

En la actualidad, las industrias derivadas de la leche, identificándose con los procedimientos científicos y adelantos modernos de la época, tomaron aquí extraordinario crecimiento, produciendo mantecas y quesos de variedades y clases tan buenas como los quesos y mantecas de las mejores marcas extranjeras.

Muchas fábricas adquieren de los campesinos pellas de manteca á los precios de 1'15 á 1'60 pesetas el kilogramo, que luego lavan, salan, limpian, coloran y prensan, envasándola en botes de hojadelata de diversos tamaños. Sin perjuicio de esto, han importado también vacas suizas y bretonas que, exentas de todo trabajo, alimentadas con pienso de excelentes condiciones y atendidas en buenas é higiénicas estabulaciones, consiguen mayor cantidad y mejor calidad de leche, que del ganado vacuno del país, generalmente mantenido sólo de hierba verde ó seca, y, por tanto, que la manteca y queso elaborado con esos elementos sean también superiores á la antigua fabricación de dichos productos.

## Fomento Agrícola Pecuario

Transformada en 15 de Junio de 1900 la sociedad de los Sres. Pérez Conde, en la razón social cuyo nombre encabeza estas líneas, con un capital de 1.000.000 de pesetas, estableció en Gijón, Villaviciosa é Infiesto, fábricas de elaboración de manteca fina, fresca y salada, mantequillas de dichas clases, y de quesos de bola, nata y briquetón, que por su calidad, compiten con las buenas marcas extranjeras.

En Gijón, además de la preparación de manteca, en

la que emplea, por término medio, 3.000 litros diarios de leche, vende en botellas de 500 gramos, herméticamente cerradas, unos 2.000 litros de leche esterilizada por el procedimiento del químico francés monsieur Pasteur.

Esta importante Sociedad, organizada á estilo de las de Normandía y Bretaña, dispone en El Porreo (Villaviciosa) extensas praderías dedicadas á cultivo, cría y reproducción de ganado vacuno de las mejores castas, tanto del país como del extranjero, principalmente de las razas flamencas y holandesas, de las cuales cuenta con 100 ejemplares.

De la bondad de sus productos da testimonio la medalla de oro con que fueron premiados en la Exposición regional de Gijón de 1899.

## D. Benigno Domínguez Gil

Debe Asturias á los señores don Juan Antonio de la Llana y á don Casimiro Domínguez Gil la iniciación de la fabricación de manteca por el método de Flandes, que venían explotando los extranjeros hasta 1830, en que se constituyó dicha sociedad.

Disuelta en 1849 la razón social, Gil y Llana, quedó este último dueño de una fábrica de manteca, en San Martín de Arango, y el primero propietario de cinco, las cuales al morir, trasmitió á su hijo, el hoy senador vitalicio Excmo. Sr. D. Benigno Domínguez Gil.

En la actualidad, da trabajo esta importante industria á 200 operarios, y comprende las fábricas instaladas en los siguientes pueblos: