

haben nur zwei und die der dritten Sorte nur einen Handgriff. In Holland sortirt man die Waare in helle oder blanke, blanke Soely, in braune oder ordinaire, ongegarebuleerde Soely, welche nur halb so viel werth ist, als die erste, und in kurze, korte Soely, von halbreifen Früchten, welche noch geringer und auch wohlfeiler ist. Man verkauft sie in Amsterdam und Antwerpen, wie die Nüsse, nach dem halben niederländischen Pfunde, mit 1 Proc. Gutgewicht, ohne Dieconto. Auf den andern europäischen Handelsplätzen hat man blanke, braune und kurze und behandelt sie, wie die Nüsse, nach dem Pfunde netto Thara. Die Macisblüthe von Isle de France ist dicker, heller und wohlriechender, als die von den Molucken, welche letztere zu lange der Sonne ausgesetzt bleibt, ehe man sie einsammelt. Im Durchschnitt rechnet man auf 4 Pfund Nüsse 1 Pfund Blüthen; von diesen werden nach Europa circa 100,000 Pfund gebracht und fast eben so viel in Indien verbraucht. Die Preise sind jetzt aus denselben Ursachen, wie bei den Nüssen, fast um das Doppelte billiger, als vor der französischen Revolution. Bei dem Einkauf der Macis wählt man solche, die biegsam, zähe, ölig, von fast orange-gelber Farbe, von starkem, gewürzhaftem Geruch und Geschmack u. ohne vielen Bruch sind; die alten, schwach aromatischen, so wie die weißen, blaßgelben oder schwärzlichen sind zu verwerfen; die braunen, dunkelfarbenen sind um die Hälfte weniger werth, als die gelben. — Muskatblüthenöl, Macisöl, Oleum macis, erhält man durch Destillation aus den Blüthen; es ist ein ätherisches, gewürzhafte, weißgelbliche Del, das auf dem Wasser schwimmt, sich mit dem Alter dunkler färbt und aus Ostindien in feinen Krügen kommt; geringeres wird in Europa destillirt. Aus 16 Unzen der Macisblüthen erhält man $\frac{1}{2}$ Loth und bisweilen auch etwas mehr von diesem Del. Eine andere Gattung Del, welche man in Ostindien aus der zerstoßenen und

erwärmten Macisblüthe preßt, ist weich, bitterlich, von Farbe blutroth, sehr kostbar und selten, da man aus 18 Pfund Blüthen kaum $\frac{1}{2}$ Pfund Del erhält; es kommt daher gar nicht oder doch nur sehr selten nach Europa. Der Gebrauch der Macisblüthe und Nüsse zu Speisen und Backwerk ist bekannt; weniger häufig bedient man sich derselben in der Medicin.

Macisbohnen, Muskatbohnen, brasilische Bohnen, fabae Pechurina. Unter diesem Namen erhält man 1) aus Ostindien die Saamenkerne eines auf der Insel Java wild wachsenden, 2 bis 3 Fuß hohen Staudengewächses; sie sind etwa einen Zoll lang, von der Dicke eines Fingergliedes, schwarzbraun, glatt, im Innern hellbraun, von schönem Geruch und Geschmack; in Holland nennt man sie Faba piccorea; 2) den Saamen des in Paraguay, Brasilien und auf den westindischen Inseln wild wachsenden brasilischen Lorbeers, von welchem jetzt unter sich sehr verschiedene Sorten vorkommen; die Kerne oder Bohnen der einen Sorte gleichen einer der Länge nach gespaltenen großen Mandel, auf der flachen Seite wie etwas ausgehöhlt, sind eiförmig länglich, glatt, auf einer Seite concav, auf der andern convex, etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, 8 Linien breit und einige Linien dick, von außen schwarzbraun, mit einer zarten, bald glatten, bald runzlichen Haut überzogen, inwendig aber hellbraun, mit dunklern Punkten gemasert, weder holzig, noch faserig, u. haben das Ansehen einer zerbrochenen Muskatennuß; zwischen den Zähnen sind sie mürbe. Der Geschmack u. Geruch fällt zwischen dem der Muskatennuß und dem Sassafras. Zuweilen ist das Innere der Bohne auch gelblich fleischfarben mit dunkelgefärbten Punkten, die mit hellen Stellen wechseln. Durch Auspressen erhält man aus 1 Pfund Bohnen etwa $1\frac{1}{2}$ Unzen weißes, butterhaftes, stark nach Sassafras riechendes Del. Die andere weit geringere Sorte aus Westindien hat kleinere etwa $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{8}$ Zoll lange, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll breite und eben so dicke