

די מיינונג פון די גדולי הדור וואס
האלטען נאך פון
לא תגורו מפני איש !!!

לאקעל, באנק סטעטמענט'ס, טעקס סטעטמענט'ס, אלס כדי צו פאר
ענטפערען די הארבע קשיא, ווי אזוי עס ווערט פארקויפט אין די
געשעפטען פינעף מאל אזויפיהל צינגען און לעבערס, ווי מען זאגט
אז כי משמש כדי לשונות, און 40 מאל אזוי פיהל סוויט ברעסט
לויט וויפיהל בהמות מען שחט.

אויך פארלאנגען די רבנים אז די גלאט שחיטה זאל ווערען
געטיילט אין צווייען, די פאר געצייילטע בהמות וואס זיי קומען
ארויס גלאט אין גאנצען, זאל ווערען אנגערופען גלאט א. די גלאט
א. איז דא כלויו פון 1 ביז 8-5 פראצענט), די איבעריגע גלאט זאל
ווערען אפגעטעמפעלט אלס גלאט ב. (וואס איז בערך 27
פראצענט).

אנשטאט דעם וואס מען זאל מאכען תיקונים, גיט זיך אפ א
באקאנטע פלייש אינדוסטרי מיט ארויס געבען פאלטשע בריף, אין
נאמען פון רבנים גדולי ישראל, וואס דאס איז די גרעסטע פארברעך
אין די וועלט וואס פאר דעם אליין האבען זיי פארלוירען זייער
נאמוט.

**THIS IS AN EXTREMELY IMPORTANT SOURCE
OF KNOWLEDGE ON THE SUBJECT OF MEAT.
WHERE DOES ALL THE BEEF SOLD IN NEW
YORK AS GLATT-KOSHER COME FROM ????**
**I'VE BEEN ASKING THESE QUESTIONS FOR
THE LAST 45 YEARS AND HEARD NO ANSWER.**
• JEWISH PRESS •

Dear Editor: **Glatt Kosher**

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" — in-
spection of the lungs. If this in-
spection turns up a "sircha" — an
adhesion — the entire animal is
treif. The Ra'moh, whose deci-
sions we usually accept in mat-
ters 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 "glat-
t." Where does all the beef sold in
New York as "glatt-Kosher"
come from?

2) The Ramoh (ibid) specifical-
ly excludes calves and lambs
from his lenient decision concern-
ing "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 inspec-
tion 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