

neuen Rechnung zu haben, so nennt man diesen Übertrag: Süßkraut. Obgleich es vorkommt, so gehört das Süßkraut doch zu den Seltenheiten.

**Syrup**, der, (franz.: le sirop, engl.: the sirup), ein Hauptbestandtheil unserer Aufstragewalzen, da Syrup und Leim die Masse ausmachen, aus welcher die Walzen gegossen werden. Beide Ingredienzien werden so lange gekocht, bis sie erkaltet, eine dem Gummi elasticum ähnliche Substanz bilden. Der Syrup giebt dem Leim die der Walze nöthige Weichheit, Elastizität, Kraft und Zug. Da aber auch das Wetter und die Jahreszeit sehr auf die Walzen einwirken, so muß hierauf beim Gießen Rücksicht genommen werden: zu den Sommerwalzen darf deshalb kein so großer Syrupzusatz genommen werden, als zu den Winterwalzen, und eben so werden die Walzen bei nassem Wetter weit mehr Zug haben, als bei trockenem. Wenn nun Einige angeben wollen, daß zu einer guten Walze eine bestimmte Menge Syrup und Leim gehöre, ohne Jahreszeit und Wetter zu berücksichtigen, so sind sie wegen ihrer Unkenntniß zu bedauern, da selbst die verschiedene Qualität der Ingredienzien bald mehr, bald weniger von den Zuthaten nehmen läßt, um brauchbare Walzen zu erzeugen.

## Z.

**Tabelle**, die, (franz.: la table, engl.: the table). Unter Tabellen versteht der Buchdrucker ein aus vielen einzelnen Kolonnen bestehendes Schriftstück, welche durch Linien von einander geschieden, mit einem Kopfe versehen sind und zusammen ein Ganzes ausmachen. Es ist nicht nothwendig, daß eine Tabelle ganz mit Schrift ausgefüllt sein muß, um auf diesen Namen Anspruch machen zu können, da sehr oft Tabellen gedruckt werden, welche einen Kopf und freie Felder haben, weil erst später hineingeschrieben werden soll. Kommen Tabellen in einem Buche vor, so ist es Sache des Setzers, sie so einzurichten, daß sie zum Formate des Buches passen, zu welchem sie gehören; daher finden wir diese Tabellen bald in der Länge, bald in der Quere gesetzt. Oftmals läßt sich eine