



PUBLICATIE VAN DE GROLSCH E BIJERBROUWERIJ N.V. FOTO PAUL HUF, GEMAAKT BIJ DE N.V. KONINKLIJKE SPHINX-CERAMIQUE, MAASTRICHT

Vakmanschap is meesterschap

Boerenbont, gezellig aardewerk van een eenvoudige, blij karakter, dat ook in letterlijke zin fleur op uw tafel brengt.

Boerenbont, in massa gemaakt, maar desondanks stuk voor stuk uit de hand beschilderd op het biscuit, dat is het éénmaal gebrande, nog zandrig aanvoelende aardewerk, dat na het beschilderen in oude trant, in een dunne glazuurpap wordt gedompeld. Pas tijdens de tweede brand, de glazuurbrand, in lange extra-hete ovens, krijgen de kopjes en de kommen, de borden en de schalen, de kannen, de potten, de bekers en de schoteltjes, hun glazen glans en gladheid, en de eerst doffe, bleke kleuren hun rijpheid en hun gloed.

Vakmanschap is meesterschap. Dat geldt voor de boerenbontschilder, dat geldt al meer

dan driehonderd jaar voor de brouwers van Grolsch, opvolgers van Gildemeester Peter Cuyper.

Grolsch, het bier met dat eigen karakter, met die bijzondere smaak en frisheid en dat fijne aroma.

Grolsch, met vakmanschap, met toewijding en zorg gebrouwen, op volkomen natuurlijke wijze.

Grolsch, niet-gepasteuriseerd en daarom uit en thuis even vers en fris als wanneer U het zou drinken in de kelders van de brouwerij, — zo uit het proefkraantje van een tippingsvat getapt,

en door de gezellige Grolsche beugelfles:

3 voordelen:

- **KWALITEIT:** vers bier,
- **GEMAK:** geen opener nodig,
- **ZUINIGHEID:** de fles heeft niet in één keer te worden leegggeschonken.

Bierkenners vragen

Grolsch



Er is een Grolsch bierservies verkrijgbaar bestaande uit zeven verschillende en toch bij elkaar passende glazen, die U ook afzonderlijk kunt bestellen. Vraag hierover een folder aan bij Grolsche Bierbrouwerij N.V., Brouwerijstraat 53, Enschede.