

kend und wird außerdem durch Salzen und Räuchern konserviert.

**Makronen** nennt man ein scheibenförmiges oder flach halbkugelförmiges Gebäck, welches aus süßen und bitteren Mandeln, Eiweiß und Zucker bereitet wird und gewöhnlich auch noch Gewürze als Zutat erhält. — Die in den Handel gebrachten Kaisermakronen sind aus Kokoskernen statt aus Mandeln hergestellt worden und dürfen nicht als M. schlechthin bezeichnet werden.

**Malabartal**g (Vateriafett, Pineyaltg) wird durch Auskochen der gerösteten und gemahlene Samen von *Vateria indica* (Butterbohne) mit Wasser erhalten. Es ist ein frisch grünlichgelbes, geschmack- und geruchloses Fett von talgähnlicher Konsistenz und wird sowohl zu Speisezwecken als auch zur Kerzenfabrikation verwandt.

**Malachit** (Atlaserz, frz. und engl. Malachite), ein grünes Kupfererz, welches gleich der blauen Kupferlasur ein kohlen-saures Kupferoxydhydrat ist, nur einen höheren Kupferoxyd-gehalt von 71,19% neben 19,94% Kohlensäure und 8,16% Wasser aufweist, findet sich in Form schöner Kristalle sowie blättriger, faseriger, dichter und erdiger Massen an den meisten Kupfererzlagern, besonders in Thüringen, Kärnten, Cornwall, Ungarn und im Ural. Alle Vorkommnisse sind gute, leicht zu verhüttende Kupfererze, doch werden die besonders schön gefärbten, faserigen Stücke, welche infolge ihrer Zusammensetzung aus feinen Kristallnadeln seidenartigen Glanz zeigen, meist zu Gebrauchsgegenständen und Schmucksachen verarbeitet. Der Malachit besitzt eine geringe Härte (3,5), zeichnet sich aber durch seine schöne Färbung, seinen Glanz und seine Politurfähigkeit aus. Die größten und schönsten Stücke finden sich im Ural, besonders in den fürstlich Demidoffschen Besitzungen und werden zur Herstellung von Tischplatten, Säulen, Vasen, Leuchtern und Bauornamenten benutzt. Kleinere Stücke, die zu Dosen, Ringsteinen und Broschen verarbeitet werden können, kommen auch in Tirol und anderen Orten vor. Man sortiert die Ware nach der Farbe in *foncée*, *ordinaire*, *claire* und *pale* und schätzt die dunklere am geringsten.

**Malachitgrün**, ein seit 1878 bekannter Teerfarbstoff der Triphenylmethanreihe (Tetramethyldiaminotriphenylkarbinol), kommt in vielen verschiedenen Farbtönen von bläulichgrün bis gelblichgrün in den Handel, je nachdem die in dem Farbstoff enthaltene Base als Oxalat, als Pikrat oder als Eisenchlorid- oder Zinkchloriddoppelsalz vorhanden ist. Die verschiedenen Handelsbezeichnungen: Bittermandelölgrün, Viktoriagrün, Neugrün, Solidgrün, Echtgrün, Benzalgrün, Benzoylgrün, Kristallgrün, Vert Diamant, beziehen sich zum Teil auf dieselbe Farbe. Die Darstellung erfolgt durch Einwirkung von Benzaldehyd auf Dimethylanilin und Oxydation des hierbei entstehenden Tetramethyldiamidotriphenylmethans mit Bleisuperoxyd in salzsaurer Lösung, worauf man das Oxalat in Form grüner, metallisch glänzender Blättchen, das Chlorzinksalz, in messinggelben prismatischen Kristallen erhält. Alle diese Farben sind, mit Ausnahme des Pikrats, in

Wasser löslich, das Pikrat ist aber in Alkohol löslich und wird unter dem besonderen Namen M. spritlöslich verkauft. Das M. findet ausgedehnte Anwendung in der Färberei und färbt Seide, Wolle, Jute und Leder direkt, Baumwolle nach vorhergegangenem Beizen mit Tannin und Brechweinstein grün. Die Farben sind ziemlich echt gegen Seifen und Säuren. Auch zum Färben von Affichenpapier und zur Herstellung von Buntpapieren kann M. benutzt werden.

**Malaga**, ein zu den eigentlichen Süßweinen mit mehr als 18% Zucker gehörender Dessertwein, stammt aus der spanischen Provinz Malaga und wird meist als Weißwein aus der Pedro-Ximenez-Traube nach den verschiedensten Verfahren hergestellt. Die Grundlage der meisten Erzeugnisse bildet der *Vino maestro*, ein im Zustande beginnender Gärung durch Zusatz von 15% Alkohol stumm gemachter Most und der *Vino Tierno*, der durch Auspressen von Trockenbeeren mit  $\frac{1}{3}$  Wasser gewonnen wird. Sie erhalten meist Zusätze von Aropa, d. i. in flachen Pfannen auf  $\frac{1}{3}$  seines Volums eingekochter süßer Most, oder von Color, der noch weiter zur Sirupsdicke eingedampften Aropa. Beide sollen außerdem vielfach mit Auszügen von Feigen, Johannisbrot und Zuckersirup vermischt werden. Durch entsprechende Vereinigung der genannten Stoffe entstehen die verschiedenen Malagaweine, von denen zu uns die dunkelbraun gefärbten, viel Color enthaltenden, Sorten gelangen. Als mittlere Zusammensetzung gibt König an: 12,6 g Alkohol, 22,09 g Extrakt, 18,32 g Zucker, 0,51 g Gesamtsäure, 0,55 g Glycerin und 0,42 g Mineralstoffe, jedoch schwankt die Zusammensetzung sehr, und neben dem zuckerreichen *Dulce delcolor* gibt es sehr herbe, als *Vino seco* bezeichnete Sorten. Die aus den höher gelegenen Gegenden stammenden *Mountains Weine* gehen meist nach England. Rote M. sind ziemlich selten und meist als Alikante anzusprechen.

**Malamborinde** (lat. *Cortex Malambo*, frz. *Ecorce de malambo*, engl. *Malambo bark*), die Rinde von *Croton Malambo*, einer baumartigen Euphorbiazoe Venezuelas und Neu-Granadas, besteht aus rinnenförmigen Stücken, die mit einem leicht ablösbaren, weißgelblichen Kork bedeckt sind. Darunter liegt eine gelbbraune Mittelrinde, während die Innenfläche glatt und blaß zimtfarben, der Bruch körnig, faserig erscheint. Geruch und Geschmack erinnern an *Mazis*. Die Rinde wird in Südamerika als Fiebermittel medizinisch verwandt.

**Malariapastillen** enthalten 1 g salzsaures Chinin und 0,002 g arsensaures Natrium.

**Malarin**, ein schwach nach Jasmin riechendes hellgelbes Kristallpulver vom Schmelzpunkt 88°, wird durch Erhitzen gleicher Teile Azetophenon und Paraphenetidin dargestellt und ist daher als Azetophenonphenetidid,  $C_6H_5 \cdot C(CH_3) : N \cdot C_6H_4OC_2H_5$ , anzusprechen. Die in Wasser unlösliche, in Alkohol und Äther lösliche Verbindung wird neuerdings als Fiebermittel empfohlen.

**Maltonweine** nennt man eine Reihe weinähnlicher Getränke, welche nach einem von Dr. Sauer in Hamburg erfundenen Verfahren aus Malzwürze hergestellt werden. Die letztere wird zunächst durch Zusatz von Milchsäurebazillen