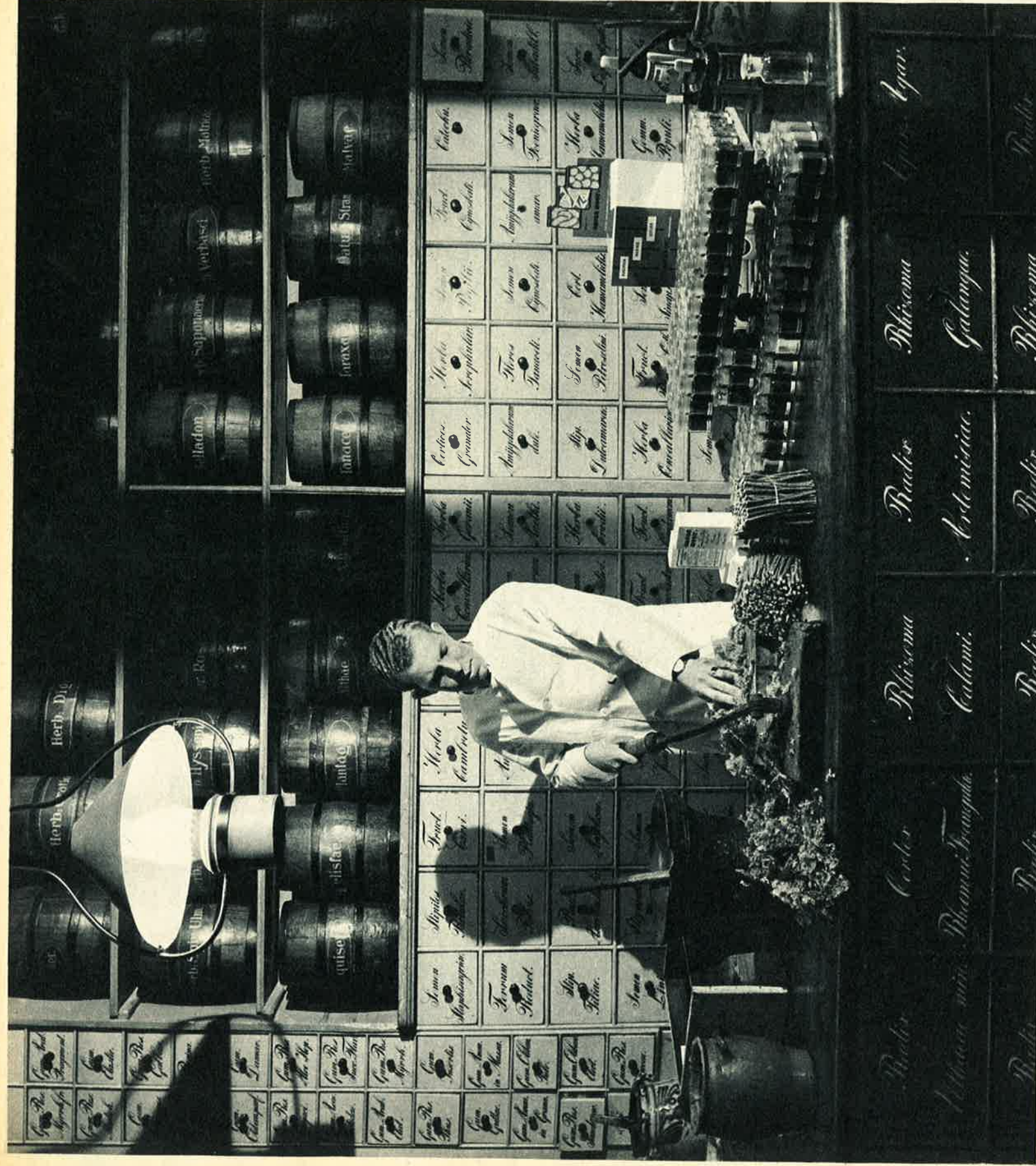




PUBLICATIE VAN DE GROLSCH E BIJBROUWERIJ N.V. FOTO PAUL HUF, GEMAAKT BIJ JACOB HOOF EN CO., AMSTERDAM.

Vakmanschap is meesterschap

Basilicum en dille, kruizemunt en tijm, kervel, dragon en marjolein, bonenkruid en salie, rozemarijn, citroenmelisse en lavas, selderij en peterselie, nootmuscaat en foelie, vanille en kaneel, karwij, anijs, paprika en kortander, gember en mierikswortel, witte, zwarte, rode en Spaanse pepers, een keur van kruiden en van specerijen, draggers van 's-werelds goede geuren, geplukt in 't kruidenhoekje bij uw achterdeur of aangevoerd uit verre landen, met kennis en met zorg gezocht, geselecteerd en ingekocht, bewerkt, bewaard en aan de man of vrouw gebracht door wat oorspronkelijk 'de kruidenier' was.

Vakmanschap is meesterschap. Dat geldt voor de kruidenspecialist, dat geldt al 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.

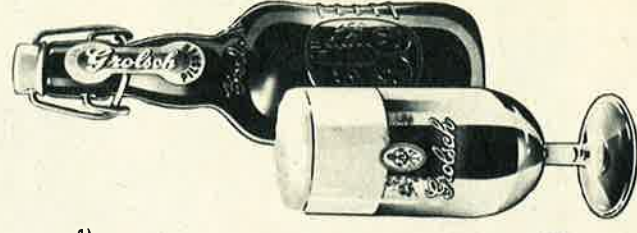
Grolsch, met vakmanschap, met toewijding en zorg gebrouwen, op volkomen natuurlijke wijze.

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

VAKMANSCHAP IN BOEKVORM: Het zojuist gereedgekomen boekwerk 'Vakmanschap is Meesterschap' kunt U franco thuis gestuurd krijgen, nadat U f 7,90 hebt overgemaakt op girorekening 853546 van de Grolsche Bierbrouwerij N.V. te Enschede, of per postwissel aan dat adres, onder vermelding 'Vakmanschap'. Dit bedrag vormt maar een deel van de werkelijke waarde van het bijzonder mooie boek.