

ב"ה

ספר

משנה אחד

משנה — פירושו לימוד, אחד ר"ת איסור חלב דם

הספר כולל

דינים להלכה למעשה באופן מלאכת הניקור
מכל חלקי הקרומים והחלב, ודם, וגידי הדם
שצריך לנקר ולהסר מהבשר

עם תבניות (פוטוגרפיות) המתארות בדיוק גדול
כל חלקי הבשר שצריך לנקר

מואת

הרב שלום שיק

בלאאמו"ר הרהגה"צ מוהר"ר חיים מאיר זצ"ל
אבדק"ק אנאד והגליל

פה נויירוק, שנת תשנ"ו לפ"ק

כתובת המחבר:

Published and Copyright by

RABBI SHOLEM SCHICK

305 East 11th Street

New York 3, N. Y.

רעוו. שלום שיק

מוהל מומחה

נעמט אן ברית'ן

איך שבתים און איסערן שטאָרט

RABBI SHOLEM SCHICK

Certified Hospital Mohel

305 East 11th Street

New York 3, N. Y.

Tel. GR. 7-2532

ציון לנפש. — לזכר עולם יהי צדיק.

יזכור אלקים את נשמת אבי מורי ורבי עמ"ר

הרב הגאון הצדיק המפורסם וכו'

מוה"ר חיים מאיר בן הרהגה"צ יעקב שיק זצ"ל

אבוק"ק אגאד יצ"ו באונגארן

ששל"ח בשם טוב ב' אלול שנת תרצ"א זי"ע ועכב"ב הי"ו.

ונשמת אמי מורתי הרבנית הצדיקת

מרת ריזל ע"ה בת הרהגה"צ מוה"ר יוסף שלמה רייניטץ זצ"ל

אב"ד קהל ספרדים במשיקאליץ יצ"ו

של"ח כ"ב טבת שנת תרצ"ח

ת נ צ ב " ה

יזכור אלקים את נשמת אחיי היקרים הרבנים הגאונים והח'

מוהר"ר דוד יוסף ז"ל מוה"ר שמואל שמעלקא ז"ל
מוה"ר אשר אנשיל ז"ל מוה"ר יצחק יונתן ז"ל
מוה"ר ישעי' ז"ל הב' יהושע ברוך ע"ה

הי"ד וזכר כולם לברכה.

מוה"ר צבי הירש ז"ל משכנו בשלום

נשמת אחותי הח'

הרבנית שרה הי"ד

הרבנית לאה הי"ד

נשמת גיסי הרה"ג יצחק יחזקי' פייביל דאנאטה הי"ד

וגיסי הרה"ג אברהם יוסף ליכטענשטיין זצ"ל הי"ד

נשמת האשה הח' מרת יוכבד ע"ה בת מו"ה שמואל נ"י

ואחי' הבחור הח' מנחם יוסף שלמה ע"ה

בן מו"ה שמואל ראזענפעלד זל"ה

שנהרגו ע"י אסון נורא אחר שניצלו ממלחמה הנוראה.

ת נ צ ב " ה

יברך ה' בחיי נחת בכה"ג ובכ"מ את זוגתי היקרה אשת חיל
מרת מרים תחי' בת הרהגה"צ מוה"ר פנחס הלוי ביללימצער זצ"ל
והרבנית הצדקת מרת רחל לאה ז"ל
שהיא עומדת לימיני בכל הנצרך.

בתי היקרה הח' מרת שפרת תחי'
ובעלה חתני היקר הרבני הנעלה מו"ה דוד ליכטענשטיין ז"י
בן מוה"ר יעקב הלל
ובתם הילדה בלחה תחי' ובנם הילד יעקב הלל יחי' הדורים בישראל
יתברכו בכל טוב סלה.

בתי היקרה הרבנית הח' פערל חי' תחי'
ובעלה חתני היקר הרב הנאון היים מאגדל
בן הרב מו"ה שמעון יודא זצ"ל
ובנם הילד ראובן אולי' יחי' ובתם הילדה רחל לאה תחי'
יתברכו בכל הני מילי מעלייתא דתלי' במזלא וכזכותא נס"ו.

RABBI KOLOMAN KELLNER

with Cong. Poale Zedek

149 Columbia Avenue

Passaic, N. J.

קלונימוס שלום

בה"ג מהר"א זצ"ל הלוי קעללנער

רב אב"ד דק"ק פועלי צדק

רעם. 149 קאלאמביא עוועניו

פאססעיק, ניו דזשורסי

בה"עש"ק „שלח לך" כ"ז סיון תשמ"ו

שלום וברכה מאלקי המערכה אלף פעמים ככה לש"ב יקירי
ה"ה הרב האברך המאור מופלג הרכה בתורה וביראה שהורה מקור
מחצבתו מגזע שילשילתא דדזבא והוא רם המעלה ומלא תהלה כש"ת
רב שלום שיק עמו"ש. יושב במטרופולין ניו יארק הכירה במהרה
תבנה ותכונן ירושלים קרתא קדישא כיה"ר בב"א.

רב יקר ונכבד חזק:

ראיתי את הקונטרס שכתבת בעניני ניקור חלב ודם כתבת
בקיזור אבל זהו לטוב שהמנקר יבוא אל הדין בלי ספק, ונחוץ קונטרס
כזה, המבאר דיני הניקור ולא יבוא המנקר לטעות, ויסיר החלב האסור
לנו וגם את הדם, הכשרות חד מן העמודים של תורתנו הקדושה
ואמונתנו הפהורה.

צלח ורכב על דבר אמת וה' יברכך.

הדד באהבה,

קלונימוס שלום הלוי קעללנער

רב פה פאססעיק

RABBI S. FRIEDMAN
of Cong. Yeshiva Chune David
Former Rabbi of Tenke & Wiena
1244 Lincoln Pl., Brooklyn, N. Y.

הרב שלמה זלמן פריעדמאן

רב דקהלה וישיבה חנה דוד
מלפנים רב דק"ק טענקע וקהי' ווינא

ב"ה

וענתה השורה הזאת לעד נאמן בעד מוכ"ז היקר הנכבד האדם
השלם הרח"ח המפואר, פרי עין והדר, בנש"ג צו"ט מו"ה שלו' שיק
נר"ו שאתא ואייתי מתניתא בידו שמדפים ועולה ספר נחוץ וחשוב
הנקוב בשמו „משנה אזור" על איסורי הלב ודם, שהוא ספר מלוקט
מגדולי הפוסקים ראשונים ואחרונים וכל רז לא אנים לי' בענין זה,
בקיצור נמרץ, בלשון חקל, כתוב הדר, וכל דינים הנחוצים מאוד.
ע"כ כל רב וצורב ושוחט ובודק ומנקה ספר כזה נחוץ הוא מאוד
ואוכל לומר שספר כזה הכרחיות להיות בכל בית המטבחים במוכרי
בשר כשר, ובלעדו לא ירום איש את ידו בענין זה ע"כ מחזיקני טובייתא
וייש"כ וחילו להרב הנכבד הנ"ל כי הוא ממזכיר הרבים אשר זכות
הרבים תלוי' בו ודין רפיש מד"א הגאון המפו' אבדק"ק אנאד וזקיניו
הגאונים הקדושים בעל מנוחת אשר ואמרי דוד זלה"ה.

ואחלה את פני כל יראי ה' וחושבי שמו נא לקנות ספר הזה לסייע
בדבר מצוה וזכות המצוה יגן עליו באלף המגן.

נ"ד בא עה"ח ד' לם' קדש תהי' לכם התשט"ו ליצירה ל"ד לספירה.

הק' שלמה זלמן פריעדמאן

הרב דק"ק טענקע והגליל
רכעת פה בק"ק חנה דוד, ברוקלין

מ פ ת ח ו ת :

א.	די גרויסע עבירה פון עסן חלב.	יב.	די לעבער.
ב.	די עבירה פון עסן דם.	יג.	די מילך.
ג.	דאָס רייניגען פון קאַפּ און צונג פון חלב.	יד.	די לונג.
ד.	רייניגען דעם "מקום השזויטה" גאַרגעל פון בלוט און בלוט אָדערן	טו.	די פּיס.
ה.	דאָס רייניגען די 2 פלייצעט פון חלב.	טז.	די ריפען.
ו.	די ברוסט — חזה.	יז.	טשיקען.
ז.	די גירען — כליות.	יח.	יט, כ, כא, כב, כג, כד. די האַנדלונג פון בוטשער ביים רייניגען און ביים פלייש פאַרקויף.
ח.	דאָס רייניגען פון די ריפּע — צלעות.	כה.	די ביינער.
ט.	דאָס אַבטיילען די פאַדערשטע טייל פון אונטערן.	כו.	פלייש אָפּגיסען אין ווינטער.
י.	די פלאַנקען.	כז.	כח, כט, ל. די האַנדלונג פון בוטשער ביים פלייש פאַרקויף.
יא.	דאָס האַרץ.	לא.	די דינים פון אויסזאַלצען פלייש.
		לב.	שטיר פלייש.
		לג.	תבנית.

ה ק ד מ ה

אודה ד' בכל לבב, שהגיעני עד הלום, ולראות ספר הנוכחי **משנה אחד**, פירושו: לימוד איסורי חילב דים — יוצא מתחת מכבש הדפוס — כן יעזור לי ד' גם להלאה להיות ממצדיקי הרבים אכ"ד.

באשר שמדגלא בפומייה' דאינשי — שספר בלא הקדמה, כגוף בלא נשמה — לא אמנע מלגלות בדברים אחדים מהות ונחיצת הספר — הקורא והלומד בעצמו ידין, והם יתנו עידיהם ויצדקו — בההלכה למעשה שנכלל באופן מתאים, שהספר נחוץ עד מאוד.

אני הח"מ הנני משאדית הפליטה מאודים המוצלים מאש — מחורבן האיום, וקודם ביאתי הנה לארה"ב, הייתי בעיר הבירה בודאפעסט (הגר) עומד על משמר הקדש בכותל-החולים היותר גדול בתור מנהל-ראשי, תחת השגחת בית דין צדק דשנו.

ומעת באתי הנה פנו אלי חבורות של רבנים מארצות הברית, וגם כן רבנים יחידים מהם שנתנים השגחות לבית-מטבחים, ולקצבים, ורבנים שיושבים בכרכים קטנים — להשלים ידיעתם בעניני ניקוד, ולמסור להם מרגילות והידיעה שלי בעבודה האחראית והחמורה, איך להתנהג בפועל ובמעשה הניקוד, ועי"ז נתעוררתי לסדר ולדפוס דינים הנחוצים והחמודים בעניני ניקוד חלב ודם והמסתעפים לזה בספר מיוחד, והיות שרציתי שיהי' הדינים קל להבין ושווה לכל נפש ובפרט לאלו שאומנתם בכך ואינם מבינים בלה"ק, העתקתיו ג"כ בלי אידיש וענגליש.

וכ"כ בסוף הספר נרפסו התמונות והציורים, ובעת שמצוין בהספר תמונה כך וכך ע"י ציור בסוף הספר, בניקל יבין וישכיל פירוש ואופן עשיית הניקוד, וכמו שמצינו אצל רבן גמליאל שעשה דמויות וצורות "לבנות" שבהם מראה את ההדיוטות הכזה דאיתם? (ר"ה דף כ"ד).

והקב"ה בעצמו הראה למשה זאת החיה אשר תאכלו. (עיין חולין מ"ב
ובתוספות שם). מזה נראה שבדבויים אלו טוב להראות את התבנית כמות שהיא.

הדינים מלוקטים משו"ע ומפוסקים, וג"כ מנהגים וחומרות ממקומות
שונים.

וד' יעזרינו שנהי' ממצדיקי הרבים ולראות בישועת ישראל ולשמוע
מבשר צדק בראש ההרים בביאות ב"ד בב"א.

הכו"ח.

הרב שלום שיק

בלא"א מו"ר הרהגה"צ מרן חיים מאיר זצ"ל

אבדק"ק אנאד והגלילות



FOREWORD

I am deeply grateful to God Almighty that I have lived to see my book "Kosher Meat" published. And I hope and pray that I may be able to continue my efforts along the same lines to benefit my people.

In keeping with the custom to furnish a book with a preface, I will state here briefly what induced me to write this book; and it is up to you, dear reader, to judge for yourself how important and useful the publication of this treatise is.

I am one of the few that survived the terrible holocaust that Hitler brought on Europe. Before I came to the United States I had lived in Budapest, Hungary, where I held the position of chief superintendent of a hospital, under the supervision of the local rabbinical council.

Since my arrival here some organizations of Rabbis, as well as individual religious leaders, some of which issue permits to slaughter houses and butchers, have asked me to supplement their knowledge of removing veins and fat, by committing to writing my extensive practical experience in the important and responsible vocation of porging. I, therefore, decided to arrange for publication all the laws and by-laws pertaining to it. And, inasmuch as my intentions were to render this book accessible to everybody and especially to those who are engaged in porging professionally and don't understand Hebrew,— I deemed it necessary and practical to translate the work into Yiddish and English.

At the end of the book the reader will find a number of pictures and drawings explanatory of certain passages in the text, and also showing graphically how the work of removing veins and fat should be done. The reader is referred to these pictures by corresponding numbers at the end of a paragraph in the text.

The laws and regulations contained in the book are either compiled from authoritative rabbinical sources or based on accepted and recognized customs.

May God grant that I live to see the deliverance of Israel and to hear the proclamation of the coming of the Messaiah. Amen.

Rabbi Sholem Schick

“KOSHER MEAT”

This book contains all the laws, and their practical application, with regards to porging meat and rendering it fit to eat in comformity with the Jewish dietary requirements.

A number of pictures and drawings are added at the end of the book, illustrating, with great minuteness, every part of the meat to be porged.

Rabbi Sholem Schick



משנה אחד

א

כמה פעמים הזהירונו תוה"ק על איסור חלב ואיסור דם — ומה מאוד צריך לדקדק ולהיות זהיר, ובפרט הקצבים (בוטשערס) שאומנותם בכך שלא להכשיל ולהכשיל אחרים ח"ו באיסורים המורים אלו — שעונשם חמור ונורא כמאמר הקרא „כי כל אוכל חלב וכו' ונכרתה הנפש האוכלת מעמ"י", „כל נפש אשר תאכל כל דם ונכרתה וכו'" (ויקרא ז', כ"ה-כ"ז-כ"ז — דברים י"ב ועוד). והקצב שנמצא אחריו חלב אפילו כשעורה (מס' חולין צ"ג) מעבירין אותו מפרנסתו ונוטלין מחיתו. — ויתן אל לבו את גודל האחריות שמוטל עליו שבאם יזלזל ח"ו בזה הרי הוא נותן את נפשו ונפש ב"ב בערבון — וע"כ כל יסמוך על הרגילות והמנהג עד שידע בכירור שנעשה כהלכה.

א

עמליכע מאהל געפויגען מיר אין דער תוה"ק ווארנונגען קעגן איסורים פון חלב און דם, און בעזאנדערס דארפען זיין נוהר די בוטשערס וואס זייער בעשעפטיגונג איז פערבינדען מיט ניקור (רייניגען) און כשר'ן דאס פלייש — זיי זאלען ח"ו ניט נכשל (געשמרויכעלט) ווערן מיט דעם — ווייל דער עונש (שטראף) פאר די איסורים איז זעהר הארב, ווי די תוה"ק זאגט כי כל אוכל חלב וכו' כל נפש אשר תאכל דם ונכרתה מעמ"י — פאר'ן פארקוקען חלב ביים ניקור (רייניגען) איז דאס לעבן פון איהם זעלבסט ווי אויך דאס לעבן פון זיינע קינדער ח"ו אין משכון — צוליב דעם דארף ער קוקען דארויף ווי אויף א לעבענס-פראגע, און ניט ארויסלאזען פון זיין האנד דאס פלייש ביז ער וועט זיך איבערצייגען דאס זאלן איז געמאכט ווי דער דין איז.

I

In our holy Torah we find many admonitory notifications against the use of fat and blood. The butcher especially is warned to be meticulously careful when removing veins and fat from meat to make it fit for use according to the Mosaic law. For the slightest deviation from the law subjects the transgressor to severe punishment, even to the point of forfeiting not only his own life but also the lives of his children, God forbid. The butcher is, therefore, advised to be on the alert that the job of preparing the meat for use be thoroughly done in strict conformity with the prescribed law.

ב'

מאוד צריך לדקדק ולהיות זהיר בהדחת הבשר מן הדם וכמו"כ בנטילת החומים והגידיים האסורין משום דם מבלי שישאר כלום מן הדם הפרוש על גבי הבשר — ולא ישאיר מהגידיים האסורים משום דם, וידיח ויסיר אפילו טפה קלה מן הדם, והכתוב מעיר ומורו להיות חרד ע"ז כדכתיב „רק חזק לבלתי אכול דם“, ומפת דם קמנה ג"כ אסורה (יו"ד סימן ס"ו, ב').

ב'

אבוואשען דאָס בלוט וואָס אויפ'ן פלייש, אויך דאָס ארויס-ציהען די בלוט-אדערען — דאָרף מען גוט אַכטונג געבן, גוט אויס-רייניגען, און ניט איבערלאָזען די קלענסטע מאָס בלוט, ווייל אפילו די קליינע טיילען פון די פערבאַטענע זאַכען איז אויך אסור מן התורה, איבערהויפט וועגן איסור דם, וואָרנט אונז די תורה הקדושה עטליכע מאל צו זיין פאַרויכטיג, דאָס דם זאל אין אונזער שפּייז ניט אריינקומען.

II

Extraordinary attention should be paid to washing the blood off the meat thoroughly, as well as pulling out the veins. The Mosaic dietary code is very strict on that score, especially when it concerns the eating of blood, which is one of the most cardinal sins in the Scriptures. We, therefor, can't be too strict in watching out that no particle of blood is admixed in our intake of food.

ג'

נתחיל בראש. חותכו לשניים ומוציא את המוח ומסיר את הקרום של המוח, ואח"כ מנכיר הקרום הדבוק בעצם הגלגולת או שמסיר עצם הגלגולת וזורקו — ומהלחיים נוטל גיד אחד משני צדיו. ונוטל הלחיים בידו ומחתך משני צדי הלשון (יו"ד סי' ס"ח א') ומוציא שני גידין מזה, ושני גידין מזה, האחד אדום והשני לבן. האחד ניכר מלמעלה מאוד, והשני בהבשר בעומק סמוך לצואר ואסורין משום דם, ואח"כ צריך לחתוך מן הלשון עצמות שקורין (טרייפענע ביינדלעך) והמה לעומת החומין הנ"ל. גם צריך לחתוך כסוי הגרגרת שקורין (צעפעל) עיין תבנית ב' 1—2, ותבנית ג' 1—2.

אם רוצה לאכול המוח צריך לפשוט הקרום מהמוח שזה הקרום אסור משום חלב. ועם מים קרים יכול להפשיטו בניקל.

ג'

דעם קאפ מוז מען שפאלמען אויף צווייען און ארויסנמען דעם מוח. די הויט פון דעם מארך אראכציהען, מיט קאלמע וואסער קומט עס לייכט ארונטער, אויך די הויט וואס באדעקט דעם גלגולת (קאפ-שיידעל) זאל מען אראכציהען. אדער מען ווארפט עס אוועק אינגאנצען דעם ביין מיט די הויט.

דערנאך דארף מען פון די קין-באקען אויף יעדער זייט איין אדער ארויסנעהמען. ביי דער צונג נעמט מען ארויס אין ביידע זייטען 2 אדערן, איינע רויט, די אנדערע ווייס. איינער זעהט זיך פון אויבען,

דער צווייטער איז טיפער אין פלייש ביים גארגעל — עס איז גרינג צו דערקענען — דערנאך שניידט מען אויס פון דער צונג די טרייפענע ביינדלעך, ווי אויך דעם צעפעל ביים שלונג אַבשניידען, זעה בילד ד.

פון די געהירען (מוח) דארף מען די הויט ארונטערציהען, ווייל די הויט איז אסור וועגען חלב — מיט קאלט וואסער קומט די הויט לייכט ארונטער.

III

It is necessary to split the head into two halves and remove the brain; also skin the brain bone and the skull. Or, if the butcher wants to save time, he can throw away the bone altogether. Next he has to take out a vein from each side of the jaw. Then he cuts out from the tongue the little bones and a pendent tassel-like piece at the back of the tongue.

ד'

ויורד משם למקים שחיטה אצל הגרגרת משני עבריו, ומוציא משם ב' גידין מצד זה וב' גידין מצד השני, א' מהם סמוך ונראה מלמעלה בהבשר, והשני בעומק הבשר אצל הגרגרת תבנית ג' 1-2, ויחתוך הגרגרת והוושט לשנים משום דם הנקרא שם, גם יסיר הבשר האדום של מקום השחיטה ששמה נצרך הדם תבנית ג' 1-2 מחמת השחיטה ואין המליחה מוציא דם הזה.

ד'

ביים מקום השחיטה ביים האלדו (גארגעל) געפינט זיך פון ביידע זייטען צו 2 אדערן, איינער זעהט זיך פון גאר אויבען, דער 2-טער זיצט טיעף אין פלייש ביים גארגעל, דארף מען די אלע אדערן אויסציהען, מען שפאלט דעם גארגעל און וושט, בכדי דאס דארט געגליווערטע בלוט

זאל זיך אויסוואשען, דאס פלייש פון בית השחימה וואס עם איז שטארק איינגעזאפט מיט בלוט דארף מען ארומשיילען, ווייל מיט'ן אויסוואלצען קומט עם ניט ארויס. זעה בילד ג' 1-2.

IV

At the throat, near the place of the ritual slaughter, there are two veins on each side. One vein can be seen on the surface and the other one is imbedded deeply in the flesh close to the throat. These veins have to be cut out. The throat and the gullet should be split open to cleanse them thoroughly from the congealed blood. The part of the throat around the slaughter place which is saturated in blood should be pared, as salting does not draw out the blood completely.

ה'

ונומל הסכין ומחלק בין הכתף לגוף ומתחיל מראש הכתף וחותר באמצעייתה ומוציא גיד עב ומוליך הסכין עם קצות היד (יו"ד סי' ס"ה א') סמוך לעצם ומוציא כל הגיד ההוא עם כל הגידים המחוברים ונמשכים עמו, וצריך להשקיע הסכין בכתף יפה עד שיעקור את הגיד העב והנמשכים ממנו מעיקרו, ובמקום שהוא מחלק הכתף מהשדרה צריך להשקיע ויעקור משם שורש הגיד שזכרנו ששם השורש שלו וכן להצד השני, תבנית ח' 1-2, והוא נמשך לארכו סמוך אצל העצם.

ה'

דעם יד און די פלייצע (שאלדער) צוזאמען דארף מען אכטיילען אינגאנצען פון גוף — דערנאך שניידען אין רעכטען מיטן פון דעם יד אדער די פלייצע, געפינט מען דארטען אין גראַבע גיד דם, ער ציהט זיך איבער די גאַנצע לענג פון דער פלייצע ביז צום ענדע יד, מ'דארף דעם גיד ארויסנעמען מיט די אלע אדערן וואס ציהען זיך נאך מיט איהם אזוי ווי עם איז צו זעהן אין בילד ח' 1-2, און אזוי דארף מען

שאן צו דער צווייטער פלייצע. — עם ציהט זיך אין די לענג הארט
 ביים ביין. צוויי אדערן — איין ווייסע איין רויטע.

V

The shoulder piece has to be separated from the body. Then, when cutting in the middle of the shoulder, you will find a thick vein extending through the entire length of the shoulder, near the bone, up to the end. This thick vein, along with the smaller veins attached to it, should be removed. The second shoulder should be treated the same way.

ן

ואח"כ חותך על החזות לשני צדדים ומאותו בשר אדום הסמוך
 להחזה מוציא חוט כפול: אחד לבן והשני אדום של דם והוא אוחו
 מקצת החזה עד קצתה ויתחיל למשוך בקצה החזה הסמוך להצוואר,
 כדי שלא ינתק, וכן מן החזה הב'. תבנית ה' 1-2 3-4.

ן

ביי דער ברוסט, פאר דער גאנצער לענג פון זייט, פון האלז
 ביז אויבען ארויף צו די רויט-פלייש, געהט איין אדער וואס איז געפארט
 פון צוויי: איינער ווייס, און דער צווייטער רויט פון בלוט, דארף מען
 איהם ארויסציהען, עם זאל פון איהם נישט איבערבלייבען, ער זאל
 אנהויבען צו ציהען פון דער זייט פון האלז, אבער נישט פון דער זייט
 און די רויט-פלייש, וועט ער זיך לאזען בעסער ארויסציהען. בילד
 ה' 1-2 3-4.

פון דער אינווייניגסטער זייט אין דער ברוסט איז אויך דא
 צוויי אדערען, דארף מען איהם אויך ארויסציהען, פאנג אן ביי דער
 רונדיגען שפיטץ און עם געהט מיעף אין דער מיטען עם ליגט דאפעלט
 איינער אין אנדערן.

VI

Throughout the length of the breast, from the neck up to the red flesh is a vein consisting of two segments.

One white and the other one is red (from blood). This should be pulled out, without leaving any trace of it. The butcher should start pulling the vein from the neck down and not from the red flesh. This process renders the job of removing the vein easier.

Along the inside of the breast there are two veins, these should be pulled out, start at the round point and it goes deep in the middle, it lies doubled inside the other.

ז

הכליות מותרות באכילה (יו"ד סי' ס"ד י"ב) אך צריך לקלף את החלב שעליהם וגם הלובן שבתוך הכוליא ואח"כ יסיר גם את הקרום השני מעלי' ומותרת באכילה כשאר בשר.

ז

פון די נירען דארף מען גוט אברייניגען דעם חלב, אויך ארויס-שיילען די ווייסע פון אינוועניג מ'זאל גארנישט איבערלאזען, אויך מוז מען דעם צווייטען קרום (הויט) אראפנעמען פון די נירען.

VII

The kidneys must be cleaned thoroughly of the fats. The white from inside must also be cut out, without leaving anything. The second membrane of the kidneys must also be removed.

ח

חלב הכליות וחלב הכפלים ושאר מיני חלבים בחצי חלק אחורים המה מקום תחנותם ומציאותם ואינם נמצאים בחצי חלק הפנים, כ"א

רק קצת מן הקרום שעל חלב הכמלים הנשאר בראשי הדפנות על הכמלים הנשאר שם בראשה, ולכן כשיורד להבדיל חלק הפנים מחלק אחורים יחתוך סמוך לצלע י"ב, ובשר שבין צלע י"ב לצלע י"ג יניח הכל לצד אחורים (עיי' פ"ת על יו"ד סי' ס"ד ג'), וגבול ורמו יש בזה במחיצת חצר הכבד אשר במכוון בין הצלע י"ב לצלע י"ג בראשה לצד חוליות השדרה המחיצה הנ"ל מפסקת וחוצצת, כאילו רמו רמו לנו הבריאה בעצמה שעד פה תבוא — תבנית א' 1.

ח'

ביום אבטיילען די פאדער-טייל פון דעם הינטער-טייל, דארף דער קצב (פומשער) שניידען ביז דעם 12-טען ריפ, דאס פלייש צווישען 12—13-ריפ בלייבט צום הינטערטייל, כדי ער זאל זיך נישט באנגעגענען מיט דעם חלב וואס בעלאנגט צום הינטערטייל חלק אחורים. די בילד אליין ווייזט שוין אן דעם קצב דעם ארט, וואס געהער צום פאדערטייל חלק הפנים, דאס איז דער „זוצר הכבד" וואס איז וואונדערליך אנגעגעבען צווישען די 13-טע און די 12-טע ריפ, ביי די שדרה, ווי דאס מאכט א גרענעץ צווישען דעם חלק הפנים און חלק אחורים. זעה בילד א' 1.

VIII

When separating the upper part from the lower one the butcher should cut at the 12th rib. The meat between the 12-13 ribs is a part of the lower section and he must not touch it. Nature herself shows the place belonging to the upper part, as this is called the "lobe of the liver" situated between the 12-13 ribs at the spinal column, which makes it, as said before, a dividing line between the upper part and the lower one.

ט'

שיעור וגבול הבדלת חלק הפנים מחלק אחורים מהצד אשר להבטן של הבהמה הוא שיוחר שלא יעקם בחיתוך בשיפוע למעלה

בבשר החופה את הכרם שלא יחתוך למעלה מכנגד הטבור של הבהמה, מפני ששמה נמצא חלב הנמלים וצריך לזה ידיעה איך לנקר את החלבים דשם.

מ'

דער קצב זאל ביים אבמיילען דעם פאדערטייל חלק הפנים, נישט צו שניידען העכער צום פאדער-טייל, ווי דער נאפעל פון דער בהמה, דאס הייסט ער לאזט פון די ביידע זיימען די 13-טע ריפ (אויך דאס פלייש צווישען 12-13), אבער דערנאך פון פארינט צו דעם בויד פון דער בהמה שניידט ער ארויף ביז דער הויך-שמעל, דאס הייסט ביז דעם ארט פון כים ביי א זכר אדער דעם כחל (איימער) ביי א רינד, די טיילען פלייש האבען חלב הכמלים, וואס דערצו דארף מען האבען א בעזונדער ידיעה ווי דאס צו רייניגען מנקר זיין, דעריבער זאל ער נישט שניידען צום פאדערטייל העכער ווי דער נאפעל. זעה

IX

When separating the upper section the butcher must not cut above the navel of the animal. That is to say, he should leave from both sides the 13th rib; also the meat between the 12th and 13th ribs. However, after that he cuts along the front, up to the section where the cod (in a male) or the udder (in a female) is situated. These parts have a lot of fat and special knowledge is required to clean and remove veins from there. That's why it is advisable, as stated above, not to cut above the navel.

י

מפני שחלב הכמלים מתפשטים ויוצאים על הבשר החופה את הכרם, הוא הבשר הנקרא (פלאנקין) וגם שחלב הפריסה מונח על הכמלים, לכן צריך להסיר את כל הקרום של הפלאנקין וזה מתחיל

ממקום שהחזה גומרת, ומשם הוא מתחיל לקלוף את הקרום (יו"ד סי' ס"ד ז') וכשמקליף נראים ראשי החוטמים שהן בכסל, ומנקר בצד ימין ובצד שמאל ג' צלעות, וכן הוא מושך וקולף עד גמר הפלאנקין ונוסף לזה צריך לפתוח ולהפריד קרום הלבן העב, וחותר באותו מקום מכוון במקום גבול בשר הזאדום ותחתיו יש גיד אדום ומשם מתחיל לגרר את החלב שהוא שהוא נמשך ומחליד תחת הקרום הלבן, והוא שיורי חלב הכסלים ומקליף משם כל שורות החלב ממקום המסוים שהוא הגיד האדום והוא מגביל שפתו של הבשר האדום עד גמר הפלאנקין כמו שהוא לפניך בתבנית ו' ג"כ עצם הלבן בסוף החזה צריך להוציאו ולזרקו.

י

ווייל די נעץ (טריפה-ליילעך) ליגט אויף די פלאנקען, איז די הויט (קרום) פון די פלאנקען אנגעזאפט מיט חלב, מוז מען איהם אראבזעהען, דער אנפאנג זיינער איז אין דעם פלאץ וואו די ברוסט ענדיגט זיך און אזוי ציהט ער זיך אראפ ביז ענדע די פלאנקען, ווען ער ציהט דעם הויט אראפ זעהט זיך די אדערן פון די פלאנקען, דארף ער רייניגען פון דער רעכטער און לינקער זייט 3 ריפען דאצו, ווייל די חלב הכסלים דרינגען אריין אין פאדערטייל ביז דעם גרענעץ וואס זעהט זיך פון אויבען, דאס עס ביים זיך דער פארב פון די פלייש, ד"ה דער ווינקעל-פלאנקען איז בעדעקט מיט ווייסע, און דערנאך פאנגט זיך אן רויטע פלייש, שניידט מען די הויט פונקט דארט מיט דעם ברעג פון די רויטע פלייש, און דעם גאנצען קרום דעם ווייסען ציהט מען אראפ, און די צווייגלעך אדער די טיילען חלב וואס געפינט זיך אונטער דעם ווייסען קרום דארף מען גוט אברייניגען, דאכיי דארף מען ארויסנעמען אויך דעם רויטען אדער וואס געהט און ציהט זיך אויך פונקט אויף דעם זעלבען גרענעץ פון די רויטע פלייש וואס דארט ענדיגט זיך דער גרענעץ פון חלב, דארט קען מען אויך זעהן אזוי ווי די בילד צייכענט אן דעם גרענעץ „את זה תאכלו". אויך דאס ווייסע ביינדעל ביים ענדיגען די ברוסט ארויסנעמען.

X

Because the flanks abound in fat, the latter penetrates the membrane. It is, therefore, necessary to remove this membrane. Its beginning is in the rumen, at the end of the breast, extending to the end of the flank. Upon the removal of the membrane the veins of the flanks become vivid and the butcher should clean 3 to 4 ribs on both the right and left side. And, inasmuch as the fat extends further to the front, up to the section where the color of the meat changes; i. e. one corner of the flank is covered with white and then begins red meat, — it is necessary to cut along the edge of the red meat, thereby paring off the entire white skin and cleaning thoroughly the entire area of its fat. On top of that, the red vein extending along the boundary line of the red meat up to the point where the fat ends — must also be removed. Nature herself makes the dividing line very visible.

י"א

הלב מתקבץ בתוכו הזים בשעת השחיטה, לפיכך צריך לקרעו קודם המליחה, ולהוציא דמו ולמלחו אח"כ, וגם צריך לחתוך אזנים שבלב, ועוקץ הלב קודם המליחה ואז מותר אחר כך אפילו לבשלו עם בשר (עיי' יו"ד סי' ע"ב).

י"ב

אין הארץ זאמעלט זיך צוזאמען בלוט ביים שעכמן, דארף מען דאס הארץ צושניידען בעפאר דעם אויסזאלצען, בכדי דורכ'ן זאלצען זאל דאס בלוט ארויסקומען, אויך דעם עוקץ (שפיץ), אזנים (אויבערשע-ברעגעס) פון הארץ דארף מען צושניידען בעפאר אויס-

זאלצען, דערנאך וועט מען דאס קענען קאכען צוזאמען מיט אנדערע פלייש.

XI

Since a good deal of blood accumulates in the heart during the process of slaughtering the animal, it is necessary to cut the heart before salting it. Also the tip of the heart has to be opened before salting. Only then may the heart be cooked together with the other meat.

י"ב

הכבד מפני שהוא שכן וקרוב לחלק הקיבה, נדבק בו מאותו החלב במקום מרה ובאצבע מן הכבד, וצריך לגרד ולנקות אותו החלב מעליו, ואסור לבשלו ע"י מליחה לבד, ורק צריך לצלותו ע"ג גחלים דוקא ולא בכלי, והה"ד שאסור לצלותו על קרקעית התנור שהוסק, ואחר שנצלה מותר לבשלו, וקודם הצליה יקרענו שתי וערב, ולא יצלנו כשהוא שלם ואחר צליה ידיה הדם מעליו.

י"ב

די חלב וואס געפינט זיך ביים כבד (לעבער) ארום די גאל איז דאס אסור און מען דארף דאס גוט אברייניגען, דערנאך דארף מען דאס בראמען, נאר אויסזאלצען אליין די לעבער העלפט ניט, נאר בראמען אויפ'ן פייער, נאכ'ן בראמען מעג מען דאס שוין יא קאכען, בעפאר דעם בראמען דארף מען די לעבער צושניידען שתי וערב בכדי דאס בלוט זאל גוט אויסקומען, און נאכ'ן בראמען אבשווענקען מיט וואסער.

XII

The fat on the liver, in the vicinity of the gall, is forbidden and that area should be first thoroughly

cleaned of the fat and then roasted. It is against the law to confine the purifying of the liver only to salting. Before roasting, however, it should be cut crosswise in order to draw out the entire blood from it. After roasting apply water to wash off the blood.

י"ג

המחול צריך להסיר הקרום והחלב שעליו, ומתחיל הפשטת הקרום ממקום הדק עד שבא למקום דיבוקו והוא הצד העב, שם נמשך עם הקרום גיד א' הנכנס ויורד בתוך אמצעית המחול ומתפצל לג' גידים כמו ש' וצריך לשרש אחריהם, לכן יראה לעשות הניקור של המחול מיד כשיוציאהו מהבזמה בעודו חם ואז יקל בידו להוציאו כולו מבלי שישארו מן החומטין עיין תבנית ה' ואם נתאחר מלעשותו תיכף ימשיך עליו מים קרים ועי"ז יוציאו בניקל.

י"ד

דעם מילץ דארף מען רייניגען פון די חלב וואס איז אויף איהם, און ד"ג דעם קרום רונד און ארום, מען זאל אנהויבען אראכציהען דעם קרום פון דינעם זייט און אזוי ציהען ביז דעם גראכען זייט, דארט פער אייניגט זיך דער קרום מיט דעם אדער וואס זיצט אין מיטען דעם מילץ-מחול, דארף מען אויפשניידען איבער'ן מיטען און ארויסציהען דעם גיד וועלכער פערמיילט זיך אויף 3 מיילען און דער פארם פון א' ש', מען מוז גענצליך ארויסציהען, דעריבער דארף דער ניקור פון מילץ געמאכט ווערען באלד, ווען עס איז גאך ווארעם, אויב ער האט זיך פערשפעטיגט צומאכען, לאזט ער ארויף קאלט וואסער דאדורך וועט עס זיך לייכטער ארויסציהען.

XIII

The spleen should be cleaned of the fat covering off the skin from the thin side and proceed to the thick

side, where the skin is connected with the vein crossing the middle of the spleen. It is necessary to cut the spleen in the middle and pull out the vein that branches off in three parts in the form of a "w". The main vein, together with the smaller ones must be removed. For this reason the cleaning of the spleen is to be done immediately when it is warm yet. If, for any reason, the butcher has not removed the veins when the spleen was warm, he should pour cold water on the spleen, which renders the work easier.

י"ד

הריאה נהגו לקרוע ולפתוח את הסמפונות הגדולים קודם מליחה. — ונוהגין להסיר העיגונותא דוורדא דמאים הוא.

י"ד

די ריאה (לונגען) איז דער מנהג דאס מען שפאלט עם אויף, אויך די גרויסע רעהרען פון איהר, פאר דעם אויסזאלצען.

XIV

With regards to the lungs, it is traditionally established to split open the main arteries before salting.

ט"ו

הרגלים נוהגים לחתוך עוקצי המלפים קודם מליחה, והותכין השומן בין אצבעות רגלים משום מיאוס, ומולחים ע"ג השערות, ואחר שיעור מליחה והדחה מסירין השערות על ידי מליחה, ואין השערות מעכבים הדם לפלוט. עיין תבנית ז' 1.

מ"ז

פון די פיס (רגלים) שניידט מען ארונטער בעפאר דעם אויס-
זאלצען דאס גאנצע הארמע (מען רופט דאס די שיד פון דער בהמה),
אויך דאס פעמץ פון צווישען די פינגער צוליב „מיאוס“, נאכ'ן שיעור
פון ווייקען און זאלצען נעמט מען ארונטער די האר פון די פיס מיט
הייסע וואסער. זעה בילד ז' 1.

XV

In the matter of the legs custom has it to cut out
the entire hard part before salting. Also, for esthetic
reasons, the fat between the paws should be removed.
After salting and rinsing, the hair is removed with the
help of hot water.

מ"ז

מסירין ג' חומי חלב היוצאים מחלק אחורים לתוך חלק הפנים
דרך השדרה לבין הצלעות ו"ב"י"א"י' וחותר מבפנים בהכשר לאורך
הצלעות האלו בסמוך להעצם מתגלה הגיד כפי שאתה רואה תבנית
ה'. גם נמצאים שם חימי דם שצריך להסיר אותם.

מ"ז

ביי דער 12-טער ריפ, די ערשמע וואס איז אבגעטיילט פון
הינטערטייל חלק אחורים פארלענג פון דער ריפ דארף מען ארונטער-
נעמען דעם גיד החלב וואס ציזומ זיך פון דעם עק פלאנקען ביי דעם
ברעג רוקען ביי, מ'דארף רייניגען די ריפען 10-11-12. זעה בילד ה.
אויך געפונען זיך דארט אדערן פון בלוט וועלכע מען דארף אוועקנעמען.

XVI

At the 13th rib, the first which constitutes the
rear part separating it from the front, it is required to

pull out the vein with the fat covering it. This vein extends from the edge of the flank till the spinal column. The ribs 10-11-12 should be cleaned.

י"ז

בעוף אין נוטלין שום חומים וקרומים רק חומי הצוואר או שמחתכו לשנים, נוהגים לחתוך הריאה בעופות, גם נוהגים לחתוך בירכי העוף בפרק הארכובה התחתונה קודם המליחה.

י"ח

כיי די עופות דזרף מען נאר ארויסציהען די האלז-אדערן, אדער גוט דורכשניידען פאר דער מליחה, מען איז זיך נוהג דאס מען שניידט דורך די ארכובה („געלענק-קניע“) אום די בלוט זאל ארויסגען קודם המליחה.

XVII

In the case of fowl it is necessary only to either pull out the half veins from the neck or cut the neck into several parts before salting. It is also an established custom to cut the legs before salting in order to draw the blood out.

י"ח

כל זמן שלא ניקר הבשר אסור למכור לבעלי בתים אע"פ שיודיעם, פן ישכחו מלנקרם.

י"ח

איידער דער בוטשער האט מנקר (גערייניגט) דאס פלייש

כדין, מאר ער עם נישט ארויסגעבן פון זיין ביוזנעס, כדי מען זאל ניט ח"ו נכשל ווערען.

XVIII

In order to avoid any possibility of the customer eating non-kosher meat, the butcher is warned not to sell any meat before he has cleaned and prepared it in conformtiy with the law. There is always the probability of the customer forgetting to clean the meat, if it is sold to him uncleaned by the butcher.

י"ז

יזהר הטבח שבכל שנה שהוא חותך בסכין את החלב יקנה את הסכין בבגד פשתן שיהי' מוכן לזה (יו"ד סי' ס"ה).

י"ח

ווען דער קצב איז עוסק אין דעם רייניגען די אדערן אדער די חלב פון די פלייש, דארף ער האַבען אַ פּוך מיט-וואַס ריין אַכצור-ווישען דעם מעסער.

XIX

During the work of removing the veins and fat from the meat, the butcher is to wear an apron to clean the knife with every now and then.

כ'

כתבו הראשונים ז"ל משל שארי החומין וגידיים המלאים דם הנמצאים עוד בכל הגוף אין צריך ליטלם או לחתכן, מפני שהם נאחזים

וכבוכים זה בזה ונגררים דרך הוורידים ונשפכים משם ע"י התיכת הוורידין ויוצא דרך שם הדם הנמצא בכל שאר החוטין והגידין שבכל הגוף, מטא"כ חוטי דידא ודלועא שאין נגררים דרך הוורידים ואין להדם שבהם מעבר להוורידים לכן יצאו מן הכלל להתכם או ליטלם, מ"מ יש מנהגים שונים בכל אתר ואתר שנוטלין ומסירים שאר החוטין חוץ מאלו שהזכרנו משום יתרון הכשר, ואין לעזוב את מנהגם, כי מנהג ישראל תורה הוא.

כ'

נאך פיעל אנדערע בלוט-אדערן זענען אנגעוועבט אין די פלייש, וואס זענען נישט דערמאנט דאס מען דארף זיי ארויסנעמען, ווייל די אלע יעניגע אדערן זענען פערצווייגט איבערן גאנצען גוף און פערצווייגט זיך מיט די האלז-אדערן, אבער ווייל די וורידין (האלז-אדערן) ווערען ביים שעכטען דורכגעשניטען, ווערט שוין דאס בלוט פון די אלע צווייגעלעך פון גוף אבגערייניגט און דאס בלוט גיסט זיך ארויס דורך די וורידין (האלז-אדערן), נאך עס בלייבט נאך די דערמאנהטע אדערן, וועלכע זענען נישט פערצווייגט מיט האלז-אדערן, אבער דאך איז דא מנהגים און פערשיידענע מקומות, דאס מען זוכט אויף ארויסצונעמען מעהר אדערן, ווי די וואס מיר האבען דערמאנט, די מנהגים זענען בעגרנדעט אויף דעות פון ראשונים, דעריבער דארף מען זיך בעציהען צו די מנהגים מיט גרויס אכטונג.

XX

There are other blood vessels inbedded in the meat that had not been mentioned in the previous paragraphs. These veins are spread all over the body and are connected with the jogular vein. Since, as a result of the slaughter, the latter is cut, the blood of the smaller veins that are branched off from the main artery is also poured out. The veins that were specified in the beginning of this treatise are not connected with the jogular vein.

However, in certain areas where Jews live it is customary to remove these half veins too. This custom follows the opinion of certain post-Talmudic authorities and it should be given wholehearted recognition.

כ"א

לא יניח את הבשר כשר בבית-המטבחים שהוא מחוץ לעיר והמפתח של המטבחים ביד השומר אינו יהודי, כ"א שיעשה לפחות איזה סימן על הבשר או שיחזומו בחותמו ואם לא חתם ולא עשה שום סימן יעשה שאלת חכם (יו"ד סי' קי"ח א').

כ"א

דער בומשער דארף נישט איבערלאזען די בשר-כשר אין שעכטהויז, ווען די שליסעל פון שעכטהויז בלייבען ביים שומר וואס איז א גוי, סיידען דאס פלייש זאל זיין מיט זיין חתימה געזיגעלט, אדער ער האט פערצייענעט א סימן אויף יעדען אבגעטיילטען חלק פלייש, אויב ער האט ניט גע'חתמה'ט און ניט קיין צייכען געמאכט דארף ער מאכען א שאלת חכם.

XXI

If the butcher leaves the kosher meat in the slaughter house while the latter's keys are with the non-Jew watchman, he, the butcher, must put his seal or any other mark on each separate piece of meat. If he has not left his seal or other sign on the meat which was left in the slaughter house, he should consult the Rabbi how to proceed in this matter.

כ"ב

אסור למכור בשר טריפה וחלב ודם ושאר אימורין לישראל מומר, ואע"ג שיכול לקנות אצל ישראל אחר דהרי גם השני מזהר ע"ז.

כ"ב

א איד וואָס פיהרט ניט קיין כשר'ה קיך, אָדער אפילו א ישראל מומר, אז זיי קומען קויפען פלייש, מאָר מען זיי נישט פערקויפען די בשר טריפה, נאָר כשר'ה, ווייל מען איז עובר אויף „לפני עור לא תתן מכשול“.

XXII

It is unlawful for the butcher to sell non-kōsher meat to a Jew even though the former knows that the customer does not observe the dietary laws or that he is an apostate. The loss of money resulting from such a conduct should not have sway with the butcher when it concerns the laws of kashruth. The injunction: "Thou shalt not put a stumbling block before a blind man" should be the butcher's guide.

כ"ג

בל ישחה הבשר ג' ימים מעל"ע מבלי מליחה, ואפילו אין דעתו לבשל את הבשר החוא כ"א לצלותו, מ"מ אסור פן ישכח ויבשלנו ע"י מליחה. ואם א"א לו למוכר הבשר קודם ג' ימים מעל"ע. אזי ישרה את הבשר במים בתוך שיעור ג' ימים, ואז יוכל להשחות מזמן השרית, עוד ג' ימים מעל"ע פחות חצי שעה. אם חתך מן הבשר הזה לאחר השרית אזי צריך הוא לשרות את הבשר מחדש.

כ"ג

דער בומשער דארף זעהן צו פערקויפען דאס פלייש אין די ערשטע 3 מעת-לעת פון דער מינוט פון שחיטה, עס זאל ניט ווערען עובר — ווייל דערנאך קען מען דאס פלייש נאר ברעמען אזוי ווי מען ברעמט לעבער, אבער זאלצען העלפט שוין ניט אזוי ווי אנדער פלייש, אויב ער קען דאס פלייש ניט פארקויפען, אין 3 מעת-לעת, זאל ער דאס פלייש איבערשווענקען בעפאר עס ענדיגט זיך די 3 מעת-לעת, וועט ער דערנאך קענען האלמען דאס פלייש ווידער 3 מעל"ע ווייניגער א האלבען שטונדע פון דער צייט וואס ער האט אבגעשווענקט דאס פלייש. אין פאל ער האט נאך דעם אבשווענקען דאס פלייש, אבגעשנימען דערפון א שטיקל, דארף מען דאס פלייש נאכאמאל אבשווינקען אדער אבוויקען.

XXIII

It is incumbent upon the butcher to sell the meat in the first three days after the slaughter of the animal. After that period the meat can be used only for roasting, and not for cooking. Designating the meat left after three days that it is good only for roasting will not do, for there is always the danger of the butcher selling it, by mistake, for cooking purposes.

If he can't sell the meat within three days he should wash it before the expiration of the three days. Then the meat can stay another three days. In case he cuts off a piece after washing the meat, he should subject the separate piece to another washing.

כ"ד

הבשר הנמחן במכונה היטיב אם לא הודח ונמלח קודם המחינה יעשה ע"ז שאלת חכם אם מותר באכילה ע"י בישול, ולכן כל ימחון הקצב את הבשר מרם שידיח וימלח כדין.

כ"ד

די געמאָהלענע פלייש וואָס פערקויפט זיך אין פלייש-סמאָר דארף דער קצב פריהער פארן מאָהלען כשר מאַכען (אויסזאלצען) און דערנאָך קען ער דאָס צימאָהלען, אויב ער האָט דאָס נישט געמאָן דארף ער פּרעגען אַ שאלז אַ רב ווי מכשיר זיין דאָס פלייש.

XXIV

With regards to chopped meat sold in the butcher shop, the butcher should salt the meat before grinding it. If he has forgotten to salt the meat before grinding he should consult the rabbi how to make the meat kosher before selling it.

כ"ה

העצמות שיש בהן מוח צריכין מליחה כדין, ולכן גם העצמות לא ישהה יותר משלשה מעל"ע.

כ"ה

די ביינער וואָס עס איז אין זיי דאָ מוח, דארף דער בוששער אויך אַבְהימַען פון עובר זמן, ווייל דאָס דארף אויך האַכען מליחה.

XXV

The bones that are in the brains also have to be salted, therefore the butcher should observe the time limit of three days. -

כ"ן

בזמן הקור לא מהני הדחת הבשר במים הקרים (עיון פת"ש סי' ס"ט סעיף א' שהעתיק מדברי הב"י) שמטרשים את הבשר, וצריך להפיג את צנתן ע"י האור או לפחות שיעמדו בבית-החורף החם עד שתפיג צנתן מעט. והקצב ישדוּח את הבשר במקולין בחורף במים הקרים העומדים במקולין יעשה שאלת חכם. כמו"כ יזהר שלא ידח את הבשר של המקולין בימות החורף בשעה שהבשר קרוש אפילו במים שהופג צנתן, ואם עכו' ועשה את ההדחה בהיות הבשר קרוש בל ישהה את הבשר ההוא עד שלשה מעת לעת מהשחיטה ויעשה ע"ז שאלת חכם.

כ"ן

די פלייש פון סמאָר וואָס דער קצב (בוטשער) וואַשט אָפּ, כדי עס זאָל נישט עובר זמן ווערען, דאַרף ער אַכטונג געבען אז די פלייש זאָל נישט זיין געפרוירען, און די וואַסער וואָס ער וואַשט די פלייש אין זיי, זאָל ניט זיין קעלמער ווי הויז-וואַסער. אין פאַל אויב ער האָט אַכגעווייקט אין וואַסער וואָס איז געשטאַנען אויפ'ן פראַסט, אַדער אז די פלייש איז געווען אין סמאָר געפרוירען זאָל מען מאַכען אַ שאלת חכם.

XXVI

The butcher should see that meat he washes at the expiration of three days (See paragraph XXIII) should not be frozen, and the water he uses for washing the meat should be of house water temperature. In the event the water has been outside at a freezing temperature, or the meat froze in the frigidaire, the butcher should consult the Rabbi how to proceed in this matter.

כ"ז

מי שמקפיד שלא לאכול מבהמה שהורה בה חכם או מהיתר מיעוק הסירכות והקצב יודע בו שהוא נוהג בזה איסור, לא יתן לו מבשר שהוא (עיי' יו"ד קי"ט סעיף ז') וכש"כ אם הקונה שואל ע"ז שלא ימעה אותו ואע"פ שזוהו הקונה אינו אלא תוספת זחירות ויתרון הכשר בעלמא, מ"מ הקצב המטעה אותו בזה עובר על לפני עור מדאורייתא (עיי' החינוך מצוה רל"ב, ועיי' בקובץ המנחה שם מה שהביא מתוס' ע"ז כ"ב, א').

כ"ח

דעם וואס ער ווייסט, דאס ער נוצט פלייש נאָר די וואָס איז „גלאַט-כשר" (דאָס הייסט אזאָ בהמה וואָס זי האָט נישט געהאַט קיין סירכא, און עס איז נישט געווען קיין שאלה אויף איהר כשרות) איז אסור איהם צו געבן די פלייש וואָס איז ניט „גלאַט-כשר" אין פאל דער יעניגער פרעגט ביי איהם, איז געוויס נאָך פיעל גרעסער דער איסור וואָס ער נארט איהם, און איז איהם מכשיל, אַבוואָהל דאָס די פלייש איז דאָך כשר, דאָך איז דער בופשער עובר אויף לפני עור לא תתן מכשול, מן התורה.

XXVII

If the butcher has a customer who is very strict to eat only the kind of meat whose kashruth propriety has not been in question; i. e., no adhesion (*sirche*) has been found on the lungs of the animal, the butcher must not play on the customer's unawareness and sell him meat that did have an adhesion, even though the meat passed the inspection of the Rabbi as kosher meat. Otherwise, the butcher is guilty of misleading his fellow-men, which is a grave sin.

כ"ח

כל הכלים הנצרכים להקצב בעסק הבשר יהי' לו שניים, קופיץ, סכין, שלחן, כף המאזנים, סדן שמקצב עליו בשר, והכלי ששורה בו חלבים, יהי' לו אחד שמייוחד לבשר כשר, והשני לחלב ובשר האסורים, מפני שלרוב ההשתמשות א"א שלא ידבק מן החלב להשומן, ומבשר האסור לבשר הכשר. וכ"כ צריך להיות לו שני רחיים מיוחדים.

כ"ח

דער בוטשער דארף זיך איינשאפען צו חלב בעזונדערע כלים, און בשר-כשר בעזונדערע, ער דארף האלמען 2 וואג-שאַל, 2 מעסער, 2 פלייש-העק, 2 טישען, 2 פלייש-מילעכלעך, און זאַל קיינמאַל ניט צוזאַמענמישען די 2 מיני כלים ביים געברויך.

XXVIII

The butcher should secure himself two separate sets of utensils and receptacles such a knives, cleavers, meat grinders, tables, scales etc. for the kosher and non-kosher meat respectively. He should never mixed up these two sets.

כ"ט

מפני שכאן באַמעריקא נהגים הקצבים (בוטשערס) לעשות הניקור מגידי הדם וחלב בעת שהקונה עומד ובא לקנות הבשר — מאוד צריך לדעת להבין ולהכיר הגידי דם והחלב מה שצריך להפריד מהבשר וג"כ צריך לדעת להבחין בין חלב האסור לשומן המותר — וכדי שלא יבא ע"י מהירות וזעשיי' לידי פשיעה ח"ו.

כ"ט

ווייל דא אין אַמעריקא מאַכען די בוטשערס דעם ניקור (ריי-ניגען) פון די בלוט-אַדערן און חלב, אין דער צייט וואָס דער קאַסטימער

שטייט און ווארט פארן פלייש — דארף דער בוטשער זעהר גוט וויסען צו דערקענען די בלוט-אדערן און חלב וואס מען דארף אברייניגען פון פלייש. אויך דארף ער וויסען צו מאכען א צווישען-שייד פון חלב וואס איז אסור און שומן (פעטץ) וואס איז מותר, כדי דורך דעם וואס ער מאכט די ניקור שנעל זאל ער ח"ו ניט קומען צו קיין איסור און איבערלאזען אין פלייש וואס מען טאג ניט.

XXIX

Because here in America the butchers are porging the meat while the customer is waiting for his order — it is therefore important for the butcher to be able to recognize the blood-veins and fats that have to be removed from the meat. The butcher should also know the difference between kosher and non-kosher fats, in order that non-kosher fats should not be left over in the meat.

באם שכחו ומלחו הגבשר טרם נעשה בו הניקור יעשו שאלת חכם.

אין פאל מען האט דאס פלייש אויסגעזאלצען בעפאר עס איז געווארען געטרייבערט זאל מען זיך ווענדען צו א מורה הוראה.

In case the meat was salted before it was porged a rabbi should be consulted.

צריכים להיות נזהרים בבשר [עפ"י רוב משורים] שמכניסים לבתי חרושת לנקניקים אחרי שמוכאים שמה מובדל מהעצמות וקשה להכיר בהם הגידים והחלב ע"כ ד"ו מבקש זהירות ודיוק גדול מאת המנקרים.

מען דארף וויסען דאס די פליישען וועלכע מען באנוצט אין די פאבריקען פאר ווארשנו זענען מייסמענס פון שמיר זכר פלייש נאכדעם ווען זיי קומען אריין אויסגעשעהלט זענען די אדערען אין חלב שווער צו דערקענען מויען די מנקרים גענוי דערויף אויפמערקזאם צו זיין.

In the provision factories specializing in boneless bull meat, special care should be taken at cleansing to see that all the veins

and fat are removed. Especially in view of the fact that it is difficult to tell veins from the meat as both are red.

אויף דעם מענדערליין ליגט א דיקע הויט פון ביידע זיימען דאס איז חלב און עס מוז אראַבגעצויגען ווערען. ביים ברעג אין דער לענג זאל דאס ווייסע הויט אראַבשניידען וועט די הויט לייכט אַרונטערקומען.

On the tenderloin there is a thick skin on both sides, this is fats and must be removed. At the edge in the length the white skin should be cut off to make it easy for the skin to come off.

ביים קויפען פלייש איז ניט גענוג ווען מען זעהט אין בומשער סמאר אַ סיין „בשר כשר“, נור מען מוז וויסען אויב עס איז אַנגעשמעלט אַ פערלעסליכער „משגיח“.

When buying meat, it is not enough that you see a “kosher meat” sign, but you must know whether it is under proper supervision.

Omission — The following paragraphs belong to paragraph III Page 14.

Take out from each side of the tongue two veins — one red, the other white. The one, on the top, is visible to the eye, while the other one is imbedded in the flesh, near the windpipe.

If you want to eat the brain, you must remove the top skin first, as the latter contains fat and is, therefore, forbidden to eat.

Dipping the brain in cold water will render the removal of its skin easier.

די טרימינגס אין די פראַוויזשין פעקטאָריעס מוז מען שטאַרק בודק זיין, ווייל דאָרט קומט זעהר אַפּט פאַר חלב שטיקלעך און אויך דם אַדערן.

The trimmings in the provision factories should also undergo a thorough inspection to see that no veins remain there.

5

קצת ראשי דינים מעניני מליחה

א'. קודם שמולחין הבשר, שורין אותו במים לערך חצי שעה, וצריך שהמים יכסה כל הבשר.

ב'. לאחר שנשרה הבשר צריך להטיף ממנו המים כדי שלא ימס המלח מן המים, וצריך לפזר המלח בכל הצדדים שלא ישאר שום מקום בלי מלח, ויהא הבשר מונח במלחו שיעור שעה.

ג'. לא יהי' המלח לא דק מאוד כקמח כדי שלא ימס מהר, וג"כ לא עב מאוד שאז יפול מעל הבשר רק יהי' בינוני.

ד'. הבשר במלחו צריך להניח באופן שיכול הדם לזוב היטב, כגון על סל עם נקבים או על דף ואז יהי' מונה משופע כדי שיזוב היטב.

ה'. לאחר זמן המליחה צריך להדיח הבשר ג' פעמים כדי שלא ישאר שום דם עליו. וכלי המיוחד לשריית הבשר אין להשתמש בו תשמיש אחר של מאכל.

ו'. בימי החורף אבו הבשר נקרר (געפרוירען) צריך להניחו עד שתפיג צנתו ואח"כ למלחו.

ז'. העוף קודם מליחה צריך לחתכו לשניים או לעשות חלל גדול בכדי שיהי' אפשר למלחו כראוי, ומקום החתך יהי' מונח למטה בשעת מליחה.

ח'. הדקין (קישקעס) צריך למלוח בצד החיצון מקום שהשומן מונח.

ט'. בצים שמוצאים בתוך המעים בעופות צריך למלחו.

אייניגע דינים וועגען זאלצען

א'. בעפאר מ'זאלצט אויס דאס פלייש, דארף מען דאס ווייקען א האלבע שעה אין וואסער, דאס וואסער דארף דאס פלייש אין גאנצען פערדעקן.

ב'. נאכ'ן ווייקען דאס פלייש, דארף מען דאס וואסער לאזען ארונטער-טראפען, בכדי דאס וואסער זאל דאס זאלץ ניט אויפלאזען. דאס זאלץ דארף בעדעקן דאס גאנצע פלייש עס זאל גארניט בלייבען אן זאלץ, און דאס פלייש דארף שמיין אזוי א שעה.

ג'. דאס זאלץ זאל ניט זיין צו דין ווי מעהל, עס זאל ניט שנעל צוגיין, און אויך ניט צו דיק עס זאל ניט ארונטערפאלען פון פלייש, נאר א מיטעל קוואליטעט.

ד'. בשעת דאס פלייש ליגט אויסגעזאלצען, דארף דאס אזוי ליגען אז דאס בלוט זאל לייכט קענען ארונטער רינען, אדער אויף א לעכערדיגען זאלץ-קארב, אדער א ברעט וואס זאל ליגען געבויגען עס זאל לייכט אברייגען דאס בלוט.

ה'. נאכ'ן אויסזאלצען דארף מען דאס פלייש 3 מאהל אבגימען עס זאל גאר קיין בלוט ניט איבערבלייבען. די כלים וואס ווערן גענוצט צום כשר מאכן קען מען ניט נוצן צו אנדערע כשר'ע צוועקען.

ו'. אין ווינטער אויב דאס פלייש איז געפרוירען דארף מען דאס פלייש אויפלאזען בעפאר אויסזאלצען, מען דארף אבער ניט דורך הייסע וואסער אויפלאזען.

ז'. משיקען מוז ווערן צושנימען אין צווייען בעפאר אויס-זאלצען, אין צייט פון אויסזאלצען זאל ליגען דאס פלייש מיט'ן שניט ארונטער.

ח'. די קישקעס (דיקע ווארשט) דארף ווערן אויסגעזאלצען מיט'ן אויסנווענדיגען זייט וואו דאס פעטץ ליגט.

ט'. אייער וואס מ'געפינט אין משיקען דארף ווערן אויס-געזאלצען.



A FEW POINTS PERTAINING TO SALTING MEAT

- 1) Before salting, the meat should be soaked in water half an hour, and the water has got to cover the meat entirely.
- 2) After soaking the meat in water, the latter should be given a chance to drip down completely before salting; lest the water should dissolve the salt. The salt should cover the meat from all sides, leaving no spot unsalted. The meat has got to stay in salt a full hour.
- 3) The salt must be of a medium quality. Too thin salt will melt too quickly; too thick salt will slide off the meat.
- 4) Put the meat, after salting, either on a board in a slanting attitude; or on a perforated "salt basket"; in either case the blood will easily trickle down.
- 5) Rinse the meat three times after salting to prevent any trace of blood remaining on the meat. The utensils that are used for purifying the meat are not to be used for any other purpose where purity of food is to be observed.
- 6) If the meat is frozen it should be defrosted before salting it.
- 7) A chicken must be cut in two halves before salting. During the time of salting, the meat should lie cut down.
- 8) The guts should be salted with the entrails outside where the fat lies.
- 9) Eggs found in the chicken should be salted.

א דער שטריך וואס ציהט זיך פון „א“ ביז צו ענדע, צייגט די גרענעץ פון דעם טריפה הויט. צווישען צייכען „א“ און „ב“ — צווישען די ביידע שטריכען איז די פעטס כשר. צווישען די שטריכען „ב“ און „ג“ די רויט-פלייש איז אויך כשר. פון „ג“ וואו דער שטריך געהט, פונקט נעבען די רויט-פלייש, דארט אונטער דעם עור-הלבן דארף מען רייניגען פון די הלב ביז צו ענדע די פלאנקען. דאביי שנייד ארויס דעם וויסען ביינדעל, ער זאל גארנישט בולט זיין פון די פלייש. ה ציה ארויס דעם אדער וואס איז געפארט פון צוויי הויב אן צו ציהען פון דער זייט פון האלז — ווי עס צייכענט דער אות „ה“. ו צייכענט דעם ברעג פון דעם קרום פון די פלאנקען, אדער די טריפה-הויט, וועלכעס מוז אראפ-געצויגען ווערען פון די פלאנקען.

Right side after porging

דופן הימני כשהוא מנוקב

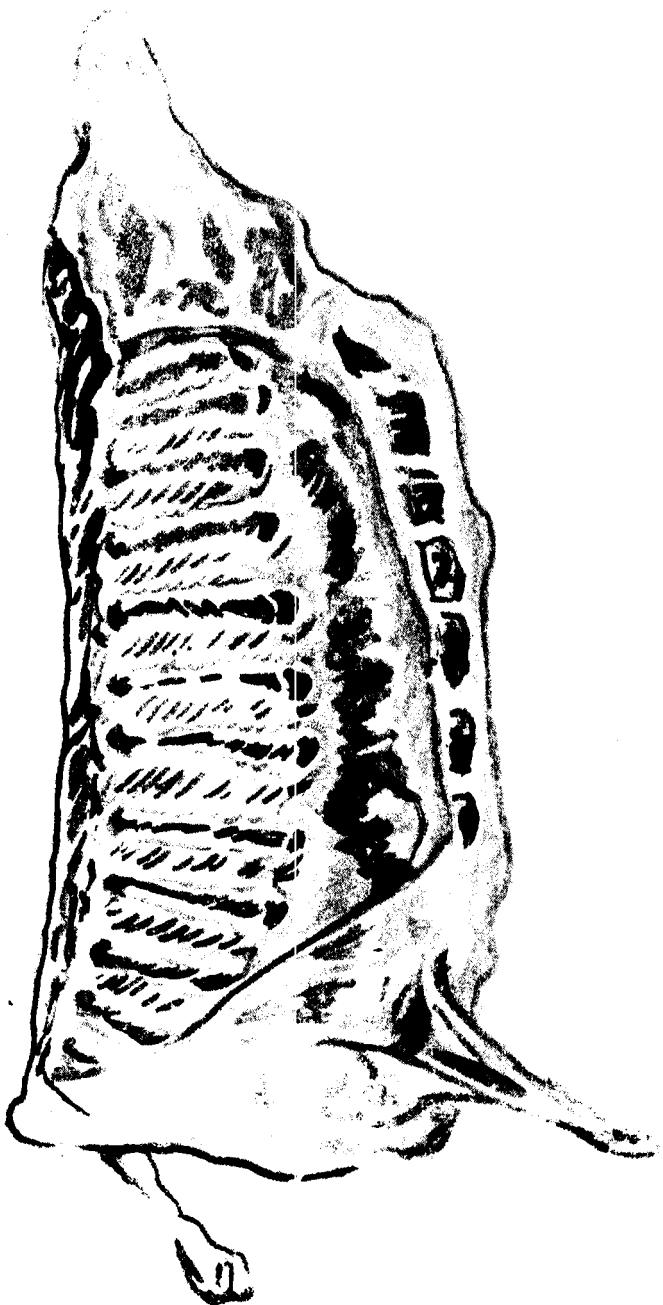


Left side before porging

דופן השמאלי קודם וזניקור



The line extending from א to the end shows the edge of the forbidden skin. The fat between א and the lines ב is kosher. The red meat between the lines ב-ג is also kosher. From line ג along the red meat the fat should be removed up to the end of the flank. ו Signifies the forbidden skin that has to be removed from the flanks.



Designates the membrane of the flanks to be removed from N to J
Pull out the veins as designated by the letter T up to
Pull out the two veins as designated by the letter H
At the flanks there are two veins on the red meat one near the other.
It is easy to recognize them.





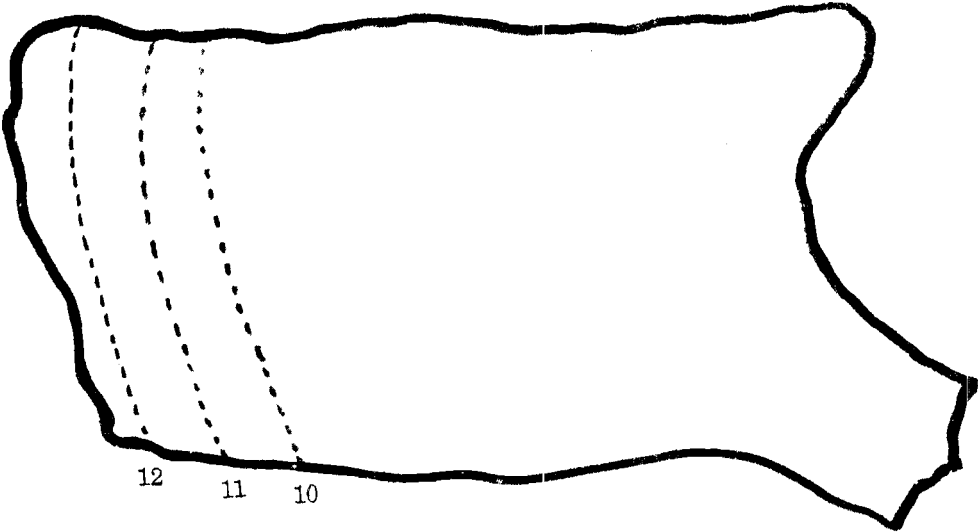
צורת הרופן שהוכר ממנו הכתה (פלאנקען)

א—א די צוויי גידים ביי דעם חזה: איינער א רויטער און דער צווייטער ווייס.
ב די צוויי גידים ביי דעם גארגעל.

- א The two veins at the breast: One red and the other one white.
ב The two veins at the gullet.



שנייד ארויס די 3 אדערן פון שמאלען זייט

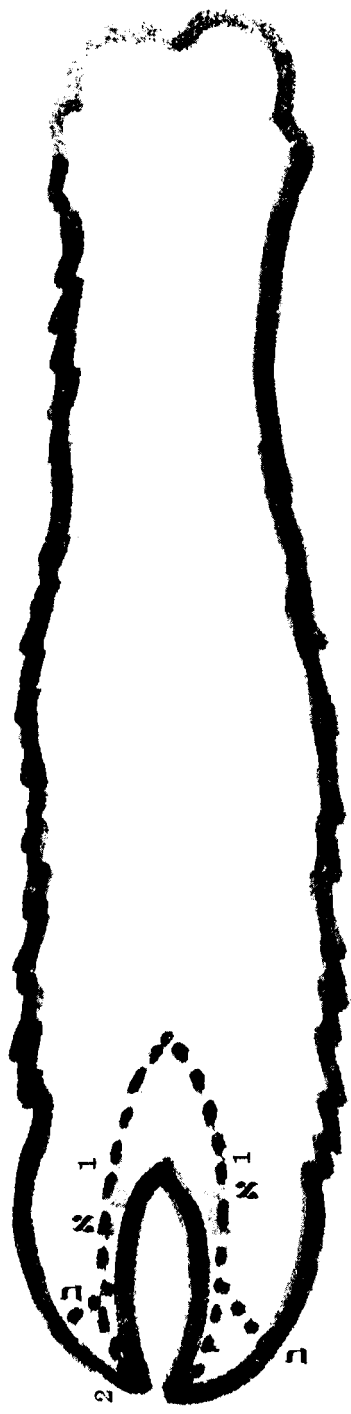


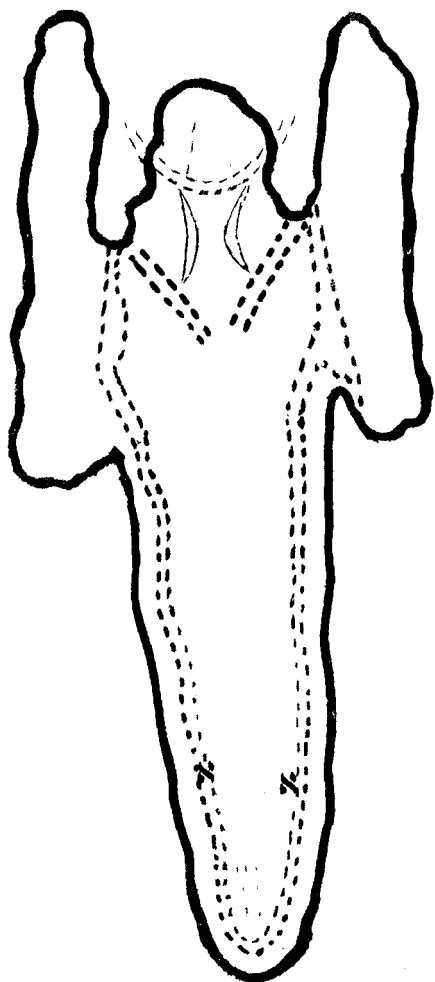
ה א

שנידט ארוים דעם שומן פון צווישען די נעגל פאר'ן כשר מאכען.
העקט ארוםער די נעגל ווי געצייכענעם.

1) Cut out the fat between the paws before salting.

2) Cut off the nails as shown.





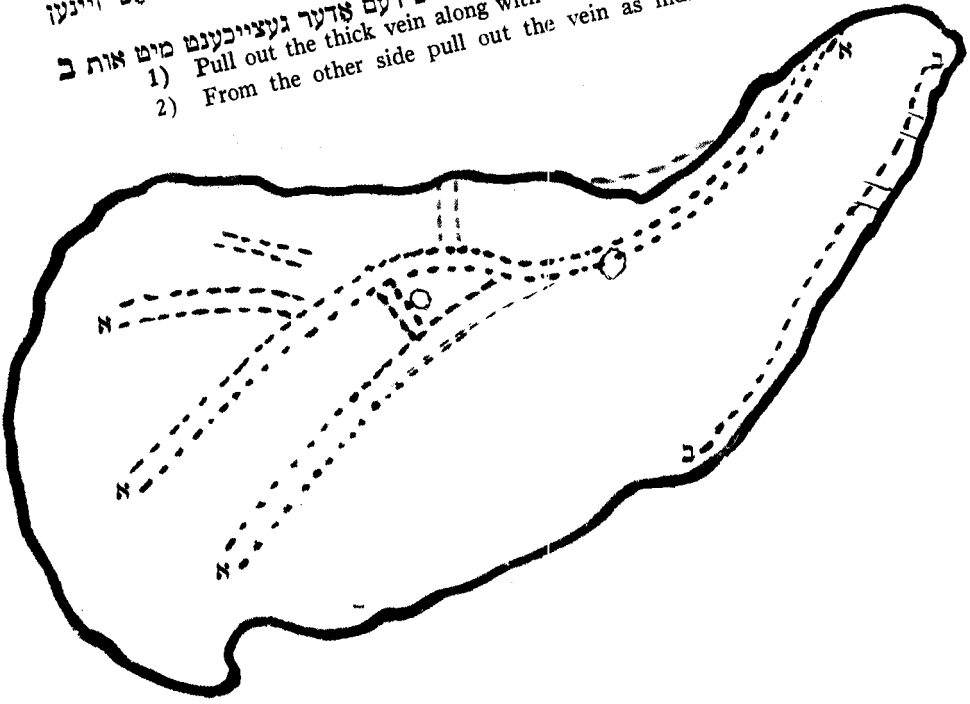
א ציה ארוים די אָדערן פון צונג לויט צייכענונג אוח א
 ב אויך שניידט ארוים די טריפה ביינדלעך אין דעם צעפעל ווי
 געשריבען אין ספר סימן ג'

- 1) Pull out the veins of the tongue according to the drawing.
- 2) Cut out the forbidden bones and the tassel as stated in Sec. III.

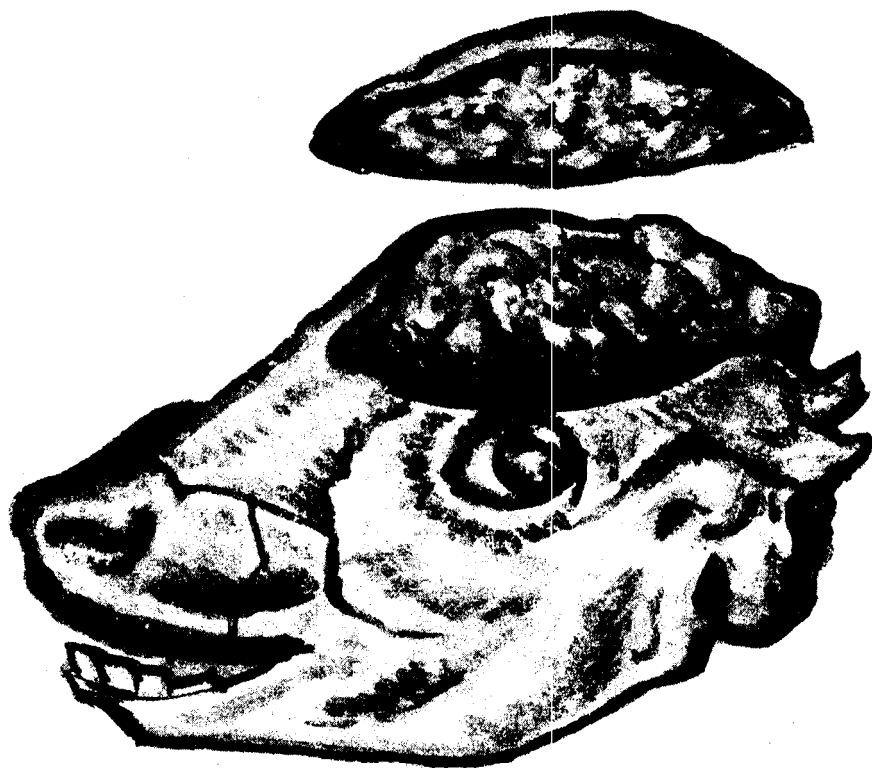


ציה ארוים דעם גראכען אדער מיט די אלע אדערן וואס זיינען מיט דעם צוזאמען געוועהם.
ב פון צווייטען זייט ציה אויך ארוים דעם אדער געצייכענמ מיט אות ב

1) Pull out the thick vein along with the other smaller veins attached to it
2) From the other side pull out the vein as indicated by letter ב



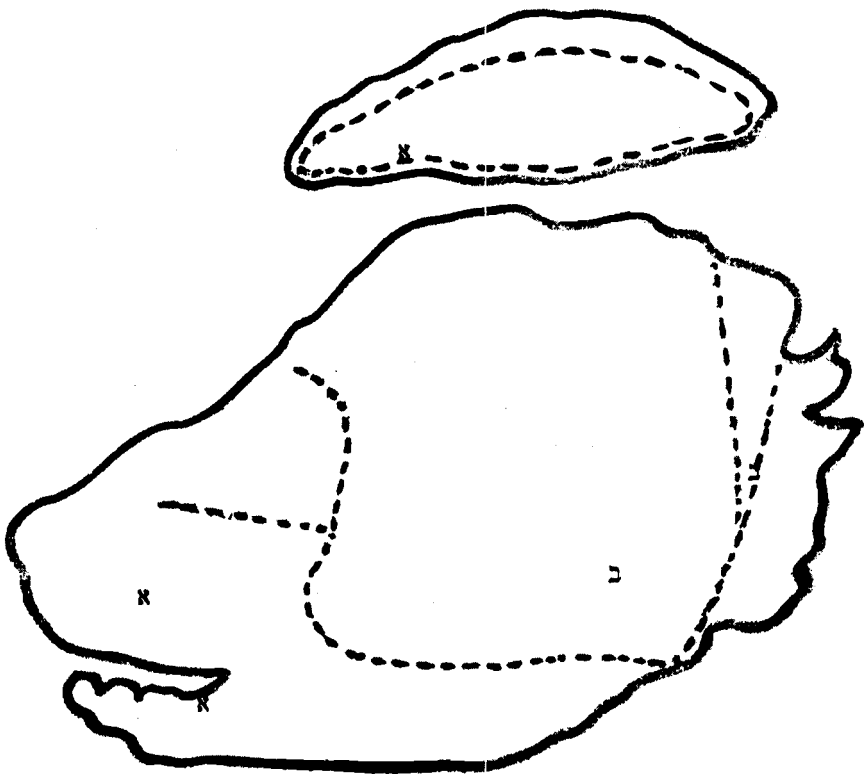
הראש
קרומ של מוח



ציה ארום די אדערן איינעם פון איין זייט באק און פון צווייטען באק,
דעם צווייטען אדער זיי געצייכענע פון א ביז ב

Pull out the veins one from one side of the jaw and another one
from the other side shown in 2-A.

THE HEAD

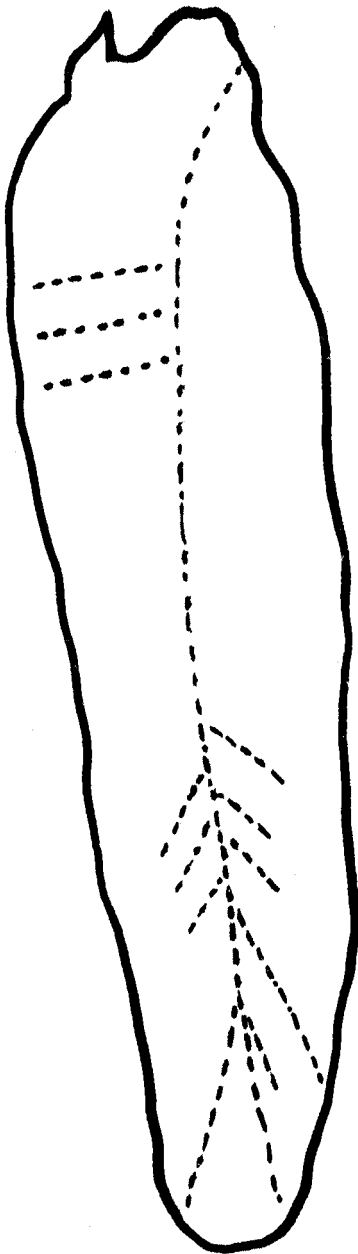


נעמט ארונטער דעם קרום של מוח לויטן דין געשריבען אין סעיף ג'
אין ספר.

If you want to eat the brain, you must remove the top skin first, as the latter contains fat and is, therefore, forbidden to eat.
Dipping the brain in cold water will render the removal of its skin easier.

SPLEEN

ספיר



ציה אראפ דעם קרום און ציה אויך ארום די אדערן גענוי ווי
געשריבן אין ספר סימן י"ג.
Remove the membrane and the vein. exactly as it is stated in
Paragraph XIII in the book.