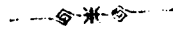


ספר

זבחי שלמים

בולל דיני שחיטה ובדיקה על דרך שאלה ותשובה
לר' יעקב הנקרא יאקב בעק ו"ל דיין דק"ק לייפניק.

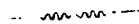


הוצאתו לאור מחדש עם הוספות משלימות הדינים
ומרהיבות הענינים

והעתקתי הכל ללשון אשכנז

אני

יצחק זעליג בן ר' שמואל גראנעמאנן
רב דק"ק האנגאפער והמדינה.



בם נלוו אליו דיני נזקק ספורים מחדש והוספה בליא על ענינים שנתחדשו
בזמננו.

פראנקפורט דמיין.

פערלאג פון א. י. האַפּסמאַנן.

שנת תרנ"ט לשיק.

דיני ניקור

ואלה מוסיף על הראשונים.

דיני ניקור מחלק הפנים ובני מעיים.

נסדרו מחדש על ידי ר' אריה וואלפערט שו"ב דקהל געמיינען.

חמר המו"ל: ברוב ספרים נמלה פה סדר הניקור לצעל העיטור כמו שמוצא בטור יורה דעה סי' ס"ה ובספר לנת דוד עם קלה ליקוטים ממדרכי בשם ספר התרומה ומספר לחם הפנים. והיא הוספה מאוחרת ואיננה בהולאה ראשונה של הספר. הכל ראיתי בדברי צעל העיטור רובם כספר החתום ולריכיש פירוש רחב והוספות ביאור. לכן נחתי אל לבי לחסוף מחדש כל דיני ניקור והמנהגים הנהוגים במדינתנו על פי האחרונים ועל פי מנהגים בקיחים. והנה מלאתי איך צק בלימודו רגיל מעטרוי במלאכה הניקור ועומד על נוסמרתה מדי יום ביומו. והוא סדר לפני סדר חדש כחפני ורגלי בלשון טברי ובלשון חשכנו באופן נאה ומקובל ונתתי חותמי עליו לספחהו אל הסגור ולהפילו ברבים.

א דינים כלליים

הבהמה יש לה י"ג צלעות בכל צד. ובעת שמחלקין הבהמה לרביעיות צריכין להזהר:

א, ישניה לחלק הפנים רק י"ב צלעות ויהתוך גם כן על הצלע י"ב שמש. כי הצלע י"ג עם הבשר שבהה לצלע י"ב שייך לחלק האחר וצריך ניקור ממקור מוסחה. וזה הטובים אינם בקיאים בזה. ועל השיטה להשיג שיחתנו

Das Entadern (Porischen)

des Vorder Viertels und der inneren Organe.

Neu zusammengestellt von **x. Wolpert**, Schächter in Göttingen.

A. Allgemeine Regeln.

1. Das Vieh hat auf jeder Seite 13 Rippen. Beim Trennen des Vorder Viertels vom Hinterviertel, hat man Folgendes zu beachten:
 - a. Zum Vorder Viertel nehme man 12. Rippen und schneide dicht hinter der zwölften Rippe ab, da das Fleisch zwischen der 12. und 13. Rippe zum Hinterviertel gehört, somit von einem sehr stundigen geporscht werden muß, und die Meisten das Porischen dieses Fleisches nicht gut verstehen. Hierauf hat der Schächter besonders zu achten, da die Flei-

דיני ניקור

הקצבים הבשר על הדך זה. כי ייבם אינם נוהרים בזה ומנחים הבשר הגיל לחלק השנים. אע"פ שאינם יודעים לנקרו היטב. ואם אירע שיש לבחנה רק י"ב צלעות. או יתכנה על י"א צלעות מסש. אבל אם נמצאו יותר מי"ב צלעות לא יוסף בצלעות אלא ינוח גם לחלק השנים רק י"ב צלעות.

ב' יש להזהר. כשגזע בסף הצלע וחותר בשיפוע בכלים. שיחתך בשיפוע למעלה מן הסביר והסביר ינוח לחלק האחר. כי הכלים למטה מן הסביר עם הסביר עצמו גם כן לחלק האחר יחשבו. (ע"ן בס' מקום רוד ס"ו ה' ס"ק א' וס"ק ב' מה עומבא בשם חינוך בית יהודה ובשם הסרסבי בענין הזה וגם ס' ס"ז בשם קונטרס הסמ"ע).

בשר ששהה ג' ימים מעת לעת בלא מליחה נתיבש דמו בתוכו ולא יצא עוד על ידו מליחה ואין לאכלו מבושל כי אם צלי אש. (יד ס' ס"ז סעף י"ב) לכן אם הוצה להשהות הבשר יותר מ' ימים בלא מליחה. או ינקר הבשר קודם שיעברו עליו ג' ימים ואח"כ ישרה אותו מעט במים. ולא די בשפיכת מים לחוד כפי שעשים הקצבים. ואז יוכל להשהות הבשר עוד ג' ימים פחות חצי-שעה. (יד שם סעף י"ג) יש מקומות נוהגין איסור להתחילה להריח הבשר כדי להשהותו (הנסת אדם כלל ל"ב ס"ק ט"ו).

ישר oft geneigt sind, dieses Fleisch mit zum Vorderviertel zu nehmen, auch wenn sie es nicht gut zu porchen verstehen. — Hat zufällig ein Thier nur 12 Rippen, so ist dicht hinter der 11. abzuschneiden; hat es indessen mehr als 13, so wird gleichfalls schon bei der 12. Rippe abgetrennt.

b. Sobald man an das Ende der Rippen gekommen ist, schneide man schräge oberhalb des Nabels in die Flanken, da dieser mit den darunter liegenden Flanken zum Hinterviertel zu rechnen ist.

2. Wenn Fleisch drei mal 24 Stunden ungefalzen bleibt, dann trocknet das Blut darin ein und läßt sich durch das Salz nicht mehr entfernen.

Derartiges Fleisch ist nur unmittelbar auf dem Feuer gebrauten zum Genusse gestattet. Will man Fleisch länger als drei Tage ungefalzen liegen lassen, so muß man es vor Ablauf dreier Tage zuerst porchen und hierauf ein wenig in Wasser weichen lassen, — nicht etwa bloß mit Wasser begießen; alsdann darf es von diesem Zeitpunkt an nochmals drei Tage weniger einer halben Stunde ungefalzen liegen.

דיני ניקור

ג
 טוב לנקר את הבשר בעוד שהוא חם. היינו די' או ה' שעות אחר השחיטה.
 כי אז הגידין נמשכן היטב. גם טוב לאחוז אותם בספרטוט ולמשכן בנחת.
 שאז לא במהרה ינתקו. ואם הבשר יבש. ישרה אותו במים קודם הניקור
 כדי שיתרכך וזה מועיל להמשכת הגידין (רמ"א סימן ס"ד סעיף י"ג) ואם
 הבשר נתקשה ע"י קרח. יניחנו בבית הם עד שיעלה הקרח ואז ינקרנו.
 ד
 נהגין לנקר הבשר ב"ש אפילו נשחט מעייט אם הוא לצורך י"ט. אבל אסור
 לנקרו ב"ש רק כדי להזיחנו ולהשהותו עד אחר י"ט. ואם נקרו מעייט אז
 מותר להזיחנו ב"ש כז"ל להשהותו יותר מנ' ימים. (ש"ע א"ח סי' ת"ק
 סעיף ו' ועיין באר היטב שם)

ה
 כל מקום שנצרך הרם נחמת מכה אסור לבשל הבשר עד שיחתיך המקום
 הוה המלחנו יפה. ומשום זה יש להחמיר ולקלקל מבית השחיטה כל המקומות
 שנצרך שם הרם בשעת שחיטה. (י"ד סי' ס"ז סעיף ד')

ב. הלכות ניקור מחלק הפנים.

ו
 המנקר את הבשר מתחיל בראש וחותכו לשנים ומצויא את המוח ומעביר
 הקרום שעליו. (וטוב לעזרת את המוח במים קודם הניקור. כי עיני יעבדו

3. Es empfiehlt sich, das Fleisch in noch warmem Zustande zu por-
 schen, d. i. etwa 4 oder 5 Stunden nach dem Schlachten, da dann
 die Adern sich leicht noch herausziehen lassen, auch thut man
 gut, mittelst eines Lappchens sie herauszuziehen, da sie dann
 nicht leicht reißen werden. Ist es verrothet, so weiche man es
 vor dem Porfschen ein wenig in Wasser; ist es gefroren, so
 lege man es vorher in ein warmes Zimmer und warte, bis
 das Eis zergangen.
4. Man darf das Fleisch am Festtage porfschen, auch wenn das
 Thier vor dem Feste geschachtet worden ist, wofern man we-
 nigstens etwas von diesem Fleische am Feste selbst noch ge-
 braucht. Dagegen ist es verboten, am Festtage zu porfschen,
 nur damit man es weichen und bis nach dem Festtage auf-
 heben kann. Ist das Fleisch vor dem Feste geporfscht worden,
 dann darf man es am Festtage weichen, nur es länger als
 3 Tage aufzubewahren.
5. Jede blutunterlaufene Stelle muß vollständig vor dem Salzen
 entfernt werden, und dann ist die betreffende Stelle etwas stär-
 ker zu salzen. Deshalb muß man auch die blutigen Stellen am
 Hals ausschneiden und untersuchen, ob nicht dort im Fleische
 selbst geronnenes Blut sich befindet.

דיני ניקור

הקרום (בנקל) ואח"כ סעבד הקרום הרבוק בעצם הגלגלת. כי הקרום האלו מלאים דם ואינו יוצא ע"י מליחה. (עין ב"ד סי' ס"ה וס"ח וע"א) המנהג לקצץ את עצם הגלגלת ולזרקו. לפי שקשה להוציא הקרום מתוכו. (מקום ד"ד סי' א' ס"ק ב') אח"כ נוטל הגידון מן הלחיים. והיינו בסקה הלחי. במקום שמתחיל להיות עגול. חותך בין בשר לעצם נגד האוזן ונוטל משם גיד א' של דם הנראה כשנים ויורד עם שרשיו תחת עצם העין ואח"כ חותך בין בשר לעצם בצד הלחי ונוטל גם משם גיד א' כתמנת מלג. (עין מקום ד"ד ס"ק ג') מלבד זה נמצאים גם על בשר הלחי עוד חוטין של דם וצריך להסירן.

חוטין שאחורי האזנים. הם חוטין הלולים וקשים ומשכים מן האוזן תחת עצם הלחי אל הלשון והצוואר. המנהג להסירן. אף ישאין בהם דם (ר"ס א' סי' ס"ה סי' א') על הרוב נחתכין החוטין האלו עם הלשון. לכן יסורם משם.

B. Porschen des Vorderviertels.

6. Der Stopf (ראש) wird in zwei Hälften getheilt. Dann nimmt man das Gehirn (מוח), auch Brägen genannt, heraus und entfernt die darüber liegende Haut (קרום), sowie auch die Haut aus der Hirnschale wegen des in den Häuten enthaltenen Blutes. Vom Hirn löst sich die Haut besser ab, wenn man es vorher ins Wasser legt. Da die Entfernung der Haut aus der Hirnschale schwierig ist, thut man am besten, dieselbe gar nicht zu gebrauchen.

Die Sinnbäcken (לחיים) enthalten je eine gabelförmige Ader. Diese Ader findet man, wenn der Stopf vollständig ist, an der Mündung des Sinnbakens, wo sie sich gabelförmig verzweigt. In der Regel wird aber vorher die Zunge mit einem Theil der Ader aus dem Kopfe herausgeschnitten, was die Auffindung der Ader erschwert. Man macht daher zunächst einen Einschnitt zwischen Ohr und Auge, wo der eine Theil der Ader mündet, alsdann einen Einschnitt zwischen dem Backenfleische und dem Knochen, wo man den andern Theil der Ader ebenfalls gabelförmig findet, worauf man sie mit Leichtigkeit entfernen kann. Außerdem befinden sich auf dem Backenfleische mehrere Adern, die entfernt werden müssen.

Die Adern hinter den Ohren (החיצוני קאנאלי) ziehen sich von den Ohren hinter dem Stirnknochen nach dem Halse und der Zunge hin. Obwohl diese Adern kein Blut enthalten, so ist es doch Brauch, dieselben zu entfernen.

דיני ניקור

גם התבין את הענינים ושרשי האוננים יעצם הנחרים משום טאם. (מנהג הסנקרים)

הלשון הנתך סן הראש עם בשר הגררת (שלגהפלייש) ונטול מכל צד תחת הלשון העצם הארך המנה שם הנקרא „טרופה ביינבען“ ותחת העצם הזה מנחים שני גידין זה תחת זה. האחד הוא לבן ומתחלק בתוך הלשון לשנים נמשך עד ראש הלשון והשני הא ניד של דם המתחלק ניב לשנים והולך רק עד חצי הלשון. ואם נשארו „טרופה ביינבען“ אצל הראש, או יסורם משם. וכדי שלא יתקלקל הלשון מוטב למשך הגידין מסנה בעוד שהוא חמה. כי אז נמשכים בנקל. ואם נתקשה הלשון. או מוטב להקיש עליה עד שתרכך הבשר ואז הגידין נמשכין היטב.

חודד לבשר הגררת ונטול מכל צד שני גידים של דם. הם הגידים הנמשכים סן הצינאר. וגם חוטין קטנים הנמצאים שם. וחוזק את ראש הלשון. כדי שיוזב הדם. וגם כפי הגררת (קעהלדעקקעל) העצם הרך המנה תחת שורש הלשון. וסותה את הגררת והחושם. מפני שמלאים ליתת ולפעמים נמצא שם גם דם קרוש.

Meistens werden diese Adern mit der Zunge herausgeschnit-
ten und man findet sie dann am Schlundfleische. Die Augen,
die Ohrenwurzeln und das innere Nasenbein sind wegzuschnei-
den, weil sie widerlich sind.

7. Die Zunge (לשון) schneidet man mit dem Schlundfleische ziem-
lich breit aus dem Kopfe heraus. Alsdann wird das auf
jeder Seite unterhalb der Zunge sich befindende lange Knöchlein,
genannt „Trefo-Beinchen“, weggeschnitten. An dieser Stelle
findet man dann zwei Adern unter einander liegend, die eben-
falls entfernt werden müssen. Die oberste Ader ist weißlich,
theilt sich in der Zunge in zwei und zieht sich bis zur Zun-
genspitze; die unterste ist eine Blutader, theilt sich ebenfalls
in zwei und geht nur bis zur Hälfte der Zunge. Wenn die
„Trefo-Beinchen“ am Kopfe geblieben sind, dann muß man sie
dort abschneiden. Um die Zunge nicht zu ver schneiden, thut
man gut, dieselbe in warmem Zustande zu vorschen, weil die
Adern sich dann sehr leicht ausziehen lassen. Ist die Zunge be-
reits erkaltet, dann empfiehlt es sich, dieselbe vorher weich zu
klopfen, alsdann lassen sich die Adern leichter herausziehen.

Aus dem Schlundfleische werden von jeder Seite zwei
Adern mit ihren Verzweigungen herausgenommen; das sind die
Halsadern, welche beim Schächten durchschritten werden. Als-
dann schneidet man die Zungenspitze ab, damit das Blut ab-

דיני ניקור

אחזק נוטל חלק השנים ומתחיל מן הצוואר במקום שחיוטה ומציא משם שני נידים של דם המנחום לאורך הצוואר עד החזה. במקום שמתחיל החזה הנמצא נוטא. אישר בה יתקבצו נידיו הצוואר ומשם נמשכים אל הבתך. לכן יתנדך הבתך מן הנקף קודם שמתחיל לנקרו. כדי שיוכל למשך הנידן הנזיל מיטם עם כל ענפיהם הרבים.

מראש החזה. היינו מן הצוואר ולמטה. נמשכין לאורך החזה מן הקצה אל הקצה שני נידין זה אצל זה. אחד לבן ואחד אדום. לכן חתך בשיפוע את בשר החזה מבטנים עד שהנידום מנחום בנלוו לפניו. ואז אוהוב בראש העלין ומשך אותם עד למטה נדר הבסל. וכשמגיע לשם משקיע הסכין לצד הבשר כי שם מתחלק נידן הא' לשנים בזה. וקצה האחד הולך אל הבשר על הצלע האחורונה. (עין צנת דוד ופירושו מקום דוד סימן ב' ביק ב').

כשמגיע אל הבסל חתך את העצם הרך (קנארפעל) הנמצא בסוף החזה וקולף את הקרום שעל הבסל עם החלב שתחתיו וכן הקרום הרך שתחת

laufen kann, sowie auch den Kehldedeel und den knorpeligen Knochen unter der Zungenwurzel, weil sie widerlich sind. Luft- und Speiseröhre sind aufzuschneiden, weil sie Schleim und oft auch geronnenes Blut enthalten.

8. Nachher nimmt man das Vorderviertel und fängt mit dem Halse an. Zunächst werden die längst des Halses bis zur Brustspitze sich hinziehenden zwei Blutadern entfernt. Die eine Ader liegt tiefer im Fleische und kann auch von der Außenseite des Halses herausgenommen werden. Oberhalb der Brustspitze ist eine Vertiefung, wo die beiden Adern zusammenlaufen und von dort aus in den Bug gehen; deshalb muß derselbe vorher vom Rumpfe getrennt werden, damit die Halsadern nebst Verzweigungen vollständig herausgenommen werden können.
9. Von der Brustspitze ab liegen auf der Innenseite der Brust (77) unter dem Fleische zwei Adern nebeneinander, und zwar eine Blut- und eine Fettader, welche bis an's Ende des Halsens sich hinziehen. Man schneidet daher das Fleisch längst des Brustkerns schräg auf, so daß die Adern ganz frei liegen, faßt sie dann am obern Ende und zieht sie bis zur letzten Rippe der Brust; dort angelangt, schneidet man in das Fleisch auf dieser Rippe, um die dort sich hinziehende Abzweigung der einen Ader herauszunehmen.
10. Ist man am Flanke angelangt, schneidet man zunächst den dort befindlichen Knorpel ab; alsdann wird die Haut sammt

דיני ניקור

החלב. גם הבשר הלבן עם החלב שתחתיו הסמוך לשפת הכסל צריך לחתוך. ושוב להסיר כל זה קודם שינקר את החזה. ואחר שהקליף הקרונו ישל הכסל נראין ראשי החוטין שבכסל. והן ניבוסין ובי' שבסאל. הני' שבוסין מתחלקין לשנים שנים. והבי' שבסמאל מתחלקין לשלושה שלשה. וראש האחד מהובר לשדרה וראשי המיצולין נרדקים תחת החזה בראשי הצלעות. וחותר סמוך סמוך לצלעות ונוטל ראשי הגידון בידו ומשוך אותן ונמשכין מאליהם כהיותם חמים. אבל בצונן צריך למשמש אחריהן. (עכיל זבד רצון). ואם הם שרירים במים גם כן נמשכין מאליהן. (רמ"א ס"ד סעיף י"ג). והחוטין אלו אסורין משום חלב. (אמנם לדעת המקום דוד סימן ה' ס"ק א' אסור משום חלב רק החוט של הצלע הי"ב והחוטין מצלע י' ו"א אסורין משום דם) המנהג לנקר ג' צלעות: וכל צד. היינו צלע י' ו"א ו"ב. כדי שלא יבוא לשעות. ואחר שנטל החוטין שבכסל מתחיל ממקום סיום הגיד ישמציא מן החזה

dem darunter liegenden Fett, sowie auch die unter diesem Fett vorhandene dünne Haut abgezogen. (Das Abziehen dieser Häute geschieht am besten von der Brustseite oder von der Flankenseite). Auch das am Saume des Flankens sich hinziehende weiße Fett mit dem Fette darunter ist abzuschneiden. Uebrigens thut man am Besten, wenn man alles dieses entfernt, bevor man noch die Brust geporcht hat. Nach dem Abziehen der Häute sieht man weiße Sehnen an dem Flanken, drei auf der rechten und zwei auf der linken Seite; die rechtsseitigen verzweigen sich zu je zwei und die linksseitigen zu je drei. Die Sehnen liegen dicht an den Rippen, und zwar an der dünnen Seite derselben, dem Hinterviertel zugewandt; das obere Ende der Ader geht bis zum Hückgrat und die Verzweigung beginnt unterhalb der Brust, wo die Rippen aufhören. Schneidet man nun dicht an der Rippe ein und erfasst dort die Spitze dieser Sehnen, so lassen dieselben sich mit Leichtigkeit heranziehen, solange das Fleisch noch warm ist, oder wenn man es vorher hat aufweichen lassen; sonst muß es aufgeschnitten und sorgfältig nach den Sehnen gesucht werden, da diese zum verbotenen Fett (חלב) gehören. Um Irrthümer zu verhüten, ist es Brauch, auf beiden Seiten je drei Rippen, die 10. 11. und 12. zu porchen.

Nachdem diese Sehnen herausgenommen sind, schneidet man [זבדי שלמים]

דיני ניקוד

הותך בכשר הכסל לארזי ומצוא חבי הושין ההולכין מן החיה תוך הכסל .
בשחיתך חלק הפנים עם יוב צלעות . או נמצא לפעמים ראש הצלע היני .
הוא עצם לכן ורך . בחלק הפנים יצריך להסירה שטם .

אודם נוטל הכתף ומטה אותו לפניו באופן שתהיה הצד הרחב (שרועל) יא
למעלה היד (שענקעל) אצל המנרק . ומתחיל באמצע הכף . כי שם הוא
שורש הגיד ומתפצל לפמה פיצולין . לכן יצוא מקודם כל הפיצולין הם
הטשה במספר (פונפטינער) השנים שהם נמשכים אל כשר הכתף (שרועל) .
ואח"כ ישקיע הסכין בעומק כשר הרווע יעקוד ישרים הגיד . ואז אדחו הגיד
העב בידו האחת ובידו השנית הותך בסכין אצל הגיד ומשכו הלאה למטה
עד שסוגע אצל היר (שענקעלעלענק) ישקיע גם שם הסכין בעומק הכשר
לישרש הפיצולין הנמצאים שם . ואח"כ הותך לאורך עצם היד לצד הכשר
העב ומררך את הגיד כולו עד המטה . המנהג להסיר את הדרוז הנמצא בחתיבת
השומן (גריף) המנח על הכתף ולהתך השומן יתני יערכ . כי נמצאים שם
חוטם ישל דם (עין מקום היד סימן ז' סוף כ.) .

von der Stelle, wo der Knorpel gefressen hat, quer durch das
Flankenfleisch und zieht die darin zurückgebliebenen Enden der
beiden Brustadern heraus. Ist dieses schwer auszuführen, so
genügt es, dieselben aufzuschneiden, damit das darin enthaltene
Blut herausfließen kann. Wenn das Vorderviertel mit der
12. Rippe abgeschnitten wird, dann bleibt mitunter der knor-
pelige Teil der 13. Rippe beim Vorderviertel, und muß von
dort entfernt werden.

11. Nachher nimmt man den Bug (auch Blatt genannt) und legt
ihn vor sich so hin, daß die Schaufel nach oben und das Bein
vor dem Vorsche zu liegen kommt. Dann schneidet man in
die Mitte des Buges, wo der dicke Stügelknochen (auch „Künder-
kopf“ genannt) an das Schulterblatt sich schließt, und zieht
die Ausläufer der Ader heraus; es sind ihrer fünf, (deshalb
Fünffünger genannt) zwei davon gehen nach der Schaufel und
die übrigen tief in das Fleisch, wo sie mit dem Messer heraus-
gehoben werden müssen. Nachdem man sämtliche Verzwei-
gungen frei gemacht hat, faßt man die dicke Ader und zieht sie,
indem man mit dem Messer immer nachschneidet, bis zum
Schenkelgelenk. Hier werden wieder einige Verzweigungen nach
dem Fleische erst frei gemacht, dann schneidet man zwischen der
dicken Fleischmuskulatur und dem Beinknochen bis unten und zieht
die Ader vollständig heraus.

דיני ניקור

ג. דיני ניקור בני מעיים.

כטרם אבאר את הדינים הבאים אצא לנכון לתאר מקדם צורת הבני מעיים כמו שמונחים בבטן הבהמה וסדר עיכול המאכל. מן הווישט נכנס המאכל לכרם (מאנוען) ומן הכרם לבית הכוסות ומשם הולך המאכל להספס (בוך אָרער פּאָלשער). ומשם עושט המאכל נתעכל (נקרא הספס (לאָוער) מלשון כפסס נוסס) מן ההספס נכנס המאכל לקיבה (מאנען) והיא עשויה כקשת. ומן הקיבה הולך אל המעי הארוך הנקרא דקין (דאָנדרארם אָרער הונדרארם). הוא הנוכח את הררא דכנתא. מן המעי הארוך הולך המאכל אל המעי העב (דיקקדארם אָרער בלוֹדדארם). הנקרא סניא ריבא לפי שהוא כחוש מאוד ומאום ישאילו הואבים שונאין איתו. המעי הזה הוא סתום בראשו ובאמצע הוא מחובר לרקין וררעי הולכת סהדקין דרך הסניא ריבא להררא דכנתא (מיטטעלרֶאָמע). המה הרקין הרחבים והשמינים המנודים בצורת ס' כפולה. וכבר לבן (ווייסלעכער) מנח על הררא דכנתא ונקראת כנתא. וסהררא דכנתא הולך הרעי לחלחולת (מאסטדארם). הוא מעי האחרון שהוא שנה בלי עקום דרבק בין הרכיבים ונקרא ניכ כרכשתא.

Es ist Brauch, die im Griff sich befindende Drüse herauszuschneiden und im Griff selbst mehrere Schnitte zu machen, weil kleine Blutaderu darin enthalten sind.


C. Forschen der innern Organe.

12. Zum besseren Verständnis des Folgenden dürfte es wohl angebracht sein, die Lage und die Bezeichnung der Verdauungsorgane beim Vieh zu beschreiben.

Aus der Speiseröhre geht die Nahrung in den Pansen oder Wanst (זרם), welcher nur als Vorrathsbehälter dient. Nachdem das Thier die Nahrung aus dem Pansen wieder nach der Gaumenhöhle zurückbefördert und in einen dünnen Dri verwandelt hat, geht dieselbe nach der Panbe (בית הכיבית), und von dieser nach dem faltigen Blätter-Magen (הקסס), auch Pfalter, Buch oder Löser genannt. Hier beginnt die eigentliche Verdauung. Von hier geht die Nahrung nach dem Labmagen (לֶבֶדֶה), welcher die Form eines Bogens hat. Vom Magen geht sie in den langen Dünndarm (דֶבֶד), auch Munddarm genannt; aus diesem in den Dickdarm oder Blinddarm (פֶגֶיָה דֶבֶד), der an einem Ende geschlossen ist; von diesem in den Mittelbarm (בֶּרֶדֶד דֶבֶד), und von diesem endlich in den Mastdarm (בֶּרֶדֶד דֶבֶד). Auf dem Mittelbarm liegt die sogenannte „Eiße“ oder Weißleber (בֶּרֶדֶד).

דיני ניקור

כל החלב הנמצא על הכרס ועל בית הכוסות, על המסס ועל הקיבה אסור משהו חלב שעל הקרב, וכן כל הקרומים שעליהם אסורים וצריך להסיק. (עין שיע' י"ד סי' ס"ד סעיף ד'). חלב שעל הרקן (סיקקער) אסור כשיעור אויך אמה מן המקום שמתחיל לצאת מן הקבה וכן כשיעור אויך אמה בסוף המעיין דהיינו הברכשתא. ונהנין למרוד בורעו, ואין צריך להסיר רק הקרומים עם הרבוק בו שעל אויך אמות ואלו אבל לא השומן הרבוק במעיין שתחתיו, אלא שסמירין מן המעיין גם כן חוש אויך שמתח עליו עם השומן שאצלו. (רמ"א סימן ס"ד סעיף ט"ז ועין בכרתי ופליתי בענין זה).

וכל מה שדאי בין שתי אמות הנזכרות שומן הוא וכי"ש. אמנם המנהג להסיר גם הקרומים של השומן הכישר מבי צדדיו עם כל החוטין של דם הנמצאים בשומן. גם סמירין החתיכה של חלב המנהג אצל הסניא ריבא ונקרא „צוויקקעל" או „קויל" משני שמנה בין הסניא ריבא וכן המע שימצא סמנו כזה.  לעצמים נמצא על השומן בליטה קטנה הנקרא „רוימן" המנהג להסירה. (כפרי הנקוד)

הכנתא, היא הכבד לבן (הייסועבער אָדער זאָס), יש לה הרבה חוטין דקים של דם ורק מי שהוא בקי בהן יוכל למהחן ומשלים היטב עד שלא ייטאד אחד מהם. והמנהג לצלותה תחילה כמו הכבד ואח"כ יוכל לבשלה. מי שאינו בקי לנקר הכנתא לא יוכל איתה.

13. Alles Fett, welches sich auf Pausen, Haube, Buch und Magen befindet, wird als verbotenes Fett (חלב) angesehen und ist daher vom Genuße ausgeschlossen, ebenso sind sämtliche Häute (קרויט) der betreffenden Organe verboten und müssen sorgfältig abgezogen werden.

Was das Darmfett (חלב שעל הרקן), genannt „Mifler“, betrifft, so muß man von dem Ende des Darms, welcher am Magen schließt, sowie vom Ende des Mastdarms, die darauf sitzende Haut mit dem daranhängenden Fett ungefähr in Armeslänge abziehen. Das übrige Mifler ist als erlaubtes Fett anzusehen und koseher, doch ist es Brauch, auch von diesem die Haut auf beiden Seiten abzuziehen. Die am Mastdarm liegende lange Ader, sowie sämtliche Blutabern im Mifler sind herauszuziehen. Auch der sogenannte „Zwickel“ (Steil) d. i. das Fett, welches am Blinddarm liegt, und das „Dämmchen“, das sich zuweilen dort findet, müssen abgeschnitten werden.

14. Die „Süß (מֵיִם) oder Weißleber enthält viele Blutabern, die nur ein darin Geübter herausziehen kann; nach dem Vorstechen wird dieselbe wie die Leber behandelt, nämlich erst gebraten

דיני ניקור

מן הדקין עצמן הסנהו לחתוך אמה במקום שמחובר לקיבה וסניא דיבא
 ואורך אמה מן המעי היוצא מן סניא דיבא. וקצת מאותה חתיכה הרמוקה כפי
 הטבעת ומשליכן אותן משום מיאום. (מקום דוד סי' ז' סי' א').
 המעיים של עגל נאכלינו על הרוב עם השומן שעליהם. לכן ימשוך כל
 הקרום שעל הדקין והחלב מבי צדדים ויסיר ניכ כל הרברים הניל כמו
 בכרמה גדולה.

טו הטחול קרומו שלו והחוטין שבתוכו אכורין משום חלב. לכן צריך להסיר
 הקרום משני הצדדים עם החלב שעליו ואח"כ נוטל ראש הגיד שבתוך הטחול
 ומשך אותו ונמשכין עמו עולשה חוטין שבתוכו. תצריך לזהר שלא יפסק
 שום חוט מרם ואם נפסק צריך לשרש אחריו (ייד סי' סיד סעיף י' ו"א)
 יש לזהר לנקר הטחול בעורו לח סמך לצאתו מן הכרמה כדי להקל המשכת
 הגידין. (רש"ל) ואם לא נקר אותו בעורו חם אוי ישרה אותו קודם הניקור
 במים.

טז הכבד יש בו רבוי דם לזינך אין לו תקנה לבשלו ע"י מליחה אלא קורע
 שתי וערב או נוטל המרה ומשם עם חתיכת בשר מן הכבד ראמשור לדם

und dann gefocht. Wer die Süß nicht porschen kann, darf
 sie nicht gebrauchen.

Von den Därmen selbst schneidet man eine Elle lang an
 der Stelle, die am Magen liegt, ferner den Blinddarm nebst einer
 Elle von dem sich daraenschließenden Runddarm, endlich ungefähr
 eine halbe Elle vom Mastdarm ab und wirft diese Theile fort,
 weil sie widerlich sind.

Das Gefröse des Kalbes wird in der Regel im ganzen ge-
 braucht; man muß daher zuerst die Haut von beiden Seiten
 des ganzen Gefröses abziehen und all diejenigen Theile ent-
 fernen die beim Großvieh angegeben sind. Alsdann wird der
 Darm in kaltem Wasser aufgeschnitten und kooher gemacht.

15. Die Milz (פחול) enthält eine dicke lange Ader, welche am
 dicken Ende der Milz anfängt und bis zum anderen Ende
 sich hinzieht, und zwei kleinere Adern, die sich von der laugen
 abzweigen und nach der Breite der Milz laufen. Diese Adern,
 sowie die auf beiden Seiten der Milz sitzende Haut mit dem
 Fette sind als חלב verboten, und müssen vollständig entfernt
 werden. Um das Ausziehen der Adern zu erleichtern, soll
 dies geschehen, solange die Milz noch warm, oder nachdem sie
 durch Wasser aufgeweicht ist.

16. Die Leber enthält sehr viel Blut, deshalb reicht hier das

דיני ניקור

לזב מסמנו. וכעוף די כנסיות המרה בלבד. ומעט הכבד עם חיתוכו למטה על כחלו איש או על סולם של ברזל (ראסט) אך לא על הניח וצילתו עד שיהא ראוי לאכילה. היינו ברצו צליתו. ואח"כ יוכל לבשלו.

גם צריך להתוך הערין והמנוקות כאותו צד שמרה תלחה בו עם החלב הדבוק בה הם החלב אצל אנבע הכבד (דומעק) עם הבשר בלוי (רדוע) שאצלו. המטה להדיח כל פגד אחד צליתו משום דם הדבוק בו. (עיין י"ד ס"י ע"ג)

הצד הכבד צריך לנקר ממנו קרום העליון של צד הכבד משום חלב הקרב המונה עליו. אבל צד פנים לצד הימאה אין צריך ניקור כלל. אמנם המנות לנקר ולהסור הקרום משני צדדיו. ישמא יבואו למעט. ואם הבשר של הצד הכבד עדין מחובר לצלעות. או אין צריך להסור רק הקרום של צד הכבד. (עיין רמא ס"ד סעיף י"ב)

ההימאה אינה צריכה התוך מדינא אבל נהנו לקרעה ולסתה הסמפנות הגדולים משום דם קרום הנמצא בתוכן ומנהג יפה הוא. (י"ד ס"י ע"ב סעיף

Wässern und Salzen nicht aus, sondern sie ist kreuz und quer einzuschneiden, oder es ist beim Entfernen der Galle zugleich ein Stück von ihr abzuschneiden, — bei Geflügel genügt schon das Wegschneiden der Galle allein —, damit das Blut abfließen kann. Alsdann legt man die Leber mit dem Einschnitte nach unten direct auf's Feuer oder auf einen Rost, nicht aber auf Papier, und läßt sie so lange braten, bis sie genießbar ist, d. h. halb gar, hierauf darf sie geteicht werden.

Vor dem Braten müssen die Adern und die Röhren an der Seite, wo die Galle sitzt, sowie alles Fett, das sich dort befindet, nebst der Drüse vollständig entfernt werden. Es ist Brauch, die Leber nach dem Braten von dem daran fließenden Blute durch Abwaschen zu befreien.

Am Nothfleisch (הצד הקרב), auch Zwerchfell genannt, muß man von der Seite, wo die Leber liegt, die Haut abziehen, weil auf derselben das verbotene Fett (הלב) liegt; von der andern Seite, die nach der Lunge liegt, braucht dieselbe nicht abgezogen zu werden. Ist jedoch das Nothfleisch aus dem Thiere herausgeschnitten, so muß man, um Irrthum zu vermeiden, die Haut von beiden Seiten abziehen.

17. Die Lunge (ר'ציה) braucht nicht zerfchnitten zu werden; es ist jedoch Brauch, die Lungenspitzen abzuschneiden und alle großen Luftröhrenäste (הקפוינות) aufzuschneiden, weil dieselben in der

דיני ניקור

(ד) זכן נהגין להכיר העונותא דודא הנקרא „גב“ משום מאום (רמ"א ס"ה סעיף ד').

הלב מתקבץ היום בתוכו טישעת השחימה. לפיכך צריך לקרעו קודם המליחה ולהציא דמו. גם צריך לחתוך או לזיז שבלב משום שיש בהם חומץ מלאים דם ועוקץ הלב משום שמעכב את הדם לצאת ע"י מליחה. (עין י"ד ס"י ע"ב)

מרגלים נהגין לחתוך עוקצי הטלפים קודם מליחה. כדי שיוכל הדם לצאת ומניחין עם החיתוך למטה. וזוהיכן השימן בין אצבעות הנלוים. הוא בשר לבן דרך הנקרא „גייץ“ (רמ"א ס"ה סעיף ד') משום מאום. ומולחן על גב השערות ואחר שיעור מליחה והרחוה מכירין השערות ע"י מליחה. זכן בראש מותר לעשות כן ואין השערות מעכבין הדם לטלוט. (עין י"ד ס"י ע"א)

בעופות נוטלין רק עור אחד של דם ההלך באמצע לאורך הצוואר עד הנקף וזוהיכן עוקצי הנפסים. נהגין לחתוך בירכי העופות בפרק הארכובה התחתונה משום שלפעמים נמצאים חומץ אדומים בגליל העופות. (רמ"א ס"ה סעיף ג').

Regel geronnenes Blut enthalten, wie auch die *wegzuwerfen*.

18. Das Herz (לב) muß vor dem Salzen aufgeschnitten werden, um das darin aufgesammelte Blut herausnehmen zu können; sodann schneidet man die Herzklappen weg, weil sie Blutadern enthalten, und die Herzspitze, weil sie das Abfließen des Blutes hindert.

19. Die Füße (רגלים) werden mit den Haaren gesalzen, nur muß man vorher die Klauenspitzen abhauen, damit das Blut ablaufen kann, auch die weiße Haut zwischen den Klauen, „Geiz“ genannt, wird entfernt, weil sie widerlich ist. Beim Salzen legt man die Füße mit den Klauen nach unten.

Nachdem die Füße kosher gemacht sind, werden die Haare durch Brühen entfernt. Auch das Nasenmaul darf mit den Haaren kosher gemacht und dann gebrüht werden.

20. Beim Geflügel wird nur eine Blutader, die längst des Halses in der Mitte liegt, entfernt, kann man dieselbe nicht finden, so genügt es, an dieser Stelle einige Einschnitte zu machen. — Von den Flügeln sind die Spitzen abzuschneiden. — Bei den Füßen ist, wenn sie am Knorpel bleiben, das Kniegelenk einzuschneiden, weil sich in ihnen manchmal rothe Sehnen finden. —

Die Leber, selbst die einer fetten Gans, welche weiß vor Fett ist, muß immer zuerst gebraten werden. —

דיני ניקוד

הכבד של עקב. אמיל של איזה שמינה שהוא לבן מחמת השומן. צריך
צליה (לבוש). הלב צריך לקרעו כמו כבדמה. מן הקירקבן נוטל הערד
הפנימי ימשליכו.

חם ונשלם.

Das Herz muß in derselben Weise, wie es beim Vieh ge-
schieht aufgeschnitten werden.

Vom Magen ist die innere Haut herauszuziehen.

Ende.



ביאורי ראשי תיבות

י"ט --- יום טוב	א"ה --- אורח חיים
כ"א --- כי אם	אח"כ --- אחר כך
כ"ה --- כן הוא	א"כ --- אם כן
כס"ד --- כטרסא דאסא	אע"נ --- אף על נב
כ"ז --- כל כך, כמי כן	אע"פ --- אף על פי
כ"ח --- מנוכר לעיל	אפ"ה --- אפילו הכי
כ"ט --- כה ישן	ב"ה"ט --- בהפסד מזהב
לכ"ש --- לכ"ש שרד	ב"ד --- בנודה דעה
כ"ל --- מורה לנזכרים	ב"ש --- ביום טוב
מ"ט --- מכל מקום	ב"ה"ז --- בבדאי גונא
מס"ג --- מסה נפיש	ב"ל"א --- בלשון אישכנו
מע"ט --- מערב יום טוב	ב"ש"ע --- בשלחן ערוך
מ"ט --- מה שכתוב	ב"ת"ש --- כתבואת שו"י
מ"ש"א"כ --- מה שאין כן	ג"כ --- גם כן
נ"ל --- נזכר לעיל	דק"ו"ל --- דקיימא לן
ס' --- סופן, סוף	ה"ג"ל --- הנוכר לעיל
ס"ק --- סעף קטן	ה"ז --- הרי זה
ס"ט --- ספק סתמא	ה"ל"ט --- הלכה למשה מסיני
ע"ג --- על גב	ה"ס"ע --- הספר מאידת עינים
ע"ז --- על זאת	ז"א"ח"כ --- ז"אחר כך
ע"י --- על ידי	ז"א"כ --- ז"אם כן
ע"ז --- על ידי זה	ז"א"צ --- ז"איני צריך
ע"כ --- עד כאן, על כן	ז"ה"ה --- ז"הוא הרין
עכ"ל --- עד כאן לשני	ז"ל --- זה לשוני
ע"ש --- עין ישם	ז"ט"ז --- ז"טרו זהב
ע"ש"ט"כ --- עין סה שכתבתי	ז"ז"א --- ז"זיש אמרים
פ"ט --- פני מנזים	ז"ז"כ --- ז"כן כתוב, וכמו כן
צ"ע --- צריך עיון	ז"מ"ש"ש --- ז"מכל ישן
ק"י"ל --- קיימא לן	ז"ס"ט --- ז"מכל מקום
ק"פ"ל --- קא שטמע לן	ז"ט"ט --- ז"נפקא מינה
ר"ש"ל --- ר"י שלמה לוריא	ז"ל --- ז"בדחני (ובדחני) לכיפה
ר"ט"א --- ר"י משה איסר"ל	ז"ח --- ז"חם ושלום
ר"ח --- שכלה הדשה	ז"ח"ל --- ז"חכמינו ובדחני לכרחה
ר"ת --- שאלת ותשובת	ז"ז --- ז"זרו זהב
ש"ך --- שעתה כהן	ז"ד --- ז"זרה דעה