

Arbets — Fördelning.

1: orna: Tända eld i spisarna och underhålla elden. Bära upp ved. Laga första rätten och lägga upp den. Efter middag: Polera spisarna och plåtar kring spisarna. Diska de grytor som stå kvar på spisarna. Tvätta kaklet. Laga ur stek- och varmvagnarna. Polera spisstänger och spiskrokar. Spänta stickor. Torka golvet i köket. Skoja trasor.

2: orna: Laga andra rätten och lägga upp den. Skura arbetsborden före middagen. ^{Servera gästerna till middagen.} Diska förmiddagsduk. Efter middag: 2: an i första inshället diskar glas, silver, porlän och köksredskap. 2: an i andra inshället torkar dicken. 2: orna sätta in disken. Polera diskbänken, göra ren diskhoar, diskrisken och trasor.

3: orna: Baka eller utföra utra arbeten. Skura bakskivar och bakbänkar. Rengöra plåtar. Diska och servera till middagen. Diska av. Plåda matsalen samt tamburu och trappan. Plåda borstskåpet. Damtorka i köket. ~~Skura knivar.~~ Gör ren slaktbänken. Tömma slaktbinkarna.

Alla bör i mån av tid hjälpa varandra!

Om 4: or finns skola dessa diska förmiddagsduk. Plåda tambur och trappa. Skura knivar. Plåda borstskåpet. Damtorka i köket. Gör ren slaktbänken. Tömma slaktbinkarna.

Husrens — äligganden.

Plåda skafferiet. Ta reda på matrester samt tillse att ingenting förloras. Hämta mjölk. Gåra hand om mjölk och grädde. Diska mjölkkärl. Ansvara för ordning i inköpet samt i skafferiet i övrigt.

Vari i. m. Ta reda på använda handdukar samt hänga upp rena. Gåra hand om alla förråd. Ta reda på kammarna varor samt placera dem på sina rätta platser. Anmäla när något fattas. Lamma ut träd och såpa till köket samt tillse att stänk sparsamt iakttagas vid användningen därav.

Tillse att största möjliga ordning är rådande i köket, särskilt att slaktbänkar, bänkar och borden hållas missräddade bara.