

und Zucker. Als Grünfzanz dient Mais, ebenso wie die unreifen Kolben, zum Viehfutter. Der zur menschlichen Ernährung bestimmte Mais erfordert bei der Ernte und Lagerung sorgfältige Behandlung, da das fettreiche Maismehl leicht ranzig wird und der Genuß von feucht geerntetem und verschimmeltem Mais die als Pellagra bekannte Krankheit hervorruft.

**Maisöl** (lat. *Oleum maydis*, frz. Huile de maïs, engl. Maize oil), das in den Keimen der Maiskörner enthaltene fette Öl, scheidet sich beim Einmischen und der Gärung des Maises behufs Spiritusgewinnung ab, kann aber auch durch Auspressen oder Extraktion der zerkleinerten Samen gewonnen werden. Das blaß- bis bräunlichgelbe Öl ist etwas dickflüssiger als Olivenöl und von mildem Geschmack und schwachem Geruch. Sein spez. Gew. schwankt zwischen 0,921 und 0,924, die Verseifungszahl zwischen 188,1 und 192,7, die Jodzahl zwischen 111,2—125,0. Das zu den nicht trocknenden Ölen gehörende M. wird in Nordamerika in großer Menge dargestellt und als Schmieröl und zur Seifenbereitung benutzt.

**Maispapier** wird teils aus dem Maisstroh (Maisstengeln), teils aus den Maislieschen, den die Kolben umhüllenden Blattscheiden, bereitet. Besonders die letzteren sind hierzu geeignet, doch liefert auch das Maisstroh einen sehr brauchbaren Rohstoff, aus welchem man Papier in allen Graden der Feinheit darstellen kann. Dasselbe soll fester sein als Hadernpapier, selbst an die schärfsten Stahlfedern kein Fäserchen abgeben und auch nicht die Sprödigkeit anderer Strohapiere besitzen.

**Maiwürmer** (Ölkäfer) sind Blasenkäfer aus der Familie der Meloiden, die in etwa 70 Arten über Europa, Asien, Afrika, Amerika weit verbreitet sind, und von denen besonders der bunte M. (*Meloë variegatus* L.) und der blaue M. (*M. proscarabaeus* L.) Verwendung finden. Die etwa 2 cm langen Käfer besitzen in den Gelenken der Beine eine ölige, gelbe Flüssigkeit, die sie beim Berühren von sich geben und welche wegen ihres Gehaltes an Kantharidin blasenziehend wirkt. Von den Kanthariden unterscheiden sich die M. namentlich durch das Fehlen oder die unvollständige Ausbildung der Flügel, wodurch sie mehr auf den Aufenthalt in der Erde angewiesen sind. In Honig aufgesetzt, werden sie als Volksmedizin gegen Hundswut angewandt.

**Majolika** nennt man eine besondere Art Steingut (s. d.), die über dem meist eisenhaltigen, daher durch den Brand gelblich oder rötlich werdenden Ton die Malerei auf einer undurchsichtigen weißen Zinnglasur trägt. Der Name stammt von der Insel Majorka, wo die Pisaner im 12. Jahrhundert die in die Kirchenwände eingesetzten Schüsselchen (*baccioli*) sahen und nach Italien mitnahmen. Lucca della Robbia war der erste, der das Metall der Glasur erkannte. Die anderen, welche dieselbe Wirkung zu erzielen suchten, pflegten auf dem eisenhaltigen Ton eine Auflage von Pfeifenton, der sich weiß brennt (Engobe) und darüber die Malerei anzubringen, die durch eine durchsichtige Bleiglasur gedeckt wurde. Diese Waren nannte man Mezza-Majoliken. In neuerer Zeit wird

die Bezeichnung auch für manche Ersatzstücke gebraucht, so daß sie jetzt fast jegliche leichtgebrannte bunte Tonware umfaßt. Als bekannteste Gattung erscheinen die Znaimer Majoliken, die von Alois Klammerth durch die ganze Welt verbreitet wurden, die Heimberger oder Schweizer Majoliken, die Professor Keller-Leuzinger zum erstenmal auf der Pariser Weltausstellung vorführte, die italienischen Bauernmajoliken, die nebst den besseren Erzeugnissen von Ginori in Doccia und Castellani in Rom sich am meisten an die alten Majoliken in Technik und Aussehen anlehnten. Jetzt hat man auch viele Fabriken in Deutschland (badischer und württembergischer Schwarzwald) und Österreich, die sich mit der Herstellung von Majolikagegenständen der verschiedensten Art, wie Zimmeröfen, Kaminen, Vasen, Figuren usw. beschäftigen. Die Verpackung geschieht in gereinigtem Heu oder Stroh in Kisten oder Holzkörben, bei billigen Waren direkt in den Wagen oder auf das Schiff. Feinere Waren werden auch wohl in Papier oder Seidenpapier gewickelt, kostbarste Proben selbst in Watte und stückweise in Pappschachteln verpackt (s. auch Fayence).

**Majoran** (Meiran, Wurstkraut, lat. *Herba majoranae*, frz. *Marjolaine*, engl. *Marjoram*) nennt man die von den Stengeln abgestreiften Blätter und Blütenstände von *Majorana hortensis* oder *Origanum majorana*, einer einjährigen, in Griechenland und dem Orient heimischen Labiate. Das in der Blüte gesammelte und getrocknete, stark aromatisch riechende und schmeckende Kraut, das in günstigen Jahren bis dreimal geschnitten werden kann, bildet ein beliebtes Gewürz für Küche und Fleischerei (Wurstkraut) und wird außerdem zu Kräuterkissen, Bädern und Umschlägen, zu Kräuterschnupftabak und zur Herstellung von Majoranbutter benutzt. — Durch Destillation des frisch getrockneten Krautes mit Wasser werden 0,7—3,5 % eines gelblichen, dünnflüssigen, ätherischen Öls, Majoranöl (lat. *Oleum majoranae*, frz. *Essence de marjolaine*, engl. *Marjoram oil*), erhalten, dessen spez. Gew. 0,890—0,910 und dessen Drehung +12 bis +19 beträgt. Es muß gut verschlossen und vor dem Tageslicht geschützt werden, da es unter dem Einfluß von Luft und Licht schnell verharzt, säuert und sich bräunt. M. dient namentlich zur Parfümierung von Seifen und als Zusatz zu aromatischen Likören.

**Makassaröl**, eine bei gewöhnlicher Temperatur weiche, gelblichweiße Masse, die jedoch sehr leicht schmilzt und dann ein fast klares Öl gibt, riecht schwach nach Bittermandelöl und enthält etwa 0,05 % Blausäure. Es wird in Ostindien aus den Samen einer Sapindazee, *Schleichera trijuga*, durch Pressen erhalten und als haarwuchsbeförderndes Mittel empfohlen. Vielfach wird aber unter diesem Namen ein durch Alkannin gefärbtes und verschiedenes parfümiertes Mandel- oder Olivenöl abgegeben.

**Makrele**, ein schön gestalteter und gefärbter Seefisch, *Scomber scomber*, von 50—60 cm Länge und 1—1½ kg Gewicht, erscheint oberhalb stahlblau, ins Goldgrüne schimmernd, mit schwarzen Querbändern und an den Seiten silberweiß. Das Fleisch ist frisch sehr wohlschmek-