

Alaus darymas ir
papročiai

a n k e t e

Paruošė B. Imbrasienė

Alus

1. Iš kokių miežių daromas alus
2. Kur, kaip ir kiek laiko miežiai, skirti selyklui, mirkomi žiemą, kur vasarą
3. Kaip išmirkyti miežiai deiginami. Kur deiginami žiemą, kur vasarą. Ant ko ir kokių storių pilami. Kuo ir kaip užklojami. Kaip ir kada leistomi ir maišomi. Kaip turi sudyti (kokio ilgio daigai ar ir šaknelės)
4. Kaip sudeiginti miežiai džiovinami. Ant ko supilami. Kur ir kiek laiko džiovinami.
5. Kur ir kaip išdžiovinti miežiai malami. Kokie priedai dedami į selyklą (žirniai ir pan.) ir dėl ko.
6. Ar auginama spyglių patys, ar renka miške. Jei perka, tai kur. Kokioj vietoj spygliai auginami.
7. Kada renkamos spyglių spurgos (priebrendusios ar dar prieš pribrandimą).

8. Kaip ir kur spygliai džiovinami ir laikomi.
9. Ar spygliai būtinei dedami į alų, ar bandoma juos kuo nors pakeisti.
10. Iš kokio medžio daromi įrankiai elui daryti ir laikyti.
11. Kokio dydžio ir konstrukcijos naudojamos statinės. Kiek jose kamščių ir kokio kiekvieno paskirtis. Nuo kada naudojami metaliniai čiaupai (iš kokio metalo).
12. Kas darydavo statines (pats eludėris, keimynas, meistras, pirkdavo turguje).
13. Kas darydavo kitus įrankius.
14. Kokių formų ir dydžio (talpos) kubilai, užetkai, statinės. Kaip jie vadinami. Kokie jų paskirtis.
15. Kaip plaunami nauji indai ir statinės. Kaip plaunami (ar išdeginami ir kaip) prieš kiekvieną naudojimą.
16. Kur alaus darymo įrankiai ir statinės laikomi.

17. Kaip vadinamas salyklas.
18. Kokio karštumo vandeniu salyklas salinamas. Kokio tirštumo masė (košė) turi gautis ir kaip ji vadinama.
19. Ar dedami įkeitimti akmenys į salyklo košę. Dėl ko taip daroma.
20. Kiek laiko salyklo masė salinama.
21. Kiek apynių kokiam salyklo kiekiui imama. Koks kiekis žiemą, ir koks vasarą.
22. Kokiam inde ir kiek laiko apyniai virinami. Kaip jie nukošiami. Ar tie patys nukošti apyniai vėl virinami ir kelis kartus.
23. Kada ir kaip apyniai supilemi į salyklo košę.
24. Koks indas naudojamas alaus tekimui. Kaip jis vadinamas.
25. Ant ko pastatomas indas tekimui.
26. Kokio medžio šakeliukai ar šakelės dedamos ant kubilio dugno ir kodėl. Kaip vadinami.

27. Ar ant dugno dedama šiaudų grištė ir kaip ji vadinama.
28. Kaip paruošiama volė tekimui. Kaip ir iš kokių šiaudų ar virkščių padaromas pėdas apie volę.
29. Kaip supilema salyklo masė į kubilą.
30. Kokiu vandeniu ir kiek atskiedžiama salyklo masė, sukręsta ant kubilio dugno.
31. Kiek laiko praskiesta masė laikoma kubile iki tekimo. Ar uždengiama. Kuo.
32. Kiek ir kokio alaus padaroma iš 50 kg salyklo.
33. Kiek ir kokio vandens užpilema antrejam alui.
34. Ar tekiamas trečiasis alus. Kaip jis vadinamas.
35. Kaip sunaudojama putra nutekinus alu.
36. Kokio šilto alus užraugiamas ir kokiam inde. Kur jis pastatomas.

37. Kokias mieles naudoja alui.
38. Kaip ir kur mie lės užraugiamos. Kiek laiko rauginamos.
39. Kaip mielės supilamos į alų. Kaip šis procesas vadinamas.
40. Kur užraugtas alus pastatomas.
41. Kuo užraugtas alus uždengiamas ir kodėl.
42. Kiek laiko alus rauginamas.
43. Ar laikomasi darant alų kokių nors draudimų, ar atliekami specialūs veiksmai. Kokie.
44. Ar prileidžiami prie daromo alaus pašaliniai ir veikiai. Kodėl.
45. Nuo ko priklauso daromo alaus savybės ir kaip (ar aludaris piktas buvo, spardė žarijas ir pan.).
46. Iš ko sprendžia, kad alus jau išrūgęs.
47. Kaip nustatoma ar spėjama alaus kokybė.
48. Ar deda į alų cukraus, jei deda tai kiek ir kodėl.

49. Ar deda į alų dar ką nors kita. Jei deda, tai ką ir kodėl.
50. Kaip ir į kokius indus alus košiamas.
51. Ar kviesdavo į koštuves kaimynus. Ar patys ateidavo padėti.
52. Ar buvo nešama koštuvų alaus kaimynams. Kas ir kokiame inde nešdavo. Ar nešama dabar.
53. Kur laikydavo alaus bačkas.
54. Po kiek laiko alus geriamas. Kada ir koks pats skoniusias.
55. Kiek laiko ir kur galima išlaikyti padarytą alų. Kas daroma, kad alus kuo ilgiau neprarūgtų.
56. Kokiomis progomis ir kiek alaus būdavo ir dabar yra daroma.
57. Ar alaus anksčiau būdavo daugiau daroma, ar dabar.

58. Kada alų dero nats šeimininkas, kada kviečiamas specialus žmogus. Kaip jis vadinamas ir kaip jam atsilyginama.
59. Į ką alus leidžiamas iš bačkos. Kas tai dero.
60. Kokiame inde nešamas į stalą.
61. Kas alų nešdavo į stalą ir kas pilstydavo. Kaip tas žmogus vadinamas. Kas tą dero dabar.
62. Iš kokių indų alus buvo geriamas. Kokius indus alui gerti naudoja dabar.
63. Kas išgerdavo pirmasis. Į ką gerdavo ir ką sakydavo. Ar buvo nupilamo alaus. Kas, kur, kaip ir kodėl tai darė (aprašyti plačiau).
64. Kas ir kaip svečius ragindavo gerti alų.
65. Kaip svečiai pasiragindavo tarpusavyje. (Užrašyti žodžius ir posekius).
66. Į kurią pusę siūsdavo alaus indą aplink stalą (į dešinę - "pagal sėjimą" ar į kairę

- "pagal saulę") kodėl.
67. Kokias dainas dainuodavo apie alų, epycius, miežio grūdą, linksmumą (užrašyti tekstus ir t.t.)
68. Iš ko pateikėjas išmoko daryti alų. Ar dero dabar.
69. Apie alaus vartojimą ir papročius gali atsakyti ir nemokantis daryti alaus.
70. Kas pateikė žinias: pavardė, vardas, gimimo metai, adresas, ar seniai gyveno šioje vietoje. Jeigu atsikėlė, tai iškur ir kada.

Žinias siųsti adresu:

B. Imbrasienei

Lietuvos liaudies kultūros centras
Barboros Radvilaitės 8
2600 Vilnius