

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte

Band: 11 (1935)

Heft: 52

Rubrik: Kleine Welt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kleine Welt



Zeichnung von P. Bereuter

Der Backofen im Wald

Ein Weihnachtsmärchen von Bruno Schönlank

Die Fenster in dem kleinen Häuschen in der Vorstadt trugen dicke Eisblumen, denn draußen war es grimmig kalt. Die Vöglein pickten vor Hunger an das Fenster um ein Bröselchen Brot oder saßen mit geplusterten Gefieder wie kleine Federbälle auf den verschneiten Zweigen. In dem Häuschen aber seufzte eine arme Witwe: «Du lieber Himmel, ich habe ja kaum selber Brot für meine Kindlein! Euch Vögeln wächst doch das Federkleid von selber nach, doch wo soll ich Kleider und Schuhe hernehmen?» Rösl, Heiri und Hans aber meinten: «Die armen Vöglein!» Und Heiri, der älteste, streute ihnen von seinem Brot, das er zur Milch bekommen, auf das Fensterbrett und die beiden anderen Kinder sahen erst sich und dann die Mutter an und taten das gleiche.

Die Spatzen aber, die Finken, die Goldamnern, die Rotkehlchen und Meisen hatten bald alles weggepickt. Die Meisen zirpten: Danke schön, und die Spatzen tschilpten: Mehr, noch mehr!

Es war nicht warm in dem kleinen Zimmer und das Feuer im Ofen war im Verflackern.

«Bäckst du denn heute keinen Weihnachtskuchen?» fragte das jüngste Kind Rösl, denn es war noch nicht so vernünftig wie seine Geschwister.

«Wenn es Mehl und Zucker schneit!» tröstete die Mutter Rösl und strich über seinen kleinen Kinderkopf.

Nun ging aber gerade das Christkind vorbei und hatte ein rotes Näschen von der Kälte und fror mächtig. Wie aus einem Mund riefen die drei Kinder:

«Mutter, ruf doch das arme Kind und schenk ihm ein Schälchen warme Milch!»

«Ach», sagte die Mutter, «erst das Brot für die Vögel, nun die Milch für das Kind. Ihr verschenkt noch euer Hemd vom Leib.»

Doch sie winkte dem Kindlein draußen selber zu und das ging hinein und trank ein Schälchen Milch und aß ein bisschen Brot. Das Feuer im Ofen fing an, wieder aufzuflockern und die Vöglein sangen, als ob draußen der allerschönste Frühling wäre und nicht ein bitterkalter Winternachmittag. Dann ging das Kindlein wieder und sagte bescheiden: «Ich dank' auch schön.»

Der Umgang Redakteur wünscht
seinen lieben kleinen Lesern recht
fröhliche Weihnachten!

und Rehen. Die Bäume alle trugen Lichterkronen und vom Himmel fiel Mehl und Zucker. Bei dem Häuslein flossen zwei Bächlein zusammen, und das eine war aus Honig und das andere aus Nidel. Nicht weit davon stand ein altertümlicher Backofen, der rief immer: «Backt doch, backt doch, zu was bin ich sonst heiß!»

Die Rehlein aber schlungen die Nidel zu Butter und die Eichhörnchen brachten Nüsse und Bucheckern. Die Spechte flogen hin und wieder und brachten dem Backofen immer neue Späne und lobten sich selbst und schrien: Ein bunter Specht hackt nicht schlecht!

Die Mutter aber buk und buk so viel Honig- und Weihnachtskuchen, und die Vöglein kamen um die Wette angeflogen und jedes schenkte ein Ei. Die Häslein zupften sich Haare aus ihrem Fell und die Kreuzsnäbel webten den Kindern daraus Finken und Pelzmützen.

Ganze Berge voll Kuchen hatte die Mutter schon gebakken und immer noch rief der Backofen:

Mehr Teig, mehr Teig, ich bin voll Glut.

Wie tut das Kuchenbacken gut.

Endlich aber ward die Mutter müde und die Kinder auch, die den Teig mitkneteten und Honig, Zucker, Butter und Mehl heranholteten und sich in den warmen Finken und Pelzmützen ganz heiß ließen.

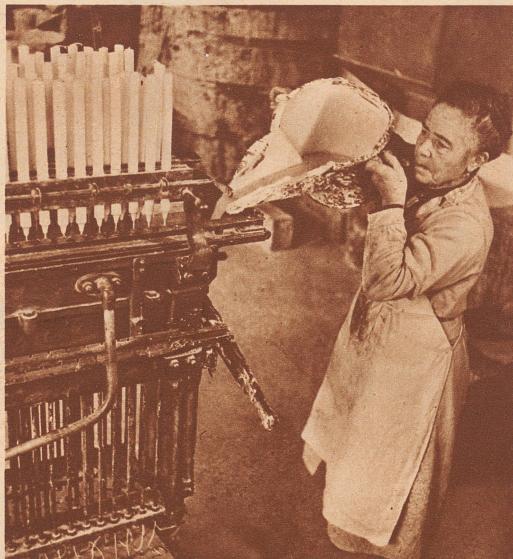
Endlich machte auch der Backofen sein feuriges Maul auf, sagte Uff und gab seinen letzten Kuchen her.

Dann bekam das Häuschen wieder Flügel und setzte sich an seinen Platz.

«Ach Mutter», meinten die Kinder und rieben sich die Augen, um zu sehen, daß sie nicht träumten, «war das schön!» Und dann stopften sie soviel Kuchen in sich, wie nur hineingehn waren, ging auf einmal aber gung ein Rauschen durch die Luft und ehe sie sich rechtmässig besannen, stand ihr kleines Häuschen mitten im Wald bei Häslein

zu singen. Da merkten sie erst, daß das Christkindlein heute zweimal bei ihnen zu Gast gewesen. Und Frieden und Freude blieben für immer in ihren Herzen wohnen.

Jeden Weihnachtstag aber fliegt ihr Häuschen seitdem zu dem Backofen im Walde an dem Nidel- und Milchbach, wo es ettel Zucker und Mehl schneit.



Wie macht man die Weihnachtskerzen?

Wußt ihr, daß man Kerzen, also auch die farbigen Weihnachtskerzen, aus alten Knochenfetten herstellt? Früher hatte man noch richtige Wachscherzen. Das Wachs wurde aber mit der Zeit immer teurer. Jetzt gießen die Fabrikanten die Kerzen aus Stearin, statt aus Wachs. Um dieses weiße Stearin zu gewinnen, werden aus alten Knochenfetten sogenannte Oelkuchen gegossen. Diese Oelkuchen setzen man zwischen Fries- und Kamelhaerdecken unter starkem Druck, bis alles darin enthaltene Oel abfließt. Was übrigbleibt, ist eben das Stearin. In großen Bottichen wird es erhitzt und in flüssigem Zustande in Gussmaschinen gebracht. Der Docht, ein Baumwollfaden, rollt von großen Knäulen von unten herauf durch die Gussformen. Wenn der erste Kerzenzug fertig ist, wird er hochgehoben und die entleerten Gussformen werden neu gefüllt. Nach dem Erkalten des zweiten Gusses schneidet ein scharfes Messer oder eine kleine Motorsäge die Kerzen ab. Darauf spitzt eine Maschine die Kerzenenden zu, ein Arbeiter macht die Brennprobe und die Kerzen sind fertig zum Versand. Bild: So sieht eine Kerzenzugschine aus. Die erkalteten Stearinkerzen wurden aus den Gussformen gehoben und neue flüssige Masse in die Gussbehälter gegossen.

Aufnahme Senn