

## M.

**M a a t j e s h e r i n g** ist im holländ. Handel die Hauptsorte der zarten und fetten Bollheringe, die keine Eingeweide haben; s. auch Maetjes.

**M a a y = p o o s t e n**, im holländisch-ostindischen Handel mehrere Arten Seidenzeuge, welche gegenwärtig nicht mehr im Handel vorkommen.

**M a c c a b e o**, ein vortrefflicher weißer französischer Wein, der um Perpignan erzeugt wird. Er ist zwar nicht von starker Art, kommt aber doch den besten spanischen Weinen an Güte und im Geschmack gleich. Er kommt von einer spanischen Traube, die man um Salces mit bestem Erfolge zieht. Die ausgesuchten Sorten geben dem Tokayer nichts nach. Man handelt ihn auf der Stelle nach Charges, deren jede 128 Pinten nach pariser Maas hält. Er wird aus dem neuen Hafen zu Vendres verschifft.

**M a c c a r o n i**, eine Art dicker Nudeln, oder, wie sie die Italiener nennen, Pasta, die von Mehl, besonders Reismehl oder feinem Weizenmehl, mit Wasser durch Hülfe eigener Maschinen und Werkzeuge bereitet u. in verschiedenen Formen gebildet werden. Es giebt weiße u. gelbe, dünne u. dicke, länglich geformte u. kurze zc. Sie werden in Neapel am besten gemacht und zwar von verschiedenen Gestalten, worunter Körner, Röhren, Saamen, Rebhühneraugen, Sägen, Pfropfzieher, Mügen u. a. s. die beliebtesten sind. Eine gute Art kommt auch von Aix, von Wien und Magdeburg. Die wohlfeilsten liefern Fürth, Nürnberg und Prag. Zu Halle an der Saale werden von Chr. Sigism. Walther sehr gute Maccaroni, nach Art der italienischen, in dreierlei Sorten verfertigt, von der Stärke eines Daumens und in dünnern Sorten, so wie auf neapolitanische Art, durchlöchert, band- u. fleckförmig zc. Sie werden pfund- und centnerweise in

Schedels W. 8. ste Aufl. II.

Kisten von 50 Pfund und darüber gehandelt. **Maccaroni à canna** nennt man die stengelförmigen, **Tagliarini** die platten und viereckigen, **Maccaroni à lumaga** die schneckenförmigen, **Vermicelli** die wie kleine Regenwürmer gebildeten, **Lasagnette** die bandförmigen, **Ricei di Foretana** die paternosterförmigen u. s. w. Von allen diesen Arten giebt es weiße und gelbe Sorten. Die letztern sind mit Eiern und Safran angemacht. Die Waare muß an trocknen Orten gehalten werden, weil sie sonst leicht dumpfig wird.

**M a c e m i m e r W e i n**, ein italien. Wein, roth und weiß, aus der Gegend von Vicenza und Padua.

**M a d h a l a n**, ein ordinaires Zeug zum gewöhnlichen Gebrauch der Landleute in Krain, das von diesen fast überall selbst gewebt wird.

**M a c i s**, **M a c i s n ü s s e**, **M u s k a t b l ü t h e**, **M u s k a t n ü s s e**, die gewürzreichen Früchte u. Fruchthüllen des ächten Muskatnußbaums, welcher sonst auf allen moluckischen Inseln wild wuchs, von den Holländern aber an vielen Orten ausgerottet und dann dessen Anbau nur auf einigen Inseln, namentlich auf Banda, Neyro, Sautoer und Pulo: Ay gestattet wurde, wo er in ordentlichen Muskatgärten oder Parken sorgfältig cultivirt wird. In der neuern Zeit haben die Engländer diesen Baum nach Borneo und nach der Küste von Neu: Guinea, die Franzosen nach den Inseln Bourbon und Isle de France, Mahé, vornehmlich aber nach Cayenne und einigen westindischen Inseln mit dem besten Erfolg verpflanzt, wodurch der sonstige Kleinhandel der Holländer mit diesem Artikel aufgehört hat. Der ächte Muskatnußbaum, **Myristica moschata**, ist ein schöner, bis 30 Fuß hoher und höherer Baum von geradem Wuchs, mit in Quirlen abstehenden Zweigen, schmutzig olivengrüner, glatter Rinde,