

Urtekælder/-kuler

Se også Beholdningshus

Kælderrum enten i huset eller i haven, hvori grøntsager, der skulle holde vinteren igennem, opbevares.

Ved det russiske hof i Horsens fra 1780-1807 blev en af stenkældrene brugt til at rumme de urter (kål og rodfrugter), der skulle holde vinteren igennem. Den blev kaldt urtekælder. Rodfrugterne opbevaredes i fugtigt sand i kælderen. På herregårdene var det almindeligt at anvende stenhuse til vinteropbevaring af urter.	Knudsen, Bodil Møller: <i>Maden ved taffelbord, kammerbord og køkkenbord</i> . 2006, s. 57.
På herregården Skovsgaard fra 1887 opbevaredes grøntsager i urtekælderen i fugtigt sand i årene lige efter 1900.	www.langelandsmuseum.dk
For at sikre en bekvem adgang til køkkenurterne gennem vinteren bringes passende partier, afpasset efter forbruget til en måneds tid af gangen, fra haven til en frostfri og tør urtekælder og indslås i sand. Kælderen må hvert år forsynes med frisk sand, som tages væk om foråret, når kælderen ikke bruges mere (1920-21).	<i>Nordisk illustreret Havebrugsleksikon</i> . Bd. I-II. 1920-1921. Bd. II, s. 63.
Urtekælder er en gravet kule til grøntsager, der i frostperioden overdækkes med et lag stænger og halm.	<i>Haven</i> 1926. 29. I <i>Ordbog over det danske Sprog</i> . 1996, sp. 1506.
Anlægning af urtekælder: I haven graves en 2-3 meter bred og 60-100 cm dyb grav, hvis sider beklædes med brædder, fastgjort på stolper, som også kan bære taget. Højden fra gulv til rygning skal være så høj, at en voksen mand kan stå oprejst. Den opgravede jord lægges som en vold langs siderne og ind mod brædderne, således at taget, der fremstilles af groft, stærkt træværk dækket med halm, slutter tæt til jordvolden. I den ene ende af rummet indsættes et vindue, i den anden en dør (1949).	Braae, Karen (red.): <i>Dansk Husmoderleksikon</i> bd. II. 1949, s. 543.
Skrevet af Marie Aaberg Andersen, 2009.	