

FOTO PAUL HUF, GEMAAKT VAN JOH. G. LEEREVELD, AMSTERDAM

Vakmanschap is meesterschap

De figurist, die naar eigen ontwerp
beelden voor draaiorgels snijdt.

Dat hij lindehout verwerkt en gutsen hanteert,
is in de nuchtere wereld van deze jachtige tijd,
van minder belang dan zijn bijdrage
aan het instandhouden van een vleugje romantiek.

Beeldensnijders en de brouwers van Grolsch
hebben één belangrijk ding gemeen: vakmanschap.

Dank zij dit vakmanschap kan Grolsch ook nu nog
worden gebrouwen volgens de bijzondere methode
van Gildemeester Peter Cuyper (anno 1677).
Zijn natuurlijke brouwwijze, overgeleverd
van Vader op Zoon, werd in de loop der eeuwen
steeds verbeterd en verfijnd
en aangepast aan moderne mogelijkheden.

Daaraan dankt het Grolsche bier zijn eigen karakter,
met die bijzondere smaak en frisheid en dat fijne aroma,
waardoor het zich van ander bier onderscheidt.

Daaraan dankt het ook zijn natuurlijke houdbaarheid,
waardoor het kunstmatig houdbaar maken
door middel van pasteurisatie, achterwege kan blijven.

Grolsch bier is dus vers bier en
versheid is nu eenmaal niet te evenaren.
En tenslotte, door de fles met
de handige Grolsche beugelsluiting:

3 voordelen:

- KWALITEIT: steeds vers bier
- GEMAK: geen opener nodig
- ZUINIGHEID: U behoeft de fles niet in één keer leeg te schenken.

Bierkenners vragen

Grolsch



BELANGRIJK:
Wilt U weten hoe U tegen vergoeding van kostprijs en verzendkosten in het bezit kunt komen van GLAZEN van het hierboven afgebeelde model H, vraag dan per briefkaart inlichtingen aan: Grolsche Bierbrouwerij N.V., Brouwerijstraat 47, Enschede. Er zijn ook speciale damesglazen model D verkrijgbaar.