

EQUIVALENCIAS

Botella de 1 litro



Precio: 5,50 pts.

de leche, equivale a 80 gramos de azúcar, 40 gramos de manteca y una buena chuleta de carnero sin sebo.

Un litro de leche tiene igual número de unidades nutritivas que 400 gramos de carne sin hueso o bien 250 gramos de jamón, y el igual que un kilo y pico de merluza, medio kilo de pollo o tres y cuatro kilos de tomate.

Botella de 1/2 litro

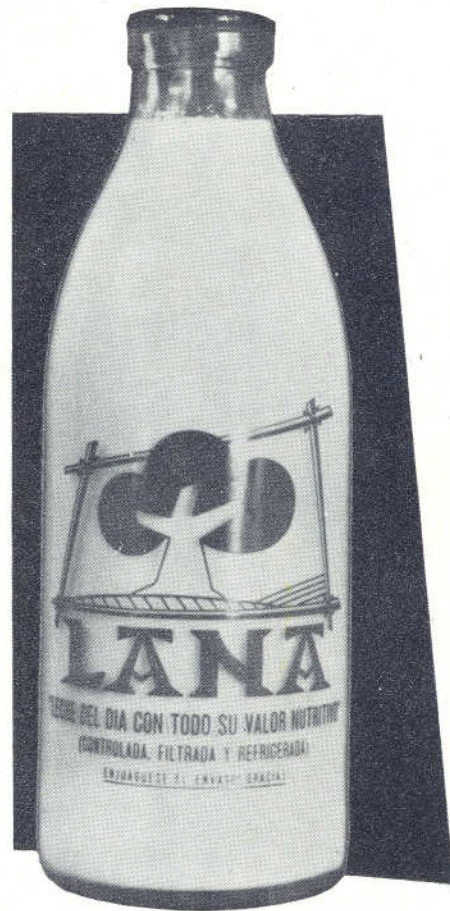


Precio: 3 ptas.

Una peseta gastada en leche, queso o mantequilla, nutre mucho más que otra empleada en comprar pan, carne, pescado o huevos, porque con ella proporcionamos a nuestro organismo mayor número de unidades nutritivas que con cualquier otra sustancia alimenticia de origen animal.

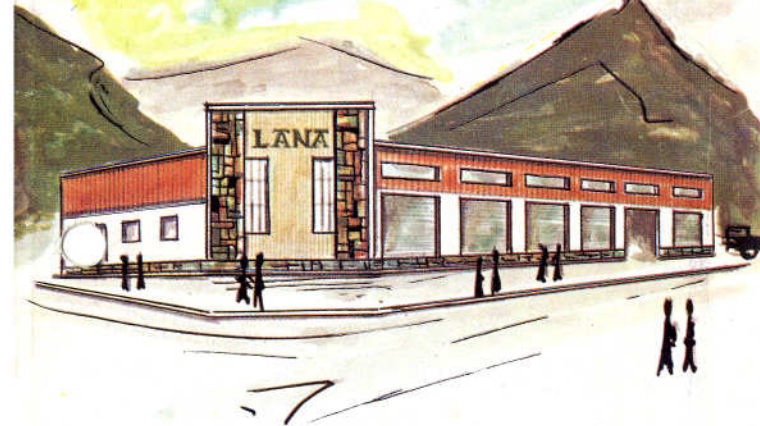
venta en los siguientes establecimientos:

LECHE SANA



LUZ-PUBLICIDAD

LECHE LANA



MONDRAGON
BARRIO SAN ANDRES

Teléfono 79202

L.A.N.A.

Teléfono 79202

MONDRAGON

Como expresa nuestro anagrama **L.A.N.A.**, los labradores y ganaderos de los valles de LENIZ, ALONA y ARAMAYONA, asociados en COOPERATIVA, tratamos ahora de presentarnos a nuestros vecinos.

Los que de momento nos hemos asociado tenemos abiertos nuestros brazos para los que en lo sucesivo quisieran aunar sus esfuerzos en nuestra empresa común. Entendemos que sin mancomunar profundamente nuestros esfuerzos y sintonizar nuestras aspiraciones, los trabajadores de la tierra estamos condenados a vivir en inferioridad de condiciones.

L.A.N.A. va a ser al propio tiempo el nombre de una **empresa cooperativa**, cuyos productos han de responder a las exigencias más depuradas de **calidad, con precios** que merezcan el interés del consumidor.

La oposición existente entre intereses del productor y del consumidor, lo mismo que la contradicción que parece representar la oferta de productos de calidad progresiva a precios estables o decrecientes sólo se logra superar, con ventajas para **TODOS**, por el camino del **progreso técnico** en el mundo moderno.

Los socios de **L.A.N.A.** hemos comenzado por aplicar una **mayor técnica** en todas nuestras actividades para que nuestros propios esfuerzos sean más fecundos, y tenemos la seguridad de que no defraudaremos a nuestros clientes.

Nuestros viejos caseríos y el espíritu que ha anidado en los mismos durante milenios han sido uno de los factores del desarrollo y prosperidad de nuestros pueblos llenos de vitalidad.

Pedimos a nuestros vecinos de los núcleos urbanos que consideren en adelante a **L.A.N.A.** como al **vecino familiar** que en este momento hace un esfuerzo para sumarse al ritmo de progreso y con el progreso a la corriente de vida más humana y social que se impone ya en nuestras zonas urbanas.

PRODUCTOS L.A.N.A.

Nuestros caseríos, como unidades de explotación, han de ir evolucionando hacia actividades y cultivos más en consonancia con nuestro clima, con nuestro suelo y con las perspectivas de nuestros mercados.

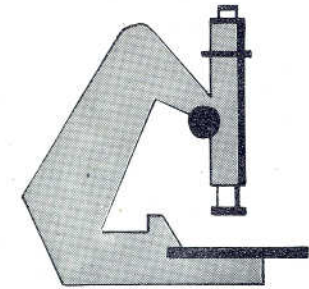
Se impone un mayor grado de mancomunidad e incluso, en más de una ocasión, de verdadera integración en nuestras explotaciones, para que sus productos puedan llegar a los consumidores en las condiciones económicas y de calidad demandadas por las circunstancias.

Aspiramos a que nuestros **productos**, cuyo lote se irá ampliando a la medida que permita nuestra organización, merezcan la confianza de todos.

Un producto nuestro de interés para toda la población es la leche y es lo primero que hoy, bajo nuestra denominación de **L.A.N.A.**, ofrecemos a nuestro público.

LA LECHE LANA:

Controlada



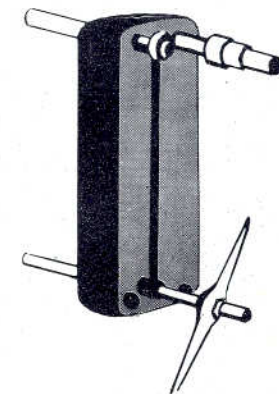
A nuestros proveedores de leche se les exige cumplan las normas dadas respecto al ordeño higiénico de sus vacas y al control de las mismas. El incumplimiento de aquellas normas, así como cualquier fraude o adulteración, tan frecuentes desgraciadamente hoy en día, quedarán de manifiesto en los análisis llevados a cabo en nuestro laboratorio por nuestro personal técnico, así como por la inspección veterinaria municipal.

Filtrada

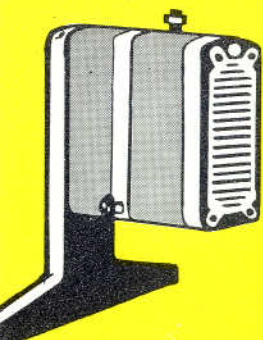


Nuestra leche sufre una filtración mediante filtros que se renuevan frecuentemente y se encuentra libre de impurezas gruesas, que abrigan millones de microbios.

Refrigerada

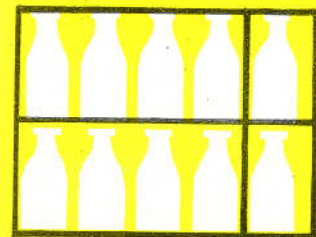


Para una buena conservación, para el día, mediante el frío, nuestra leche sufre este proceso que evita la multiplicación de los microbios, garantizando su completo valor nutritivo. La leche **LANA** refrigerada es preciso **cocerla** antes de su consumo.



Pasteurizada

Disponemos en nuestro Centro de un pasteurizador de placas dispuesto a entrar en funcionamiento en cuanto las exigencias del público nos lo ordenen, con objeto de obtener leche más sana, paliando gran parte de sus defectos y aumentando su conservación.



Repartida o distribuida

a tiendas o a domicilio mediante una organización con los correspondientes vehículos, personal y material directamente de nuestro Centro.



En los niños de edad escolar

de todos los países del mundo se ha demostrado la gran ventaja que para la nutrición supone administrarles diariamente medio litro de leche sana.



En las mujeres,

futuras madres y madres en período de lactancia, es imprescindible disponer de buena leche para evitar trastornos en ellas mismas y en sus hijos.

Para un deportista

es un elemento necesario: Además de alimentarle, calma su sed si la toma sin azúcar.

En numerosas afecciones y trastornos, la clase médica indica la

LECHE BUENA Y SANA



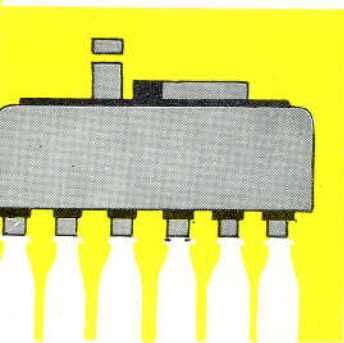
Consumo de leche líquida por cabeza y año en diferentes naciones, expresado en kilos:

Nación	1934-38	1950-57
Alemania . . .	127	119
Inglaterra . . .	99	159
Austria . . .	167	144
Bélgica . . .	81	98
Dinamarca . . .	167	170
Francia . . .	86	91
Irlanda . . .	141	168
Italia . . .	36	48
Holanda . . .	141	196
Noruega . . .	188	253

Nación	1934-38	1950-57	Nación	1934-38	1950-57
Suecia . . .	250	237	EE. UU. . .	153	175
Suiza . . .	241	238	Australia . . .	110	139
Canadá . . .	185	193	N. Zelanda . . .	191	224

Si tenemos en cuenta que actualmente en España no se llegan a 60 litros por habitante y año, nos percataremos que representa ello un índice bajísimo en relación con los países antes citados.

Hoy en día en Europa se puede decir que no se consume otra leche que la pasteurizada. El público nos dirá cuándo debemos lanzar al mercado la leche pasteurizada **LANA**.



Envasada

Después de la limpieza, desinfección y desecación, operaciones que han de ir asociadas y realizarse progresivamente en todos los recipientes, con la leche embotellada, ofrecemos la ventaja de proteger a la leche contra posteriores adulteraciones y contaminaciones, toda vez que antes habremos limpiado y esterilizado las botellas.

Las cápsulas de aluminio empleadas en el taponado aseguran el cierre más hermético e inviolable de cuantas clases de tapones podemos disponer.

LECHE: ALIMENTO COMPLETO

Los científicos de todo el mundo saben y pregonan que los millones y millones de personas que quieren estar bien alimentadas siguen disponiendo de la principal fuente de salud: **la leche**.

Las virtudes y cualidades de este alimento se reflejan en los



Niños

en donde la leche por sí sola y cuando son recién nacidos, es suficiente para la nutrición y primer desarrollo de los mismos.

Sus contenidos en proteínas, grasas, sales minerales y azúcar, la hacen un alimento equilibrado que los niños lo

denotan en su alegría, hermosura y su estado de buena alimentación.

Con relación a su edad, se considera que pueden tomar hasta 500 gramos cuando tienen diez días, aumentando a partir de esta fecha 50 gramos por mes, y sólo 25 gramos si pasa de seis. Según el peso también se afirma que en el primer trimestre recibirán el 18 por ciento de aquél en leche; durante el segundo trimestre, el 15 por ciento, y a partir del medio año y hasta un año, el 12 por ciento.



A los hombres de trabajo

intenso, por su fácil digestibilidad, su fácil asimilación y por sus propiedades desintoxicantes, les recupera y les deja nuevos.

Los suizos y los finlandeses consumen un litro de leche al día y los suecos e ingleses se acercan mucho a esa cifra.

HIGIENE DE LA LECHE Y SALUD PUBLICA

La leche y sus derivados, especialmente el queso, la mantequilla y la nata constituyen poderosos vectores de muchas enfermedades y agentes causales de importantísimas intoxicaciones.

En la actualidad, de todos los alimentos, la leche es la que determina mayor número de trastornos en la especie humana.

Entre las enfermedades transmisibles por la leche destaca la tuberculosis, admitiéndose por la mayoría de los investigadores que el 8 al 10 por ciento de las muestras de leche contienen el bacilo de Koch. Se admite que el 50 por ciento de los casos de tuberculosis infantil resultan debidos a la ingestión de leche infectada por el bacilo de Koch.

En todos los países se han emprendido campañas de saneamiento de la leche, a causa precisamente del papel de contagio de ésta, ya que se considera que su higienización constituye un capítulo importantísimo de todo plan de lucha antituberculosa.

En las distintas naciones, considerándose que el suministro de leche sana era esencial para la defensa de la salud pública, han concedido toda clase de facilidades a los productores ganaderos para que mantuvieran el precio de su producción a un nivel que la hiciera asequible a todas las clases sociales y que permitiera conservar los sistemas de saneamiento, porque se temía que su supresión, si bien abarataría la vida, repercutiría rápidamente en menoscabo de la sanidad de los pueblos y ciudades.

Además de la tuberculosis, la leche transmite entre otras muchas enfermedades, la fiebre de Malta, la difteria, las tífosis y paratífosis, diversas estreptococias y estafilococias, la colibacilosis, etc., etc. Otro tanto ocurre con sus derivados.