

Mit Stil und Wonne

Am Tisch der Schriftstellerin George Sand

Cornelia Frenkel-Le Chuiton*



Für George Sand (1804–1876) waren Küchen- und Esstisch soziale Plattformen; Werke, Briefe, Tagebücher und „Küchenhefte“ belegen zudem reges kulinarisches Interesse. Zu ihren illustren Gästen, die auf Schloss Nohant bewirtet wurden, gehörten u. a. Balzac, Flaubert, Turgenjew, Delacroix, Liszt und natürlich Chopin.

A la table de George Sand

Ses invités au château de Nohant, dans le Berry, étaient illustres : George Sand (1804-1876) a reçu à sa table les grands noms de la littérature et des arts, Chopin et Liszt notamment. « La bonne dame de Nohant » était réputée pour son hospitalité et sa passion pour la cuisine. Elle collectionnait des recettes qui avaient été testées par plusieurs générations de femmes à Nohant.

George Sand était à son époque la seule femme acceptée par le restaurant *Magny* à Paris, où avaient lieu des dîners littéraires. Elle n'était pas la seule à aimer la bonne cuisine : Jean-Jacques Rousseau, Alexandre Dumas père, Honoré de Balzac ou Gustave Flaubert, pour ne citer qu'eux, appréciaient les bons repas qui les inspiraient.

Cette passion se retrouve dans les œuvres de George Sand, dans *Indiana*, *Histoire de ma vie* ou encore le *Journal de Gargilese*, mais aussi dans les œuvres complètes de George Sand, publiées sous le titre évocateur *Autour de la table*.
Réd.

sprünglich mehr, jedenfalls lagerten die Meisterwerke seit dem 17. Jahrhundert unter schlechten Bedingungen in Boussac, bevor der Denkmalschutz in Aktion trat, um sie 1883 endlich sachgemäß zu musealisieren. George Sand (Pseudonym der Amandine-Aurore-Lucile Dupin, verheiratete Baronin Dudevant) gehörte zu den ersten, die der „Dame mit dem Einhorn“ zu Aufmerksamkeit verhalfen, etwa in den Texten *Jeanne* (1844) und *Autour de la table* (1862). Die spätgotischen Wandteppiche handeln vom Geruchssinn, vom Gehör- und Geschmackssinn, vom Tast- und Gesichtssinn sowie im sechsten Teppich, mit der Inschrift *A mon seul désir*, von einem weiteren Sinn, über den viel gerätselt wurde; offensichtlich geht es um den Gemeinsinn und die Freiheit der Wahl, hier dargestellt als Verzicht auf Reichtum – die Dame legt ein Geschmeide ab, das sie auf den fünf anderen Darstellungen trägt. *La dame à la Licorne*, Inbild von Weiblichkeit und komplexe Thematisierung von Begehren und Liebe, scheint für George Sand eine Art Spiegel gewesen zu sein.

George Sand selbst hatte jung und unerwartet das Landgut Nohant – im Herzen der Region Berry – geerbt, auch Schloss Nohant genannt. Das verschaffte ihr eine gute Lebensgrundlage, Geld allerdings verdiente sie mit dem Schreiben. Sie hatte zwei Kinder und beschäftigte in Nohant rund ein Dutzend Angestellte, die täglich mit an der Tafel saßen. *La bonne dame de Nohant*, bekannt für ihre Freigiebigkeit, hatte auch berühmt-

Während einer Reise entdeckte George Sand 1835 im Château Boussac (Creuse) die mittlerweile weltberühmten Bildteppiche *La dame à la Licorne*; sechs von ihnen befinden sich im *Musée de Cluny* in Paris. Möglicherweise waren es ur-

* Dr. phil. Cornelia Frenkel-Le Chuiton lebt als freie Autorin und Übersetzerin in Freiburg i. Br.

te Zeitgenossen zu Gast, darunter Balzac, Flaubert, Turgenjew, Delacroix, Liszt, Marie d'Agout und insbesondere Frédéric Chopin.

Von ihrer Gastfreundschaft war beeindruckt, wer sie genoss. Kam der Besucher – damals mit der Pferdekutsche – spät an, wurde er schriftlich empfangen: „*Lieber Neuankömmling, seien sie willkommen. Es wird niemand mehr wach sein, außer dem ehrwürdigen*



Diener. Wir nehmen an, Ihr erster Wunsch wird sein, etwas zu essen, zu schlafen, sich häuslich einzurichten, denn ich hoffe sehr, dass wir Sie für mehrere Tage bei uns haben werden ...“. Sie war sich bewusst, dass das Bewirten und Logieren die Grundlage für kulturelle Treffen ist; sie wirkte selbst tatkräftig in Haus und Garten mit. Für Tische, die ja eine soziale Plattform sind, hatte sie viel übrig: Küchentisch, Esstisch, Schreibtisch. Vom Tisch im Salon heißt es in *Autour de la table*: „*Es ist ein Tisch, der eigentlich nach nichts aussieht, aber es ist ein ehrenwerter Tisch. Nie hat er sich vordrängen wollen, er spricht nicht, er schreibt nicht.*“

Nicht nur für George Sand waren Tafelfreuden inspirierend und wichtig. Rousseau legte Wert auf ein pünktliches Mittagragout mit Speck, Lamm und Gemüse. Alexandre Dumas père hatte kräftigen Hunger; sein kolossales Oeuvre krönt ein opulentes Küchenlexikon. Auch Honoré de Balzac hat nicht nur exzessiv geschrieben, sondern auch exzessiv gelebt; einmal soll er hundert Austern und zwölf Koteletts verzehrt haben – plus eine normannische Seezunge. Alphonse Daudet verfügte ebenfalls über gesunden Appetit; er verstarb im Zuge eines Festmahls. Flaubert aß gerne und verglich das stilistische Werden eines Romans mit dem Gelingen von Schlagsahne: „*Je crois que le style est en général mou, c'est une crème qui n'a pas été assez battue.*“ Marcel Proust liebte Mineralwasser und traf sich mit Mallarmé im Loblied auf den Spargel. Ninon de Lenclous war wild auf Schokolade. Und warum war die zu entblätternde Artischocke Sigmund Freuds Lieblingsessen? Über die Verbindung von Gaumenfreuden, Fleischeslust, Analysier- und Schreibwut wurde viel spekuliert.

Bei George Sand ging die Liebe durch den Magen, und ihr sexueller Appetit darf erstaunen. Mit knapp zwanzig Jahren hatte sie den älteren Casimir Dudevant geheiratet, eines Tages bezog sie mit ihrem Liebhaber Jules Sandeau eine Mansarde in Paris. Bald schrieb George Sand ihre ersten Romane: *Indiana* und *Lélia* handeln von den Zumutungen einer Ehe und von rebellischer Leidenschaft; das machte sie über Frankreichs Grenzen hinaus berühmt und berüchtigt. In den 1840er-Jahren schwärmte sie von sozialistischen Utopien und verbrüderten Klassen und gab die republikanische Zeitschrift *Le cri du peuple* heraus. Doch politische und erotische Erdbeben ließen sie stets nach Nohant zurückkehren, in eine „*von Melancholie durchtränkte Natur*“, wo sie ihr offenes Haus führte – das heute ein Museum ist.

Frucht dieser Lebensweise ist u. a. eine Sammlung von Rezepten, die über mehrere Generationen von Frauen in Nohant erprobt und überliefert wurden, darunter ihre Köchinnen, ihre Amme, ihre Tochter, Schwiegertochter (Lina Sand) und Enkelin (Aurore Sand). Handschriftlich blieb von George Sand nur ein Rezept erhalten, süße Gnocchi – mit dem „*Aroma von Zimt und Zitrone*“. 1989 erstellte ihre Urenkelin, Christiane



Sand, ein Buch, an dem die lukullischen Kenner Marie-Christine und Didier Clément, damals Inhaber des *Grand Hôtel du Lion d'Or* in Romorantin, mitwirkten. Sie überprüften eine in Kartons überlieferte lose Sammlung

von Rezepten auf ihre Eignung zum Nachkochen und kommentierten sie: George Sands Küchenhefte aus Nohant seien eine „*Einladung ins Traumreich der Feinschmecker*“ und ein Dokument zur „*Geschichte des Geschmacks*“. Sands Küche „*fußt auf der kulinarischen Tradition Frankreichs und*

integriert die Rezepte verschiedenster Regionen“ und „unterschiedlichster Länder“, die sie bereist hatte.

Aufwendige Festessen blieben die Ausnahme („Königinsuppe“, „Hase royal“). Im Wesentlichen wurde für den täglichen Hunger gekocht, aber mit Stil und Wonne: Suppen, Aufläufe, Frikassees, Braten, Kartoffelkuchen und Quiches; Gemüse, und Reis – Gruyère durfte nie fehlen.

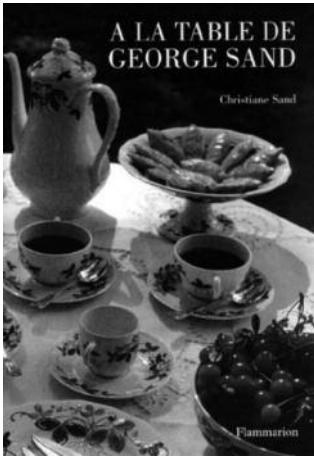
George Sands Interesse am Nahrungswesen ist auch in ihren Werken, Briefen und Tagebüchern präsent, etwa in *Indiana* (1832), *Consuelo* (1843), *Histoire de ma vie* und im *Journal de Gargilesse*: „Ich esse zu Hause: Gemüsesuppe, Omelette, zwei kleine Weißfische, Fromentée. Ich lese Hugo – ich fühle mich wohl, welche Stille!“ Ein Picknick am Ufer der Creuse wird vermerkt: „Kleine Barben, frisch aus dem Wasser, gebraten, in Öl geschwenkt und heiß serviert, das ist ein köstliches Gericht. Kalte Hühner, weiche Eier, Artischocken, kleine Kuchen, Herzkirschen und Kaffee, das ist, wie ich meine, ein wahrhaft königliches Mahl!“

In Nohant wurden Hasen- und Rebhuhn-pasteten zubereitet und als Geschenk verschickt; und ständig war Nachschub zu organisieren: „Schnell noch Trüffel für den Neujahrstag, mittlere und kleine, jedenfalls genug, um eine Pute oder zwei bis drei Hühner damit zu stopfen“, schreibt sie (1859) an Victor Borie, den sie zur geplanten Mahlzeit lädt, noch ungewiss, ob er den Weg auf sich nehme und „noch einen schönen Korb Austern“ mitbringe. George Sand orderte Olivenöl und Dessertwein in Fässchen, Kisten von „Tisane de Champagne“ und kiloweise café; manchmal drohten die Ausgaben zu explodieren. Sie legte zahllose Früchte in Alkohol ein und stellt Mengen an Konfitüre her, eine genauso ernsthafte Arbeit, „als wenn man ein Buch schreibt ...“ (an Jules

Néraud, 1844). Auch Tabak musste im Haus sein, rauchte sie doch Pfeife und Zigarre.

1837 lernte sie Frédéric Chopin (1810–1849) kennen, über das ungleiche Liebespaar wurde viel spekuliert. 1839 sowie von 1841 bis 1846 fand Chopin in Nohant ein Zuhause und komponierte wichtige Werke. George Sand schätzte den Musiker enthusiastisch, er fand in ihr eine aufmerksam wohlwollende ZuhörerIn. Unter anderem berichtet *Un hiver à Majorque* (*Ein Winter in Mallorca*) von dieser Beziehung, die schließlich, an familiären Rankünen, harsch und gemein zerbrach. Ihre Liaison mit Alfred de Musset war ebenfalls ein Debakel. Doch nicht überall wurde das Tisch-tuch zerschnitten, auch Erfüllung gab es.

Seit 1866 war George Sand als einzige Frau zum illustren Kreis französischer Schriftsteller zugelassen, der sich im Pariser Restaurant *Magny* zu literarischen *Diners* traf, mit dabei waren Sainte-Beuve, Gustave Flaubert, Théophile Gautier, Hippolyte Taine, Ernest Renan und die Brüder Goncourt. Der Altersfreund Flaubert verbrachte das Weihnachtsfest 1869 in Nohant. Wenige Jahre später weinte er am Grab dieser „einzigartigen Zierde Frankreichs“ – und widmet die Novelle *Un cœur simple* ihrem Gedenken.



Auswahlbibliographie

- Christiane Sand (Hg.), *Zu Gast bei George Sand. Kultur und Tafelfreuden in Château Nohant*; mit Rezepten und Tagebuchnotizen. DuMont, Köln 1989 (Originaltitel: *A la Table de George Sand*. Flammarion, Paris 1987).
- Gustave Flaubert / George Sand, *Eine Freundschaft in Briefen*. C. H. Beck, München 1992.
- George Sand, *Promenades autour d'un village, suivie du Journal de Gargilesse*. Paris 1987.
- George Sand, *Un Hiver à Majorque*. Classiques de Poche, Paris 2003.
- George Sand, *Indiana*. Livre de Poche, Paris 1984.
- George Sand, *Autour de la table*. Œuvre complète II, Genève 1979.