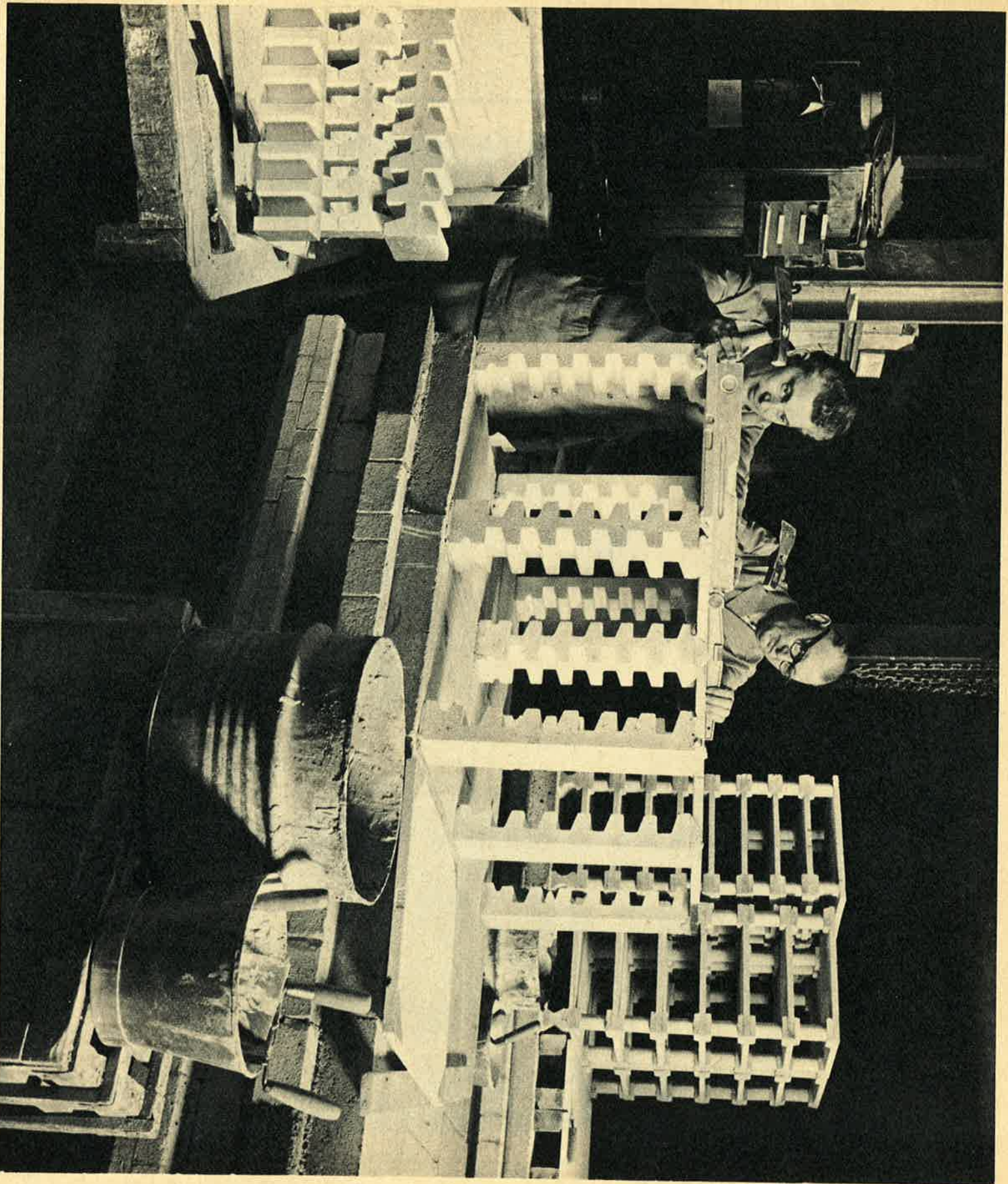




PUBLICATIE VAN DE GROISCHE BIERBROUWERIJ N.V. FOTO PAUL HUF, GEMAAKT BIJ N.V. MOSA, MAASTRICHT.

Vakmanschap is meesterschap

Hebt U wel eens geprobeerd de poten van een wiebelige tafel recht te zagen, en werden ze toen steeds korter? Als dat zo is, moet U geen ovenwaggenbouwer worden. Deze verstraat namelijk de kunst om op een wagentje dat op rails loopt, een stelling te bouwen, bestaande uit platen en klossen van chamotte, zodanig dat iedere plaat (soms negen hoog) zuiver waterpas ligt. Op deze platen wordt serviesgoed in wording geplaatst, nog ongebakken en daarom week en kweetsbaar.

Zouden de platen ook maar enigszins scheef liggen, dan zouden de kopjes, de schoteltjes, de borden en wat dies meer zij, tijdens het bakken in de oven verzakken, en er vervormd uitkomen.

Vakmanschap is meesterschap. Dat geldt voor de ovenwaggenbouwer, 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.

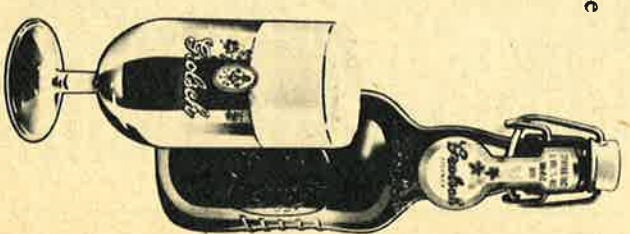
Grolsch, met vakmanschap, met toewijding en zorg, gebrouwen, op volkomen natuurlijke wijze.

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 rijpingsvat getapt,

èn 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

VAKMANSCHAP IN BOEKVORM: De derde ongewijzigde druk van het boek 'Vakmanschap is Meesterschap, waarvoor een overweldigende belangstelling bleek te bestaan, is verschenen. Als U f 7,90 overmaakt op giro 853546 van de Grolsche Bierbrouwerij N.V. te Enschede onder vermelding 'vakmanschap' krijgt U het boek franco thuis gestuurd. Het bedrag van f 7,90 vormt slechts een deel van de waarde van deze goodwill-uitgave.