

רפואה קונסומער

גליון מספר 1, אדר תשמ"ח.

MODERN MEAT

מפתח:

1. בשר העגלים סכנה בריאותית.

2. אוהרה חמורה ונוראה בענין עגלים לבנים.

איסור מהגאון הגדול רבי משה פיינשטיין [שליט"א] זצ"ל

ארגון רפואי יהודי:

את הבהמות בזבל, ספרי טלפון ישנים, ספרים שנזרקים, פלסטיק, ותרופות חריפות ומזיקות, כמו אנטיביוטיקה, תורמונים, ועוד, זה גורם למחלת סרטן ולחץ דם גבוה להאדם, סרטן לילדים קטנים ועוד רח"ל.

8. לאבא ואמה היקרים.

9. סקר בריאותי מאלו שהפסיקו לאכול בשר בהמה.

3. כשאתם אוכלים את הבהמה - הבהמה אוכלת אתכם!!!

4. בשר בהמה - הסם הגדול לאדם.

5. בשר עגלים.

6. אתם חייבים לדעת את מצב העופות!!!

7. הסכנה באכילת בשר בהמה המפוטמות בשיטות מודרניות, מפטמים

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

ב"ה, גליון מס' 1, אדר תשמ"ח,

ווען איר עסט די בהמה: עסט די בהמה איידן!!!
בהמה פלייש — דער גרעסטער סם פארן מענטש

קעלבערנע פלייש

אינהאלט פון קונטרס

- א. דאס געפערליכע שעדליעכקייט פון הינט-צייטיגע קעלבער — פארן געזונט פון מענטש.
- ב. דער וועג ווי אזוי זיי ווערן געהאדעוועט און געפיטערט ווי צ.ב.ש. מיט פאפיר פון גענוצטע בוכער און זשורנאלען.
- ג. געזונטהייט פארשער בעטן מען זאל עס נישט עסען ווייל עס ברענגט ל"ע די ערגסטע קרענק רח"ל פון הארץ, קענסער, עללערזש"י, מיט הויכע בלוט-דרוק.
- ה. רוב ערליכע אידען האבען זיך שוין לאנג אפגעטרייסעלט דערפון.



מפתח

1. איר מוזט עס וויסען!!!
דער מצב (סטאטוס)
פון טשיקען (עופות)
2. צו די חשובע טאטע מאמע עמו"ש
3. געזונטהייט סטאטיסטיק
פון די וואס האבען אויפגעהערט עסען
בהמה פלייש
4. ווייניג בלוט



היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

ווען איר עסט די בהמה: עסט די בהמה אייך!!!
בהמה פלייש — דער גרעסטער סם פארן מענטש

איר מוזט עס וויסען!!! דער מצב (סטאטוס) פון טשיקען (עופות)

עס איז וואָך און קלאָר אז די געזונסטע - ריינסטע — כשר'סטע פלייש צו נוצען איז טשיקען (עופות) פונדעסטוועגן איז דאך כראי אויפמערקזאם צו מאכען דעם חשובען צבור אז עס איז דא פארשידענע קלאסען ביי טשיקען (Grades) און דער אונטערשייד האט א ווירקונג סיי אויף געזונטהייט פון די עופות — די פרישקייט — די נאטירליכקייט א.א.וו. אזוי אויך ווירקט דאס גלייכצייטיג אויף איר כשרות.

די עופות (טשיקען) וועלכע ווערן גענוצט אין אלגעמיין ביי די גרויסע שחיתות זענען נישט ערשטקלאסיגע עופות נאר נידעריגער, טיילמאל אפילו מיט עטליכע מדריגות. דאס מיינט דאס עסען, מיט וואס זיי ווערן געפיטערט, די היגעניא, און אויך אלעס וואס געהערט צו האדעווען ווערט געמאכט אויפן ביליגסטן נידריגסטען וועג וואס דאס ווירקט זייער שטארק אויפן עוף. און דאס איז צו דערקענען ביי דעליווערן ווען גרויסע פערצענטען פאלען אוועק טויטע ביז זיי קומען אָן צום שלאכט הויז נישט קענענדיג אויסהאלטען ווינטער די קעלט, זומער די היץ, אדער אפילו דאס לאנגע פארען, זייער ווידערשטאנדט-קראפט קעגן קראנקהייט איז זייער נידריג צוליב דעם הערט מען היינט פון מגיפות (מאסען קרענק) ביי עופות זייער אפט וואָס אמאָל האָט מען נישט געוואוסט פון אזאנס אלעס ווייל זיי זענען שוואַך געפילעוועט.

דאס זעלכע בייים כשרות ווען איר עפענט דעם טשיקען, זענען די קישקעלעך פוהל מיט ערנסטע שאלות (נישט די אלגעמיינע באוואוסטע קישקעלעך שאלות) און אויך אסאך "צומת הגידין" שאלות, און קיין געהעריגע השגחה איז נישטא דערויף (דער משגיח בייים עפענען קען זיך נישט געהעריג אומקוקען, דארט ווי ער האט ווייניגער פון א סקונדע פאר יעדן עוף פאר יעדן עוף — זעלבספארשטענדלעך און ליידער פארט דורך ערנסטע חששות אלס כשר.

די אורזאך איז פשוט ווייל די זענען די ביליגסטע עופות און דער בעל הבית פון מארקעט געט דאס ביליג און מאכט זאך אלס אַ שיינן פארדינסטעל דערביי. (זעלבסט פארשטענדליך אז מיט די אלע פראבלעמען

פארנעמט דאס נישט קיין הונדערצטן טייל פון די פראבלעמען וועלכע עקזיסטירען ביי בהמות ביים חלף — שחט'ן — בודק זיין די סימנים — די לינגען בית הכוסות — חלב — כשר מאכען — יעדע פרט פאר זיך איז כאטש 100 מאל אזא נסיון ווי ביי עופות מיט א וועלט פון שוועריקייטען. אט אַ קליינעם ביישפיל א שוחט וועט זיך שנעלער אונטערנעמען גלאט צו מאכען (חד וחלק 20 עופות חלפים ווי איידער איין לאנגען שווערען בהמה חליף. א בהמה האט הארטע סימנים שמוציגע העלזער און מאכט פגום דעם חליף איינס צוויי דורך שחט'ן די סימנים קאָסט כח און מאכט שנעלער פארלירען הרגשה א.א.וו.) אבער די קליינע שחט'הייזער נעמען (געווענליך) די בעסטע סחורה (Top Quality) און דאס איז געזונט און שטארק, פריש און שיינ, גוט געפיטערט, נארמאל געהאדעוועט, מיט גרויסע מאס היגעניא, און פון זיי פאלען אוועק זייער ווייניג.

מען דערקענט דאס אויף זיי ביים לעבען אין שלאכט הויז זיי זענען פוהל מיט מוהט און גייסט און לעכהאפט, מען טרעפט כמעט נישט קיין קישקעלעך שאלות (אפילו די באקאנטע שאלות איז כמעט נישטא) און זעלטען אַ שאלה אויפן דיכטעל (צומת הגידין) עס איז אויך אסאך ריינער אינעוועניג אינדעצייט וואס ביי אנדערע איז אינמיטען פלייש פון דיכטעל פארלארען סאך־מאל מיט בלוט, זענען די עופות ריין און געשמאק.

אויך בייים עסען איז נישט קיין פארגלייך אין טעם די עופות (טשיקען) זענען שטענדיג מלא טעם געשמאק און נארהאפטיג און א סאך געזונטער צוליב איר הויכען סטאנדראט בייים האדעווען. מיר ווייסען פון עטליכע וועלכע פלעגען נוצען פון די גרויסע שחיתות, און אמאל צוליב א גאסט א מרדק האבען זיי געמוזט נעמען אויסשליסליך פון די קליינע שחיתות און פלוזאלינג האבען זיי דערפילט א טעם וואס זיי האבען אין לעבען נאכנישט געשפירט, פון דאן און ווייטער ווילען זיי נישט וויסען פון עפעס אנדערש.

אמת עס קאסט טייערע, אבער דער מארקעט וואָרף אויך צאלען טייערער דערפאר. און עס לוינט, ווייל עס פארמאגט אין זיך די דריי העכסטע מעלות.

1. העכסט אין כשרות.
2. העכסט אין געזונט.
3. העכסט אין טעם.

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

פארוואס פארדינט נישט אייער קינד אייער נשמה — אייער חיות — געזונט פלייש (עופות פון די קליינע שחיטות) עס זאל זיך קענען אנזאפען מיט געזונט און כח און אויסהאלטען ביז 120 יאר די וועלט מיט אלע אירע איבערלעבענישען? לוינט זיך נישט די פאך סענט מער אז מען זאל קענען האבען געזונט מיט נחת צו לאנגע יארען?.

פארהאנען עלטערן וואס טראכטען אז "אהן בהמה פלייש קען מען נישט עקזיסטירען" היינט צו טאג זעהט שוין יעדער איין אז עס איז גאר פארקעט "מיט בהמה פלייש קען מען נישט עקזיסטירען" שווערע טויזענטער נפשות אין אויך אמעריקע און ארץ ישראל עסען שוין נישט קיין בהמה פלייש גאנצע פינעף יאר, און הונדערטער מענטשען שוין באלד 10 יאר (און געוויסע גרופעס שוין באלד 20 יאר) און זיי זענען ב"ה העכסט צופרידען (כן יעזור ד' להלאה) זיי געבען נאך צו אז זייט דאמאלסט ליידען זיי ב"ה ווייניגער פון מאָגען ברענען, און קאָפּ-ווייטאָג, און דער הויכער בלוט-דרוק האָט זיך ביי זיי ב"ה נארמאליזירט. די וואָס האָבען געליטען פון האַרץ וואָס פאַר זיי איז דער בהמה פלייש סם המות ממט. איז זייער לאגע שטארק פארגרינגערט געווארן.

דערפאר טייערע עלטערן נעמט דאס נישט גרינג און באזארגט אייער טייערסטע מיט דעם וואס עס האט זיך ערליך פארדינט די כשר'ע נשמות וועלכע האבען נאכנישט טועם געווען טעם חטא און אויף זייער זכות באשטייט די וועלט זענען אמת'דיג ווערט די כשר'סטע-געזונסטע פיינסטע פלייש וואָס דאָס איז אויסלשיסליך נאָר עופות (טשיקען) פון די קליינע שחיטות.

געזונטהייט סטאטיסטיק

פון די וואס האבען

אויפגעהערט עסען בהמה פלייש

1. הונדערטער אידען וואָס האָבען געליטען פון הויכען בלוט-דרוק זענען געהיילט געווארען (בריווען וואס מיר האָבען ערהאלטען במשך די יארען).
2. מענטשען וואָס האָבען געהאַט הויכע מאס קאָלעסטער-אוייל וואָס ברענגט ל"ע האַרץ-קראַנקהייט (Angine) זענען נארמאליזירט געווארען.
3. מענטשען וואָס האָבען געליטען אויף האַרץ פראַבלעמען און האָבען זיך נישט געקענט שטאַרקען צו-האַלטען דעם ציטער פון דאָקטער ניט צו עסען בהמה פלייש (ווייל זיי קענען זיך נישט באַגייין אָנהע סאַלאַמי אָדער פראַנקפורטער סענדעוויטש) און דורכדעם ליידער פאר'ערגערט דעם מצב, זענען געהאלטען געווארען ווייל דער פחד פון חלב נכילה וטריפה האָט ביי זיי פאַר-מיאוסט דעם אפעטיט צו די אלטע זאָכען.
4. שווערע הונדערטער מענטשען האָבען זיך פאַרגענומען בלי-נדר עד ביאת גואל נישט צו פאַרוכען מער בהמה פלייש.

צו די חשובע טאטע מאמע עמו"ש

חשובע עלטערן!

איר הארעוועט און שוויצט אָהנע שיעור אומערמידלעך פאר אייערע קינדער און זייער באקוועמליכקייט איר זענט גרייט מפקיר צו זיין אלעס פאר זייער געזונט טאמער פעלט עפעס פארן קינד און מען קען נישט העלפען האט מען צער מיט הארץ-עסעניש און דא ווען עס האנדעלט זיך אין עסענווארג פון קינד וואָס דאָס איז פאָקטיש דער געבוי און אנטוויקלונג פון זיין קערפער, זיין געזונט און עקזיסטענץ זענען אין דעם אפהענגיק, דאס גייסט, דער מוהט, אלעס אלעס ליגט אין שיסעל און פונוואנעט נעמט זיך אז עלטערן זענען אזוי נאכלעסיג ווען עס קומט צו פלייש.

אַט האָט איר פאר אייך פון העכסט פארלעסליכסטע קוועלן וואָס די היינטיגע בהמות עסען פון וואָס זיי לעבן און וואָסען אויף:

- היי געמאכט פון פלעסטיק.
 - צואה פון בהמות.
 - שמאטע עסענס.
 - פאפענדעקעל.
 - פאפיר (עס ווייזען טעסט אז די בעלי חיים האבען ליעב צייטונג פאפיר אהן די טינט).
- און נאך פערשידענע אפפאל וואס מען מאכט עס געשמאק פאר די בעלי חיים דארך פאלשע שמעקט און טעם, אזוי ווייט אז אין א פארם אין ניו דזערסי געט מען זיי אפגעקאכטע מיסט פון גארביטש.
- יעדעס קינד ווייסט און פארשטייט אז א גרויס טייל פון מענטש'ס געזונטהייט איז אפהענגיק אין זיין פלייש דייעטע אויב ער עסט וואס איז ריכטיג, פון אזא צוזאמענגעשטעלט פלייש באקומט דער מענטש נישט צופיהל כח, אער צו אנדערע צרות און ליידען איז מען יא אויסגעשטעלט רח"ל, ווי איר קענט הערן פון יעדן (אמת'דיג) פארלעסליכען פראפעסאר, און עס איז טאָג טעגליך אין אלע צייטונגען, מיר וועלען ציטירען בלויז עטליכע:

1. קאָלסטער אויל,
2. הויכע בלוט דרוק,
3. האַרץ ליידען (אַנושיינע-Angine),
4. אַלערזשי-Allergy),
5. קענסער רח"ל,
6. נירן קראַנקהייט,
7. צוקער קראַנקהייט,
8. צוברעכט די ווידער שטאנדרס קראפט.

א.א.וו.

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

בוך דאנקען דעם כורא ווי גרינג זיי שפירען זיך יעצט.
בריוון וואָס באַשטעטיגט די אלע זאַכען ליגט ביי
אונז און עס איז צו באַקומען אויף פאַרלאַנג.

ווייניג בלוט

פארהאנען פרויען וועלכע ליידען צומאל אז ווי
האבען ווייניג בלוט "בלוט ארעם" (Enimic) און דער
דאקטער הייסט עסען כהמה פלייש, זאל מען וויסען אז
עס לוינט נישט צו הרגענען דעם קערפער צוליב דעם,
אסאך א גרינגערע געזונטערע עצה איז דא וואס העלפט
פאר יעדן אהן אויסנאם צו נעמען טאבלעטן פון אייזען
(Vitamw Iron) מען קען דאס באקומען אין אלע
אפטיילן געשעפטן (דראַג-סטאָר) און דאָס ניצען
טויזענטער מענטשען און זענען ב"ה געזונט און שטארק.
דאָס איז גוט אויך פאַר קינדער און ערוואַקסענע
אויב זיי ליידען פון "בלוט ארעם".

5. עלערזש (Alergy) ליידענדע זענען טיילווייז
געהיילט געווארען.
6. אַסטמאַ ליידענדע האָבען גרינגער אפגעאַטעמט.
7. מאַגען ליידענדע האָבען פאַרגעסן פון זייער
ליידען.
8. הייפיכער ליידענדע האָבען זיך געשפירט סאך
גרינגער.
9. ארטרייטס (Arthritis) ליידענדע האבען עס
געהאט סאך אסאך גרינגער, נישט צום פארגלייכען מיט
אמאל.
10. טייל וועלכע האָבען אַפט שטאַרקע קאַפּווייטיג
(Migrane Head-Alhe) איז זיי פיל גרינגער.
11. פעטע מענטשען וואָס האָבען שווער געליטען
צוליב זייער פעטקייט האָבען שנעלער פאַרלאָרען וואָג
(ווייל כהמה פלייש כפרט סאלאמי מיט וואַרשטען איז
רייך און פעטענס).
12. מענטשען וואָס האָבען שטאַרק געליטען אויפן

דיקעלבערנע פלייש וואָס איר עסט

דורכשניטלעכער שטאל היז אנטהאלט אין זיך 200
באזונדערע שטאלען, יעדער איינע זייער שמאל, וואס
דורכדעם קען זיך דאס קעלבעל שווער כאוועגען, זיי ווערן
געפוטערט א ספעציעלע "מילעך פארמיוולע" דיעט, אטאך
קעלבער אויפזעהערס האלטען מער פון דעם זעלבען אויף ציען
קעלבער ענדערש ווי די אמאליגע פאשען פאר עטליכע
טעמים, ערשטענס מוז מען האבן אסאך ווייניגער לאנד,
צווייטנס איז עס באקוועמער צו האבען אלעס אונטער איין
דאך, וואס חרץ פון דעם צו וואס דער וועטער קען
קאנטראלירט ווערן דארף מען נישט קיין פאכלייט צו הילף
נאר א משפחה קען זיך אליין אפגעכען דערמיט אהן
דוויסענדיגער הילף, דריטענס און וויכטיגער איז דער טעם
ווייל אן אויפזעהער קען ברענגען דערצו אז די קעלבער זאלען
אין א גאר קורצע צייט צונעמען א סאך געוויכט ווייל ער
פיטערט עס גאר א סאך פון די "מילעך פארמיוולע" ריעט וואס
דאס ברענגט גרויסע רווחים פער פונט, פערטנס וואס דאס איז
דער עיקר טעם ווייל די קונים ספעציעל די וואס זוכען "כשר"
ווייל ענדערש א ווייסע אויסזעענדיגע פלייש ענדערש ווי א
רויט אויסזעענדיגע פלייש וואס די רויטקייט נעמט זיך פון
פאשען אן ווייל דורכדעם וואס מען לאזט זיי נישט פאשען אין
גאך דערצו וואס זיי עסען נאר די "מילך פארמיוולע" ריעט
וואס דאס איז גורם צו א מער ווייס אויסזעענדיגע פלייש, דער
דורכשניטליכער קאלב כשעת די שחיטה איז 16 וואכען אלט.
אונז לאזען מיר זיך דא נישט אריין אין די געזונט

ארכיוו נומער 182

די נייעסטע ידיעות וועגן קעלבער פלייש אין די הלכה'דיגע ספיקות

יעדע צייט ברענגט מיט זיך נייע ספיקות אין הלכה אין
כשרות איז איינע פון די זאכען וואס די כסדר'דיגע
אנטוויקלונגען אין טעכניק ברענגט מיט אז מען מוז זיין
וואכזאם אויף יעדע נייע טעכנאלאגישע און טויש אין די
אויסציאונג פון בעלי חיים, לעצטענס האבען די רבנים וואס
זענען עוסק אין כשרות געהאט א נייע פראבלעם מיט די
קעלבער וואס רופט זיך "ווייסע קעלבער" אדער ווי מען רופט
די "מילעך קעלבער".

פארצייטענס פלעגן קעלבער זיך פאשען אין די פעלדער
גראז אדער זאנגען, פלייש פון קעלבער וואס זענען אונטער
איין יאהר אלט רופען זיך אויף ענגליש "וויעל" נאך א יאר
רופט זיך די פלייש "ביעף".

אונזער שמועס באציהט זיך וועגן די מילעך קעלבער
וואס ווערן אויף געצויגען אין ספעציעלע שטאל הייזער וואס
האבן איינצלע אפגעטיילטע שטאלען פאר יעדע קאלב, דער

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

דאס וואס אונז שרייבן מיר דא איז נישט גוט קעגען די בעלי בתים פון די געשעפטען נאר אונז ווילען מיר דער עולם זאל וויסען אכטונג צוגעבען וואס מען קויפט ווייסע קעלבער, ווייל געהעריגע קעלבער אהנע שאלות און סידכות איז נישט פון די מיט וואס מען טוט אזוי אומנאטירליך באהאנדלען. אפילו מיט אלע קולות וואס מען מעג ניצען קומט נישט ארויס כשר מער ווי צווישען 20-40 פראצענט פון די קעלבער.

עס איז לעצטענס ארויף געברענגט געווארען די שאלה אז נישט נאר די לונג דארף מען בייא דיא קעלבער באקוקען, ווייל נארמאלע געזונטע בהמות פארלאזט מען. זיך אז רוב בהמות אויב זיי זענען נישט געזונט וועט מען עס טרעפען ביי די לונג, אבער ביי די קעלבער וואו רוב זענען נישט גוט איז מען אפשר נישט יוצא מיט נאר באקוקען דיא לונג ווייל אלע אנדערע איינעווייניגסטע חלקים קענען אויך זיין מיט קראנקהייטען.

איינער פון די רבנים האט געפסקנט אז מען מוז באקוקען ביי די קעלבער אלע אינעווייניגסטע איברים און אויב נישט איז עס נישט כשר.

אויסער דעם מוז מען אין כאטראכט נעמען אז די גאנצע פראדוצירונג פון די סארט פלייש איז מיט א אנוויספיהרליכער צער בעלי חיים.

אונז האפן מיר דער עולם וועט אכטונג געבען און קויפען ווייסע קעלבער פון אזעלכע פלעצער וואו מען שחט נאר ממש גלאט אהן שום ספיקות, אזוי ווי מיר האבן פריער געזאגט אז די גלאטע קעלבער איז נישט קיין חומרא נאר א כשרות הלכה און מען זאל נישט נתפעל ווערן פון א צעטעל וואס שטייט דערויף גלאט דאס מיינט נאך גארנישט.

אויסער דעם זאל מען נאר קויפען אזאלעכע קעלבער וואס מען ווייס אז מען האט אכטונג געגעבען נישט ניצן די וואס זענען צו שוואך אריינצוגיין צו דעם שחיטה, און וואס מען ווייס אז מען איז בורק אלע אינעווענדיקסטע חלקים פון די קעלבער אויך, און מען זאל אכטונג געבען פון די שעכט הייזער וואס געבען ארויס א גרויסע פראצענט כשר וואס אזוי ווי אויבען געשריבען איז נישט מעגליך פון קעלבער אויפגעצויגען אויף די "מילעך פארמילע" דיעט, כאטשיג אונז ווייסען מיר אז רוב קונים קענען נישט מברר זיין די זאגען מוז מען דאך זיך אינטרעסירען ווי מען קען געווארד ווינען דעם אמת.

(דאס ארטיקל האט ערשיינט אין גויאיש פרעס פרייטיג אוקטובר 15 געשריבן ביי ראביי א. ספער רב פון יונג יזראעל אין קענטען.)

די קעלבער שחיטה

אזוי ווי עס איז באוואוסט אז די קעלבער שחיטה איז מעה מהודר צוליב די קליינע זאחל פון סידכות וועלכע געפינען זיך ביי זיי, ווילען מיר אויפמערקזאם מאכען דעם ציבור אז דאס איז נישט ריכטיג אין אמעריקע. (א) אין יוראם פלעגט מען שחטן קעלבער פון דריי פיער האכען, דעריבער האבען זיי נישט געהאט קיין שום סידכה. די נאר גלאטע בהמות זענען געווען קעלבער, אנשי מעשה שלעגן מהודר זיין נאר צו עסען קעלבער מלייש. (ב) דא אין אמעריקע שחט מען גרויסע קעלבער פון עטליכע חודשים, די קעלבער זענען א פאר הונדערט פונט, און די קעלבער זענען נאך אסאך ערגער ווי די בהמות לגבי גלאט. (ג) ווי עס איז גוט באקאנט איז פארהאנען א גרעסערע פראצענט גלאטע ביי די בהמות ווי ביי די היינטיגע קעלבער. (ד) ביי די קעלבער איז אויך פארהאנען די פראבלעם אז נאר איין שחט שחט און נישט צוויי ווי עס דארף זיין.

שטאנדרפונקט פון אזא סארט אויפציאונג נאר אין די הלכהריגע שאלות וואס מען ברענגט דא.

נאך די שחיטה פון א בהמה גסה דארף יעדע בהמה דארך גיין א בריקה פון די לונג צי עס איז נישט דא דערויף קיין פעלערס וואס דופט זיך "סידכות" וואס אויב עס האט גארנישט אנגעקלעבט אויף די לונג הייסט עס גלאט כשר, אויב אנדערע שאלות זענען נישטא.

אויב מען געפינט יא א סידכה מוז מען מאכען פארשידענע מיני בדיקות און עס איז פאראן אופנים ווען עס איז כשר און ווען עס איז נישט כשר.

אבער ביי קעלבער איז די הלכה אז עס איז נאר דעמאלטס כשר ווען עס איז גארנישט דא אנגעקלעבט אויב עס איז דא עפעס אויף די לונג אפילו א קלייניקייט איז עס נישט כשר און עס העלפט נישט קיין שום בדיקות ווייל ביי אזוי א יונגע בהמה טאר זיך נאך גארנישט געפינען.

וואס כאטשיג ביי א בהמה גסה וואלט בדיקה יא גענוצט און עס וואלט געווען נישט גלאט אבער ביי קעלבער איז נישטא אזוי א זאך ווי נישט גלאט, נאר אדער אינגאנצען גלאט אדער נישט כשר, ווייל וואס מען טרעפט אויף די לונג איז עס א סימן אז די לונג האט געהאט א לאך.

פארצייעטענס ביי די נארמאלע פאשען פון די קעלבער זענען טאקע כמעט אלע קעלבער געווען געזונט און דארך זייער יונגער עלטער האבען טאקע כמעט אלע קעלבער גארנישט קיין פעלער געהאט אויף די לונגען און זענען געווען גלאט און כשר. אבער היינט דארך די שטאל הייזער אויף ציען מיט די "מילעך פארמילע" דיעס האבען די קעלבער אלע סארט פלאגען און סידכות און זייער ווייניג זענען גלאט, מען ווייסט נישט פונקטלעך אבער בערך 30 פראצענט זענען כשר.

דער טעם דערפון איז אזוי ווי אויבען דערמאנט ווייל עס האט די "מילעך פארמילע" פאר דיעט און דערצו דאס איינגעשטקייט אהנע לופט אין די ענגע שטאלען פון די שטאל הייזער, און עס קען נישט פרייא ארום לויפען אויף די פרישע לופט פון די פעלדער, קען זיך די לונגען קיינמאל נישט אויף בלאזען ווי עס דארף צו זיין, די צוריק האלט פון דעם נארמאלען גאנג פון די לונג איז נישט געזונט און האלט צוריק די לונג פון אליין זיך שיצען פון די פלאגען וואס קומען צו צו די לונג.

נאכמער דארך די "מילעך פארמילע" דיעט וואס דער ציהל איז צו האבן ווייס אויס זעענדיג פלייש איז גורם אז די קעלבער זענען בלוט ארעם ("אנימיק") דאס צוריק האלט פון זון באוועגונגען, נאטירליכע עפענס האלט צוריק דאס וואקסן פון די דריטע בלוט צעללען וכדו', און כאטשיג פאר די קעלבער ווערען געגעבען נירלעך געגען בלוט ארעמקייט העלפט דאס ווייניג וועגען די פעלערען וואס מען טרעפט אויף די לונגען.

נאך א וויכטיגע פונקט דארפען מיר אויפמערקזאם מאכען זייער פיעל פון די קעלבער זיינען אויסטערליש שוואך און קענען נישט אמאל אליין אריין גיין צו די פען ווי מען שעכט זיי, וואס ווי באקאנט אז א בהמה וואס דארך קרענק אדער שוואכקייט קען נישט אליין גיין טאר מען נישט שעכטען.

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

דאקומענט נומער 197

די סכנה פון עסען די מאדערנע בהמה פלייש

די בהמות ווערן געפיטערט מיט גארניטש-מיסט-טלפון ביכער-פלעסטיג און שארפע שעדליכע מעדעצינען, ווי אנטיביאטיקעס הארמאנ'ס אין די מעדעצין פארמ'ס.

עס ברענגט פאראן מענטש קענסער רח"ל — נירן קראנקהייט — צוקר קראנקהייט — הויכע בלוט דרוק — קענסער פאר קליינע קינדער א.ד.ג. רח"ל.

איז טאקע די בהמה פלייש וואס מיר עסען גוט פאר אונז, וואס זענען די חוצאות פון ניצן אנטיביאטיקס און הארמאנ'ס און די מאסן ביי די פראדוצירונג פון בהמה פלייש. א זשורנאליסט וואס האט אליין א בהמה פארם "פרובט אויס די ספק סכנה'ס" וואס קומען ארויס דארך די אזוי גערופענע "מערעצין פארמ'ס".

די נייע טעכנאלאגיע וואס מען ניצט ביי מאדערנע בהמות זענען קאמפלעצירט און אויסטערליש, די סכנה'ס וואס מען קען ערווארטען זיינען ווייער "שרעקענדיג" נעם און באטראכט דאס אומבאגריפענע ניצען פון אנטיביאטיקס און בהמה פיטער קען זיין אז אויפן פלאץ וועט די בהמה זיין געזונט. אבער די לעצטע באווייזען פון רי וויסענשאפט איז אז מען טוט דורך דעם פרודעצירען באצילען וואס זענען שוין צוגעוואוינט צו אנטיביאטיג וואס די באצילען רופען זיי אהן "סופער באגס" וואס קען ברענגען דערצו אז "אנטיביאטיקס וועט נישט העלפען קיין קראנקהייטען" אזוי ווי אין די אמאליקע צייטען פאר מען האט ערפינדען אנטיביאטיקס.

אויך מוז מען אין אכט נעמען אז דעם ניצען פון הארמאנ'ס כדי שנעל פעט צו מאכען די בעלי חיים קען ברענגען (ח"ו) צו די מוראריגע מחלה פון "קענסער" ארער מענערישע און פרייענישע מחלות אין קינדער ארער ערוואקסענע.

אבער די טעכנאלאגיע ארום פלייש פראדוצירען באגרעניצט זיך נישט נאר מיט מערעצין און אנדערע כעמישע שטאפען, נאר אויך געט מען צו פיטערען די בעלי חיים מיט אועלכע אויסטערלישע זאכען ווי למשל היי געמאכט פון פלעסטיק, צואה פון בהמות, שמאטע עסענס, פאפענרעקעל, פאפיר (עס ווייזען טעסט אז די בעלי חיים האבען ליכט צייטונג פאפיר אהן די טינט), און נאך פערשידענע אפפאל וואס מען מאכט עס געשמאק פאר די בעלי חיים דורך פאלשע שמעקט און טעם, אזוי ווייט אז אין א פארם אין ניו דזערסי געט מען זיי אפגעקאכטע מיסט פון גארביטש.

אינע פון די הויפט אמעריקאנער וויסנשאפטלער וואס איז דער דירעקטאר פון פאלקס געזונטהייט פארשונג פון ניו יורק וואס איז אומפאהענגיק און ווערט אויסגעהאלטען פון אמעריקאן קענסער ארגאניזאציע און נאציאנאלער געזונט ארגאניזאציע, אין די נאציאנאלע וויסענשאפט ארגאניזאציע, און די פעדעראלע עסען און מעדעצין ארמיניסטראציע, האט שטארק צוגעהאלפען א פארויך פון די פעדעראלע עסען און

מעדיצין ארמיניסטראציע וואס האבן אויסגעפאדערט זיי רעגירונג צו רעגולירען דאס פארקויף פון אנטיביאטיק נאר פאר דעם געברויך פון היילונג פון בעלי חיים אבער נישט פאר קיין אנדערע צוועק.

(דער פארויך איז געמאלט ארויך געפאלען און מען קען באקומען די אנטיביאטיקס וויפיל מען וויל איבעראל און מען קויפט דאס אין גרויסען פאר די פוטער פון בעלי חיים) אויך זאגט ער אז אין די לעצטע יאהרן ניצט מען מאסען אנטיביאטיקס פאר די פוטער פון בעלי חיים, און פאר מענשליך געברויך וואס ראס ברענגט דערצו אז זייער פיעל מענטשען ווערן רערצו צו געוואוינט אזוי אז עס העלפט שוין נישט ווען זיי דארפען דאס געגען א קראנקהייט, און ראס איז א גרויסע סכנה פאר די מענטשהייט וויא אויך פאר די געזונט פון די בעלי חיים אליין'ס.

דאס עסען פון אסאך "הארמאנ'ס" איז גורם פארשידענע

איבער קערעניש אויף דעם גוף פון מענטש און עס קען טוישען פארשידענע פונקציעס פון געוויסע גלירער פון דעם מענטש ווי למשל ברענגען אז מען זאל וועניען איבערגאטירליך פעט, אויסער צוקער קראנקהייט, אדער בלייבען קליין געוויקסטיג אדער איבער מענטשליכען הויך געוויקסיג, אדער גירען קראנקהייטען, ארער הויכע בלוט דרוק אדער גאר פריא צייטיק אנטוויקלען פון גאנץ קליינע קינדער, און אויך קענסער, עס איז אויך אן אפטע ערשיינונג וואס מען שפריצט רי וואוקס אויף די פעלדער מיט סס אז מען שפריצט אהן די גאנצע שטח ווי די בעלי חיים זענען אויך אויף די בעלי חיים.

ווען מען האט געפרעגט איינעם פון די פלייש מארק אויב די טינט אויף רי צייטונגען וואס זיי עסען אויב עס איז נישט שעדליך האט ער געענטפערט עס איז זיכער גוט, איבער הויפט וועט די רעגירונג נישט צולאזען געבען א שעדליכע זאך, כאטשיג אויב דו ווילסט מיך פרעגען וועל איך דיר זאגען אז די רעגירונג האט נישט קיין היינונג וואס זיי טוען.

אינער פון א יונגעווערטי האט געזאגט פאר א גרויסע פארמערס, עס קען נישט זיין אז מען זאל זיך נישט באנוצען מיט די זאכען אויב מיט 2 דאללער קען מען צולייגען 30 ביז פערציג פונט אויף די בהמה ראס מיינט 10 דאללער פאר יעדן דאללער אינוועסטירט.

(איבערגעזעצט אויף אידיש ווארט ביי ווארט פון דעם בוך "MODERN MEAT" וועלכע האט ארויסגעגעבן איינער פון די 3 גרעסטע פראפעסארן אויף די וועלט וואס ספעציאליזירט זיך מיט זיינע פארשידענע לאנגע יארן אויפן געביט פון פלייש, ער פיגורירט פטענדיג אויף די שפאלטענס פון "NEW YORK TIMES".



היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

ארגון רפואי יהודי:

כשאתם אוכלים את הבהמה הבהמה אוכלת אתכם!!!

בשר בהמה — הסם הגדול לאדם

בשר עגלים

אתם חייבים לדעת!!!

את מצב העופות

והסיבה לכך היא שהעופות הללו הן הזולות ביותר שיש, והבעל הבית של המשחטה עושה רווח גדול עליהם. (ברור שעם כל הבעיות הללו עדיין זה אינו מגיע לאחד חלקי מאה מן הבעיות הקיימות אצל הבהמות הגסות בעת השחיטה, בדיקת הסימנים, הריאות ובית הכוסות, חלב, וההכשרה — כל פרט בפני עצמו חמורה פי 100 מאשר בעופות כשהקשיים שם רבים מאוד. דוגמא קטנה, שווזט יקבל על עצמו במהירות רבה יותר להכשיר ויקבע כחלק 20 עופות, מאשר בהמה אחת, לבהמה יש סימנים קשים, צוואר מלוכלך, וסכין השחיטה הופך להיות פגום במהירות רבה, וכעת ששוחטים בסימנים זקוקים לכח רב, וממילא מאבדים גם את ההרגשה ועוד.

אבל במשחטות הקטנות שם בדרך כלל ניתן להשיג את העופות הטובים ביותר, והעוף הוא ברי וחזק, אותן העופות מפותמות באוכל טוב, והיגינה, ומהם נושרים רק מספר קטן של עופות.

ניתן להכיר זאת עליהם במשחטה, הן מלאות חיים, כמעט ולא ניתן למצוא אצלם שאלות מעיים, אפילו אלו הקיימות בדרך כלל אצלן כמעט ואינן קיימות, ונדיר שיהיה שאלה של צומת הגידין, זהו גם הרבה יותר נקי בפנים, והן עופות טעימות למאכל.

גם בעת האכילה אין דמיון כלל בין העופות האלו לעופות מהמשחטות הגדולות, הן גם הרבה יותר בריאים בגלל מצב בריאותם בעת השחיטה, אנו מכירים כאלו

ברור הדבר שהבשר הכשר והנקי ביותר שיש הוא בשר העופות, אך בכל זאת צריך להבהיר לציבור שישנם כמה סוגי עופות, ולהבהיר ביניהם, מאחר וקיימת השפעה גם על בריאות העוף וגם על הטרייות — ממילא יש לכך השפעה גם על הכשרות.

העופות שמשמשים בהם כמשחטות הגדולות, אינן עופות בעלות איכות ממדריגה ראשונה, ולעתים ממדריגה נמוכה ביותר, הכוונה היא שהאוכל עם מה שמפטמים אותם, וההיגינה, וכל הקשור לפיתוח העוף, נעשה בצורה הזולה ביותר המשפיע מאוד על העוף, ובזאת ניתן להבחין כששולחים את העופות למשחטה, אלפי עופות מתפגרות בדרך כשל חולשתן, בחורף אינן עומדות בקור העז, ובקיץ אינן יכולות לעמוד בשרב, ולעיתים אינן יכולות לעמוד כמעט של הנסיעה הארוכה. כוחם הפיזי להתגבר על מחלות אינו חזק, ולכן שומעים היום על מגיפות המופצות בקרב בעלי החיים, אצל עופות שומעים על דברים שבעבר כלל לא שמעו, וכל זאת בשל חולשתן הפיזית.

אותרו דבר אצל הכשרות כשאתם פותחים את העוף, המעיים מלאים בשאלות רציניות (לא שאלות המעיים הידועות) וגם ישנן בעיות של "צומת הגידין", והשגחה רצינית אינה קיימת על כך — בעת שפותחים את העוף המשגיח אינו יכול להסתכל כמו שצריך, במיוחד כשיש לו פחות משניה אחת בכדי להסתכל על כל עוף — ולכן עופות רבים שיש להם בעיות עוברות בתור כשר.

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

7. מחלות סוכר.

8. מאכד שיווי משקל, ועוד.

מדוע לא יזכו ילדיכם שהוא נשמתכם וחייכם לכשר בריא — עופות של השחיטות הקטנות — בכרי שיחוייר לתוכו בריאות וכח ויחזיק מעמד עד 120 שנה בעולם וכל אשר עובר עליה, האם לא כראי לשלם כמה סנט יותר ושיהיה להם בריאות ונחת ושנים ארוכות?!

ישנם הורים החושבים שבלי כשר בהמה לא ניתן להתקיים, כיום רואים כולנו שהמציאות היא הפוכה "צם כשר בהמה לא ניתן להתקיים" אלפי נפשות בארצות הברית וישראל הפסיקו לאכול כשר בהמה זה קרוב לחמש שנים, ומאות יהודים זה קרוב לעשר שנים — ואחרים זה כבר יותר מעשרים שנה — והם ב"ה מרוצים — כן יעזור ד' להלאה — הם הוסיפו שמאז שהפסיקו לאכול כשר בהמה אינם סובלים יותר ממחלות מעיים, כאבי ראש, הלחץ דם אצלם הפך להיות נורמלי, אלו שסבלו מן הלב שעבורם כשר בהמה היה סם המות ממש, להם הוקל בהרבה.

לכן הורים יקרים, אל תקבלו זאת בקלות, אלא תדאגו ליקיריכם שלא טעמו מעולם טעם חטא, ואשר בזכרם העולם קיים, ותנו להם את הבשר הכשר באמת, ואלו הן העופות השחוטות במשחטות הקטנות.

סקר בריאותי

מאלו שהפסיקו לאכול כשר בהמה

1. מאות יהודים שסבלו מלחץ דם גבוה הבריאו — ראה מכתבים שקבלנו במשך השנים.
2. אנשים שהיה להם "קלאסטר אויל" גבוה, הגורם למחלות לב, הבריאו והם ככל האנשים הבריאים.
3. אנשים שסבלו ממחלות לב ולא יכלו לעמוד ברעד ופחד מפני אימרתו של הרופא שלא לאכול כשר בהמה — כי אינם יכולים להתקיים בלי סנדוויצים הכרוכים בסאלאמי, ופרנקפורטער — אצלם המצב הפך להיות גרוע יותר, כי הפחד מאכילת חלב נכילה וטריפה הוציא להם את התיאבון מכל הרברים הללו.
4. מאות אנשים קיבלו על עצמם בלי נדר שלא לטעום יותר כשר בהמה.
5. חולי אלרגיה חלקם הבריאו.
6. חולי אסמא החלו לגשום טוב יותר.
7. חולי מעיים שכחו ממה שסבלו.
8. הסובלים מחום גבוה החלו להרגיש טוב יותר.
9. סובלי ארטריסט קיבלו זאת הרבה יותר בקלות, בכלל לא ניתן להשוות למה שהיה בעבר.
10. הסובלים מכאבי ראש הפך להיות אצלם יותר

טוב.

שהיו משתמשים במשחטות הגדולות, ולעתים בגלל אורח שרדק הם נאלצו לקחת ממשחטות קטנות, והם חשו בטעם שאף פעם בעבר עוד לא טעמו, מאז הם אינם רוצים לשמוע יותר מהמשחטות הגדולות וקונים עופות מהמשחטות הקטנות.

נכון, זה עולה יקר יותר, אבל המשחטה צריכה גם לשלם יותר, וזה כראי, כי יש להם את שלשת המעלות כדלהלן:

1. הטובות מבחינת הכשרות.
2. הטובות מבחינה בריאותית.
3. הטובות בטעם.

לאבא ואמא היקרים

הורים יקרים!

אתם יגעים יומם ולילה בשביל ילדיכם ולנוחיותם, אתם מוכנים להפקיר את הכל למען בריאותם, ואם חסר משהו לילד ואי אפשר לעזור לו אז אתם מצטערים בצער רב ועגמת נפש, וכאן כשעוסקים בענין האוכל המיועד לבריאות הילד, כאן כלל לא שמים לב, וקיימת הזנחה גדולה, במיוחד כשמדובר בכשר.

נציג בפניכם עובדות ממקורות מהימנים ביותר איך שהבהמות בתקופתנו מתפתחות, ומה הם אוכלים:

- ביצה עשויה מפלסטיק,
- צואה של בהמות,
- אכילת סמרטוטים,
- קרטונים,
- גייר (סקרים הוכיחו שבעלי חיים אוהבים גייר עיתון בלי הריו).

וכן שיריים נוספים שמוסיפים להם טעם בכרי שהבעלי חיים יאכלו אותם, ועד כדי כך שבחווה ידועה בנו גירסי מאכילים את הבהמות בזבל מבושל.

כל ילד מבין וידוע שחלק גדול מבריאות הילד תלוי בהרגלי האכילה שלו, אם הילד אוכל רברים בריאים הרי שהוא בריא וחזק, אך כשאוכלים כשר שאינו בריא לאכילה, הרי שההוצאות אינן טובות, הוא אינו בריא, ולעתים הוא נקלע לצרות בשל אותה האכילה, כפי שאתם יכולים לשמוע מכל פרופסור מוכר וידוע, ומדי יום ביזמו ניתן לראות זאת בכל העיתונים, ואנו נצטטרק כמה מהם:

1. קאלעסטרער אויל.
2. לחץ דם גבוה.
3. מחלות לב.
4. אלרגיה.
5. סרטן רח"ל.
6. מחלת כליות.

בשר העגלים סכנה בריאותית

כך קובע מומחה שבדק את התפתחותן של העגלים

לעבור בדיקת ריאות, האם אין עליה חסרונות הנקראים "סירכות" ואם לא מצאו שום דבר דבוק על הריאה הרי ששחיטה זו נקראת "חלקה", וזאת כמוכן בתנאי שלא יהיו עליה שאלות נוספות.

אם מצאו על הריאה סירכה, חייבים לעשות מספר בדיקות, וישנם אופנים מתי שהכשר עדיין כשר אך לא חלק, ומתי זה לא כשר כלל.

אבל בעגלים ההלכה היא, שהיא כשרה רק אם לא היה שום דבר על הריאות, וגם אם מצאו רק דבר קטן ופשוט ביותר השחיטה אינה כשרה, ולא עוזר כל בדיקה, כי בעגל כל כך צעיר אסור שימצא עליו חסרון כלשהו. כשחיטת בהמה גסה אם מצאו סירכה על הריאה, היא עוברת בדיקה נוספת, אמנם בהמה זו כבר לא תהיה חלקה, אך בתנאים מסויימים היא ככל זאת כשרה, אבל בעגלים אין בכלל מושג של בשר חלק, או שזה כשר או שאינו כשר, כי אם מוצאים משהו על הריאה פירושו של דבר שהיה חור בריאה וממילא אין כל מקום להכשר.

בעבר, כשחיטת העגלים נדיר היה למצוא עגל שלא יהיה כשר, העגלים היו בריאים, נדיר למצוא בגיל צעיר כל כך שלא יהיו בריאים וממילא הריאות היו שלמים והשחיטה היתה כשרה, אבל היום, בשל פיתוח העגלים שלא בצורה המקובלת, יש לעגלים כל מיני מחלות ויש עליהן סירכות ומספר קטן מהם הנן חלקות, לא יודעים כבר, אך כפי הנראה רק שלשים אחוז כשרים.

הסיבה לכך, כפי שכבר הזכרנו לעיל, גידול העגלים ע"י חלב סינטטי, ובמיוחד כשמכניסים אותם לכלוכים צרים, שאין בהם כמעט אויר, ואינן יכולים להתרוצץ חפשי בשדות באויר הצח, הריאות אינן יכולות להתפתח כפי שהן צריכות להתפתח. וכך שלא נותנים לריאות להתפתח כפי שהן צריכות להתפתח בצורה טבעית, ממילא זה מזיק לבריאותן של העגלים, ואינם יכולים להתגבר על החיידקים והמחלות האחרות הפוקדות אותם בריאות.

זאת ועוד, בשל הרצון שהעגלים יהיו לבנים, גורם להם הדבר למחסור בדם, בכך שאינם חשופים לשמש, אינם אוכלים אוכל טבעי, הוא מעכב את התפתחות הדם האדום וכדו', ועל אף שנותנים לעגלים זריקות שתפקידן להרבות את הדם, זה לא עוזר להם בשל החסרונות הקיימות על הריאות.

כל תקופה מביאה עמה ספיקות בהלכה, אחת הבעיות הקשות שהטכנולוגיה החדשה יצרה זו בעיית הכשרות, כך שחייבים להיות ערים לכל התפתחות טכנולוגית ושינויים בדרך גידול בעלי החיים. לאחרונה, היו לרבנים העוסקים בכשרות בעיות עם העגלים הקרואים "העגלים הלבנים" או כפי שקוראים להם "עגלי החלב".

כשר עגל שהוא מתחת לגיל שנה נקרא בשם "וויצל". והגדולים יותר משנה נקראים "ביעף".

מאמרנו הפעם עוסק בענין עגלי החלב, הגדלים ומתפתחים בחוות מיוחדות שם יש להם כלוכים מיוחדים לכל עגל, החווה כולה יש לה 200 כלוכים נפרדים, כל כלוכ צר מאוד, העגל יכול בקושי לזוז, ומאכילים אותן בחלב סינטטי. רבים ממגדלי העגלים סבורים שזו הדרך לגידול עגלים, ולא מקבלים את השיטה שהיתה נהוגה בעבר — שהעגלים היו רועים בשדות ואוכלים עשב ותרשא הארץ האחרים, — זאת מסיבות כפי שנציין להלן. ראשית, אין צורך עוד בשטחי מרעה גדולים, כשיטה החדשה ניתן לגדל את העגלים בשטח קטן בהרבה, שנית, זה נוח יותר וניתן לבצע את העבודה תחת קורת גג אחד, ובנוסף לכך ניתן לשמור על מזג האויר המקומי, כשיטה זו ניתן גנן לחסוך, משפחה אחת מסוגלת לברא לגדל עדרים גדולים ללא כל עזרה מבחוץ, וסיבה נוספת גדולה וחשובה, שבשיטה הנוכחית ניתן לדאוג לכך שהעגלים יוסיפו משקל, מפטמים אותם בחלב סינטטי ודואגים שישמינו, דבר הגורר עמו רווחים גדולים כעת מכירת הבשר — הנמכר על פי משקל העגל. והסיבה הרביעית, שזו אולי הגדולה והחשובה ביותר, שהיהודים המחפשים בשר לשחיטה חלקה, מעדיפים את העגלים הלבנים וקשה מאוד למכור להם עגלים אדומים, וכך כשלא נותנים להם לרעות בשדות ומאכילים אותם בחלב סינטטי, ניתן לווסת אותן שיקבלו את צבע הלכן. — העגלים המיועדים לשחיטה הם בדרך כלל בני 16 שבועות בלבד.

לא ניכנס בשורות אלו לבריאות הבשר, שבדרך כלל בהתפתחות כשיטה כזו קיימות בעיות רפואיות רבות, אנחנו נתעכב כאן רק כבעיה ההלכתית. לאחר השחיטה של הבהמה הגסה, צריכה כל בהמה

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

קב מדריך לכשרות-ולחיוזוק הדת

אזהרה תמורה ונוראה

כס"ד

היות זיי אלע הרייזע היימישע בושטערס פארקויפן פלייש פון ווייסע קולבער נבלעק ען ווייט (black and white) ווילען מיר פערד ויין אז הגאון הגדול ר' משה פיינשטיין שליט"א האט שוין פון לאנג גע'אפטרט זי קעלבער צוליב גאר ערנסטע פראבלעמען וואס איז וועגן דעם:

1. זיי ווערען גע'פטרעט מיט פאבלות אסורות.
 2. זיי לינגען האבען ערנסטע זאלות.
 3. זיי בני מעיים האבען ערנסטע הישנות.
 4. אינגאנצן 1877 ביז 1879 פראפענט קומען ארויס כשר.
- עס איז א וואונדער אז זיי אלע ארגאניזאציעס וואס גיבען זיך אפ מיט כשרות, אפילו ר' הענשע, האבען נאך נישט געפונען פאר זיכטיג מעורר אז זיין דעם דעם הקהל פאר דעם שרעקליכען פובשול מיט וואס ערליכע היימישע שטיבער ווערן טעגליך געשטרויכלט???
- גב. מיר ווילען פערד זיין דאס הרב הגאון מוהר"ר אברהם קליינמאן אבויק"ק פארגערעטען שליט"א לאוט נישט נעמען ביי זיין זייטע (פארגערעטענער שטיבער) זי קולבער שוין 20 יאר פון ווען ער איז נשואר געווארען פון דעם פובשול.

הכשר של "עגלים לבנים" (ווייסע קעבלעך), יש בו חששות רבות על אופן פיטומה וגידולה, וחששות רבות של טריפות הריאה, וטריפות שאר אברים הפנימיים.

לשום לב! הנגלים הללו נמסין בכל רבטשירים בשר פארק הילאפסודן וזאמלן זיי כל.

תשובה להלכה

בענין "עגלים לבנים" (ווייסע קעבלעך) מהגאון הגדול רבי משה פיינשטיין שליט"א

... וכבר העגלים שנחתרש זה לא כבר... מפטמים אותן משקין שמינו מאד שאין הבהמות נהנין מזה, ולהיפוך הגמרא בכורות דף ל"ט, וגם נעשים חולים מזה תרכים למיני רפואות, וכפי שאומרים שוחטים מוכהקים לא נכשוד מהם אלא ט"ו עגלים ממאה, והכלל שרובן טריפות היפוך מחוקת כשרות ומשמע שהוא רק מטריפות הריאה שדואין זה השוחטים מרין בריקת הריאה אבל אפשר ראיא טריפות ככרי מעים שמשוש שצריך נמי לכדקן שמשחכר שיש לחוש לזה מאד, שלכן מהראוי היה לאפור מלעשות זה ובעלי נפש אין להן לאכול כלל מעגלים כאלו אף אם יבדקו גם הבני מעיים, וכלא בדיקות הבני מעיים אין להכשיר, והבריקה בבני מעים אינו מניקבים וכרעות שנעשים מניקבים אלא משום מראה הבני מעיים ומכרעות שנעשים זיי חלישותן וכלי בריקת הבני מעיים אין להכשירן. עכ"ל.



נקודה נוספת עלינו להבהיר, הרבה מהעגלים הינם חלשים מאוד, ואינם יכולים להכנס בעצמם למקום השחיטה, אשר כפי הידוע, בהמה שהיא חולה ואינה מסוגלת ללכת בעצמה אל השחיטה אינה כשרה.

מה שאנו כותבים כאן לא טוב לבעלי בתי העסק המוכרים בשר עגל, ואין מטרתנו חלילה להזיק להם, אנו רק רוצים שהציבור יירע, להיזהר כשקונים עגלים לבנים, כי העגלים הראויים לשחיטה שאין עליהן שאלות, אינם אלו הגדלים ומתפתחים באותן החוות כפי שציינו לעיל, כי כהן אפילו אם ינהגו בכל הקולות שבעולם, לא יתכן שיהיו כשרים יותר מאשר 20-40 אחוז.

לאחרונה העלו רבנים את השאלה, שבשל התפתחות זו של העגלים אין להסתפק רק בבדיקת הריאה, אלא יש לבדוק גם את יתר חלקי העגל. אמנם אצל רוב הבהמות אנו סומכים על כך שאם הם אינם בריאים נבחיין זאת על הריאה, שם נכרר את האמת, אבל בעגלים שמרביתן אינם בריאים יתכן שיש לבדוק גם במקומות אחרים כי גם החלקים האחרים יכולים להיות נגועים במחלות.

בעקבות שאלה זו פסק אחד הרבנים שחייבים לבדוק אצל העגלים בכל החלקים הפנימיים, ואם לא בודקים הרי שהבשר לא כשר.

בנוסף לכך עלינו לציין, שגידול בעלי חיים בצורה כזו כפי שמגדלים את העגלים הרי שיש בכך איסור של צער בעלי חיים.

אנו מקווים שהציבור יקנה עגלים לבנים ממקומות כאלו ששוחטים אותם ממש חלק ללא כל ספק, כפי שכבר כתבנו קודם שבכשרות העגלים אין מדובר כלל בחומרא בעלמא אלא בשאלות כשרות ממש, ושלא יתפעלו מפתח שכתוב עליו גלאט אין לכך כל משמעות.

חוץ מזה שרק יקנו בשר עגל ממקומות שיוודעים ששמרו וראגו לכך שלא הובילו לשחיטה עגלים חלשים, וכן כאלו שיוודעים בכירור שברקו שם גם את החלקים הפנימיים, ולהזהר מאותן המשחטות המייצרות אחוז גבוה של כשר, רבר שכנוי שציינתי לעיל הוא בלתי אפשרי כשמפתחים אותם מ"חלב סינטטי", ועל אף שאנו יודעים שרוב הקונים אינם יכולים לברר בכירור מהיכן הבשר, ככל זאת הם חייבים להתעניין ולשאל על האמת.

(רשימה זו הופיעה בג' ואיש פרעסס כיום שישו 15 לאוקטובר, נכתב ע"י הרב א. ספערא רבה של ישראל הצעיר בקענטען).

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

הסכנה באכילת בשר בהמה המפוטמות בשיטות מודרניות מפטמים את הבהמות בזבל, ספרי טלפון ישנים, ספרים שנזרקים פלסטיק, ותרופות חריפות ומזיקות, כמו אנטיביוטיקה, הורמונים, ועוד

זה גורם למחלת סרטן לאדם, מחלת כליות, לחץ דם גבוה, סרטן לילדים קטנים ועוד רח"ל

למטרות אחרות.

כל הנסיונות שלו בענין לא הועילו, וניתן להשיג את האנטיביוטיקה כמה שרוצים, וקונים זאת בכמויות גדולות, על מנת לפטם את בעלי החיים — הוא הוסיף ואמר שבשנים האחרונות משתמשים בכמויות ענק של אנטיביוטיקה לפיתוח בעלי החיים, וכן לצריכת בני אדם שהשימוש המיותר בו גורם לכך, שכשזוקקים לאנטיביוטיקה בכדי להתגבר על מחלות, היא אינה יכולה לסייע בשל השימוש המיותר בעבר, והדבר מסוכן מאוד לאדם, וכן לבעלי החיים.

החדרת הורמונים רבים לגוף גורם למהפיכות גדולות בגוף האדם, וזה יכול להפוך מטרות טבעיות מסוימות באדם לכיוונים לא רצויים, למשל מתחילים להשמין בצורה על טבעית, וכן מחלות סוכר, או שנשארים נמוכים ולא מתפתחים, וכן עלולים לקבל דלקת ריאות, או לחץ דם גבוה, או התפתחות לא טובה של ילדים קטנים, וגם לסבול ממחלה ממארת ששמה סרטן, וזו מציאות ממארת שמחדירים אנטיביוטיקה כשטחי מרעה לבהמות, ולמעשה שופכים אותם כסופו של דבר לאדם כשהבהמה נאכלת ע"י בני אנוש.

כששאלו מישהו ממוכרי הבשר האם הדיו על העיתונים שהבהמות אוכלים אינו מזיק לבהמות, הוא השיב שזה בודאי טוב, כי לו היה אחרת הממשלה בודאי לא הייתה מתירה דבר העלול להזיק, על אף שאם היית שואל אותי הייתי אומר שלממשלה אין כל מושג מה שהם עושים.

אחד מאנשי האוניברסיטה אמר לקבוצת רוקחים, שלא יתכן שלא ישתמשו בדברים אלו כשבמחיר של 2 דולר ניתן להרויח כעשרים ק"ג בשר בבהמה, שמשמעותה רווח של 10 דולר עבור כל דולר שהשקיע.

(תורגם ללשון הקודש מילה במילה מהחוכרת "Meat Modern" שהו"ל ע"י אחד הפרופסורים הגדולים ביותר בעולם המתמחה במשך שנים רבות בנושא הכשר, הוא מופיע בקביעות מעל דפי ה"New York Times".)

האם בשר הבהמה שאנו אוכלים טוב כשכילנו, מה הן תוצאות השפעת השימוש באנטיביוטיקה והורמונים בנידול בשר הבהמה. פרופסור הכותב בקביעות בעיתונות, שיש לו נסיון רב בנושא, יש לו גם חוות בהמות פרטיות, מעלה את ה"טפס סכנה" שמתעורר בעקבות הרפואה המודרנית בחוות הבהמות.

הטכנולוגיה החדשה שמשמשים בה אצל הבהמות המודרניות הן מסובכות מאוד, הסכנה שעומדים בפניה מפחידה ממש, משתמשים באנטיביוטיקה ללא גבול, ולא לוקחים בחשבון את התוצאות העתידיות, כי יתכן מאוד שהבהמה בשעות מעשה תבריא, אך המדע מגלה לנו שהשפעת האנטיביוטיקה על הבהמה בעתיד היא קשה מאוד, וגורמת לכך שבעתיד כשתהיה זקוקה לאנטיביוטיקה היא כלל לא תשפיע על הבהמה.

דבר נוסף שחייבים להבהיר, שהשימוש בהורמונים בכדי להשמין את הבהמות במהירות יכול להביא ח"ו למחלות של סרטן, מחלות גבריות או נשיות, וכן מחלות ילדים.

אבל הטכנולוגיה מסכיב לייצור הבשר אינה מסתיימת עם רפואות או מוצרים כימיים אחרים, מאכילים גם את בעלי החיים עם דברים כאלו כמו למשל ביצים העשויים מפלסטיק, צואה של בהמות, סמרטוטים, קרטונים, נייר (הסקרים מוכיחים שבעלי החיים אוהבים נייר עיתון בלי דיו), ועוד שיריים שמערכבים אותם בטעם וריח שהבהמות יאהבו ויאכלו אותם, עד כדי כך שבחווה בניו ג'רסי מאכילים אותם בזבל המקומי לאחר שמבשלים אותם.

אחד מאנשי המדע האמריקאים שהוא המנהל של המחלקה למידע בעניני בריאות של ניו יורק, שאינו שייך לארגון כלשהו וממומן ע"י הארגון למלחמה בסרטן של ארה"ב ומשרת את שירותי הבריאות הפדרליים של ארצות הברית, תבע מהממונים על מכירת האנטיביוטיקה, שיגבילו את השימוש באנטיביוטיקה, ויחידו זאת רק לצריכה רפואית של בעלי החיים, אבל בשום אופן לא

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

מכתביו לאזרכת

אתכבר כזה לשלוח אמעכ"ג שליט"א העתקה ממאמר אחר שהופיע בניו יארק טיימס חו"ד של הרופאים מומחים מפורסמים שהביעו דעתם שאכילת בשר כהמה כמרינה זו עלולה לגרום מחלת הקענסער ל"ע רח"ל, ויש בו ערך יש מאות קעמיקעלס, ועוד יש בו הרבה ריאקסין ראה כפנים מחמת הזמאכלים הכימיאים שהאיכרים מגדלי הבהמות מאכילים אותן, ולפי השטאטיסטיק 75 אחוזים של מקרי החולי הזה רח"ל ועוד הרבה מחלות באים כסיבת אכילת בשר כהמה.

וכעת נפשי בשאלתי אם אין צריך להתריע ע"ז בשער בת רבים שכל אחד ואחד מחויבים ע"פ הדין למנוע א"ע מאכילת בשר זה שלא יבא ח"ו לידי סכנה כדין המבואר בשו"ע יו"ד סי' קט"ז שע"פ דין חייב אדם לשמור א"ע מכל צד סכנה שכשם שאסור לאכול ולשתות דבר איסור כמו כן אסור לאכול ולשתות דבר של סכנה כידוע דסכנתא חמירא מאיסורא ועובר על לאו של ושמרתם מאוד לנפשותיכם וכל המאבד עצמו לדעת אין לו חלק לעוה"ב, ואסור לסמוך עצמו על הנס בענין כזה דשמא לא יעשו לו נס וכפרט בימינו מי הוא שראוי שיעשו לו נס כדאמרינן בירושלמי תרומות פ"ח באחד ששתה מים מגולים בעיו"כ ואמר שזכות יוה"כ תגן על זה ולא הספיק לשתותו עד שנתחלחלו מעיו ומת ל"ע, וכ' בשו"ע דלכן יזהר מכל דברים המביאים לידי סכנה כי סכנתא חמירא מאיסורא נא אבקש את כבוד הדר"ג שליט"א לחוות את דעתו כזה דעת* תורה ודעת נוטה, ואני בטוח שכל ישראל יכירו לו טובה על חוות רעתו הרמה בענין זה.

והנה כזה ידידו הרושו"ט

הק' משה פערלשטיין

חונה פה מאנטריאל יצ"ו

* בקרב יה"ל לנו אסיפת רבנים ונדון בענין זה בכבוד ראש, ופסק הרבנים יבא אי"ה



little success.

Since 1977 the F.D.A. has tried to ban two drugs commonly used to stimulate animal growth — penicillin and tetracycline -- because most scientists agree that their use makes bacteria in humans resistant to the drugs. A report on antibiotic-resistant salmonella in The New England Journal of Medicine last summer supports the theory. But Congress placed a moratorium on the ban while further studies are being conducted.

Another Proposed Ban

For the last 10 years the F.D.A. has been trying to ban another class of animal-growth promoters, nitrofurans, which are potent carcinogens.

The Agriculture Department does not monitor nitrofurans residues because there are no tests for them. After the F.D.A.'s last attempt for a ban, five years ago, a United States District Court judge instructed the agency to re-study the problem. It is now considered likely that the agency will follow the lead of many other countries and ban the use of nitrofurans before the end of the year.

The Environmental Protection Agency is proposing a ban on all but one use of another chemical, toxaphene, because it causes liver problems and may be a carcinogen. The one use that would still be permitted is as a dip to prevent scabies in cattle.

Even if the Government expanded its residue-sampling program — an unlikely prospect in the current Administration — critics contend that the most important problem of residues would still not be addressed: assessing the hazards of the chemicals and their metabolites, which are the components of the chemicals that remain after they break down.

According to Joseph Rodricks, former F.D.A. deputy associate commissioner for health affairs and now a private consultant on toxic substances, "one of the big problems with animal drugs is that even when the Government is monitoring the drugs, it is not monitoring the metabolites."

Dr. Lester Crawford, director of F.D.A.'s Bureau of Veterinary Medicine, says the situation is "pretty scary" because the metabolites "may do awful things; we know so little about them."

Mrs. Foreman said, "With residues the Government makes the assumption that X amount of meat each year will be contaminated. They don't make a pretense of preventing meat from going out with residues in it."

• JEWISH PRESS •

Glatt Kosher

Dear Editor,

Mr. Eli Sacks' letter concerning "Glatt-Kosher" published in your Aug. 6th edition caught my eye. Having practiced "Sh'chita U'b'dika" several years, I feel I have some knowledge — as well as questions — in this matter and would like to express my opinion.

An animal slaughtered kosher requires "B'dikas Hore'oh" — inspection of the lungs. If this inspection turns up a "sircha" — an adhesion — the entire animal is treif. The Ramoh, whose decisions we usually accept in matters of Halacha, is lenient in this case. He permits the practice of "Mi'uch U'mishmush" — rubbing gently the "sircha" between the fingers of the "bodek" and, if this process removes the "sircha," the animal is kosher (Ramoh, Yore Deah, 39:13). Those who refuse to accept this lenient view of the Ramoh or question whether the "bodek" was gentle enough in the handling of the "sircha" insist that their meat be from an animal with "glatt" — smooth, in Yiddish — lungs with no "sircha" at all and are willing to pay the price.

So much for the basic Halacha: May I now ask several questions based upon practical experience:

1) Beef cattle without a "sircha" is very rare. At times, as little as 0-5% are really "glatt." Where does all the beef sold in New York as "glatt-Kosher" come from?

2) The Ramoh (ibid) specifically excludes calves and lambs from his lenient decision concerning "Mi'uch U'mishmush." Consequently, a calf or a lamb which has a "sircha" is treif even according to the Ramoh. What, then, is "glatt-Kosher" veal or lamb?

3) Poultry requires no inspection of the lungs. In fact, the lungs of all poultry is adherent to the ribs. What, then, is "glatt-Kosher" chicken or duck?

I have been asking these and similar questions for the last 45 years and, to date, heard no satisfactory answer. Isn't it time that the authorities in charge of Kashruth listen to them seriously and begin mending fences?

Most respectfully,
Rabbi Joseph Goldberg
Brooklyn, N.Y.



היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

permitted in food. The tolerance level for PBB in meat is 0.3 parts per million.

According to Albert Meyerhoff, an attorney with the National Resources Defense Council, a public-interest law firm specializing in environmental cases, data on which to base these tolerances, particularly for suspected carcinogens, "is often inadequate and sketchy."

According to the General Accounting Office, tolerance levels are sometimes established not because it has been scientifically determined that the levels are safe, but because there is no certainty that the substance causes cancer,

or because the residues of the substance are unavoidable since they are persistent in the environment, like DDT.

Dr. John Spaulding, director of the residue evaluation and planning division of the Food Safety and Inspection Service, disagrees. "Data on safety tolerances," he said, "are quite exhaustive. They are constantly upgraded."

Some of the chemicals legally used in animals are drugs that make them grow more rapidly; some are drugs administered to combat certain diseases. Two of the best known of these are the antibiotics penicillin and tetracycline.

Leonard, who was in charge of the Agriculture Department's inspection service from 1967 to 1969, as well as some officials in the department, disagree: "They need much more intensive sampling," Mr. Leonard said, "so they know where the most severe problems are."

One problem frequently cited is the timing of residue tests: they are performed when the animal is slaughtered. However, by the time test results for most chemicals are evaluated, the meat has passed into distribution and most likely has already been consumed.

The exception is a test for antibiotics; it can be evaluated within 18 hours.

What is more, there is no system for identifying the animal's point of origin, so if harmful residues are discovered, a check cannot be made to see if other animals from the same source also contain illegal levels of the chemical.

But Dr. Spaulding says the quick test for antibiotic residues, which was instituted in 1979, and the Reagan Administration's emphasis on educating those who raise livestock and poultry have cut down on the level of residue violations. The incidence of illegal sulfa residues in swine dropped from 16 percent to 4.8 percent between 1974 and 1982, he said.

Sulfa Residue in Calves

On the other hand, the new measures have had no appreciable effect on the illegal levels of sulfa residue in very young calves, according to Joseph Setepani of the F.D.A.'s Bureau of Veterinary Medicine. "The levels of sulfa in calves sent to slaughter is extraordinarily high," he said.

The permissible level is one-tenth of a part per million, he said, "and we are finding 100 parts."

In a sense, however, the overall statistics are meaningless, according to the General Accounting Office, because the Agriculture Department's practice of changing the list of residues it samples each year. The department also changes the number of each species of animal tested and has now changed its reporting system.

The department recently instituted a joint residue testing program with the poultry industry. In exchange for the industry's assumption of responsibility to test for residues before slaughter, the department has agreed not to issue a press release when accidental contamination occurs, as it used to do. Such industry-generated data are not included in the department's residue violation figures.

Dr. Spaulding describes the program as "cooperative." Mrs. Foreman calls it "collusion."

Efforts by the Food and Drug Administration, which is responsible for the safety and efficacy of animal drugs, to ban some of the drugs that present serious hazards to humans have met with

Chemicals in the U.S. Supply of Meat Lead to a Debate on Possible Hazards

There is scientific evidence that the increased presence of these antibiotics in meat diminishes their effectiveness in humans, who can build up a resistance to them.

Chemicals Introduced in Feed

Other chemicals sometimes found in meat are introduced accidentally. Animals may pick up environmental contaminants from the water they drink and from foraging or grazing. The 2,4,5-T, in which dioxin is found, is used to kill undesirable vegetation on range lands.

Occasionally, chemicals are inadvertently added to animal feed. That is how the widespread contamination of many food products with PBB in Michigan in 1973 began — the PBB was accidentally added to feed for dairy cows. Thousands of farm animals either died or had to be destroyed, and many Michigan farm families with PBB in their systems experienced serious medical problems such as damage to their bodies' immune systems.

Because PBB is ubiquitous, farm animals continue to die, and in a 1976 study by a Mount Sinai Medical School team, an estimated 97 percent of state's residents had the chemical in their bodies.

Toxic chemicals have become more prevalent since the end of World War II, but critics of the Department of Agriculture say the department's chemical residue-monitoring program has not kept up with the problem.

Carol Tucker Foreman was an Assistant Secretary of Agriculture from 1977 to 1980. Her duties included supervision of the residue-monitoring program. She

says the agency's effort to monitor harmful residues has never been good and is getting worse.

"There is a good chance that the American public consumes meat with violative levels of carcinogenic and teratogenic chemical residues with some regularity," Mrs. Foreman said last August in Congressional testimony.

In a recent interview, she explained that the residue program is not designed to keep unsafe meat from reaching the public. "It merely monitors the incidence of violations and tries to prevent recurrences," she contended.

With the exception of some new and quicker tests for checking residues, Mrs. Foreman said, "nothing has happened."

"I have always made the assumption that we were missing a good part of the contamination," she said.

Changing List of Chemicals

According to Dr. Spaulding, the department changes the residues monitored each year. A scientific group from the Agriculture Department, the Environmental Protection Agency and the Food and Drug Administration determines which chemicals will be monitored based on such criteria as the relative toxicity of the chemical and previous history of violations.

Dr. Spaulding admits that the sampling size is small, but he said, "It is not critical when you are just sampling to see what is going on in the population."

He said later, "If you add up the violation rate for all species, the total is 8.2 percent."

Both Mrs. Foreman and Rodney

THE NEW YORK TIMES, TUESDAY, MARCH 15, 1983

Residue of Chemicals in Meat Leads to Debate on Hazards

By MARIAN BURROS

The residues of as many as 500 to 600 toxic chemicals may be present in this country's meat supply, according to the Food and Drug Administration. But how much of a danger this presents to humans is debatable, in part because only 60 residues are monitored by the Government and in part because of diverging opinions on the possible hazards.

Some of the chemicals in question are fed to or injected into animals to stimulate growth and prevent disease, and some are ingested accidentally.

Many scientists, as well as environmental and consumer groups, contend that residues of these chemicals accumulate in humans and can eventually cause serious illnesses. Others, however, including a number of officials for the Government's regulatory agencies, say that there is no hard scientific evidence that anyone has been harmed by them.

Precisely which residues can be found in any particular piece of meat, however, is not clear because the United States Department of Agriculture monitors so few of them. It does not, for example, check for residues of such hazardous chemicals as ethylene bisdithiocarbamate (EBDC), furazolidone or polybrominated biphenyl (PBB), which are suspected of causing cancer or birth defects.

Nor does it test for dioxin, a contaminant of the herbicides 2,4,5-T and Silvex. Dioxin is not among them because, the department says, the cost of testing for it — \$1,000 to \$1,500 a sample — is prohibitive.

However, the Agriculture Department has begun a surveillance program in conjunction with the Food and Drug Administration of several Missouri farms where livestock may have been exposed to dioxin. So far their tests on two animals have not turned up any dioxin residues.

Traces of dioxin did turn up in several earlier Government-sponsored studies of cattle in four Middle Western and Southwestern States, however.

In one of those studies, conducted in 1978 for the Environmental Protection Agency, traces of dioxin were found in a

total of four of 68 cattle from Texas, Oklahoma, Missouri and Kansas that had grazed on range land sprayed with 2,4,5-T. The fat in those four animals contained between 20 and 68 parts per trillion. Doses of dioxin as low as 2.5 parts per trillion have caused birth defects in the offspring of monkeys.

Despite a call from the General Accounting Office in 1979 for more extensive sampling for chemical residues in meat, a request from the Carter Administration for more funds in 1980 and an appropriation from Congress that year to conduct more tests, the Agriculture Department under the Reagan Administration has chosen to spend the money elsewhere. Approximately 20,000 chemical residue samples have been taken for each of the last four years from the 4.4 billion animals that are slaughtered yearly under Federal inspection.

Residues Above Tolerances

While the Food and Drug Administration says that there may be residues from 500 or 600 chemicals in meat, the General Accounting Office has said 143 chemicals are likely to leave residues above the tolerance levels set by the Government. Of those, 42 are suspected of causing cancer, 20 are suspected of causing birth defects, and six are suspected of causing mutations.

Lack of funds and effective testing methods are the reasons some critics of the Agriculture Department believe that the possible hazards from these chemicals pose an increasingly serious threat to this country's meat supply.

In 1982, 17,000 residue samples — 3,000 less than the previous year — were taken. The budget for such tests was less than \$3 million, the same as it has been since 1979.

Testifying before Congress at a 1980 budget hearing, Dr. Donald Houston, the administrator of the Agriculture Department's Food Safety and Inspection Service, said that to increase monitoring to 20 times the present rate would cost an estimated \$92 million.

"This option appears unrealistic when viewed against our present budget," Dr. Houston said, "but may turn out to be cost effective when viewed from the total Governmentwide budget for controlling toxic substances and the Government and private costs associated with a contamination incident."

Money Diverted Elsewhere

In 1980 Congress appropriated \$1.5

million for the residue testing program, but the money was not used for that purpose. Instead, the Agriculture Department diverted the money to an education program for farmers on the proper use of animal drugs, to improvement of the department's emergency response system after accidental chemical contamination and to the department's testing methods.

Today Dr. Houston prefers educating farmers to testing their livestock and poultry.

"If we can do a better job of educating them we might be able to further reduce residue testing," he said in a recent interview. Critics of the department say that teaching farmers how to prevent contamination of livestock with chemical residues at illegal levels is useful but that without increased monitoring the education program is meaningless.

Scientists have argued for years over the effects of toxic chemicals. On one side are those who cite laboratory studies linking many of these chemicals to cancer and birth defects in animals. They say there is no reason to believe that humans do not react in the same way to toxic substances; in fact, they contend humans may even be more sensitive than the laboratory animals.

They also cite epidemiological evidence that humans suffer illnesses and diseases similar to those found in laboratory animals when exposed to the same chemicals — such as dioxin and polybrominated biphenyl, known as PBB.

A 1979 General Accounting Office report entitled "Problems in Preventing the Marketing of Raw Meat and Poultry Containing Potentially Harmful Residues" stated that "there is no known safe level for exposure to residues of a carcinogen."

Others, some of them in the Government's regulatory agencies and many of them in the meat industry, argue that there is no proof that the accumulation of chemical residues in the body is harmful, and that because a substance causes cancer in animals does not mean it will cause cancer in humans. They say there is no scientifically sound evidence linking ingestion of the chemicals found in the meat supply with disease.

Besides, they argue, if there were no tolerance levels for such pesticides as DDT and dieldrin, both of which have been banned but are still widespread in the environment, there would be much less meat available for the public.

Tolerance Levels for Residues

The Environmental Protection Agency, which has jurisdiction over pesticides, and the Food and Drug Administration, which is responsible for the safety of drugs, have set tolerance levels for some chemical residues in meat and poultry. These levels are indicated by maximum amounts in parts per million of a toxic chemical that is

An Update On White-Veal And Its Halachic Implications By Rabbi A. Spero

hole, attaching itself to a companion lobe and solidifying.

If the sircha does indeed come off easily (known as mi'uch), and leaves no traces, the Bodek then proceeds with test two. He inflates the lung (n'firha). If the lung inflates properly, he then places the questioned area in a bowl of room-temperature water. If the water bubbles the animal is treif, for necessarily a hole produced the bubbling, as with a tire. If there is no bubbling the animal is Kosher — the adhesion was merely a growth from fluid outside the lung — not a growth from inside — no internal hole is indicated.

Calves, Chazal maintain, are Kosher only if they are free of all adhesions. The commentaries explain that the calf being very young should not have produced any adhesions; therefore, if it does, it most certainly is a sircha. Even if the Bodek finds that the sircha can be easily removed, we are not impressed, for it is due to the tenderness of the calf's organs and adhesions.

It is true that easy dislodging of adhesions in adult steers and heifers is a positive sign; however, easy dislodging of adhesions in young calves is not a conclusive sign — we maintain that the adhesion reflects an internal lung-hole and is easily dislodged only because of the calf's tenderness. In other words, while Glatt is certainly not a requirement for beef, it is an imperative for veal. The adhesion-free requirement in calves is not a 'chumrah', nor a 'hidur', nor a latter-day status symbol, but rather the bonafide, normative 'Din' as delineated by the Shulchan Aruch, Rama, and Shach in 'Yoreh-Deah' Chapter 39:2,13.

Historically, this has not posed a problem, for true to Chazal's assessment, most calves were free of adhesions due to their youth and

health. The Kosher pass-rate on a given lot of conventional calves was quite substantial. However, we have found that formula-fed, barn-raised calves have a very low Kosher pass-rate. They are replete with all sorts of stretch and other afflictions. While it is impossible to pin-point a universal Kosher-rate for these calves, experience leads us to believe the average rate is approximately only 30%. I base this on my personal experience as a Rav Hamachshir supervising packing-houses here in the mid-west. I have also, as a Shochet-Bodek, performed B'dikah on these calves so as to gain personal, first-hand knowledge of their nature. Our experience has been alluded to by such past Achronim as the S'mach.

The reasons for the low Kosherability of these calves is a direct outgrowth of the barn-raising (greenhouse), formula-feeding method. An animal that is locked into a narrow stall certainly never walks or runs in the fields. The lung, therefore, never has a chance to fully expand and inflate as normal lungs do. This lack of normal function (a) unhealthy, (b) deprives the lung of shedding adhesions that normally would be shed.

Moreover, the milk-formula is designed to produce a white texture, but the formula engenders an anemic animal. The lack of sunshine, movement, natural foods, and especially the intended lack of iron in the formula, retards the

growth of hemoglobin and red corpuscles. This lack of red corpuscles yields a white flesh, but also produces anemia. The animals are given shots to compensate for their anemia; nevertheless, the whole system militates against an adhesion-free animal as required by Halacha.

There is another aspect to be considered. Many of

these animals are extremely weak and unable to walk by themselves into the pen and shechita area. We have instructed our shohtim to carefully monitor and observe the animal's entrance. An animal that is unable, due to weakness and sickness, to walk by its own strength, is not even suitable for shechitah.

I have written this article not to harm an industry, but rather to inform the public to be careful when purchasing white veal. An adhesion-free calf, as required by Chazal, is not the norm for barn-raised, formula-fed calves. Even allowing for 'R'rim (hair-like adhesions that pop with the touch of a finger), and 'K'sidron' (natural growths) — which is allowed — the Kosher percentages remain relatively low, approx. 20-40%.

An erudite Rabbinical colleague, known for his Talmudic, scientific, and empirical knowledge, recently raised a very insightful question. It is certainly a possibility that other organs (besides the lung) can be defective. Chazal, however, require that we check the lung only, for since the majority of animals are assumed to be Kosher Chazal rely on the 'Rov' principle. We, therefore, check the lungs only because (1) if there is a defect, it most likely will appear in the lung, (2) it is the easiest organ to check. My colleague argued that since we have found that only a minority of white-veal calves are Kosher, the 'Rov' no longer applies and, hence, the Bodkim should be required to check other organs as well. Quite a cogent argument.

Responding to this assertion, Harav Moshe Feinstein recently published a responsa in which he requires all Bodkim of formula-fed calves to check the stomachs and intestines (B'nei-M'ayim) for discolorations and boils due to disorders. Rav Feinstein has ~~not~~ ~~imposed~~ ~~a~~ ~~terrible~~ ~~and~~ ~~unprecedented~~

burden on the Bodkim, and in his inimitable fashion has rendered a new clarity that should give comfort to all concerned.

As to the question of "Tzar Baalei Chaim" (unnecessary and unwarranted cruelty to animals), that certainly depends on the practical value derived for man as a consequence of this method of veal-growing. Is the meat indeed tastier, more appealing and nutritious, or is it negligible and merely a cosmetic 'rip-off'?

We hope the public will be Kosher-cautious and purchase white-veal from suppliers who pass as Kosher only those animals free of adhesions; for as we mentioned, here glatt is not a 'chumrah', but rather synonymous with kosher. One should not automatically be persuaded by a veal tag that reads 'glatt'. If the animal had real adhesions a 'glatt' tag is inappropriate — the animal is treif. If, on the other hand, the calf was free of adhesions a 'glatt' tag is redundant — for with calves the term kosher necessarily indicates glatt.

Also, consumers should purchase from suppliers who (1) 'shecht' only those animals that are able to walk in by their own strength; and from suppliers whose (2) shohtim diligently follow Rav Feinstein's ruling regarding B'nei M'ayim. Finally, one should be concerned with any packing-house yielding consistent, high kosher percentages — percentages not to be expected of formula-fed calves.

It is certainly beyond the ability of the average Kosher consumer to be privy to the standards of the various packing-houses. We, therefore, suggest that one contact Rabbi Schulem Rubin, Director of Kosher Law Enforcement of the New York State Dept. of Agriculture and Markets, for information.

An Update on White Veal And Its Halachic Implications

By Rabbi A. Spero

Young Israel of Canton

Every period of time produces new challenges for Halachah, new areas of question awaiting Halachah's response and application. Kashrut has been one of those areas ever-conscious of new technologies and breeding techniques requiring on-going consideration and evaluation. Recently, we in Rabbanus and Kashrut, have had to grapple with a phenomenon in Veal-growing known as 'white-veal' or 'Milk-Fed Veal'.

Historically, calves were allowed to graze on meadows of grass or grain. The meat from calves, usually under a yr. old, is called veal. A calf which is allowed to mature becomes an adult bovine, i.e., a steer (male) or heifer (female). The meat from steers or heifers is called beef.

Our area of concern in this discussion is with the white-veal of calves raised exclusively in special barns with individual stalls for each calf. The average veal-barn contains 200 separate stalls, each one being very narrow, thereby, severely restricting the calf's movement. They are fed an exclusive diet of 'milk-feed' formula.

Many veal growers, as they are called, have opted for the barn method of breeding as opposed to conventional pasture grazing for a variety of reasons. Understandably, capital

outlays for a barn are less expensive than those incurred when purchasing large tracts of grazing land. Also, it is more convenient to have all one's livestock contained in a small insulated area as opposed to being scattered over acres of land. Aside from weather considerations, one needn't be a "cowboy" rustling-up the herd, but rather can, as it is frequently done, have 'the wife and children' feed the docile, contained animals.

The primary reasons, however, for barn-raising as opposed to conventional pasture grazing are twofold. First, a farmer can fatten his calves in short periods to weights far in excess of conventional weights. The calf, being a captive of its stall, can be fed extra heavy doses of milk-formula, thereby, producing a heavier calf in relatively shorter periods of time. This, of course, is attractive to the farmer since he gets paid, not by the head, but by the pound.

The main reason, however, is the following. It seems that the consumer, especially the Kosher consumer, desires white-looking veal as opposed to red-looking veal. Calves that feed on grass or grain have a tendency to produce a redder shade of veal. By raising calves in barns, the farmer inhibits the calf

from eating grass or grain and compels the animal to have an exclusive diet of white-milk formula. The combination of these two factors, the lack of grass or grain and the ingestion of milk-feed only, produces a white-shaded veal. The average age of these calves before slaughter is 16 weeks.

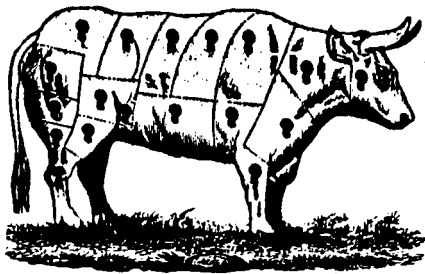
I will not enter into the gastronomical or nutrient merits or demerits of white-veal, but rather into the halachic dilemma it presents.

After shechitah of adult steers or heifers, the Shochet or Bodek is required to check the lung for a variety of possible defects, most notably 'sirchot'. Sirchot are string-like adhesions that attach themselves to the different lobes of the lung. A lung free of sirchot is Glatt — providing that everything else is in border, e.g., color, texture, etc.

In case there are sirchot, the Bodek must then commence a series of tests. First, he attempts to gently remove the sircha. If the sircha remains attached, or if it comes off only after excessive pulling, the animal is treif. It is treif because this indicates that the lung had a hole in the area of the sircha — the sircha was a consequence of lung fluid flowing out of that

היימישע געזונטהייט (רפואה) קונסומער

ב"ה, גליון מס' 1, אדר תשמ"ח,



MODERN MEAT

Antibiotics, Hormones, and the Pharmaceutical Farm

nonprofit research corporation supported by grants and contracts from such organizations as the American Cancer Society, the National Institutes of Health, the National Science Foundation and the Food and Drug Administration.

I became aware of Dr. Novick's concern over the use of antibiotics as feed additives when he wrote a letter to *The New York Times* in November 1977, in support of efforts that the FDA was making under Donald Kennedy, then its commissioner, to regulate the unrestricted use of penicillin and tetracycline in animal feeds by making their sale and use contingent on veterinary prescription. (The effort ultimately failed, and feed mills and livestock-supply houses continue to market these drugs today in any quantity to anyone who wishes to buy them.) "Recent years have witnessed massive increases in the use of antibiotics for livestock as well as for human medicine," Novick wrote the *Times*. "These practices have caused the development of vast populations of disease-bearing bacteria that are simultaneously resistant to many different antibiotics and are becoming a greater and greater threat to human as well as animal health."

Hormonal imbalances can lead to a wide variety of disorders, such as obesity, infertility, diabetes, dwarfism, gigantism, kidney disease, hypertension, precocious puberty, hypoglycemia, masculinization of females, feminization of males and even cancer. Cows are not the only animals to be sprayed with such insecticides as dichlorvos. In feedlots raising beef cattle, it is not uncommon to see large tractor-driven sprayers equipped with banks of high-pressure nozzles being driven

down access roads, fogging the pens and sometimes the animals inside with a cloud of poison.

I ask Bruce if the ink on newsprint isn't something that might be harmful to animals or the people who will ultimately eat their meat. He dismisses the idea with a wave of his driving hand. "Newspaper ink is all safe," he says. "The damn government with all its regulations isn't going to let you feed anything injurious to anyone, although, if you ask me, they don't know what the hell they're doing." University told a 1983 Kansas Cattlemen's Day audience, "I don't think that there is a producer that can afford not to use implanting as a management tool. If you can increase that rascal [cow] by thirty to forty pounds with a two-dollar bill, there isn't a banker in the world who wouldn't trade places with you for that kind of deal, because that's a ten-dollar return for every dollar invested."

Is the meat we eat really good for us? What is the effect of the massive use of antibiotics and hormones in the livestock industry? Orville Schell, a journalist who is himself a cattle and hog rancher, examines the potential risks that come with the benefits of the pharmaceutical farm.

The technologies now applied to modern livestock production are both complex and amazing; their potential consequences are also frightening. Consider the indiscriminate use of antibiotics in animal feed. The immediate result may be healthier livestock, but the latest scientific evidence suggests that in the process we are creating new strains of drug-resistant bacteria, "superbugs" that may set the treatment of infections back to the days before antibiotics. Consider too the use of hormones, which make animals grow faster, but also, when misused, may have such unpleasant long-term side effects as cancer, or such short-term ones as the development of breasts and ovarian cysts in small girls, or sexual abnormalities in adults. But meat technology, as Orville Schell points out, is not limited to drugs and chemicals. Livestock is now fed on a variety of exotic feeds such as plastic hay, recycled manure, junk food, paper and cardboard (tests show that cattle prefer newsprint without ink), and other agricultural and industrial wastes made palatable by artificial flavors and aromas.

More than just another sensational exposé, *Modern Meat* is an account of a baffling, unsettling, and occasionally bizarre four-year quest, which took the author from his own ranch to a farm in New Jersey (where the animals are fed cooked garbage).

When it comes to discussing the potential dangers of the overuse of antibiotics, one of the most outspoken members of the American scientific community is Richard P. Novick, M.D., a plasmid biologist and the director of the Public Health Research Institute of the City of New York, an independent