

flere Maaneder i tør Kjelder. Hensættes det paa Bod for at fryse, maa det tages, øieblifkelig Lindveir indtræffer. Al frossen fogt Mad blir noget tør.

Spisekammeret er bedst, naar det ligger mod Nord; al Sol maa udestænges, men frisk Luft saameget som muligt ind. Jerntraads vinduer, istedetfor Glas, er meget gode om Sommeren. Stadig Bæsker og Pynten renjer Luften. Istedetfor Dug eller Bordug paa Spisekammeret og Kjøkkenbænk, er paaspigrede blanke Blifplader langt at foretrække; de kan stadig skures og holdes blanke.

Kjelderen fordrer meget Eftersyn, for saavel at holdes ren, som tør, da saameget forvares der. Kjød og Fleseflage eftersees, at de ikke skimler; issafald foges de op — Rødder og Poteter, at de ei raadne; hvis saa er, pilles det raadne bort. Spirerne paa Poteten aspilles, og alt Affald bæres bort. Kasser og Trækfar, som opbevares der, udtages ofte at tørres og rengjøres, for ei at mugne. Brødbagningen maa ikke udsættes til det sidste Brød tages, da ferskt Brød er saavel udrygt — som usundt.

Flakker, Krækker og Bokser bør være forsynet med tydelige Mærkelapper, saavel oven til som paa Midten, for at forebygge Feiltagelse. Kjelderen bør hele Sommeren have aabne Træhul, saa at Luften kan have fri Gjennemtræk. En daarlig ventileret Kjelder kan forpeste hele Huset; derpaa burde alle Huseiere eller Husemødre have et opmærksomt Øje. Om Vinteren tættes den godt, men rengjøres flittig og holdes saa tør som mulig.

Isskassen maa skures hver Gang der indlægges Is og stadig tørres, da Vandet damper og let foraarsager Mug.

Paa Stolpeboden maa alle Melbinger ofte feies og tørres, ligesledes Bægge og Gulv. Mel har ikke godt af at staa i Sække, naar det er kommet fra Møllen; ofte kan Melet blive varmt og bederves, ikke at tale om, at Musene kan ødelægge Sækkene.

Spegefjød eller Skinker maa gjemmes paa Stolpeboden, ikke i Kjelderen. Spegesild derimod forvares gjerne der. Det salte Kjød kan forvares der, hvor man synes det er bedst. Meningerne er forskjellige. Nogle er øengstelige for at Lagen skal fryse, Andre figer, det gjør ikke noget.