht nachstingen und das Urteil beeinflussen kann. Dafür bedient Mlle. Collinere Abneigung gegen den Weinrauch, ein Hindernis für ihren Beruf, den sie nun bereits seit Jahren ausübt.

Ihre ganze Lebensweise ist der Erhaltung ihres empfindlichen Geschmacks gewidmet, sie ist niemals fast gemüthig Speisen und hält eine strenge Diät, nur um die Fröhigkeit ihrer Weinjunge nicht in Gefahr zu bringen. Aber diese Opfer machen sich auch bezahlt, und in ein paar Jahren wird sich Mlle. Collinere wahrscheinlich als Millionärin von ihrem Berufe zurückziehen können. Schon heute wird sie von vielen großen französischen Weinhäusern geschätzt, weil allen Eintäuschen um ihr Urteil bestrebt, und sie kann in der Artis wieder einmal eines jener Dramen abspielen, die in der Geschichte der Polareisen eine häufige Rolle spielen.

**Winnipeg Marktbericht.**

Weizen No. 1 Northern.....

..... 2 ..... .69

..... 3 ..... .64

..... 4 ..... .60

..... 5 ..... .55

Butter Weizen No. 1 ..... .49

Hafer No. 2 C. W. .... .41

..... 3 C. W. .... .23

..... XI Butter ..... .20

Butter ..... .20

..... 2 Butter ..... .17

Gerste No. 3 ..... .31

..... 4 ..... .27

Flachs No. 1 N.W. .... .24

..... 2 ..... .88

..... 3 ..... .86

Wheat Patent ..... .74

Barley ..... .325

Modallion ..... .340

..... 3 Star ..... .330

Bran ..... .315

Shorts ..... .200

Kartoffel ..... .35

Butter ..... .20

Eier ..... .18

Geschlachtete Schweine ..... .084

Kälber ..... .08

Winnipeg Marktbericht.

Weizen No. 1 Northern ..... \$ .91

..... 2 ..... .88

..... 3 ..... .83

..... 4 ..... .81

..... 5 ..... .77

Butterweizen No. 1 ..... .72

Hafer No. 2 weiß ..... .63

..... 3 weiß ..... .34

Gerste No. 3 ..... .48

Flachs No. 1 ..... .113

Mehl, Ogilvie Royal Household ..... .275

..... Glenor Patent ..... .245

..... Barley ..... .275

..... Manitoba Strong Bakers ..... .225

(Alls per sack of 90 lbs.)

Butter, Creamery ..... .35

..... Dairy ..... .28

Bieb: Stiere, gute, per Pfd. .... .05

..... Kühe, fette ..... .04

..... Kühe, halbfette ..... .03

..... Kälber ..... .06

..... Schafe ..... .06

..... Schweine, 125-250 Pfd. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03

..... Lambs ..... .06

..... Pigs, 125-250 lbs. .... .09

..... Cattle, good, per lb. .... .05

..... Sheep, fat ..... .04

..... Sheep, half-fat ..... .03