

# Del modo di apparecchiare la tavola

Autor(en): **Wyss, R.L.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **56 (1963)**

Heft [2]: **Schüler ; 50 anni per la gioventù**

PDF erstellt am: **19.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-989840>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



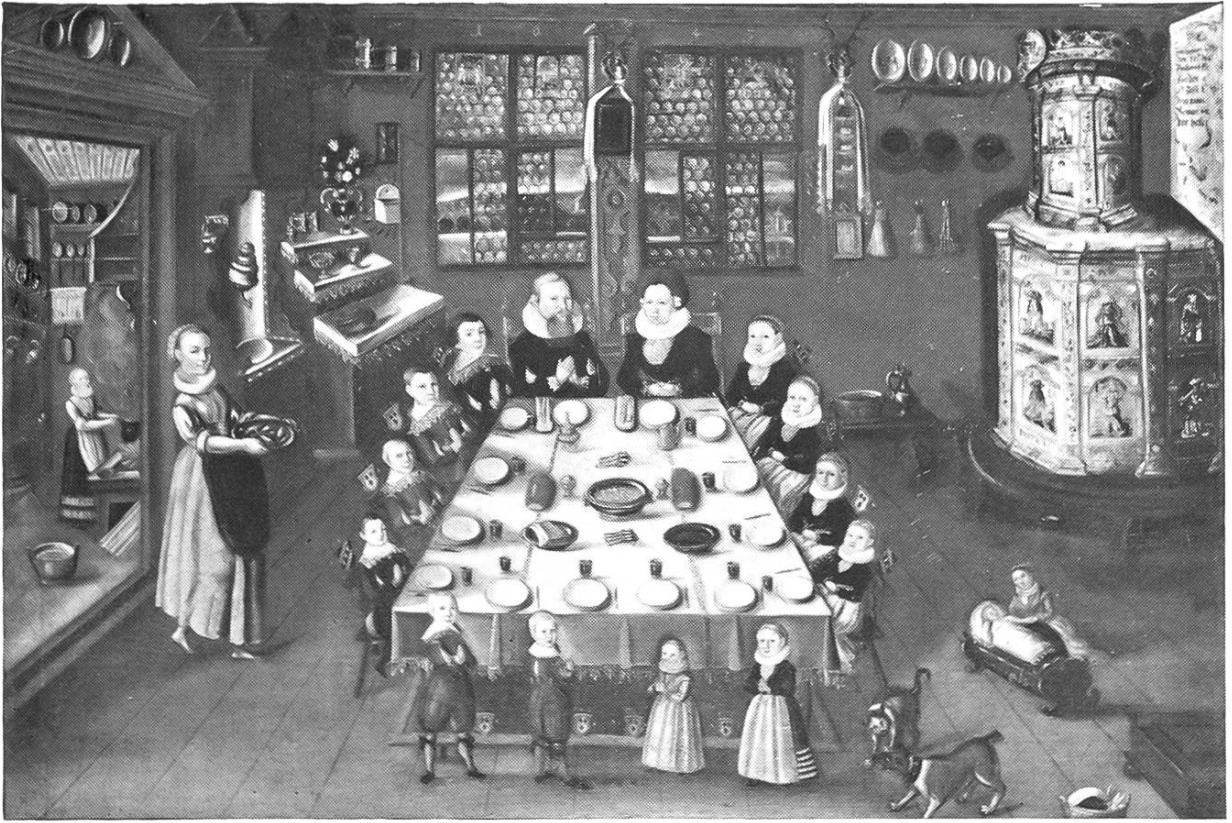
Maioliche locali di Faenza, 18.mo secolo.

## DEL MODO DI APPARECCHIARE LA TAVOLA

Nel medioevo la tavola per la mensa era ancora poco apparecchiata; spesso bastava un solo piatto di portata, posto nel mezzo, dal quale i commensali si servivano, così come oggi ancora si può vedere in alcune regioni della Svizzera.

Nel 17.mo secolo la tavola veniva apparecchiata di piatti, scodelle, bicchieri e bottiglie in peltro, disposti in buon ordine sulla tovaglia. Un dipinto di proprietà della famiglia Bodmer di Zurigo, rappresenta la tavola pronta per la mensa, nel Castello di Greifensee. La disciplina attorno alla tavola era a quei tempi particolarmente severa. A capo stavano padre e madre, mentre ai lati venivano disposti i figli, a seconda dell'età, in modo che i più piccoli venivano a trovarsi all'estremo opposto, di fronte ai genitori.

Dapprima stoviglie e porcellane furono poco usate, anche



Da un dipinto dell'anno 1643, conservato a Zurigo — proprietà privata — si vede la disposizione dei posti al tavolo da pranzo nel Castello di Greifensee, della famiglia Bodmer.



Teiera e tazza di porcellana cinese, 18.mo secolo

se già esistevano come prodotti della fabbrica Hafner di Winterthur, nota particolarmente per la confezione delle famose stufe con testate di terracotta a colori. Nel 18.mo secolo lo stile andava raffinandosi tanto nella casa borghese, come in quella patrizia. Così la tavola veniva apparecchiata con vari tipi di terraglie e con porcellane fini.

Le maioliche di Faenza sono terrecotte vetrizzate e variopinte. Nel 18.mo secolo vennero create in Svizzera parecchie manifatture di terrecotte: si preparavano grandi servizi da tavola, piatti e scodelle per i gusti più svariati, tutti ispirati a disegni dell'epoca e con disegni variopinti. Esistevano anche piccole fabbriche a Lenzburg, a Zurigo, a Beromünster, le quali mettevano sul mercato stoviglie decorate con motivi floreali. Nelle campagne si usava allora del vasellame costituito da materiale più pesante, poco elegante, anche se vetrizzato e a tinte vivaci sul verde, sul giallo e sul bruno. Sono tipiche le scodelle per la famosa frittata di patate (la «Rösti»), le ciotole per il latte e per il mosto, i vasetti per la panna e le zuccheriere provenienti dalla fabbrica di Langnau.



Servizio moderno di porcellana di Langenthal.

Così venivano confezionati vasi decorativi per fiori, con disegni di tulipani e margherite stilizzati. Altra terraglia con disegni rustici veniva da parecchie fabbriche, sparse un po' ovunque nel Cantone di Berna e caratterizzate da disegni a tinte vivaci.

Oltre alla maiolica faentina venne usata, specialmente nelle economie domestiche delle città, la porcellana. Si tratta di un prodotto di ceramica che si ottiene dalla giusta miscela di caolino bianco, con quarzo e feldspato, altri minerali ridotti in polvere.

In Cina la porcellana era già nota nel 7.mo secolo dopo Cristo. Dopo il 13.mo secolo, ma in modo particolare nel 18.mo secolo venne esportato in Europa. Questa porcellana cinese assumeva forme caratteristiche, come si può osservare dalla nostra illustrazione: teiera a quattro angoli con un beccetto molto corto, due maniglie intrecciate con la paglia, la tazza munita di un coperchietto. I due pezzi sono ornati finemente, con vari colori, ramoscelli, insetti e uccelli.



Bicchieri e bottiglia in vetro molato del 18.mo secolo.

La porcellana europea venne fabbricata solo nel 1710 in Germania, dove tuttora esistono le note fabbriche di Meissen, di Nymphenburg, di Frankenthal, di Ludwigsburg e altre ancora.

In Svizzera è esistita nella seconda metà del 18.mo secolo una fabbrica di porcellana a Zurigo, che produceva servizi da tavola meravigliosi, in stile barocco, con delicati motivi floreali, di paesaggi, di scene campagnole e agresti. Sul volgere del 18.mo secolo sorse a Nyon una fabbrica di porcellane, i cui disegni si ispiravano allo stile di Luigi XVI.mo e Impero.

Oggi esiste solo la fabbrica di Langenthal, nella quale vengono fabbricati servizi di porcellana con disegni in stile moderno e di forme eleganti. La cura principale nella decorazione è data agli orli dei piatti e si limita agli effetti prodotti dai contrasti tra i colori bianco, nero e oro.

Una volta era usanza mettere sulla tavola ben apparecchiata delle preziose posate d'argento, con ornamenti filettati. Oggi ci si accontenta di forchette e cucchiari lisci e di linea semplice. Sulla tavola curata sono sempre ornamento gradevole candelabri con candele; questi can-



Bottiglie e bicchieri a colori vivaci di fabbricazione locale (Entlebuch) secolo 18.mo e 19.mo.

delabri vengono perlopiù situati nel mezzo e sono di preferenza d'argento o di porcellana.

Oltre al vasellame si cura anche tutto quanto è di vetro: bicchieri, caraffe, bottiglie e diversi altri oggetti a carattere decorativo. Ogni cosa dovrà essere adattata alle circostanze, percui sarà diversa la decorazione usuale per ogni giorno da quella particolare di una festività.

Nel 18.mo e 19.mo secolo si usavano mettere in tavola bicchieri di fine fattura, ornati con ricercatezza, calici affilati e decorati, bottiglie con i disegni più diversi. Come motivi decorativi si usavano ghirlande, conchiglie, ninnoli e altri oggetti di più svariata natura, sparsi qua e là sulla tavola. Verso la fine del pasto, anche per puro divertimento, venivano serviti in bottiglie spassose e versati in bicchierini, dalle più svariate foggie e variopinti, i diversi liquori. Le bottiglie erano ispirate per lo più agli animali della rispettiva regione: a Berna trionfava l'orso, mentre a Zurigo, il leone.

R. L. Wyss