

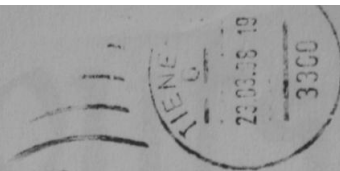
Moutstockje

nr 48

1998

't 271 outstockje

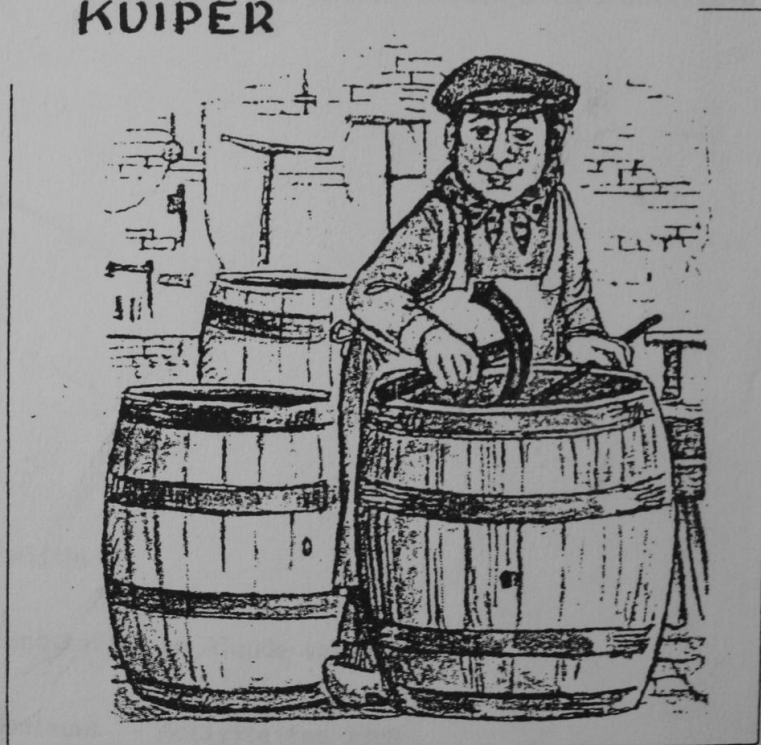
48



M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 BOORTMEERBEEK HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

KUIPER



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

V.U. GROOTEN . É.
Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen
Tel. (016) 81 72 35

DRIEMAANDELUKS 2/98

't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Correspondentieadres: Residentie Beatrijs 169

3300 TIENEN

Bankrekening: 230/0020261/08

Lidmaatschap: gewoon lid 400 fr., Erelid 500 fr., Weldoener 1000 fr.

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding.

INHOUD 48

- Wat bierwijsheid
- Edele grondstoffen en Aloude vakmanschap
- Biergildenieuws - Activiteiten 1998
- Bier en Gastronomie



Wat bierwijsheid

De mensheid zou volgens sommige historici zesduizend jaar ervaring hebben met bierbrouwen. Reken er nog maar wat jaartjes bij, want de geschiedenis grijpt niet verder terug dan het moment van het eerste schriftelijk bewijs.

Dat eerste bewijs is een kleitablet uit Sumerië in zuidelijk Mesopotamië.

Op dit tablet uit 3000 voor Christus staat in spijkerschrift een brouwrecept.

De Sumeriërs noemden het brouwsel "sikarou". Voorzover het niet aan hun godheid Nia-Kas werd geofferd, zogen ze het op door strohalmen, de eerste rietjes.

Na de Sumeriërs kwamen de Babyloniërs met hun beruchte wetten. Wie zich niet aan de voorgeschreven bereidingswijze van bier hield, of zich schuldig maakte aan knoeierij, kreeg een zware straf. De brouwparagraaf in de Wetten van Hammurabi vermeldt wat de brouwer wachtte die er op betrapt werd, dat hij handelde naar de leus "bij deze hitte zijn de mensen al blij dat ze dunbier krijgen". Vanwege zo'n ongehoorde belediging van de Babylonische volksmaak, moest hij in zijn eigen vat gaan zitten, en net zo lang zijn brouwsel drinken tot hij niet meer kon, omdat hij dood was. In de Wetten van Hammurabi waren ook de moutgehalte en de prijs van het bier zorgvuldig vastgelegd.

De Egyptenaren een eindje verderop, aan de Nijl, hadden een hoge beschaving. Daartoe behoorde ook de kunst van het bierbrouwen. Zoals zoveel handelingen in het oude Egypte had ook het brouwen een religieus karakter.

De goden werden verwend met plengoffers. Tussen de oude Egyptische muurschilderingen zijn taferelen gevonden, waarin alle geheimen van het brouwproces uit de doeken worden gedaan. Het bier werd bereid van lichtgebakken broden, die verkruimeld werden en geweekt in een grote kuip, waarin ook het suikerrijke vocht van dadels een plaatsje kreeg.

De Egyptische farao's bezaten eigen brouwerijen en er vond een levendige handel met de buurlanden plaats. Pelusium aan de monding van de Nijl, was de bekendste bierstad. Bier was daar de volksdrank. Samen met brood was het 't belangrijkste voedingsmiddel. Hiëroglifyenschriftgeleerden hebben achterhaald dat er in het oude Egypte veertien soorten bier waren, van vorstenbier tot slavenbier.

De oude Grieken, aardser dan de geschiedschrijving wil doen geloven, brouwen ook bier. Het verhaal gaat dat de Griekse goden alleen maar zo vaak van de Olympus afdaalden om vermomd, als stervelingen, een pint te kunnen pakken op de terrassen van de nabije havenstad Piraeus.

Na de Grieken kwamen de Romeinen. Die leerden het bier van de Germanen kennen. Ze hielden het toch liever op wijn. De Romeinse geschiedschrijver Tacitus laat weten: "Honger en koude kunnen de Germanen wel verdragen maar geen dorst. Hun brouwsel is een sap uit gerst of tarwe, dat wat op een slechte wijn lijkt".

In de donkere Middeleeuwen bracht het bier enige verlichting. Bier beurde de mensen op en het was gezonder dan water, zeker in onze streken. Eeuwenlang stond het eenieder vrij op eigen houtje bier te brouwen. Lodewijk de Vrome stak daar tenslotte een stokje voor. Het liep blijkbaar uit de hand.

Tot 1500 werd het bier door de huisvrouw gebrouwen. Naarmate de steden groter werden, werd de ruimte om te brouwen kleiner. Ook al vanwege het brandgevaar bij moeder de vrouw thuis kwamen er openbare bak- en brouwhuizen.

Later kregen bepaalde families het alleenrecht te brouwen. Brouwen werd meer en meer een erkend beroep. De brouwers kwamen samen en de biergilden ontstonden. De gezamenlijke brouwers wisten zelfs bij adel en stadsbesturen met succes eigen, beschermde voordelen te bepleiten. Stad na stad kreeg zijn biermijlenrecht. Alle bierhuizen in zo'n stad en binnen een omtrek van een mijl werden verplicht hun gasten uitsluitend bier voor te zetten dat in de eigen stad werd gebrouwen.

In Duitsland waren in die begintijd talloze brouwerijen in elke stad. Er werd zoveel bier gebrouwen, dat men soms kannen en kruiken tekort kwam. Het kon niet op.

Uiteindelijk was men zo verstandig het zogenaamde "Reihebrauen" in te voeren: de brouwers mochten per toerbeurt een bepaalde tijd of een bepaalde hoeveelheid brouwen.

In Engeland wisten ze er indertijd ook aardig raad mee.

Aan het einde van de 16e eeuw waren er naar schatting 24.000 herbergen en kroegen, één op elke tweehonderd Britten.

Wie wil weten hoe het in België verloopt wat het bier betreft, verwijzen we naar het Moutstockje 1/97 waar we het hebben over " Herbergen in België.

Edele
grondstoffen
en
Nieuwe
vakmanschap



Slechts éénmaal komt in de archieven voor dat er te Hoegaarden ook bruin bier werd gemaakt. In de rekening van burgemeester Henrick Nijs in het jaar 1677 : "geschonken aan een vriend tot (Zout) Leeuw, 1 aam bruyn middelbier".

We mogen dan ook bijna zeker aannemen dat de Hoegaardiers hoofdzakelijk witbier brouwden.

Zij verhandelden hun product in verschillende kwaliteiten.

Het middelbier of gewone bier werd in de 17e eeuw gerekend aan 6 rijngulden en enkele stuivers. Daarna was er het goed bier of geschenkbier dat 16 à 17 rijngulden kostte en het dobbelbier of cortbier waarvoor 20 à 24 fijngulden moest betaald worden. Daarnaast leverden de Hoegaardse brouwers en handelaars ook nog half en halfbier, "gemingelt" bier, een lichter bier waarvoor een prijs moest betaald worden naargelang de samenstelling van het product.

Deze prijzen golden telkens voor een "stuck" bier of ongeveer vierhonderd liter.

Het middelbier werd in de 17e eeuw ook wel "drinckebier." genoemd.

In de 19e eeuw echter was "drinckebier" het doorspoelsel van de draf.

In de volksmond noemde men dit klein bier of "knoep".

De meiden en de knechten in de grote hoeve-brouwerijen mochten er vrij van drinken.

Voor huiselijk gebruik werden toen nog tonnetjes van 50 liter aan huis geleverd met "half en half" bier.

Normaal werd het Hoegaards bier onmiddellijk na het brouwen op vaten getrokken, geleverd en gedronken. De Hoegaardiers maakten wel onderscheid. Tot in onze eeuw gaven ze de voorkeur aan oud bier, belegen bier dus. Dat scheen voorheen ook blijkbaar voor speciale gelegenheden en personen bestemd.

In 1671 bijvoorbeeld heeft de pastoor van Hoegaarden, toen de Suffragaan (stemgerechtigd lid van een geestelijke vergadering), met zijn gevolg dat bij hem logeerde "oudt" bier geschonken. Ook bleken de vergaderingen van schepenen en gezworenen van het dorp opgefrist te worden met oud bier.

Typisch is een voorbeeld uit een rekening van 1695/96 "voor oudt bier in diverse vergaderingen en voor geleverd licht aan het garnizoen alhier....".

Oud bier voor de notabelen, licht bier voor de soldaten.

Meestal werd het bier verhandeld en vervoerd, per stuk of een veelvoud hiervan. Een stuk bier bevatte drie amen of ongeveer 400 liter. Dit varieerde wel, want regelmatig werden er in de 17e eeuw stukken bier geleverd die twee amen en half groot waren of ongeveer 330 liter.

De heer Vincent Bonjan is in 1671 drie rijns gulden en 10 stuivers schuldig aan de wed. van notaris Vincent Renson om "gevoert te hebben met haer waghel (wagen) en vier peerden één stuck biers tot Loven (Leuven) om voorts geleverd te worden naer Bruselle, daervoor midts den quaetheyt van weghs (slechte toestand van de baan) drie rijns gulden en 10 stuyvers".

En in 1630 bijvoorbeeld worden er stukken "cortbier" geleverd te Zoutleeuw die werden vervoerd op drie wagens.

Daarnaast levert men ook bier per aam of vat. Tussen het stuk en de aam in ligt het "ponsel bier". Rond 1640 kostte een stuk bier maximum 6 rijns gulden en eenonsel bier 4 rijns gulden.

Een aam bier werd afgetrokken op 48 à 50 stopen. Eén stoop was goed voor twee potten of vier pinten, zodat we kunnen berekenen dat een stoop iets minder dan drie liter inhoud had en men in zijn pint een dikke halve liter bier vond.

HOE BROUWDE DE HOEGAARDIERS NU DIT HEERLIJK VERFRISSEND VOCHT ?

=====

Laten we het eerst hebben over de grondstoffen: water, wintergerst, haver en hop. We hebben al gewezen op de overvloedige aanwezigheid van bronnen te Hoegaarden en zijn gehuchten, maar in normale omstandigheden werd gebruik gemaakt van het water van de Schoorbeek, kortweg "Beek" genoemd.

De meeste brouwerijen lagen trouwens aan die Schoorbeek, die van Sluizen (L'Ecluse) komt en langs de gehuchten Schoor en Aalst door het dorp van Hoegaarden langs Stoopkensstraat en Vroente in de Grote Gete vloeit.

De Stoopkensstraat noemde trouwens Beekstraat. Het is maar wanneer het beekwater door de overvloedige regens was vertroebeld dat de brouwers gebruik maakten van de bronnen.

De "Beek" die nu volledig overwelfd is, was nergens breder dan 2 meter en het waterpeil reikte normaal slechts tot het onderbeen.

De wintergerst die gebruikt werd had opmerkelijk fijne vliezen. Rond 1900 bekloegen de meeste oude brouwers er zich over dat zij een variëteit moesten verwerken met te harde vliezen. De gerst werd te kiemen gelegd tot de meeste graantjes 3 à 4 wortels hadden van een halve duim lengte.

Blijkbaar werd deze regel niet strikt toegepast want vele Hoegaardse brouwers hielden voor dat zij de korrel lieten gisten zolang hij niet rotte, zonder zich veel te bekommeren om de lengte van de haarworteltjes of de ontwikkeling van de kiem. Oude brouwmeesters herkenden het einde van de gisting aan de geur die werd gegeven door de laag groene mout. Zoals vroeger ook te Leuven het geval was werd de mout dan gedroogd in de wind en vervolgens gemalen in de molen met de andere niet gegiste granen.

In 1899 waren er te Hoegaarden drie mouterijen die van Dewelde, Homblé en E. Stockmans.

De tarwe die bij voorkeur werd gebruikt was de zogenaamde "kleine rode" een variëteit van de streek, maar rond 1900 nog zeer moeilijk te vinden.

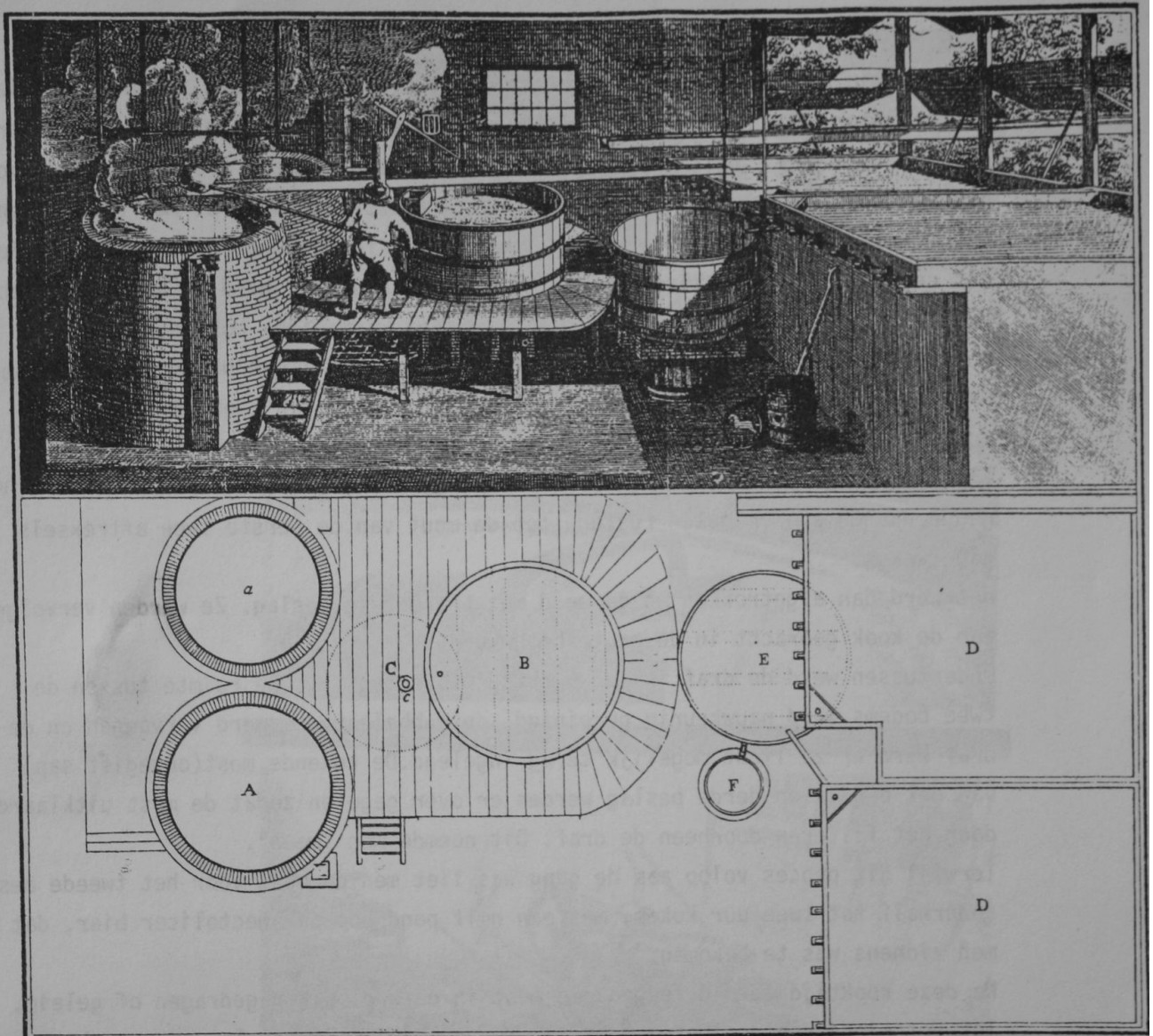
Deze tarwe soort had namelijk een dubbel nadeel: een zeer lage opbrengst en een moeilijke oogsting. Volgens de brouwers was het juist deze rode tarwe die de lekkere smaak en de frisheid gaven aan het Hoegaards bier.

Traditioneel werd zoals we reeds schreven de hop terplaatse gekweekt in de "hoptuinen" door liefhebbers-planters. Ook hier is men rond 1900 overgeschakeld op de overjaarse hop uit de streek van Aalst. De brouwers bleven nochtans tot in de 20e eeuw de Hoegaardse hop gebruiken, vermengd met Aalsterse.

Vóór het malen werden gerst, tarwe en haver gemengd. Rond 1900 werden vier delen gerstmout gemengd met vier delen tarwe en twee delen haver.

Een halve eeuw vroeger lagen de verhoudingen enigszins anders: 5 à 6 delen gerst, 2 delen tarwe en 1 à 1,5 delen haver. Nog vroeger op het einde van de 17e eeuw bestond een brouwsel te Hoegaarden gewoonlijk uit een hoeveelheid gerst en een hoeveelheid tarwe meestal in de verhouding 40 maten gerst voor 30 maten tarwe.

In kleinere brouwsels werden andere verhoudingen toegepast en sommigen voegden enige maten haver toe, maar normaal gezien werd meer gerst dan tarwe gebruikt.



Overzicht van een brouwerij eind 18e eeuw.

In de werkkuip (B) wordt het beslag gemaakt. Het warme water, wat hier voor gebruikt wordt, is afkomstig van de waterketel (a). Het wort loopt in de onderbak (C) en wordt van hieruit in de bierketel (A) gepompt met behulp van pomp (c). In de bierketel (A) wordt het wort gekookt met hop. Daarna schept de brouwer met de jager (schepemmer) het gehopte wort in een goot, die de vloeistof naar de koelbakken (DD) leidt. Als het gehopte wort gekoeld is, wordt het in de gijlkuip (E) gelaten. Zodra de hoofdgisting voltooid is, tapt men het bier af met behulp van een tapkraan onderaan de gijlkuip (E). Het bier loopt in biervaten, die in de vaatkuip (F) geplaatst worden.

Het brouwen begon met de grondstoffen in koud water te weken in de zomer, lauw in de winter. Voor dit eerste beslag werden 4 delen gemalen gerstemout voor 4 delen tarwe en 2 delen haver gebruikt. Dit mengsel werd krachtig met de vorken geroerd door middel van spierkracht. Het aftreksel werd eerst met rieten manden (stuyckwan) uitgeschept waarna het vocht werd afgelaten door de dubbele bodem. Dit eerste beslag van slechts twee tot drie hectoliter werd in de reserveketel gedaan. Dan volgde een tweede beslag met zeer warm, bijna kokend, water. Ook dit beslag werd op dezelfde manier behandeld en afgetrokken in de kleine brouwketel. De eerste twee aftreksels werden dan in een kookketel tot kookpunt gebracht, terwijl een derde aftreksel werd gemaakt in kokend water. Als men dan genoeg gebrouwd had om het mengsel homogeen te maken, liet men het gedurende 30 à 45 minuten rusten, tot de mout van de eerste twee aftreksels ging koken.

Het werd dan afgetrokken en gemengd met het eerste beslag. Ze werden vervolgens aan de kook gebracht in de grote brouwkuip.

Ondertussen werd de draf in een wachtkuip overgegoten. De ruimte tussen de twee bodems werd nauwkeurig gereinigd, de dubbele bodem werd vervangen en de draf werd er zo licht mogelijk terug ingelegd. De kokende most (ongegist sap) van het eerste en derde beslag werden er over gegoten zodat de most uitklaarde door het filteren doorheen de draf. Dit noemde men "mees".

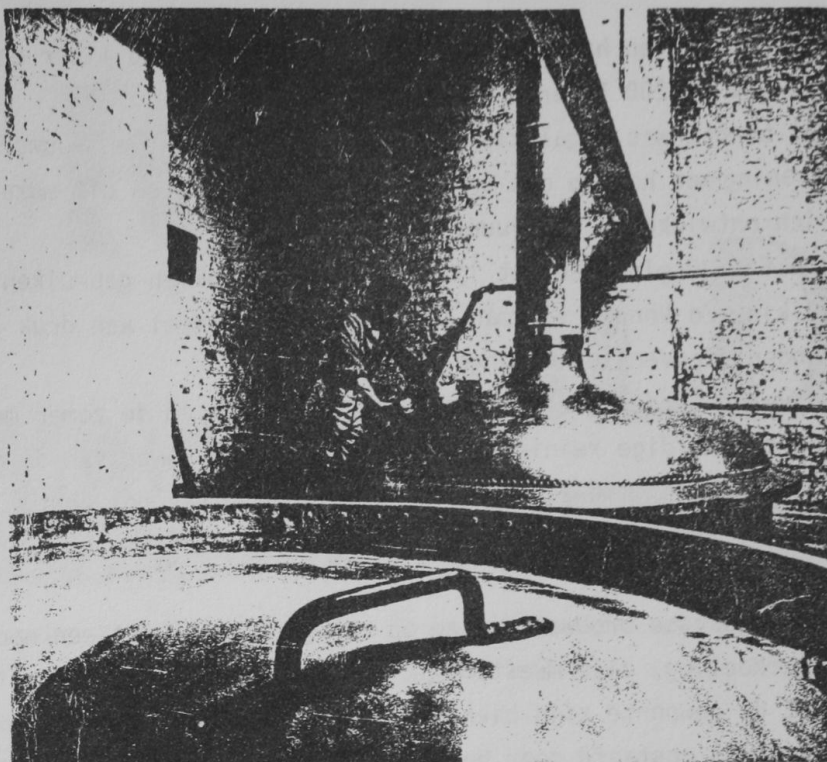
Terwijl dit proces volop aan de gang was liet men de most voor het tweede beslag anderhalf tot twee uur koken, met een half pond hop per hectoliter bier, dat men zinnens was te bekomen.

Na deze kooktijd werd deze gehopte most in de koelbakken gedragen of geleid. Tot het einde van de 18e eeuw maakte men ook drie aftreksels, waarvan het tweede gedurende twee uur kookte met de hop en het eerste en derde na een korte kooktijd gefilterd werden door ze terug op de grondstoffen te gieten in dezelfde kuip.

De op draf geklaarde en gefilterde mout werd zacht bier genoemd.

Wanneer alles lauw was in de winter en zo mogelijk afgekoeld in de zomer werd het zachte bier met de gehopte mout in de gijlkuip gedaan. Gewoonlijk gebeurde dit de volgende dag in de ochtend. Dan werd de most in de vaten gegoten zonder bijvoeging van gist. In de vaten begon dan onmiddellijk de gisting van het bier. Normaal verliep het gistingsproces langzaam tot het bier afgedronken werd of zeer rins (zuurachtig) werd. Wanneer men het bier dronk was het in 't algemeen nog in volle gisting en dus overvloedig schuimend.

Na acht tot tien dagen in de zomer verschaalde het Hoegaards bier.



De brouwerij van meester-brouwer Pierre Celis in de jaren
1964 - 1966

De grote vaten hadden een inhoud van rond de 130 liter en in de volle 19e eeuw van 100 of 200 liter.

Het bomgat was nogal klein omwille van de druk. De brouwer moest er in elk geval rekening mee houden dat er elke zomer 5 à 6 vaten uit mekaar vlogen door het zich ontwikkelde koolzuur.

Vanaf 1880 ging men met ijzer versterkte bommen gebruiken voorzien van een zwikje. Zo konden voerman en slijter het teveel aan druk laten ontsnappen zonder bierverlies en ongelukken.

De vaten werden gereinigd met de ketting en in de zomer met de borstel.

Een zorgvuldige reiniging moest het op gang komen van de gisting vertragen, de most vond immers zijn gist in de poriën van het hout.

Om de gisting te activeren in de winter werden de vaten in die periode alleen maar gespoeld.

De Hoegaardse brouwer die zo op een goede dag, met een nacht er tussen voor de afkoeling, zijn meesterlijk product had afgeleverd met veel zweet, had niet de gewoonte zijn bier in de kelder te bewaren.

Dit wordt gestaafd door het volgende voorbeeld.

Rond 1900 was de brouwerij van het wezenhuis verhuurd aan vier brouwers. Deze brouwerij beschikte zelf niet over kelders om de vaten bier te bewaren.

Na het beëindigen van het brouwproces nam de eigenaar zijn brouwsel mee.

Voor klanten die zelf hun bier kwamen halen begon men doorgaans te brouwen bij hun aankomst.



Berlijnse bierbrouwerij. (Achtttiende-eeuwse gravure). Midden: een man is het beslag aan het roeren; daarnaast staat een man met een jager (schepemmer); rechts: een meisje brengt 2 emmers met gemalen mout; links: rechthoekige kookketel; uiterst links: een man is brandhout aan het hakken.

BIER GILDE

NIEUWS

Een heel bijzonder aspect van de oudheidkunde is de folklore. Folklore kan men niet opdelven, niet kopen, niet tentoonstellen. Folklore is een levensgewoonte uit het verre verleden.

Echte folklore moet men beleven, moet men doen.

"DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK" is zuiver folklore.

Onder de bescherming van de Heemkundigekring van 't Nieuwhuys laten we deze vroeger zo noodzakelijke vereniging herleven als folklore.

"Die Edele Orde vanden Moutstock" is een stukje geschiedenis van Hoegaarden, een kostbare antiquiteit, die men niet kan kopen, niet tentoonstellen, niet kan bewaren in een glazen toonkast.

Maar de Gilde kan levend gemaakt worden en dat doen wij. We zijn mensen die samen een stukje folklore willen uitbouwen.

Het moeten mensen zijn die een glas bier naar waarde weten te schatten, die de fijnheid en de rijkdom van één enkele pint nog kunnen waarderen.

En dat er nog zo mensen zijn, bewijst onze bloeiende vereniging in de voorbije jaren.

1997 werd afgesloten met 103 personen welke als Borgher van Hoegaarden werden aangesteld, personen die de waarde van het Hoegaardsbier waarderen.

Reeds 200 mannen en vrouwen hebben hun proeven afgelegd als Ridder of Edelvrouwe, wat zeker met fierheid mag gezegd worden.

Een 20-tal kandidaten staan klaar om op 4 april deel te nemen aan de bierproeven en zullen na een jaar Adelborst, opgenomen worden in de Gilde.

Wie kan nu nog zeggen dat de folklore in Hoegaarden dood is ?

1998 moet het jaar worden, waar we allen zullen meewerken aan de verdere uitbouw van onze dierbare biergilde



HOEGAARDEN GILDE IN GENT

Een delegatie van de Gilde van het bier van Hoegaarden was deze week in Gent te gast bij de opening van het "Hoegaarden Café"

aan de Gentse Heuvelpoort. Deze aloude Gilde waar ooit Keizer Karel beschermheer van was, kwam samen met de burgervader van

Hoegaarden het bier voorproeven. Het hoge gezelschap introduceerde ook de uitbater in haar Gilde.

Jean BUYLE



- 17 -

ACTIVITEITEN

VAN DE GILDE VOOR 1998

HIERNA VOLGEN REEDS ENKELE ACTIVITEITEN VAN DE GILDE
Noteer de data in uw agenda.

28 maart

KROEGENTOCHT in Hoegaarden

Deelnamekaarten zijn te bekomen in de taverne 't Nieuwhuys
aan 100 fr.

04 april

De TRADITIONELE BIERTESTEN. om 19.30 uur in 't Pachthof
te Hoegaarden (Vroentestraat 5 - Plan hierna)

30 mei

HISTORISCHE WANDEL- en FIETSTOCHT
ingericht door de Biergilde
Vertrek om 14 uur aan t' Nieuwhuysmuseum.

23 augustus

De GRIETMUILVIERING te Bost.

20 september

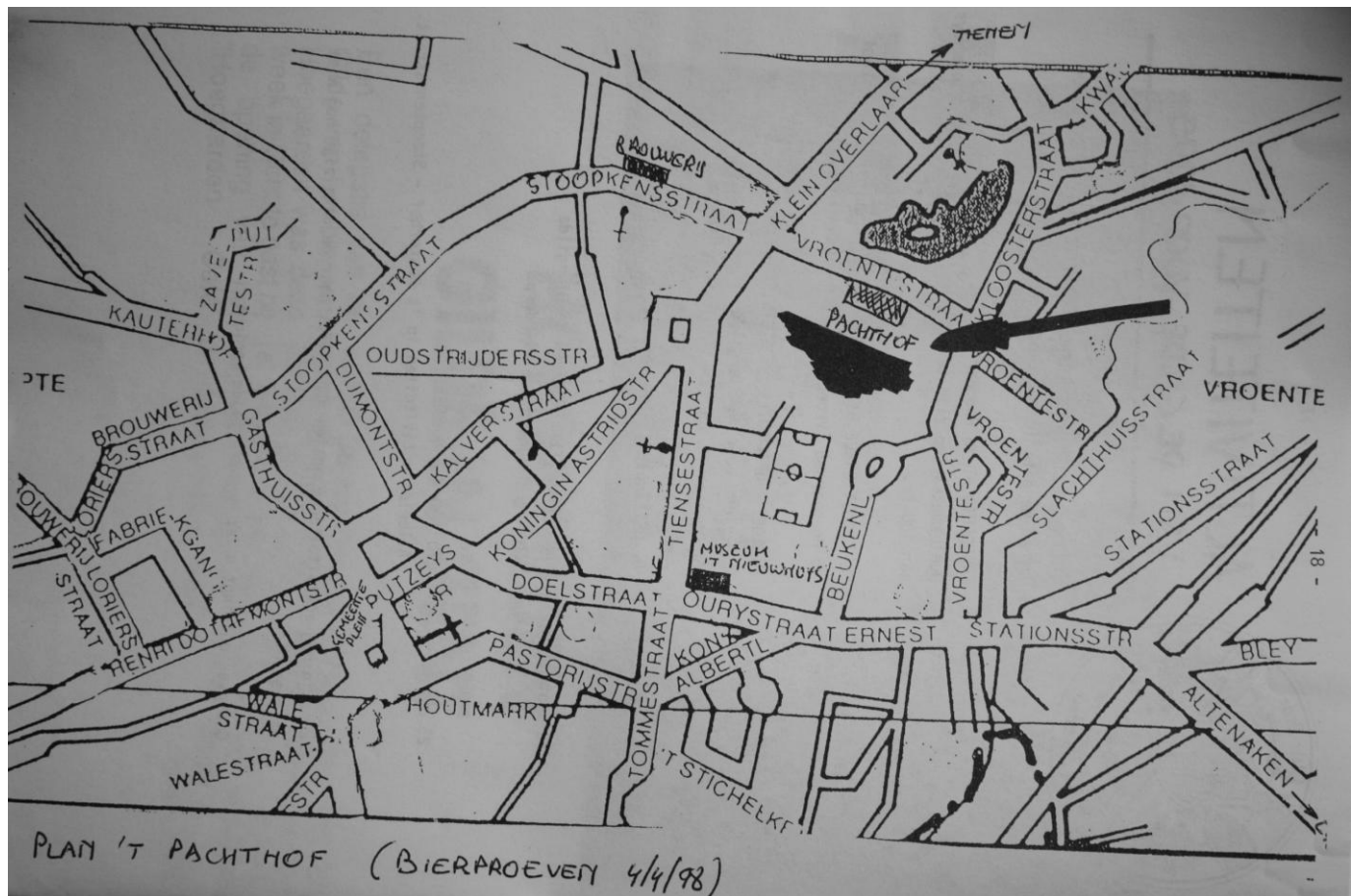
Jaarlijks TEERFEEST van de Biergilde
Viering Hoegaarden - Bierdorp.

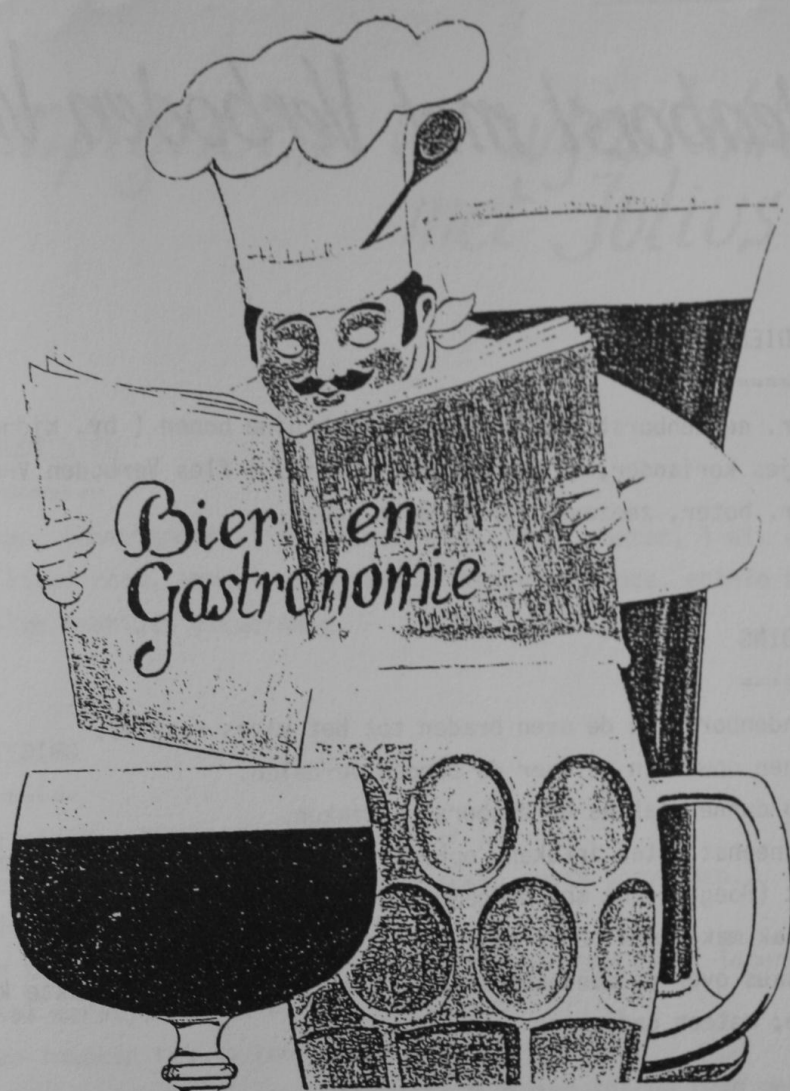
25 oktober

10 jaar BIERMANNEKE
Allerlei activiteiten in 't Kouterhof - Stoopkensstraat.

Er zijn nog activiteiten voorzien voor 1998, maar de data zijn nog niet
vastgesteld.

Daarover ontvangt u ter gepaste tijde bericht.





Keuken PRIETPRAAT (vervolg)

=====

Demouleren

Een bereiding voorzichtig uit een vorm halen.

Emonderen

Pel of schil verwijderen van tomaten, druiven eerst in kokend water dompelen dan verfrissen en pellen.

Escaloperen

In dunne schuine sneden snijden.

Eendenborst met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

=====

600 gr. eendenborst, 400 gr. gekookte bruine bonen (bv. kidney-bonen)
2 takjes koriander, 20 gr. gemalen koffie, 1 fles Verboden Vrucht (Hoegaarden)
100 gr. boter, zeezout, versgemalen peper.

BEREIDING

=====

De eendenborst in de oven braden tot het vlees rosé is.
De bonen opwarmen en over de borden verdelen.
Hierop dunne plakjes eendenborst schikken.
Het bonennat laten inkoken, opkloppen met boter en aanlengen met Verboden Vrucht (Hoegaarden) tot de gewenste dikte.
Op smaak maken met peper en zout.
De saus over de eendenborst scheppen, garneren met gehakte koriander en koffie; meteen opdienen.



Champignons en wijnslakken met Julius

INGREDIENTEN

=====

300 gr. champignons, 1 gehakte sjalot, 25 gr. boter, 1 dl. Juliusbier,
1/4 liter room, aantal wijngaardslakken naar keuze, enkele blaadjes dragon,
4 halve maantjes bladerdeeg.

BEREIDING

=====

De sjalotten fijn hakken en in boter stoven.

De eventueel gesneden en gewassen champignons toevoegen.

Kruiden.

Bier toevoegen, afdekken en een drietal minuten zacht laten koken.

Deksel verwijderen en de room toevoegen.

Laten inkoken tot de room bijna gebonden is.

De slakken toevoegen en zacht laten meekoken tot de room gebonden is.

Afwerken met enkele gehakte dragonblaadjes en halve maantjes in bladerdeeg.



Gestoofte spiering met Verboden Vrucht

Groentebereiding met rundsvlees

INGREDIENTEN

=====

600 gr. mager potgebraad van de spiering, 1/2 flesje Verboden Vrucht,
375 ml. vleesbouillon, 1 ajuin, 75 gr. gerookt spek, 50 gr. boter,
8 tomaten, 4 stronken witloof, een lepeltje suiker, een weinig rozemarijn,
peper, zout, een kruidenmengeling bestaande uit: thym, laurier, dragon,
peterseliestengels, volkorenbrood, gehakte peterselie.

BEREIDING

=====

Het spek ontdoen van zwoerden en in dobbelsteentjes snijden.
De ui pellen en grof snijden.
De tomaten pellen en in vier snijden.
De kruidenmengeling samenbinden.
Het vlees kruiden.
De boter smelten en het vlees in zijn geheel bruin braden langs de kanten.
Het vlees uit de pan nemen en in dezelfde vetstof het spek en de ui fruiten.
De pan ontvetten met het bier en de vleesbouillon en het vlees erin plaatsen.
De kruidenmengeling, de rozemarijn en de suiker toevoegen.
Alles samen een uur zachtjes laten stoven onder gesloten deksel.
Twintig minuten voor het einde van de stooftijd de tomaten en het witloof toevoegen.
Snijd het vlees in dikke sneden. Verwijder door zeven uit het stoofvlees de thym, laurier en peterseliestengels.
Overgiet het vlees met het stoofvocht.
Schik de groenten en dien op met volkoren stokbrood.

