

ein größerer Vorrath von ihr von Ende September ab in Fässern aufgesammelt und dann im Winter die Gerstengrütze damit gekocht und warm gegeben. (P.)

Ihlen sind die Grannen oder Spelzen (bei der Gerste Gahrschte-Ile genannt), anderswo Eimeln oder Eimen genannt. Korrmorr ist das Menggetreide. (P.)

Damit das Gerstenkorn am Auge vergehe und nicht wiederkomme, soll man es in Ostpommern mit einem Lappen bestreichen und diesen dann auf einen Kreuzweg werfen. (K.)

Ihre Malzkeime, wie auch Träber, Kleie und Staubmehl, sind als Karpfenfütterung zu empfehlen, wobei gerathen wird, diese Stoffe mit Blut, Molke oder Lehm zu einem Teige zu verarbeiten.

Wenn man den Hefen in's Bier wirft, muß dabei sehr gekreischt werden, damit das Bier gut gährt. (K.)

Soll das Bier in Flaschen gut schäumen, so stößt man die Flasche mit dem Halse vor oder nach dem Aufziehen ein wenig unter die Tischplatte.

Mischung von hellen mit dunklen oder sonst verschiedenen Bieren nennt man in Oliva einen Hammel.

Früher Regen und frühe Bettelleut' gehen zu Bier (verschwinden), eh' die Glocke (zur Kirche) läutet. (P.)

Ein Abzählvers um Rössel (Dr. Stuhmann) lautet:

Ens, zwe, drei, vier,
Herr, trink Biar,
Knecht, trink öss aus,
Du bist raus.

Um Neustadt lautet er ähnlich: 1, 2, 3, 4, Eine Buddel Bier, Eine Buddel Wein, Du mußt's sein!

Ein Bild aus Ant. Möller's Danziger Frauentrachtenbuch von 1601 (facsimilirt 1886) beweist, daß in Danzig ein Theil der Arbeit der heutigen Brauerknechte damals von Brauermägden (ministra zytopoeia) verrichtet wurde. Die robuste Magd zieht auf einem zweirädrigen Karren fünf große Tonnen, freilich