

Säuere bereitete Elixir seyn soll. Ferner heißen auch diese beyden Buchstaben secundum artem, nach der Kunst, das ist, daß es nach der Apothecker- oder chymischen Kunst bereitet werde.

℞. bedeutet so viel als die Helfte eines Dinges, und wird gleicher Gestalt sehr ofte in denen Recepten gefunden, z. E. ℞. ℞. ℞.

SARINA, Sevenbaum, Siebenbaum, Sadebaum, Jungferrosmarie, Mägdeblume, Kindermord, ist zweyerley, gemeiner unfruchtbarer, oder das Männlein, *Sabina sterilis mas*, und Fruchttragender, oder Weiblein, *Sabina baccifera, femina*. Beyde werden in Gärten geheget, und grünen stets. Die Blätter treiben starck den Urin, Menfes, und die Geburt, dienet wider die Verstopfung des Urins, Heischerkeit, Engbrüstigkeit; außersich sind sie wider die Gebrechen der Mutter gut, verhaltene Menfes, Hauptgrind, um sich fressende Schäden und Flüsse, Unsinnigkeit. Die Asche davon ist gut wider die Rose; das von der Aschen gebrannte Wasser dienet wider die Flecken des Gesichts. Præparata sind α , Extract. und Oleum.

SACCHARUM, der Zucker, ist ein süßer Saft, welcher aus denen Zuckerröhren gepresset, auch künstlicher Weise zur gehörigen Dicke gesotten und gesäubert worden. Das Ausdrücken des Safts geschieht auf besondern hierzu erbaueten Mühlen, welche aus dreyen hölzernen und auswendig mit eisernen Blechen umgebenen Rollen bestehen, davon die mittelste noch so lang als die andern ist, wodurch oben zwey lange Bäume durchpaffiren, welche von zwey Ochsen gezogen, das ganze Werck treibet. Indem sich nun diese Balken umdrehen, so werden von denen sich dabey befindenden Röhren die Zucker-
Woyts Schatz-Kammer.

röhren zwischen dieselben häufig hinein gestossen, da denn die Rollen dieselben zerknirschen und zugleich zur andern Seiten auswerfen; Der Saft indessen rinnet in ein sehr groß Gefäß, welches darunter stehet, von dannen er durch Hülfe eines kleinen Canals, oder Rinne, in den ersten und größern Kessel geleitet, ein wenig warm gemacht, und ungesotten abgeschäumt wird. Nach diesem thut man ihn wieder in einen etwas kleinern, und dann wieder in noch kleinere Kessel, bis er ganz ausgekocht und zur Vollkommenheit gebracht worden, worauf er, weil er noch warm ist, in gewisse Formen gegossen wird. Hieraus werden nun durch wiederholtes Raffiniren die Zuckerhüte verfertigt, und in 2. 3. 4. bis 6. pfündige sortiret. Je kleiner die Hüte sind, je besser ist er auch. Bey uns sind die besten die Canarienzucker, die andern werden Refinat genennet, welche verschiedene Sorten haben. Es pfleget auch der Zucker nach denen Orten, wo er herkommet, unterschieden zu werden, daher ist

SACCHARUM CANARIENSE, Canarienzucker, dieser kommt dem Maderyzucker nahe bey, wird von denen Canariensuln also genennet, dessen findet man bey denen Specereyhändlern verschiedene Sorten.

SACCHARUM MADERIENSE, Maderyzucker kommt von der Insul Madera, ist der beste und feinste Zucker, und hat vor andern den Vorzug.

SACCHARUM MELITENSE, Meliszucker, kommt aus der Insul Malihä, kommt dem Canarienzucker an Härte sehr nahe, ist aber grauer, und nicht so weiß.

SACCHARUM THOMAEUM, Thomaszucker, soll aus der Insul S. Thomæ gebracht werden: POMET aber berichtet, daß er aus dem Syrup derer großen Zuckerhüte
Bbb bbb