

Así, la proporción de la piel ó cuero de un animal con relación al peso total del mismo, ó *peso vivo*, varía entre 45 y 9 por 100, según se trate de un animal grande y bien cebado ó de un animal pequeño y flaco.

En una proporción análoga varían los demás despojos. De los reiterados experimentos que se han verificado para deducir cual es esta proporción, resulta que el rendimiento en peso limpio ó carne útil y cebo, por cada 100 kilos de peso vivo, según el grado de cebamiento del animal, es el siguiente:

BUEYES		RENDIMIENTO	
En buen estado	44 % de carne	1'5 % de sebo	45'50 kilos
En carnes	47 »	3 »	50 »
Buenas carnes	50 »	4'5 »	54'50 »
Semi-gordos	53 »	6 »	59 »
Gordos	56 »	7'5 »	63'50 »
Muy gordos	59 »	9 »	68 »

CARNEROS		RENDIMIENTO	
En carnes	46 % de despojos		54 kilos
Gordos	41 »		59 »
Cebados	36 »		64 »

Además se ha observado que el engorde beneficia la composición alimenticia de la carne. La carne de un animal cebado es más nutritiva que la de un animal flaco. De los análisis practicados por Bremliu resulta, que un kilogramo de carne de buey, contiene:

ELEMENTOS NUTRITIVOS

AGUA	Substancia muscular	Grasa	Cenizas	Total	
En estado cebado	390 grs.	356 gramos	239	15	619
En id. flaco	597 »	308 »	81	14	403

De donde se deduce, que la carne de los animales gordos contiene un 50 por 100 más de materias nutritivas que la de los animales flacos y un 50 por 100 menos de agua.

Esto es absolutamente lógico ya que es sabido que los efectos del engorde consisten precisamente en sustituir por grasa una gran cantidad de agua. Esta grasa penetra en los músculos así que éstos han adquirido todo su desarrollo.

Los análisis de Siegert confirman los resultados de los de Bremliu y además demuestran que el valor nutritivo de las carnes es variable según la parte de que proceden. Así resulta que un kilogramo de carne de buey gordo, si procede del cuello, contiene 265 gramos de elementos nutritivos y 735 de agua; si de las carnes medias, 366 y 634. y si de las tres primeras costillas, 495 y 725. Y el de un buey flaco, si procede del cuello contiene 225 gramos de elementos nutritivos y 775 de agua; si de las carnes medias, 226 y 774, y si de las tres primeras costillas, 235 y 765, respectivamente.