

Los adornos de la mesa nunca deben ser exagerados. La elegancia está basada en la sobriedad y, por lo mismo, no hay que caer en el extremo de la exhibición o el derroche. Los elementos más importantes de la mesa son: la mantelería, la vajilla, la cristalería y la cuchillería.

La mantelería es el soporte de la decoración de la mesa. Existe mantelería de muy diversos tipos, por lo que hay que saber cuál es el más apropiado para cada ocasión.

El mantel blanco clásico puede ser de lino bordado a mano, que es lo más fino; destacan la mantelería china y la española, aunque tienen el inconveniente de ser difíciles de lavar y planchar, por lo que son utilizados únicamente en ocasiones especiales. Pueden estar también bordados a máquina, así son más económicos y menos finos, aunque de gran calidad. El bordado puede ser en blanco o color perla.

El mantel adamascado de lino es también de excelente calidad, propio para interiores antiguos, ceremonias tradicionales o comidas clásicas.

Los manteles de encaje requieren un fondo de color para que les dé realce; hay otros manteles de lino con incrustaciones, que resultan muy bonitos y finos, y no necesitan fondo de color.

Existen manteles de organdí bordado, con aplicaciones blancas o de diferentes colores. Cuando se utilizan con fondo de color, se pondrán flores y velas haciendo juego con el fondo. El de aplicaciones de color quedará mejor para la hora del té.

También hay manteles de lino de colores lisos; han de ser exclusivamente en tonos pastel, y se utilizan en ocasiones informales, sencillas.

El mantel de té debe ser muy vistoso para dar sensación de alegría y elegancia a la mesa. Los manteles toledanos y lagarteranos, en lino o tergal, bordados en colores vivos o en un solo color, son muy apropiados para el almuerzo o comidas sin ceremonia.

En la actualidad existen también manteles muy prácticos, como los de tergal y poliéster, lo mismo que en algodón, lisos o estampados, con rayas, flores o cuadros en distintos colores, que se utilizan en comidas sencillas, ya que resultan muy propios en comedores de tipo rústico, familiar. El tergal tiene la ventaja de que se lava con facilidad y no se plancha.

No podemos olvidar los manteles individuales, que resultan muy finos y lucidos. Los bordados pueden ser en color sobre lino de color crudo, o en blanco sobre lino de color. Hay gran variedad de manteles individuales de tipo informal, que para comidas familiares diarias resultan bonitos y muy prácticos.

Cuando se usa este tipo de manteles es necesario poner un centro de mesa y servilletas del mismo juego. En ningún caso deberán usarse los manteles individuales, por finos que sean, en una comida formal.

En todos los casos se requieren servilletas grandes en juego con el mantel.

1. Los manteles individuales son para no usar en comidas familiares.

2. Los manteles chinos son baratos, ya que se compran en cualquier bazar.
3. La mantelería española se lava con dificultad.
4. Si la mantelería falla, todo lo demás falla en la mesa.
5. Los manteles de Toledo son de lino.
6. Los manteles de tergal no pueden ser usados en comidas formales.
7. Los manteles no individuales deben reservarse para comidas formales.
8. Los manteles de la comida deben ser de colores alegres.
9. Los manteles vistosos se guardan para el café o el té.
10. Actualmente hay manteles poco prácticos.
11. Lo poco práctico está reñido con lo elegante.
12. En una mesa, cuantos más adornos mejor.
13. Como bordado a mano se notan los errores, los mejores manteles son los bordados a máquina.
14. Los manteles de organdí van bien con velas.
15. Los adamascados son siempre hechos a máquina.