



De tafel is gedekt voor het diner!

Het dekken van een tafel is in de achttiende eeuw nog willekeurig. Hier is gedekt met een groot servies van Chinees porselein, waardoor het mogelijk is om meer borden op elkaar te zetten en terrines en schalen te tonen. Het diner vond meestal in het begin van de middag plaats.

Er werden allerlei soepen, vis- en vleesgerechten en bijgerechten geserveerd. Over de tafel ligt een tafelkleed van fijn linnendamast. De servetten zijn nog groot, al aten ze niet meer met de handen!

De tafelmanieren verbeterden in de achttiende eeuw; men at van zijn eigen bord en ging met een vork eten! Het bestek lag rechts van het bord, omdat men alleen met de rechterhand at. Een couvert bestaat dan nog alleen uit een lepel en vork. Wanneer de punten van de vork omhoog steken en de lepel op de bolle kant ligt, dan heet dat "open gedekt". "Gesloten" dekken is het tegenoverstelde. Het zilveren couvert toont dan aan het einde van de steel het wapen Alberda. Op een schilderij van de Friese familie Van Sminia uit omstreeks 1800 is de lepelbak over de vork gelegd en zo gesloten, weer een andere manier van presenteren.

Op het servies staat het wapen Feith, groen met een wit paard. Het servies is op bestelling gemaakt in China rond 1763 door Gijsbert Jan Feith die naast zijn eigen wapens die van zijn (groot)ouders liet afbeelden. De rechthoekige serveerschotels zijn er in vier maten, evenals de borden. Er zijn diverse maten mandjes en schaaltes. Verder twee grote rechthoekige terrines op onderschotels en een ronde terrine met gaatjes in het deksel. Centraal een sierstuk â€˜piece de milieuâ€™™ waar bijvoorbeeld fruit op gepresenteerd kan worden. De kleine rechthoekige bakjes op tafel waren bestemd voor zout, ook een luxe!

In het grote archief van de familie Alberda van Menkemaborg en Dijksterhuis, dat bewaard wordt in de Groninger Archieven, is ook een handgeschreven achttiende-eeuws kookboek met zoâ€™™n driehonderd recepten te vinden. Daarnaast nog allerlei losse recepten, waardoor we een idee hebben wat de familie Alberda heeft gegeten.

Er is ook een los papier bewaard waar op beide zijden de namen van allerlei gerechten staan vermeld in ovalen en verdeeld over het papier. Op de ene zijde staat bovenaan â€˜op het eerste etenâ€™™, wat naar een eerste gang zou kunnen verwijzen. Op de andere zijde staan ook lichtere gerechten als hoen, doperwten en â€˜poddingâ€™™. Het laat zien dat er verschillende gerechten tegelijk geserveerd werden.

Erfgoedorganisatie: Menkemaborg

Beschrijvingstitel: De tafel is gedekt tafel voor het diner!

Oneliner / quote: Op het servies staat het wapen Feith, groen met een wit paard

Fotografie uitsnede: Anton Tiktak, Arte del Norte

Fotografie: Anton Tiktak, Arte del Norte

Fotografie: Anton Tiktak, Arte del Norte