

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 11 (1935)
Heft: 52

Rubrik: Kleine Welt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

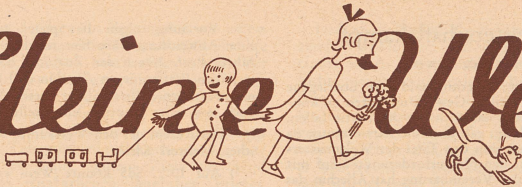
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Kleine Welt



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



Zeichnung von P. Bereuter

Der Backofen im Wald

Ein Weihnachtamärchen von Bruno Schönkank

Die Fenster in dem kleinen Häuschen in der Vorstadt trugen dicke Eisblumen, denn draussen war es grimmig kalt. Die Vögelin pickten vor Hunger an das Fenster um ein Bröselchen Brot oder saßen mit geplustertem Gefieder wie kleine Federbälle auf den verschneiten Zweigen. In dem Häuschen aber sauzte 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?» Rösli, Heiri und Hans aber meinten: «Die armen Vögelin!» 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 Goldammern, 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 Rösli, denn es war noch nicht so vernünftig wie seine Geschwister.

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

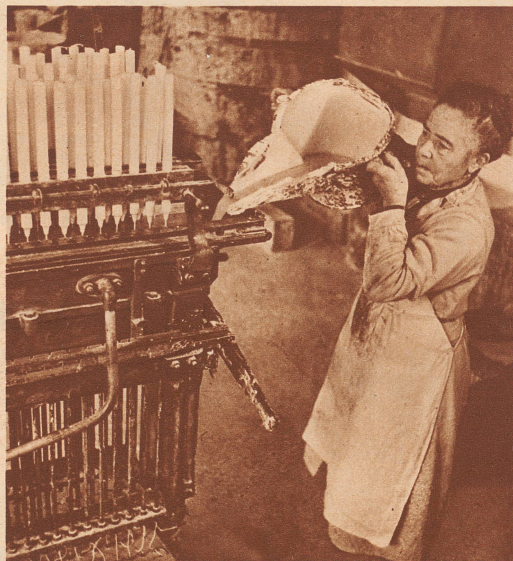
Nun ging aber gerade das Christkind vorbei und hatte ein rotes Näschen von der Kälte und fror mächtig. Wie aus einem Mund riefen die drei Kinder:

«Mutti, 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 aufzuflackern und die Vögelin 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.»

Es wurde Abend. Die Sternlein standen am frostklaren Himmel. Ueberall wurden die Weihnachtsbäume angezündet und auch die Witwe steckte ein paar Lichtlein an. Das war ihre Weihnachten. Auf einmal aber ging ein Rauschen durch die Luft und ehe sie sich recht besannen, stand ihr kleines Häuschen mitten im Wald bei Häselin



Wie macht man die Weihnachtskerzen?

Wißt ihr, daß man Kerzen, also auch die farbiges Weihnachtskerzen, aus alten Knochenfetten herstellt? Früher hatte man noch richtige Wachskerzen. 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 setzt man zwischen Fries- und Kamelhaardecken unter starken 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 Knäueln von unten herauf durch die Gußformen. Wenn der erste Kerzenguß 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 Kerzengußmaschine aus. Die erkalten Stearinkerne wurden aus den Gußformen gehoben und neue flüssige Masse in die Gußbehälter gegossen.

Aufnahme Senn