

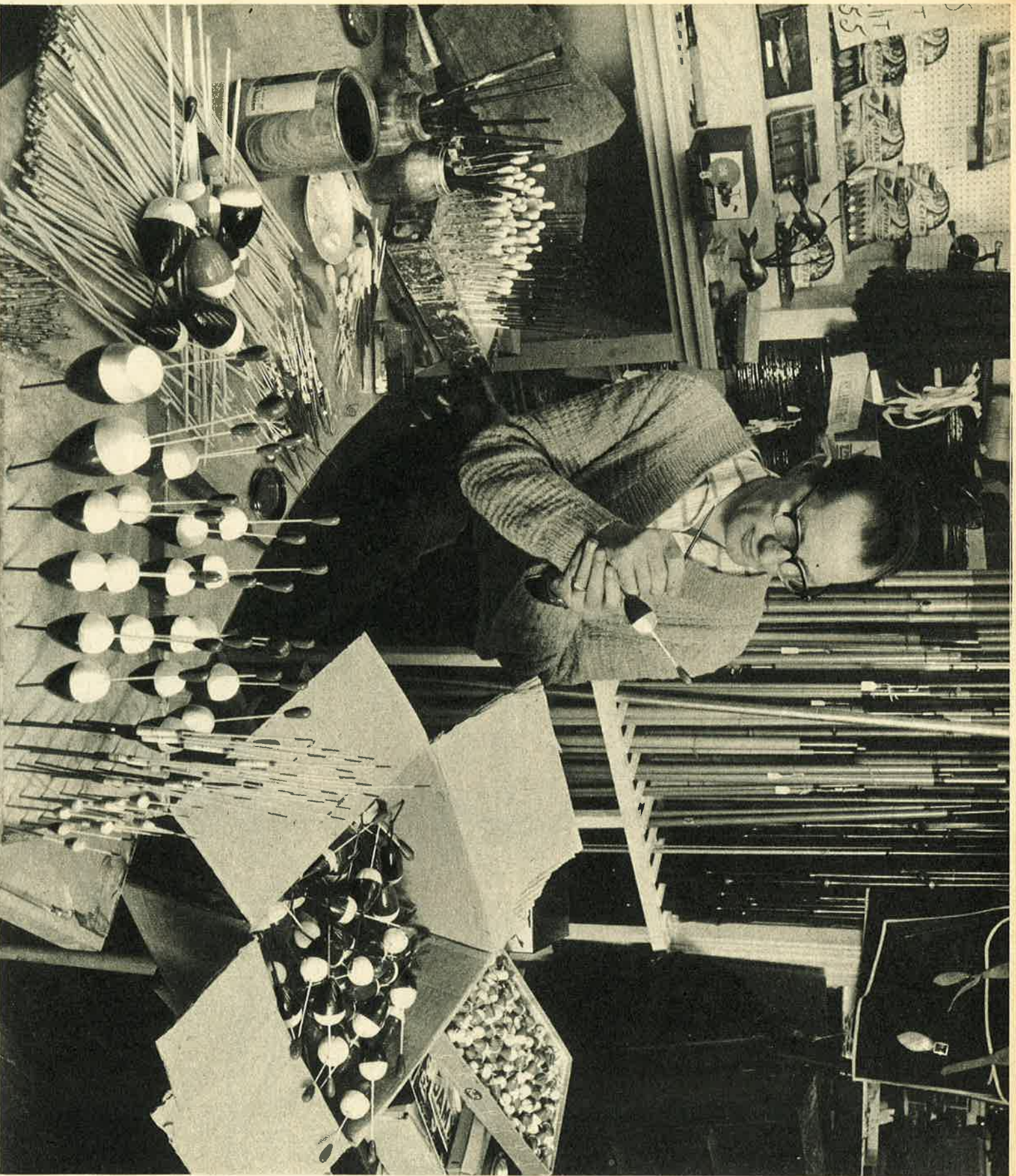


FOTO PAUL HUIJ, GEMAAKT BIJ DE N.V. ALBATROS-MITCHELL, AMSTERDAM.

Vakmanschap is meesterschap

Zolang de hengelsport bestaat zijn er vispenen gemaakt in tal van modellen als Amsterdamers en Rotterdamers, Nels-pennen, gleufdobbers en zeedobbers. De kurk wordt gesneden en in model getraaid. De pen van bamboehart wordt in model geschuurd, geoogd en gepunt. Verdere bewerkingen zijn: planuren en verven, kleuren, biezen en lakken. De dobbers moeten uiterst licht zijn en vooral waterdicht.

Vakmanschap is meesterschap. Dat geldt voor de vispennemakers, dat geldt ook voor de brouwers van Grolsch.

Dank zij dit vakmanschap kan Grolsch ook nu nog worden gebrouwen volgens de bijzondere methode van Gildemeester Peter Cuyper, in 1677 eigenaar van de Grolsche Bierbrouwerij. 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.

Ook de natuurlijke houdbaarheid van Grolsch - die door en tijdens het brouwproces ontstaat - is belangrijk. Pasteurisatie (het kunstmatig houdbaar maken) kan daarom achterwege blijven. Hierdoor is Grolsch bier vers bier, vers als arbeiden zo uit de tuin, vers als rozen, zo van de struik. Als U het drinkt, heeft Grolsch dezelfde bijzondere smaak, dezelfde frisheid en hetzelfde fijne aroma als toen het - na een brouw- en rijpingsstijd van vier maanden - uit de lagerkelders kwam.

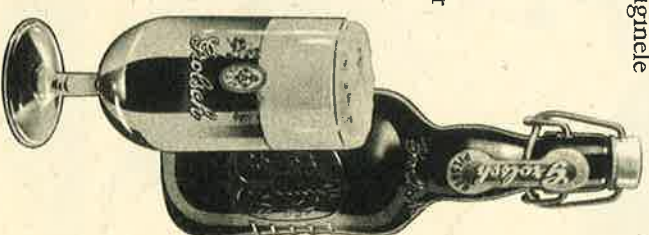
En tenslotte door de originele Grolsche beugelfles:

3 voordelen:

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

Bierkenners vragen

Grolsch



Hebt U interesse in diverse soorten Grolsche bierglazen en/of garnituurschaaltjes (tegen betaling van kostprijs en verzendkosten), vraag dan inlichtingen daarover aan: Grolsche Bierbrouwerij N.V., Brouwerijstraat 47, Enschede.