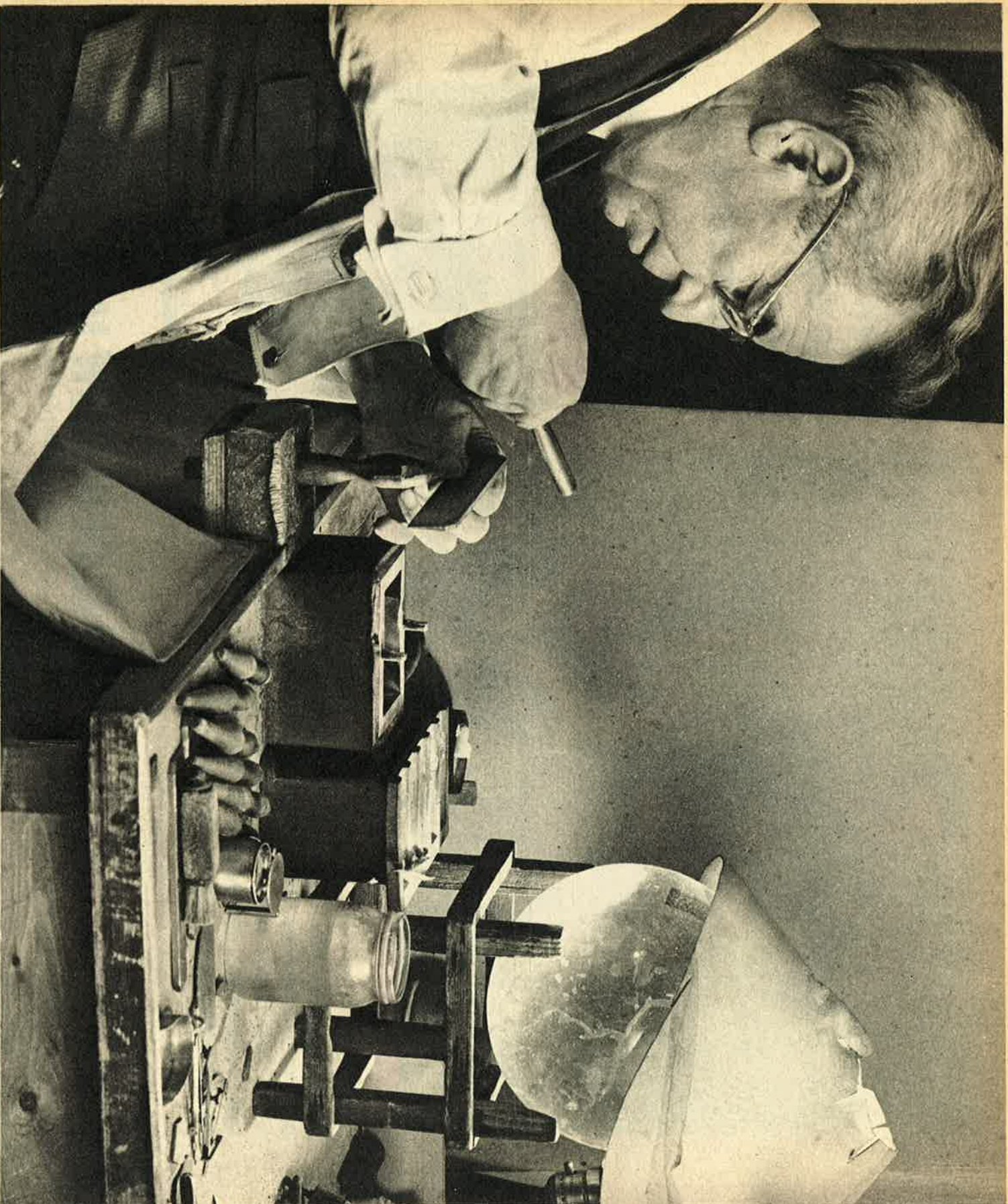




PUBLICATIE VAN DE GROISCHE BIERBROUWERIJ N.V. FOTO PAUL HUF, GEMAAKT VAN JACOB ASSCHER, AMSTERDAM.

Vakmanschap is meesterschap

Siet-diamant, hartewens van vrouwen (en van dieven); industrie-diamant, overwinnaar van het hardste metaal. Onooglijke delfstof, door de meesterhand van de kloover tot het begin van sprankelend leven gebracht.

In 1907 had de toen zeventienjarige Jacob Asscher de eer zijn broer Joseph te mogen helpen bij het kloven van 's-werelds grootste diamant, de Cullinan, bezit van de Engelse Kroon. Hij mocht die vuistgrote steen „tekenen“, dat is het bestruieren en met nog aanvoelen van de structuur en het geven van aanwijzingen (met inktlijnen op de ruwe diamant) voor het kloven.

Op de juiste plaatsen worden met een andere diamant V-vormige kerwen gemaakt; in de kerf een passend bot stalen mes en dan een korte snelle hamerslag.

Ook kleinere stenen worden zo gekloofd, vastgemaakt op een kloverstok, belicht via de ordinaal, een glazen bol gevuld met water. Hier moet de meester al zijn aandacht concentreren op een object van zo'n vier millimeter doorsnee.

Vakmanschap is meesterschap. Dat geldt voor de diamantklover, dat geldt al driehonderd jaar voor de brouwers van Grolsch, opvolgers - ook in het vakmanschap - van Gilde-meester Peter Cuyper, die in 1677 eigenaar was van de Grolsche Bierbrouwerij.

Grolsch, ambachtelijk en op volkomen natuurlijke wijze gebrouwen en niet gepasteuriseerd (niet verhit na het bottelen).

Grolsch, werkelijk vers bier, vers als kersen zo van de boom, vers als een petzik zo van de stam, vers als fonkelende dauw in de vroege ochtend.

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

en door de gezellige Grolsche beugelfles:

3 voordelen:

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

Bierkenners vragen

Grolsch

