

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: [27]: Beilage

Artikel: Karl der Grosse, die Schlange und der Zauberring
Autor: Ulrich, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-576362>

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

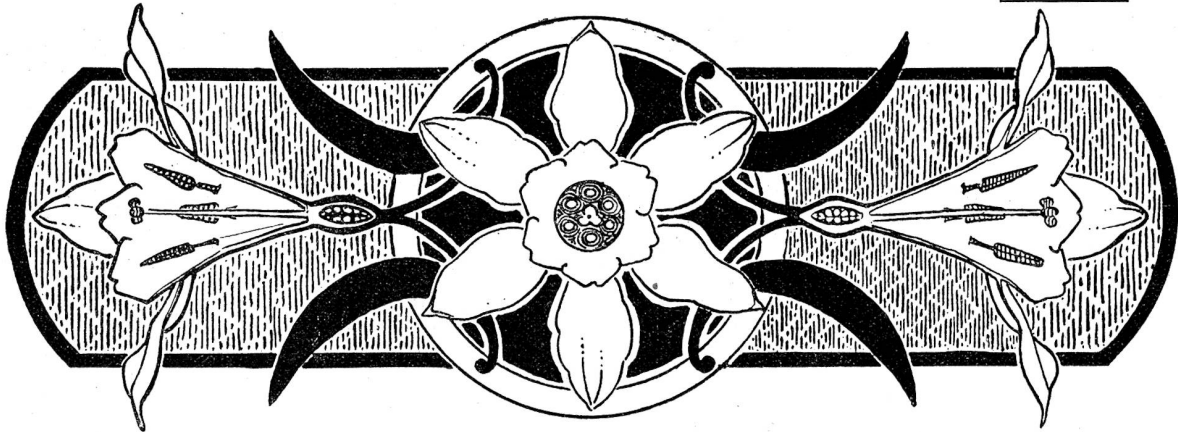
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 30.01.2025

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



Karl der Große, die Schlange und der Zauberring.

Von Prof. J. Ulrich, Zürich.

In einer Prosa-Erzählung aus dem XV. Jahrhundert, „der heilige Karl“¹⁾, liest man: König Karl war zu einer Zeit in der Stadt Zürich. Und wo jetzt die Wasserkirche steht, da war damals eine Kapelle. Und in die Kapelle ließ er eine Glocke hängen, und wer Recht von Karl begehrte, der sollte die Glocke läuten. Und als eines Tages Karl bei Tische saß und die Königin bei ihm, da läutete man die Glocke. Karl hieß fragen, wer das wäre, der Recht von ihm begehrte, daß man ihm das bald sage. Die Diener sahen nach, wer da wäre und sie fanden niemand. Als sie wieder an den Hof kamen, läutete man abermals. Karl hieß wiederum fragen und nachsehen. Da war aber niemand da. Und das geschah zum drittenmal. Und da stand Karl auf und sprach: Ich glaube, es sei ein armer Mensch, den ihr nicht wollt vor mich kommen lassen. Und er ging selber hinab. Und da er zu der Glocke kam, da hing eine große Schlange an dem Glockenseil. Und da die Karl erblickte, so kroch sie von dem Glockenseil gegen Karl hin, wipelte gegen ihn und wedelte mit dem Schwanz, und erwies ihm Ehre, so viel sie konnte und vermochte; dann kroch sie vor ihm her bis zu einem großen Kesselbusch und wies Karl darauf hin. Und Karl hieß seine Diener nachschauen, was in dem Kesselbusch sei. Und da saß eine große Kröte über den Eiern der Schlange, und das klagte sie Karl. Als Karl das sah, setzte er sich auf seinen Nichtstuhl und wollte der Schlange ihr Recht halten und gab Urteil, daß man die Kröte speißen und töten solle, weil sie der Schlange Unrecht gethan habe, indem sie auf deren Eiern saß. Und darnach ging er wieder auf seinen Hof. Und als der folgende Tag kam und König Karl wieder zu Tische saß und die Königin bei ihm, da kam die Schlange in den Hof, wo Karl war und kroch die Stiege hinauf. Als sie die Ritter und die Diener sah, da erschrafen sie und traten vor Karl und sagten: „Die Schlange, der ihr gestern das Recht hieltet, die kommt die Stiege hinauf.“ Karl sprach: „Bei Leib und Gut soll ihr niemand ein Leid zufügen; laßt sie vor mich kommen; wer weiß, was es bedeutet; Gott ist ein Wunder in seinen Werken. Da nun die Schlange vor König Karl kam, sprang sie auf den Tisch und stieß an den goldenen Becher, der vor ihm stand und bedeutete ihm, daß er dem Becher den Deckel abnehmen solle. Das merkte Karl und nahm dem Becher den Deckel ab. Da stieß die Schlange das Haupt in den Becher und ließ einen Stein in denselben fallen und zog dann das Haupt wieder heraus, verneigte sich vor dem König Karl und der Königin, die neben ihm saß, sprang ab dem Tisch und kroch wieder hinweg. Und es wußte niemand, wohin sie ging. Als nun Karl in dem Becher den Stein sah, da ward er froh und dachte, daß es etwas Gutes bedeute, daß ihm das unvernünftige Tier den Stein gebracht habe. Und er bekam eine solche Liebe zu ihm, daß sie niemand beschreiben kann. Und wenn er den Stein irgendwo hinthat, kam er um seinetwillen kaum von der Stelle. Als die Königin merkte, daß er so gern war, wo der Stein war, und daß er ihm so lieb war, vermochte sie so viel über ihn, daß er ihr den Stein gab, und sie ließ ihn in einen Ring fassen. Und von da konnte der König Karl nicht ohne sie sein; auf allen seinen Fahrten mußte sie ihn begleiten. Und wenn sie wollte, so that sie den Stein von sich und dann konnte er

wohl ohne sie sein. Als dies eine Zeit lang gewährt hatte, wurde die Königin krank. Und als sie merkte, daß sie sterben müsse, überlegte sie, wo sie den Stein hinbringen könnte, daß Karl niemand so lieb gewänne wie sie und wußte nicht wohin. Und als sie sterben wollte, legte sie den Ring in den Mund unter die Zunge. Und so starb sie. Und als sie gestorben war, da kam Karl. Und aus rechter Liebe, die er zu ihr hatte, wollte er sie nicht begraben lassen und führte sie mit sich Jahr und Tag. Und darob entstand ein Gerüde unter seinen Leuten. Und doch konnte er sie bloß nicht entbehren wegen des Steines in ihrem Munde; das wußten aber seine Diener nicht. Da ging einer seiner Ritter zu einem fahrenden Schüler und setzte ihm alles auseinander. Der fahrende Schüler sprach: „Es kann nicht anders sein, als daß sie etwas bei sich hat, weswegen er sie nicht lassen kann; wenn das von ihr käme, würde er sie begraben lassen. Der Ritter wartete eine Zeit ab, wo Karl das Recht hielt, und er also sicher war, daß der König nicht kam. Da machte er sich über den Sarg her, in dem die tote Frau lag und durchsuchte sie, und zuletzt fand er den Stein in ihrem Munde; er nahm den Stein und ging damit weg. Und als Karl von dem Gericht kam, hieß er die Frau sofort begraben. Des waren alle seine Diener froh. Der Ritter aber hatte niemanden etwas von dem Stein gesagt. Und alle Liebe, die Karl zu der Frau gehabt hatte, übertrug er jetzt auf den Ritter, und mochte nicht ohne ihn sein, wenn er den Stein bei sich hatte; wenn er ihn aber nicht bei sich hatte, war er ihm wie ein anderer. Und als auch das eine Zeit lang gewährt hatte, fuhr Karl gen Nachen, und der Ritter mit ihm, welcher den Stein bei sich hatte; Karl wollte den Ritter immer um sich haben und jedermann redete, was er wollte. Dem Ritter verleidete das und er warf den Stein von sich auf die feuchte Wiese. Und die Liebe, die er zuerst zu der Frau und dann zu dem Ritter hatte, gewann er nun auch zu dem Flecken Erde, und aus rechter Liebe bauete er an derselben Stelle unser Frauen Münster zu Nachen, und ließ sich weder Kosten noch Arbeit gereuen.

Wie man sieht, sind in dieser Erzählung zwei Sagen verschmolzen worden, die mit einander gar nichts zu thun haben, nämlich die „Gerechtigkeitsprobe“ und „der Ring der Toten“. Beide Geschichten sind erst spät auf Karl den Großen übertragen worden; die Erzählung von der rechtlichenden Schlange, welche die Kröte anklagt, findet sich schon in der indischen Fabelsammlung Panischatantra; damit wird nun ein neues Moment, das Geschenk des Schlangensteins, verbunden. Mit ihr wird hierauf die Erzählung von der Liebe Karls zu seiner toten Frau verknüpft, wie sie sich z. B. in dem Weltbuch des Wiener Dichters Enenkel findet. Dieser sagt uns, daß die Frau Karls starb: er ließ sie einbalsamieren. Nun hatte sie unter der Zunge mit Hülfe des Teufels einen Zauber verborgen, und Karl bewahrte ihr seine Liebe im Tode wie im Leben. Daran reihte sich nun eine weitere Legende, die wohl in Nachen selbst entstanden ist, welche die Vorliebe des Kaisers für diese Stadt erklären soll. Die erste Geschichte, die Gerechtigkeitsprobe, ist in Zürich lokalisiert worden, weil sich Karl in dieser Stadt bei seiner Romfahrt im Jahre 800 aufhielt. Die Erzählung von dem Zauberring wurde auch auf den nordischen König Harald Schönhaar übertragen.

¹⁾ Herausgegeben von Bachmann und Singer, Publikation des Stuttgarter litt. Vereins. Band 185.



Gebizter Hammelbraten.

Ein Hammelschlegel, der gut abgelegen und mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird mit warmem Essig übergossen, den man mit geschnittenem Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern abgekocht, hat und darin mindestens über Nacht liegen gelassen. Dann dämpft man das Fleisch mit Speckschwarten und der zur Hälfte mit Wasser verdünnten Beize weich, läßt die Sauce kurz einkochen, entfettet sie und kräftigt sie mit etwas „Maggi“.

Gefüllter Kohlkopf.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Drei nicht zu große feste Weißkohlköpfe kocht man, nachdem man die welken äußeren Blätter entfernt, 15 Minuten in siedendem Salzwasser, kühlt sie ab und biegt die Blätter behutsam auseinander, damit man das Kohlherz entfernen kann. Aus halb Rind-, halb gewiegtem Schweinefleisch bereitet man mit geriebener Zwiebel, einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas saurer Sahne und gewechtem Mundbrot eine Farce, die man in die leere Mitte des Kohlkopfes füllt und zwischen die inneren Blätter streicht (die äußeren müssen unbedrungen bleiben). Man biegt die Kohlköpfe zur ursprünglichen Form wieder zusammen, umschürt sie mit Bindfaden und legt sie nebeneinander in einen Kochtopf, in dem man sie mit 1 Liter Wasser, in welchem 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extract gelöst wurden, übergießt, Salz, Pfeffer und 40 Gramm Butter zuthut und langsam weich dämpft. Ist dies erreicht, wird die Brühe mit in Butter gerösteten Semmelkrumen verdickt und über den Kohl gegossen, der mit kleinen Bratkartoffeln garniert wird.

Weißer Kohl.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Ein großer Kohlkopf wird zerschnitten, in siedendem Salzwasser mit einer Prise Natron abgekocht, gekühlt und abgetropft. In 50 Gramm Bratenfett schmort man das Kraut, überstreut es mit Salz, Pfeffer und Kümmelkörnern, übergießt es mit $\frac{3}{4}$ Liter guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und dämpft es langsam gar. Man knetet 15 Minuten vor dem Anrichten 15 Gramm Mehl mit 10 Gramm Butter zusammen und thut dies an den Kohl, daß er gebunden wird.

Seezungen in Mayonnaise.

6 Personen.

3—4 frische Eigelb werden mit 3 Eßlöffeln bestem Del, 2 Eßlöffeln weißem Weinessig und gleichviel Bouillon oder flüssigen Aspik kalt abgesprudelt, nach Bedarf gesalzen, zum Feuer gesetzt und unter fortwährendem Sprudeln darauf gelassen, bis die Mischung steigt. Hierauf wird das Gefäß in ein Schaff voll kalten Wassers gestellt und weiter gesprudelt, bis die Mayonnaise vollständig abgekühlt ist und mit dem Saft einer halben Citrone, einer Messerspitze weißen Pfeffers und etwas „Maggi“ vollendet.

2 mittelgroße Seezungen werden vorgerichtet, in 2 fingerbreite Stücke geschnitten, gut gesalzen, in Butter und Zitronensaft gedünstet, dann ausgelegt und kalt gestellt. Ein Sulzring wird mit Aspik, das mit „Maggi“ pikant abgeschmeckt war,

gefüllt. Ist dieses fest geworden, so wird es auf eine runde Platte gestürzt, worauf man die in obige Mayonnaise getauchten Seezungenschnitten in der Mitte aufbaut, den Rest der Mayonnaise bis zur Höhe des Sulzrings glatt darüber streicht und die Platte zierlich garniert.

Heringssalat.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Zu diesem Salate braucht man 3 gut gewässerte Heringe, 500 Gramm kalten Kalbsbraten, eine Overtasse eingemachte rote Rüben, 6 in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 saure Gurken, 3 saure Äpfel, eine große Zwiebel, 3 harte Eier. Alle diese Zutaten schneidet man in feine Würfel und mischt sie mit 4 Löffeln Kapern gut durcheinander. — Aus $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser mit 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract bereitet man eine Fleischbrühe, vermischt sie mit 10 Löffeln Salatöl, dem Saft der eingemachten roten Beeten, 5 Löffeln Essig, einem Löffel Mostich, 2 Löffeln rotem Fruchtwein, Pfeffer und einer Prise Zucker zur Sauce und rührt damit die zerschnittenen Sachen gut durch. — Man läßt den Salat am besten 24 Stunden ziehen, bevor man ihn anrichtet und mit Sardellen, Pfeffergurken und harten Eiern garniert.

Sauerkohl.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

1 Kilogramm Sauerkraut wird in warmem Wasser gewaschen und dabei mit einer Gabel gelockert. — In einem irdenen Topfe erhitzt man 80 Gramm Schweine- oder Gänsefett, thut eine Tasse Wasser, in dem man eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract löste, 2 zerteilte Äpfel, eine Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und 2 Löffel Weißwein (statt dessen einfach einen Löffel Essig) daran, bringt dies zum Kochen, thut den Kohl hinein und schmort ihn ganz langsam gar. — 5 Minuten vor dem Anrichten reibt man 2 rohe geschälte Kartoffeln und kocht damit den Kohl sämig.

Grüner oder brauner Winterkohl.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Man befreit 10 Liter Winterkohl von den Rippen, kocht ihn in Salzwasser ab und drückt ihn auf einem Siebe aus. In 80 Gramm Gänsefett werden 2 Zwiebeln geschwigt, der Kohl hineingethan, knapp $\frac{1}{2}$ Liter gute Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract hinzugefügt, Salz, Pfeffer und etwas Zucker an den Kohl gethan und dieses langsam 3 Stunden geschmort. In der letzten Stunde thut man 15 bis 20 Gramm präparierte Haferrübe an den Kohl, der damit sämig gekocht wird, wobei man sehr acht geben muß, daß er nicht anbrennt.

Rosenkohl.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

4 Liter fester Rosenkohl wird gepuzt und dann in kochendem Salzwasser langsam gar gekocht. Man thut ihn sofort in kaltes Wasser und dann auf ein Sieb, zerläßt 80 Gramm Butter, gibt eine geriebene Zwiebel, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract, eine Prise Pfeffer und Zucker und einen Löffel kochendes Wasser dazu und schmort hierin den Kohl noch 5 Minuten.

Seidenstoffe

nur beste garantiert solide Fabrikate
für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-
Toiletten, Blousen etc., in unübertroffener Aus-
wahl zu Fabrikpreisen. Muster franko.

Seidenstoff-Export-Haus
Magazine zum wilden Mann,
BASEL. (K-1539-Z)



McGraw-Hill Book Company