

**Magnesiumlaktat** (milchsaure Magnesia, *Magnesium lacticum*) entsteht beim Neutralisieren von Magnesiumkarbonat mit Milchsäure als ein weißes, mit drei Molekülen kristallisierendes Salz, das als gelindes Abführmittel Verwendung findet.

**Magnesiumoleat** (ölsaures Magnesium, *Magnesiaseife*) wird durch Verseifen von Olein mit *Magnesia usta* oder *alba* erhalten und dient in chemischen Wäschereien zur Verhinderung elektrischer Funkenbildung im Benzin.

**Magnesiumsulfat** (schwefelsaures Magnesium, lat. *Magnesium sulfuricum*, frz. *Sulfate de magnésie*, engl. *Bitter salt*),  $MgSO_4$ , wird aus verschiedenen Bitterwässern sowie vor allem aus dem Kieserit der Abraumsalze dargestellt und kristallisiert mit sieben Molekülen Wasser als Bittersalz (s. d.).

**Magnesiumsuperoxyd** (*Magnesiumperoxyd*) wird durch Behandlung von Magnesiumsalzlösungen mit Natrium- oder Bariumsuperoxyd als ein leichtes weißes Pulver dargestellt. Die meisten im Handel befindlichen Erzeugnisse, wie *Novozon*, *Hopogan*, *Magnesiumperhydrol* sind jedoch Mischungen von erheblichen Mengen *Magnesiumoxyd* und -karbonat mit etwas M. Entgegen der vielfach marktschreierischen Anpreisung zu sog. Sauerstoffkuren wird das M. von den meisten Ärzten als therapeutisch unwirksam angesehen.

**Mahagoniholz** (*Mahoniholz*, frz. *Bois d'acajou*, engl. *Mahogany*) nennt man eine Reihe wertvoller Nutzhölzer, die von verschiedenen Pflanzen abstammen. Als echter Mahagonibaum hat jedoch nur die in Mittelamerika und Westindien wachsende *Swietenia mahagoni* aus der Familie der *Zedreleen* zu gelten, deren Holz je nach Klima und Standort große Unterschiede aufweist. Auf den Inseln bleibt der Baum zwar wesentlich kleiner, hat aber schöneres Holz, welches meist als sog. spanisches in Blöcken von 45–50 cm Querschnitt und 3 m Länge in den Handel kommt, während das vom Festlande, besonders aus Honduras stammende, möglicherweise von *Swietenia multijuga*, dicker und bis 4 m lang ist. Das feinste und dichteste Holz liefern die Bäume aus hohen trockenen und felsigen Lagen, doch wird auch das schwammige, grobfaserige Holz des feuchten Tieflandes als Blindholz und Unterfurnier verarbeitet. Das echte M. von guten Standorten ist dicht, hart und schwer, im Trocknen wie unter Wasser sehr dauerhaft und gegen Würmer unangreifbar. Es schwindet sehr unbedeutend, ist dem Verwerfen und Reißen weniger unterworfen als irgendein anderes Nutzholz und nimmt eine schöne Politur an. Die Farbe ist an neuem Holze gewöhnlich heller, rotgelb bis hellbräunlich, dunkelt aber allmählich bis ins Kastanienbraune nach. Auch zeigt sich meist eine schöne Zeichnung mit abwechselnden, verschieden gefärbten Adern, Streifen, Wellen, Flammen, feinen Jahresringen, seidenartig glänzenden Markstrahlen und als feine Ringe erscheinenden Poren. Außer den erwähnten Blöcken kommt das Holz auch in Form von Planen in den Handel, und schließlich gewinnt man noch aus den ästigen Stammteilen und Auswüchsen schönes Maserholz und das sog.

Pyramidenholz, bei welchem die Flammen sich nach entgegengesetzten Richtungen verbreiten. — Von anderen als M. bezeichneten Hölzern wird das afrikanische, auch *Madeira-M.* oder *Kailzedraholz* genannte, zu Möbelfurnieren, feinen Kästen für Mikroskope, Gewichtssätze u. dgl. viel verbraucht. Es stammt von *Kaya senegalensis* und ist dem echten Holze noch am ähnlichsten, jedoch härter als dieses. Von ostindischen *Zedreleen* wird das sog. *Atlasholz* mit schönem Seidenglanze gewonnen, und von *Eukalyptusarten* das dicke, rote, veilchenartig riechende neuholländische M. Weißes M. ist das *Anakardienholz*.

**Mahwafrüchte** (*Mahwablüten*), die fettreichen Früchte von verschiedenen Bäumen aus der Familie der *Sapotazeen*, z. B. *Bassia longifolia*, *B. latifolia*, die auf den Inseln des Indischen Archipels heimisch sind, werden zur Herstellung der *Bassiafette* (s. d.) benutzt.

**Mais** (*Kukuruz*, türkischer *Weizen*, *Welschkorn*, frz. *Mais*, engl. *Indian corn*), eine der wichtigsten Getreidepflanzen, *Zea Mays*, hat sich von Amerika aus in alle Weltteile verbreitet und wird sowohl als Grünfutter, wie auch als Körnerpflanze angebaut, als letztere allerdings nur im Weinklima südlich vom 54.° n. Br. In Deutschland findet sich Körnermais südlich der Mainlinie, am Rhein und im Südwesten. In allen Donauländern von Ungarn bis zum Schwarzen Meer und in den Mittelmeerstaaten bildet er die vorherrschende Getreidepflanze. Er wird in starker Düngung gebaut, in Reihen gesät und muß fleißig behackt werden. Mais verlangt warmen, lockeren Boden und, bis zur handhohen Entwicklung, viel Feuchtigkeit, verträgt aber keinen Frost oder Nässe und nasse Kälte. Der Ertrag ist 20–30fach, ja im Heimatlande bis 100fach! Die zu den Gräsern gehörige Pflanze ist zweiblütig und hat viele lange und breite Blätter. Die weiblichen Blüten bilden die Maiskolben, in denen die Körner zu 6–20 Reihen dichtgedrängt um die Spindel angeordnet sind, und die nach außen von zahlreichen Deckblättern umschlossen werden. Die Körner sind verschieden groß, gelb, weiß, rot, orange, braun, schwarzbraun, violett oder grünlich, streifig oder gleichförmig gefärbt und 3–4 Jahre lang keimfähig. Zur Gewinnung der Samen werden die Kolben künstlich getrocknet und in besonderen Maschinen enthülst. Die dabei abfallenden Deckblätter bilden Polstermaterial und guten Papierstoff, die Kolben Brennmaterial, die Nebentriebe Futter. Von den zahlreichen Handelssorten, unter denen bei uns nur die niedrigen bis mittelhohen zur Reife kommen, seien erwähnt: *Spelzmais*, *Perlmais*, *Cuzkomais*, *Spitzmais*, *Zuckermais*, *Pferdezahnmais*, italienischer *Cinquantino* oder *Fünffmonatmais*, *Pignoletto*, *Badischer*, *Oberländer*, *Kroatischer*, *Pfälzer* und *Mailänder Mais*. Die Samen enthalten ungefähr 13% Wasser, 9–11% Protein, 4–8% Fett, 1½–2% Mineralstoffe, 2–4% Rohfaser und 68% stickstofffreie Extraktstoffe. Sie finden ausgedehnte Verwendung für die menschliche Ernährung zur Herstellung von Puddings, Polenta, Suppen, Klößen, Kuchen und Brot sowie in der Technik zur Herstellung von Stärke (*Maizena*, *Mon-damin*), Branntwein, Bier, Kaffee-Ersatzmitteln,