

mählich und mit Vorsicht an Lupinenfutter gewöhnt werden können. In der Nahrungsmittelindustrie finden L. beschränkte Anwendung als Kaffee-Ersatzmittel (s. d.), nachdem man im Kriege aber gelernt hat, durch Gärung und Behandlung mit Säuren den bitteren Geschmack völlig zu beseitigen, auch als Suppenmehl u. dgl.

Lutécienne (Rouge français), ein roter Teerfarbstoff, besteht aus einer Mischung von Orange I mit Echtröt A. Auch wird Eosin BN so genannt.

Luteolin. Diesen Namen führen zwei Stoffe: 1. der in kleinen, glänzenden, gelben Nadeln kristallisierende gelbe Farbstoff des Wau (s. d.), welcher im Handel nicht vorkommt; 2. ein Teerfarbstoff, der Wolle in saurem Bade orangerot färbt, ein orange gelbes, in Wasser schwer lösliches Pulver, welches aus dem Natriumsalze des Metaxylidinsulfosäureazodiphenylamins besteht.

Luzienholz nennt man sowohl das wohlriechende Holz des Mahalebkierschbaumes, von dem die sog. Weichselrohre kommen

(s. d.), als auch das weiße bis gelbliche Holz der Traubenkirsche (*Prunus Padus*), das zu Tischler- oder Drechslerarbeiten benutzt wird. Noch geschätzter ist das Holz des amerikanischen immergrünen Traubenkirschbaumes von Karolina, das in der Färbung dem Mahagoniholz gleicht. Es dient als sog. falsches Mahagoni zur Herstellung von Möbeln, die mit der Zeit ein immer schöneres Aussehen erhalten.

Lyddit, der in England zur Füllung von Granaten benutzte Sprengstoff, besteht aus gepreßter Pikrinsäure (s. d.).

Lysol, das viel genannte Desinfektionsmittel, eine dunkelbraune klare Flüssigkeit, welche sich in Wasser, Alkohol und Benzin löst, besteht aus einem Gemisch gleicher Teile Rohkresol und Leinölschmierseife. L. besitzt ebenso wie die analog zusammengesetzten Präparate Barvarol, Bazillol eine ausgezeichnete desinfizierende Wirkung. Wegen des häufigen Mißbrauchs zu Vergiftungen sind Lysol, Kreolin und ähnliche Kreosolverbindungen im Kleinverkehr der Giftverordnung unterstellt worden.

M.

Madeira gehört zu den Dessertweinen, und zwar den sog. trockenen Dessertweinen (Likörweinen), welche zwar süß schmecken, aber neben hohem Alkoholgehalt doch verhältnismäßig niedrigen Extraktgehalt besitzen. Er stammt von der Insel Madeira und den Kanarischen Inseln und wird aus Malvasier- und Vidognatrauben in der Weise hergestellt, daß man den Most gleich nach dem Auspressen mit Spiritus vermischt und dann vergären läßt. Nach Beendigung der Gärung folgt ein nochmaliger Alkoholzusatz und darauf eine 5—6jährige Lagerung, welche zu seinem völligen Ausbau erforderlich ist. Der M. hat eine bräunlichgelbe Farbe und kräftiges Aroma. Sein Gehalt an Alkohol beträgt durchschnittlich 14,43 g in 100 ccm, sein Gehalt an Extrakt 5,23 g, an Zucker 2,95 g. Neben dem stark süßen Malvasier oder Malmsey, dessen feinste Marken für den portugiesischen Hof geliefert wurden, bildet der herbere Dry-Madeira die eigentliche Handelsware. Der M. unterliegt mannigfachen Verfälschungen und wird selbst vollständig nachgemacht.

Madia (Madin, Ölmadin, frz. *Le madia cultivé*, engl. *Cultivated madia*), eine zu den Kompositen gehörige Pflanze aus Chile, *Madia sativa*, wurde eine Zeitlang in größerem Umfang angebaut. Die Pflanze hat eine tiefgehende Wurzel und verlangt deshalb tiefgründigen Boden, gedeiht aber auch in leichteren Gründen und ist in den Anforderungen an Düngung und Pflege ziemlich genügsam. Als Nachteile des Anbaues sind zu erwähnen die ungleiche Reifung (110 Tage), hohe Erntekosten, der unangenehme Geruch der Pflanze und ihre drüsig klebrige Behaarung, welche die Samenernte erschwert. Die kleinen, dem Kümmel ähnlichen Samen mit ein oder zwei stark hervortretenden Nerven geben 35%

Öl. — Als Handelsware kommt Madiasamen selten und nur örtlich vor.

Madiaöl (frz. *Huile de Madi*, engl. *Madi oil*), das fette Öl der Madiasamen, besitzt eine gelbe Farbe, einen milden, an Nußöl erinnernden Geschmack und eine dickliche Konsistenz, wird aber nach dem Raffinieren mit Schwefelsäure dünnflüssig. Das spez. Gew. beträgt 0,926—0,930, die Verseifungszahl 122—123, die Jodzahl 1,8. Das Öl kann als Speiseöl Verwendung finden, dient aber hauptsächlich zum Brennen und zur Seifenfabrikation.

Mafuratalg (*Maffuratalg*, frz. *Suif de mafura*, engl. *Mafura tallow*), ein Pflanzenfett, welches in Mozambique aus den Samen der *Mafureira oleifera* gewonnen wird, ist von gelblicher Farbe, Kakaobutter ähnlichem Geruch und schmilzt bei 42° C. Es löst sich nur wenig in kochendem Alkohol, dagegen leicht in Äther und besteht aus den Triglyzeriden der Ölsäure und Palmitinsäure. M. wird wie Kokosnußöl verwendet und eignet sich wegen des hohen Schmelzpunktes seiner Fettsäuren von 52° besonders gut zur Herstellung von Kerzen.

Magdalarot (*Naphthalinrot*, *Naphthalinrosa*, *Sudanrot*, *Rosanaphthylamin*), ein zur Gruppe der Safranine gehöriger Teerfarbstoff, entsteht durch Erhitzen von Alphaamidoazonaphthalin mit salzsaurem Alphanaphthylamin unter Abspaltung von Ammoniak und besteht daher aus der Chlorwasserstoffverbindung des Diamidonaphthyl-naphthazoniums. Es erscheint teils als dunkelbraunes Pulver, teils in grünschillernden Kristallnadeln, ist in heißem Wasser löslich und zeigt in alkoholischer Lösung eine sehr schöne gelbrote Fluoreszenz. Das M. wird nur in der Seidenfärberei und auch hier nur für zarte Töne angewandt, da es auf Seide ein violettstichiges Rosa mit prachtvoller Fluoreszenz erzeugt.