ומסרה למסורה

"מאָמענט" באזוכט אין מהודר׳דיגן **"מסורה" פארעמס שחיטה-קאמפלעקס אין פענסילוועניע,** באגלייטנדיג לעבעדיג די רבני מערכת הכשרות פון "התאחדות הרבנים" און הערנדיג און מיטלעבנדיג די פיל הידורים צו פארזיכערן אז נאר דאס סאמע בעסטע און מהודר׳דיגסטע פלייש מיט די "התאחדות" סטאנדארטן קומט אן אין אידישע הייזער

מנחם גאלד, פענסילוועניע

בילדער: אשר יוחנן סופר, יוסי גאלדבערגער



ב

אך מער ווי א שעה אראפ פון די גרויסע הייוועיס, פארנדיג אויף קליינע לאנגע ראודס, זייט ביי זיי מיט די הערליכע פאנאראמעס פון די דרויסנדיגע געגנטער אין פענסילוועניע, האבן מיר זיך דערזען פארנט פון דער גיגאנטישער "מסורה" קאמפלעקס, טיף אין א פארשטופטער געגנט אין פענסילוועניע, צווי אהאלב שעה ווייט פון אלע היימישע געגנטער אין ניו יארק.

די גיגאנטישע נעץ פון געביידעס איז אויסגעשפרייט אויף א גאר גרויסן שטח, ווען די ווערטער "מסורה פארעמס" זענען זיך אן פונדרויסן אויף א פראמינענטן ארט אין צענטער פון די געביידעס, און אויב די ווערטער זענען נישט געווען גענוג צו דערציילן אז יא, דא זענען מיר, האבן די מערערע טראקס אנגעפילט מיט קעסטלעך עופות דערציילט די זעלבע געשיכטע.

אנקומענדיג האבן מיר געזומען א מינוט צו אבזערווירן דעם ארום. די רעדע איז פון א ריזיגן קאמפלעקס, וואו עס טוט זיך א פארנומען געווירבל. עס איז נאך גאנץ פרי אין טאג, אבער דא לעבט זיך און הונדערטער עופות זענען שוין היינט אליין פארוואנדלט געווארן אין כשר "מסורה פלייש".

מיר האבן פארקירט דעם קאר, געמאכט דעם וועג ארײן אין דער געביידע, און אנקומענדיג צום אפיס האט מען אונז פארלאנגט אויסצופילן א פארום מיט געוויסער אינפארמאציע איבער דעם באזוך, א געוועהליכער פראצעדור פאר געסט וואס ארבעטן נישט אין דער געביידע, און דערנאך האט מען אונז געבראכט די ספעציעלע קליידעה, מען וועלט באדעקט פון קאפ ביז פוס, גרייט אריינצוגיין אין דער געביידע און אנהייבן דעם באזוך.

כשרות איז עפעס צו וואס מען איז אלעמאל צוגעגאנגען מיט אן אויסטערלישער ערנסטקייט. מען האט געוואוסט אז יעדע זאך וואס מען נעמט

אריין אין מויל האט א השפעה אויף דעם קערפער, אויף דעם מוח, אויף די נאטורן, און אידן האבן מקפיד געווען וואס מען נעמט אריין אין מויל. מען האט געוואוסט אז מען עסט נישט אלעס, נישט יעדער פראדוקט אויף וואס עס ערשיינט אידישע אותיות מיינט אז מען מעג עס עסן, מען האט געוואוסט אז מען דארף גוט קוקן ווער עס איז דער בעל מכשיר, וואס עס זענען זיינע סטאנדארטן און צי מען שפירט טאקע באקוועם זיך צו פארלאזן אויף יענעמ'ס השגחה.

אויב עס איז אמת ביי יעדן מאכל איז עס אסאך מער ביי כשרות הבשר, וואס איז אלעמאל געווען פון די מערסט סענסיטיווע ענינים אין דעם פעלד פון כשרות, און ערליכע אידן האבן זייער מקפיד געווען וועלכע פלייש זיי עסן, פון וועמענ'ס שחיטה זיי עסן, און אין גאר אסאך היימישע שטיבער האט מען אלע יארן געוואוסט אז אפילו עס זענען דא עטליכע בתי שחיטה מיט מהודר'דיג פלייש עסט מען נאר איין סארט פלייש פון איין שחיטה. נישט ווייל אנדערע זענען נישט גוט, נאר ווייל פלייש איז עפעס אנדערש.

א השגחה אויף פלייש איז אסאך מער סענסיטיוו ווי א השגחה אויף סיי וועלכן אנדערן מאכל. יעדע קלייניגקייט קען זיין אן ערנסטע שאלה, און יעדער טעות קען זיין עכטע טריפות, און וואס דארף מען מער ווי צוריקקוקן אויף דער היסטאריע פון כלל ישראל, אריינגערעכנט אין דער נישט ווייטער פארגאנגענהייט, צו זען וועלכע מכשולות עס קענען ארויסקומען ווען מען איז נישט גענוג געווארנט אין כשרות הבשה.

אין מיינסטנס היימישע שטיבער וועט מען זיך נישט פארלאזן אויף א השגחה ווען עס קומט צו פלייש אויף סיי וועמען. מען וועט זיכער מאכן אז מען נעמט דאס בעסטע און מהודר'דיגסטע, מיט דער סאמע מערסטע הידורים, און מען וועט זיין גרייט צו צאלן אפאר דאלאר מער צו קענען האבן מער מהודר'דיג פלייש. ווייל מען פארשטייט אז כשרות הבשר איז נישט עפעס, נאר עס איז א יסוד, און וואס עס גייט אריין אין א מענטש האט רעזולטאטן. און דערפאר גענייסט דאס "מסורה פלייש" פון אזא פראמינענטן אויבנאן–זיין ביים היימישן ציבור.

אין די לעצטע יארן זינט די בארימטע "מסורה" שחיטה האט זיך אוועקגעשטעלט אויף איר גאר הויכן סטאנדארט, איז עס געווארן דער נומער איינס אויסוואל אין מערערע אידישע שטיבער, זייענדיג פון די מערסט מהודר'דיגסטע שחיטות ביים היימישן ציבור.

"מסורה" האט אוועקגעשטעלט דעם סטאנדארט צו גיין מיט די בארימטע חומרות והידורים פונעם בית השחיטה המהודרת אין קרית יואל, און געפינט זיך אונטער דער גאר שטרענגער השגחה פונעם מערכת הכשרות שעל ידי "התאחדות הרבנים", ווען די בעלי בתים שפָּארן נישט קיין געלט און זענען נאכאנאנד פארנומען צוצולייגן וואס מער חומרות והידורים כפי הוראות רבני מערכת הכשרות הגאוה"צ שליט"א.

■

היי–יאר, צום פארגרעסערטן שבועות–נומער, האט די "מאָמענט" רעדאקציע אראנזשירט א רייכן ערשטמאליגן שמועס מיט הגאון הגדול רב מערכת הכשרות, הגה"צ רבי הלל ווייבערגער שליט"א, אבדק"ק סערדאהעלי ודומ"ץ נייטרא, און צו ברענגען דעם פראיעקט צו א קלימאקס רייכקייט האט די רעדאקציע באשלאסן אפצושטאטן א באזוך אין "מסורה" בית השחיטה אין פענסילוועניע, וואו די מסורת הכשרות ווערט לעבעדיג געשילדערט מיט די שענסטע פארבן.

די בעלי בתים האבן גערן צוגעשטימט. אדרבה, האבן זיי באהויפטעט, מיר שטעלן צו פלייש פאר כלל ישראל, דארפן אונזערע קליינטן האבן די גענלעגנהייט צו זען וואס מיר טוען.

מיר האבן אויסגעוועלט צו קומען אין א טאג ווען די חשוב'ע רבנים פון התאחדות הרבנים זענען גאווען אין דער שחיטה, אלס טייל פון זייערע רעגלמעסיגע באזוכן צו באאבאכטן דעם סדר השחיטה, כדי צו קענען מיטגיין מיט די רבנים און הערן פון זיי איבער די אויסטערלישע הידורים וואס מען האט אריינגעלייגט אין דער שחיטה אין די לעצטערע יארן, ווען מען איז נישט מווהר אויף גארנישט און דער סטאנדארט איז דער בעסטער און גארנישט וויניגער.

מיר זענען ארומגענגען באגלייטנדיג די חשוב'ע רבנים חברי מערכת הכשרות פון התאחדות הרבנים, הגאון רבי ישי ליבערמאן שליט"א, אבדק"ק מטה יששכר וחבר בי"ד"ץ מערכת הכשרות שע"י התאחדות הרבנים, און הגאון רבי יואל יצחק שטערן שליט"א, דומ"ץ דינוב ק"י וחבר בי"ד"ץ מערכת הכשרות שע"י התאחדות הרבנים, וואס האבן באוויליגט און אונז ערלויבט מיטצוהאלטן זייער רעגלמעסיגן באזוך, ווען בשעת מעשה האבן זיי מיט א געטריישאפט געענטפערט אויף אלע אונזערע פראגעס.

דער באזוך איז געקומען באגלייט מיט מערערע שמועסן, לענגערע און נאך לענגערע, אין וועלכע די רבנים האבן קלאר אויסגעשמועסט אלעס ארום די חומרות און הידורים וואס זענען איינגעפירט געווארן אין "מסורה", גייענדיג אין איינקלאנג און אויפ'ן זעלבן שניט ווי דער בארימטער בית השחיטה המהודרת אין קרית יואל.

ווי מיר הערן פון די רבנים וועט כ"ק אדמו"ר מסאטמאר שליט"א נאכאנאנד זיך נאכפרעגן און זיך פאראינטערעסירן אויף דעם "מסורה" בית השחיטה, זענענדיג דערין א שוועסטער–פירמע מיט'ן קרית יואל'ער בית השחיטה, וואס איז ביים רבי'ן גאר א פערזענליכע זאך.

מיר זענען נתפעל געווארן צוזעענדיג פונדערנאנט וויאזוי אזא אפפאראציע וועט געפירט, און אסאך חידושים האבן מיר געהערט דורכאויס אונזער באזוך. כדי צו האלטן דעם ארטיקל אויף א פליסיגער סטרוקטור וועלן מיר אריינלייגן אינעם ארטיקל זעלבסט די דעטאלן וואס מיר האבן געהערט, אנשטאט דאס צוברענגען אין באזונדערע שמועסן.

אלזא, לאמיר אריינגיין אין דעם בנין, און זען וואס עס פאסירט פון ווען א הינדל קומט אן א לעבעדיגס ביז עס איז כשר פלייש גרייט צו ווערן אפגעליפערט צו אונזערע געשעפטן.

אינעם שוחטים-צימער

מיר זענען העפליך אויפגענומען געווארן דורך הרב רבי יוסף מרדכי גלויק שליט"א,

לאמיר אריינגיין אין דעם בנין, און זען וואס עס פאסירט פון ווען א הינדל קומט אן א לעבעדיגס ביז עס איז כשר פלייש גרייט צו ווערן אפגעליפערט צו



1. ביים בודק זיין די צומות הגידן

2. הגאון רבי ישי ליבערמאן שליט"א אבדק"ק מטה יששכר וחבר בי"ד"ץ מערכת הכשרות שע"י התאחדות הרבנים, אין א שמועס מיט הרה"ג רבי יוסף מרדכי גליק שליט"א, ראש השוחטים

3. די רבנים שליט"א ביים בודק זיין די מעסערס

4. ביים אויסוואקיומען די עופות







וואס דינט אלס "ראש השוחטים" אין דעם בית השחיטה. ער האט אונז אריינגענומען אין דעם שוחטים-צימער וואו מיר הייבן אן דעם היינטיגן באזוך. דער שוחטים-צימער איז א ספעציעלער צימער, האלט נעבן דעם פלאץ וואו מען שעכט די עופות, דעזינפירט פאר די שוחטים זיך צוצוגרייטן איידער'ן אריינגיין צו דער שחיטה.

אין דעם צימער געפינען זיך פריוואטע קליינע שענקלעך פאר די שוחטים, וואו זיי האלטן זייערע שארפשטיינער, ספעציעלע קליידער וואס זיי האבן אן צו דער שחיטה, און אנדערע פריוואטע חפצים וואס זיי דארפן האבן ממש צו די האנט ביים עוסק זיין אין דער מלאכת השחיטה. דאס איז חוץ דעם פריוואטן צימער וואס יעדער שוחט פארמאגט אינעם קאמפלעקס, וואס דארט האט ער א גאנצע מלוכה פאר זיך.

אין דעם שוחטים-צימער באגריסן מיר זיך מיט די חשוב'ע רבני מערכת הכשרות שליט"א, וואס זענען אצינד עוסק אין בודק זיין די חלפים פון די שוחטים. יעדער שוחט ברענגט צו זיינע חלפים, און די רבנים שליט"א זענען עס בודק און מאכן זיכער אז עס איז ריין אן קיין פגימות.

דער אוויר אינעם צימער איז רואיג, לייכט, אבער עס הערשט אן ערנסטקייט. דא איז נישט נאך א "דזשאב סייט" – דא שטעלט מען צו כשר פלייש פאר אידן מדקדקים.

ביים ווינקל פונעם צימער, דארט וואו די רבנים שליט"א זיצן און זענען בודק די חלפים איז דא א פלאטפארמע אויף וואס עס זיצט הרה"צ רבי אברהם משה גראס שליט"א, אב"ד קערעסטיר מאנסי ורב בית השחיטה "מסורה". דער רב געפינט זיך טעגליך אויפ'ן ארט, ער באגלייט פערזענליך דעם סדר השחיטה פון אנהייב ביז'ן סוף, און לויט ווי די שוחטים האבן אונז שפעטער צוגעלייגט א מערקווירדיגע נאטיץ איז דאס די אייניגע שחיטה וואס האט א רב אלעמאל אויפ'ן פלאץ, און ער באגלייט די שחיטה און איז בודק די חלפים, סיי פאר מען הייבט אן שעכטן און סיי בשעת דער שחיטה אלס בודק סכינים.

מיר האבן זיך צוגעשארט צו יענעם ווינקל, און זוכנדיג אריינצוקומען אינעם ערנסטן שמועס האבן מיר געפרעגט צי מיר קענען בודק זיין א חלק. רבי אברהם משה האט אונז געזאגט אז א פגם אין א שוחט-מעסער איז געוועלנליך גאר סענסיטיוו און הייקל, און מען דארף זיין א מומחה עס צו קענען אויפכאפן. אבער דאך, פרובירן שאט נישט, ער האט אונז איבערגעגעבן א מעסער וואס האט געהאט א פגם, און יא, מיר האבן עס געטראפן.

ביי דער סטאנציע פון רבי אברהם משה אין דעם שוחטים-צימער געפינט זיך אויף דער וואנט עטליכע זייגערלעך, וואס צייגן ווילאנג יעדע ליניע נעמט, און דער ציל דערפון איז אז אויב א שוחט באמערקט א







1. רבני מערכת הכשרות התאחדות הרבנים אינאיינעם מיט'ן רב בית השחיטה "מסורה", הרה"ג רבי אברהם משה גראס שליט"א מקערעסטיר מאנסי

2. הגאון רבי ישי ליבערמאן שליט"א אבדק"ק מטה יששכר וחבר בית"ץ מערכת הכשרות שע"י התאחדות הרבנים ביים בודק זיין די מעסערס

3. ביי די בדיקת צומות הגידין

דער אוויר אינעם צימער איז רואיג, לייכט, אבער עס הערשט אן ערנסטקייט. דא איז נישט נאך א "דזשאב סייט"

זענען אויסגעקאכט און זענען נושא ונותן אויף יעדן קליינעם דעטאל מיט אן ערנסטקייט און א אחריות, מאכנדיג זיכער אז "מסורה" שטעלט צו דאס וואס זיי שטעלן פאר מיט זיך, דאס סאמע בעסטע.

א שמועס אין שוחטים-שטיבל

דער סדר אין יעדער שחיטה ארבעט אז כדי די שוחטים זאלן נישט ווערן אפגעמאטערט, זייערע הענט זאלן בלייבן מיט דער פרישקייט און סענסיטיווקייט וואס מען דארף האבן ביים שעכטן, טוט מען שעכטן צעטיילט אין 'שיפטס', וועלן יעדער שיפט גייט אן פאר איין אהאלב שעה, און דאן איז דא א קורצע הפסקה וועלן מען רייניגט אויס דעם גאנצן קאמפלעקס (דאס איז אין צוגאב צו א גרינטליכער רייניגונג וואס קומט פאר יעדע נאכט), און נאך א הפסקה פון בערך א האלבער שעה איז מען ממשיך צו שעכטן.

אבער די שוחטים וואס שעכטן נאך דער הפסקה זענען אנדערע שוחטים ווי די וואס האבן נארואס געענדיגט זייער שיפט, וואס דאס מיינט אז יעדער שוחט האט א הפסקה צווישן יעדן מאל וואס ער שעכט, פאר בערך צוויי שעה, וואס דאס איז איינע פון די מערערע הידורים וואס מיר האבן באגענגט אין מסורה, וואו עס ווערט געלייגט א שטארקער דגש אז די שוחטים זאלן זיין אויסגערוט און אין די כלים ביי דער שחיטה, און יעדער שוחט האט רואיג צייט צווישן זיינע שיפטס זיך עטוואס אראפצולייגן און אויסלופטערן זיין מוח, ליתן רווח להתבונן בין פרשה לפרשה.

מיר האבן זיך געטראפן אינעם שוחטים-צימער וואו ארטן אז מען זאל ווידער אנהייבן צו שעכטן, און מיר זענען אריין אין א שמועס מיט רבי יוסף מרדכי גליק איבער זיין אויפגאבע אלס ראש השוחטים און בכלל איבער דעם פלאץ.

אין זיינע וועלטער האט ער גאר שטארק ארויסגעהויבן די בעלי בתים פון דעם פלענט, וואס אינוועסטירן א גרויסע מיט גלט נאר פאר הידורים, און פון זיין פערספעקטיוו, אלס ראש השוחטים, גאר אסאך גלט פאר דער באקווערמליכקייט פון די שוחטים. "נאך וואס איר וועט אריבערגיין זען דעם גאנצן שחיטה-פראצעדור וועל איך אייך נעמען צו דעם גן עדן וואס איז צוגעשטעלט פאר די שוחטים אין דעם קאמפלעקס: א הערליכער עס-זאל, א לופטיגער בית המדרש, הערליכע פריוואטע צימערן, ממש ווי אין א האטעל, א הערליכע מקוה, א גרויסע שיינע טעראסע זיך צו לופטערן. מען שפירט ממש ווי מען איז וואקאציע ביי דער ארבעט. און דאס איז אלעס א חלק פון דעם הידור פון דעם פלאץ, ווייל עס איז אנגענומען אז ווי מער אויסגערוט א שוחט איז, אלץ מער איז ער ביי די כלים און אלץ מער פארזיכטיג קען ער זיין, וואס וועלן עס קומט צו אזא ארבעט ווי שחיטה, עפעס וואו יעדער ריר מאכט אויס צווישן כשר און דאס פארקערטע, איז וויכטיג צו האבן הונדערט פראצענטיגע קאנצענטראציע".

לויט ר' יוסף מרדכי ווערט היינט צוטאגס גשאכטן אין דער שחיטה מער ווי דרייסיג טויזנט עופות יעדן איינציגן טאג, און די צאל גייט כסדר ארויף מיט דעם שטייגנדיגן פארלאנג פאר מסורה-פליישׁ, וואס וואקסט ממש יעדע עטליכע וואכן, וועלן מער קהילות און געשעפטן פארלאנגען אריינצובערענגען דאס גאר מהודר'דיגע פלייש.

דארט אינעם צימער האבן מיר אויך געשמועסט מיט עטליכע שוחטים, זיי זענען שוין געווען אנגעטון מיט די שמונה בגדים גרייט אנצוהייבן מיט דער ארבעט, אבער האבן באוויליגט צו רעדן מיט אונז פאר אפאר קורצע מינוטן און ארויסגעבערענגט דעם שפיץ פון די הידורים וואס "מסורה" פארמאגט, נעמליך אז די רבנים פארמאגן דאס לעצטע ווארט און סיי וואס די השגחה בעט וועט דער בעל הבית ענטפערן מיט איין ווארט: הננו.

איינער פון די חשוב'ע שוחטים, הרב שלמה אלימלך יאקאבאוויטש שליט"א, האט אונז דערציילט אז ער קען דעם סדר השחיטה אין מערערע בתי שחיטה איבער ניו יארק און אין אנדערע געגנטן וואס וועלן באניצט דורך דעם היימישן ציבור, און עס איז ביי אים קלאר אז אין צוגאב צו די העכסטע סטאנדארטן וואס "מסורה" האט אינעם רוחניות'דיגן געביט, איז עס בגשמיות נישט אנדערש. "מסורה" איז אין אפאר יאר געווארן אזא פראמינענטער און אנערקענטער נאמען, צוליב וואס די בעלי בתים זענען נישט מוותר און זוכן דאס בעסטע און שענסטע, ברוחניות און אויך בגשמיות, ווי מיר וועלן זען דורכאויס אונזער באזוך.

יענער שמועס מיט ר' שלמה אלימלך איז נאר געווען דער אנהייב פון א נייער ידידות וואס מיר האבן געשאפן מיט דעם שוחט, א ידידות וואס האט אונז שפעטער ערלויבט צו האבן מיט אים לענגערע שמועסן און באקומען א נאנטן אריינבליק אין דעם לעבן פון א שוחט.

מיר האבן געהערט פון ר' שלמה אלימלך וואס דאס מיינט פאר אים, א יונגער יונגערמאן וואס איז אוועק פונדערהיים פאר לאנגע טעג נאר מיט דעם איינעם ציל צו קענען צושטעלן כשר פלייש פאר אידישע קינדער, דעם עפעקט וואס עס האט אויפ'ן לעבן, און די ראלע וואס די באקוועמליכקייט צוגעשטעלט פאר די שוחטים אין "מסורה", דער לייכטער צוגאנג צו אלעמען, האט אויף דער שחיטה און דער ארבעט פון א שוחט.

דער שמועס איז ווי פארשטענדליך אויף געפארן צו אנדערע טעמעס, על דא ועל הא. מען האט געדעדט איבער טעמעס ארויס פון דער וועלט פון שחיטה, און ווי עס איז דער סדר אין אזא שמועס איז עס געפארן היפש בריייטער, געבנדיג א שאנס אפצולערנען אונזערע מיטשמועסער. און מיר קענען עדות זאגן אז מען רעדט פון שוחטים געהויבענע יונגעלייט, יראי השם.

אינמיטן דעם שמועס האבן זיך די שוחטים אנגעהויבן צו יאגן. זיי דארפן שוין גיין צו דער שחיטה, זיי קענען מער נישט ממשיך זיין מיט דעם שמועס טראץ וואס עס איז זיי ווארשיינליך געווען מער אנגענעם ווי שעכטן. על כל פנים אזוי קענען מיר האפן.

דאן האבן מיר באגעגנט דעם צווייטן ראש המשגיחים, הרב רבי יואל טאבאק שליט"א, וואס איז דאן ערשינען, און מיר האבן זיך גרייט געמאכט אריינצוגיין אין דעם בית השחיטה.

די רבני מערכת הכשרות שליט"א טוען אן און פארמאכן די נייטיגע קליידער, והנה, מיר גיינען אריין אין דעם שעכטהויז.

אשר קדשנו במצותיו וצונו על השחיטה...

דאן זענען מיר אריין אין דער אפטיילונג וואו עס קומט פאר די שחיטה. עס איז א אפטיילונג פון בלוט און גשריייען, די עופות קעמפן זייער לעצטן קאמף פאר זיי ווערן געשאכטן, ווי רבינו הקדוש האט גזאגט פאר יענעם שעפסעלע, "כי לכך נוצרת".

די עופות פארן אריין אין זייערע קעסטלעך אויף אויטאמאטישע טרעקס, און עס פארט אראפ ביז צו די שוחטים. יעדער שוחט האט צוויי גוים וואס זענען ווי זייערע ארבעטער, זיי נעמען ארויס אן עוף פון קעסטל, זייענדיג אנגעזאגט זיכער צו מאכן אז די עופות זענען נישט די שחיטה פון אן עוף פאר זיי.

ווי איינער פון די רבני מערכת הכשרות שליט"א האט אונז מסביר געווען איז דאס עפעס וואס מען איז מקפיד, לויט ווי עס ווערט ווערט געבראנגט אין בית אפרים און נאך, אז ביי דער שחיטה קען זיך מאכן א פראבלעם אויב איין עוף זעט ווי מען שעכט דעם עוף פאר דעם, סיי מצד דעם איסור פון צער בעלי חיים און די עופות האבן צער צו זען ווי מען שעכט אן אנדער עוף, און צווייטנס אז דער פחד פון שחיטה קען ברענגען אז די לונגען זאלן איינשרומפן, וואס דאס קען שוין ברענגען א חשש טריפה. דאן ווערן זיי ארויפגעלייגט אויף דעם שטענדער פון דעם שוחט וואס שעכט זיי, מיט ביידע סימנים, און פון דארט ווערן זיי אויפגעהאנגען ביי די פיס אויף דער ליניע (דער "ליין", ווי עס ווערט גערופן אין דער בית השחיטה שפראך) וואס מיט דעם ליין וועלן זיי ממשיך זיין דורכאויס דעם גאנצן שחיטה-פראצעדור ביז צום זאלצן.

די רבנים שליט"א זענען ארויף אויף א גאר דינער פלאטפארמע וואס ווערט גענייצט דורך די שוחטים אנצוקומען צו זייערע פלעצער און דורך דעם בודק סכינים בודק צו זיין די חלפים, און זיי זענען געגאנגען פון שוחט צו שוחט און געבעטן זיין מעסער און עס בודק געווען. יעדער רב האט באזונדער בודק געווען דעם מעסער, און דאן האט מען עס צוריקגעגעבן פאר דעם שוחט.

עס האט מיר פערזענליך אויסגעקוקט אז די שוחטים זענען עטוואס נערווועז בשעת די רבנים זענען בודק זייערע חלפים, און שפעטער ווען מיר האבן געפרעגט איינעם פון די שוחטים פערזענליך איבער דעם האט ער אנערקענט אז טייל שוחטים זענען נערווועז אבער נישט יעדער. לויט זיינע ווערטער איז ער נישט געווען באזארגט, און עס איז נישט אז איינער מיינט אז דער מעסער איז מעגליך נישט גוט, ווייל בשעת'ן שעכטן איז מען בודק דעם מעסער נאך יעדע פיר מינוט.

דאס ווערט גערופן א נאסע בדיקה, און דאס ארבעט אז ס'איז דא א לעקטער וואס איז אנגעשטעלט מיט א 'טיימער' צו בלינקען יעדע פיר מינוט, און דאס דערמאנט צו מאכן די בדיקה.

די בדיקה ווערט דורכגעפירט דורכ'ן שוחט, און יעדע האלבע שעה גייט באזונדער ארום דער בודק סכינים בודק צו זיין די מעסערס. דאס איז אזוי איינגעשטעלט געווארן ווייל ס'איז דא א סברא אז די הענט פונעם שוחט אליין זענען אנגעשטרענגט צוליב די שחיטות, טראצדעם וואס דער שוחט האלט נישט דעם עוף אין די הענט, און די הענט האבן נישט די איידלקייט און דקות'דיגקייט וואס פארלאנגט זיך בודק צו זיין דעם מעסער.

אגב, דאס איז בלויז איינס פון אומצאליגע ביישפילן וואס מיר האבן קענענגעלערנט דורכאויס אונזער באזוך, ווי די כשרות-סטאנדארטן זענען אוועקגעשטעלט חומרות איבער חומרות צו פארזיכערן די כשרות הבשר אויפ'ן העכסטן שטאפל.

מיר האבן דאן געפרעגט פון הגאון רבי יואל יצחק אויב מען קען דא מקיים זיין די מצוה פון כיסוי הדם. ער האט אונז געזאגט אז די פראגע דארפן מיר פרעגן פון איינעם פון די שוחטים, ווייל די מצוה געהער פאר דעם שוחט, עס איז זיין מצוה, און נאר ער קען געבן רשות פאר איינעם צו מאכן כיסוי הדם.



1. די טריפה'נע עופות ווערן געלייגט באזונדער גרייט צו פארקויפט ווערן פאר דער בריייטער גאס

2. הגאון רבי יואל יצחק שטערן שליט"א דומ"ץ דינוב ק"י וחבר בי"ד"צ מערכת הכשרות שע"י התאחדות הרבנים ביי בדיקת סכינים

3. ביים מיטהאלטן די בדיקת בוקא דאטמא





די בדיקה ווערט דורכגעפירט דורכ'ן שוחט, און יעדע האלבע שעה גייט באזונדער ארום דער בודק סכינים בודק צו זיין די מעסערס

וועז מיר זענען אנגעקומען צו אונזער נייעם ידיד רבי שלמה אלימלך האבן מיר אים גענפרעגט אויב ער וואלט אונז ערלויבט צו מאכן כיסוי הדם, און ווי ערוואַרטעט האט ער מסכים געווען.

זענדיג אז מיר גרייטן זיך מקיים צו זיין די מצוה האט רבי יואל יצחק אונז מודיע גווען אז ס'איז דא אויף דעם א ספעציעלע ברכה וואס מען מאכט פאר'ן צודעקן דאס בלוט. ער האט אונז אנגעצייגט אז די ערד האט שוין אויף זיך פון דעם עפר הכיסוי, ווי עס שטייט אין שולחן ערוך אז די מצוה איז אז דאס בלוט זאל זיין צוגעדעקט מיט צוויי כיסויים, עס זאל פארמאגן עפר סיי למטה" אונטער די בלוט, און סיי "למעלה" אז נאכדעם וואס דער בלוט גיסט זיך ארויף אויף די ערד פון אונטן, זאל מען דאס נאכאמאל צודעקן מיט עפר.

דער סדר איז טאקע אז איידער מ'הייבט צו שעכטן איז דאס גאנצע שטיבל שוין באדעקט מיט ערד. נאך דער שחיטה, וועז אלע בלוט האט זיך שוין אויסגעגאסן, איז יעדער שוחט מקיים די מצות כיסוי הדם אויף זיין ארט, דורכ'ן צודעקן דעם גאנצן ארום מיט א דיקן שיכט ערד.

מיר האבן גענאכט די ברכה און באדעקט דאס גאנצע בלוט מיט זאמד, און אריינגעכאפט א זעלטענע מצוה צו וואס מען איז נישט זוכה סתם אזוי. א גרויסן דאנק, ר' שלמה אלימלך.

פון דער שחיטה פארן די עופות אריין אין דער "פליקמאשין", א ווילדע מאשין וואו די עופות גייען אריבער אן ערנסטן פראצעדור וועז עס ווערט אראפגעפליקט פון זיי אלע פעדערן און זיי קומען ארויס פון דארט נקי מכל.

די מאשין ארבעט אגרעסיוו, יעדער עוף גייט דארט אריבער א גאר ערנסטער באהאנדלונג, און טראץ וואס באמת איז די מאשין נישט אפן פאר דער פובליק האבן מיר זיך דאך איינגעבעטן עס צו קענען אבזערווירן פון אינעווייניג, נאר צו קענען דערנאך חרטה האבן וועז מיר זענען ארויסגעקומען פון דארט באאמאזן מיט בלוט און זייענדיג געצוואונגען אונטערצולויפן טראפנדע בלוט און פליענדיגע פעדערן פון פריש-געשאכטענע עופות נאר עס צו קענען מאכן ארויס פון דער מאשין.

די מאשין מאכט א הויך געדודעה, די מאשינען ארבעטן אקטיוו, און יעדער עוף גייט אריין אין דריי באזונדערע פליקמאשינען, וואס פון דארט איז נישט מעגליך ארויסצוקומען מיט פעדערן. וועז







1. א טיפער דיון הלכה צווישן די רבנים שליט"א איבער אן עוף
2. דער טאמבלער בייַ דער ארבעט
3. בייַ אונזער באזונ אינעם פלענט אין באגלייטונג פון די רבנים שליט"א

זיי קומען ארויס פון דארט פארמאגן זיי מער נישט קיין שום פעדערן. עס איז א גאנצער עוף, אבער ריין.

דאס איז עפעס וואס מען וועט נישט טרעפן אין א גויאיש שלאכטהויז, ווייל ביי די גוים טוט מען פשוט איינטונקען די עופות אין שטארק הייס וואסער און אזוי פאלן די פעדערן ארויס גרינג און שנעל. אין א אידישער בית השחיטה דארף מען אבער פליקן די פעדערן, ווייל מען טאר נישט איינטונקען קיין עופות אין הייס וואסער פאר'ן זאלצן. אין די שוואכערע מקומות (אין אמעריקע גלייך נאך דער קריג) איז דאס געווען איינע פון די מערכות, וועלן די שוואכערע שחיטות האבן זיך יא ערלויבט אפצואוואשן די עופות מיט טיילווייז ווארעם וואסער.

מיר האבן א פיל געטון מיט די הענט, און טאקע געשפירט ווי דאס וואסער וואס די פליקמאשין גיט ארויס איז גענצליך קאלט.

בדיקת צומות הגידין

ווי נאר דער עוף קומט ארויס פון דער פליקמאשין פארט עס צו דער ערשטער בדיקה, און די ערשטע בדיקה איז אויף די "צומות הגידין", וואס מען איז בודק וועלן דער עוף איז נאך באהאפטן צו זיינע פיס, עפעס וואס ווערט דערנאך אוועקגעשניטן.

די רבנים זענען אונז מסביר אז ביז עטליכע יאר צוריק איז דער חשש צומת הגידין נישט מצוי געווען אין חוץ לארץ, אבער די לעצטע פאר האט זיך פארשפרייט א ווירוס וואס האט געשאפן טריפות ביי די צומת הגידין (אן אדער ביים עק פון דער פולקע), וואס האט געברענגט א שטארקע אויפוואכונג ביי אידן יראים ושלמים יא צו זיין נזהר אין דעם און דאס יא בודק צו זיין כראוי.

מיט עטליכע יאר צוריק איז געווען אן ערנסטע שערוריה ארום דער טעמע, וועלן נישט יעדער האט געוואלט אננעמען אז די פארשפרייטונג פון דעם פראבלעם איז געגנג ערנסט אז מען זאל עס דארפן בודק זיין, אבער אין דעם בית השחיטה המהודרת אין קרית יואל, און דאס זעלבע אין דעם "מסורה" בית השחיטה, האבן די רבנים שליט"א איינגעשטעלט א געהעריגן סדר בודק צו זיין די צומות הגידין דורכ'ן אויפשניידן יעדן עוף ביי די פיס און בודק זיין צי ס'האט נישט עפעס א ריעותא אין די אדערן.

> פון דארט גייט דאס פלייש אריבער צו דער בדיקה אויף די אינערליכע אברים, וואו אלע אברים ווערן ארויסגעצויגן דורך א מאשין

דער סדר איז אז די עופות ווערן ארויפגעשטעלט אויפ'ן ליין דורכפארנדיג די אויגן און די הענט פון די בודקים. צוערשט וועט אן ארבעטער אויפשניידן דאס פיסל, אז דער משגיח זאל קענען גרינג בודק זיין, און וועלן עס קומט אן צום בודק וועט דער בודק אריינשטעקן דעם פינגער און אויסציען אלע אדערן צו פארזיכערן אז עס איז נישט אפגעהאקט, און בנוסף לזה וועט זיך עס צעשפרייטן ביז ס'וועלן אים אלעס אפן, און ער טוט דאס אונטערזוכן אויך פון יעדער פארפוילטקייט, אויפגעבלאזנקייט, אנגעזאמלט בלוט, אדער הארטקייט. אויב האט דאס איינע פון די זאכן וואלפט ער דאס גלייך אריין אינעם קאסטן וואס איז מיוחד פאר טריפות, און די ריינע עופות פארן ווייטער אויפ'ן ליין.

עס איז געווען גאר אינטערעסאנט צו באטראכטן וויאזוי די בודקים ארבעטן מיט אן אויסטערלישער שנעלקייט און מומחיות. יעדער עוף ווערט אונטערגעזוכט, עופות ווערן אראפגענומען און פארן אוועק, און מיר האבן מיט די אייגענע אויגן געזען עטליכע עופות וואס זענען געווען צעריסן ביי די צומות הגידין, עכטע טריפות.

מיר האבן אנגעפרעגט ביי איינעם פון די בודקים אין "מסורה" וויאזוי עס קען זיין אז נישט יעדער איז עס בודק, וועלן מען זעט קלאר אז מען טרעפט טריפות, האבן זיי מסביר געווען אז לויט דעם פראצענט טריפות וואס מען טרעפט לאזט זיך דן זיין אז אפשר איז עס נישט קיין מיעוט המצוי, און לויט דער הלכה אין שולחן ערוך, אויב עס איז נישט א מיעוט המצוי, איז מען אין רוב פעלער וואלשיינליך נישט מחויב בודק צו זיין מעיקר הדין. אבער איבריג צו זאגן אז די גאר מהודר'דיגע שחיטות, ווי "קרית יואל" און "מסורה", וועלן נישט נעמען קיין היתרים וועלן עס קומט צו דעם העכסטן סטאנדארט פון כשרות הבשר, און יעדער אייניגער עוף וועט ווערן אונטערגעזוכט.

מיר האבן אנגעפרעגט איבער די שמועות וואס זענען געווען ביי יענער מערכה אז עס וועלן זיך וועלכע סארטן עופות מען קויפט און אז עופות וואס זענען מער געזונט האבן וויניגער צומות הגידין. די בודקים האבן עס גענצליך אוועקגעמאכט און אונז דערציילט אז פילע תלמידי חכמים ומורי הוראה האבן גרינטליך דורכגעטון די סוגיא און נישט געטראפן קיין שום חילוק צווישן די עופות פון סיי וועלכע פארמס, און אנגעוויזן אז "מסורה" נעמט די סאמע בעסטע און געזינטסטע עופות וואס זענען נאר דא צו באקומען.

די בדיקה אויף די אינערליכע אברים

נאך וואס די עופות זענען אריבער דער בדיקה אויף די צומות הגידין גייען זיי אריין אין דעם קומענדיגן גרויסן צימער, וואס אין דעם צימער פארברענגען די עופות ביז נאכ'ן זאלצן, וואס דאן פארן זיי אריין אין דער קומענדיגער אפטיילונג.

די עופות גייען שטאַטערהייט אויף דער ליניע אריין אין דעם צימער, און די ערשטע בדיקה וואס זיי גייען אריבער איז דורך דער יו-עס-די-עי אגענטור. עס שטייען דארט א ריי דאקטוירים וואס זענען דארט מטעם דער רעגירונג, און זוכן אונטער יעדן איינציגן עוף זיכער צו מאכן אז עס איז געזונט צו עסן. זיי קוקן אויף דעם קאליר און געווירסע אנדערע חלקים אויף וואס זיי האבן זיך זייערע סימנים, און אן עוף וואס גלעפלט זיי נישט וועלן זיי נישט טראכטן קיין צוויי פארן'ן אראפנעמען פון דער ליניע.

אן אינטערעסאנטע נקודה הערן מיר דא, וועלן וועער עס האט מיטגעהאלטן איז די לעצטע תקופה געווארן א שטיקל געטוועכץ מיט פלעקן וואס מען טרעפט אויף די לעבעה. ביי דער יו-עס-די-עי איז אן עוף וואס האט פלעקן אויף די לעבער נישט קיין פראבלעם, אבער די לעבער זעלבסט זענען יא, און לגבי כשרות וועלן זיך ווי גרויס און ווי שטארק די פלעקן זענען. איז אבער דא אנטשטאנען א נייער פראבלעם, ווייל וועלן דער דאקטער טרעפט זיך אן מיט א לעבערל וואס האט קליינע פלעקן און ער שניידט אראפ די לעבער און וואַרפט עס אוועק וועט עס שוין נישט אנקומען צום בודק מומחה וואס זאל קענען געהעריג בודק זיין די לעבעה, און מען וועט נישט קענען פעסטשטעלן צי דער עוף איז באמת כשר אדער נישט.

דעריבער, הגם אז עס לאזט זיך דן זיין אז געווענליך איז דאס נישט קיין שאלה, איז צוגעשטעלט געווארן א ספעציעלער ארבעטער ביי די דאקטוירים, און יעדער עוף וואס דער דאקטער פארשניידט א שטיקל פון די לעבער וועלן דער עוף אראפגענומען פון דעם ליין און גייט אריין אין דער רויטער טריפות-קאנע.

אלזא, דאס איז נאך א חומרא ביי דער אפטיילונג.

פון דארט גייט דאס פלייש אריבער צו דער בדיקה אויף די אינערליכע אברים, וואו אלע אברים ווערן ארויסגעצויגן דורך א מאשין, עס שטייען א ריי בודקים וואס זייערע הענט ארבעטן אזוי פלינק און געניט אז עס איז שווער צו האלטן חשבון, און זיי פירן דורך א ריי בדיקות. נאר מיט דער הילף פון די חשוב'ע רבנים שליט"א האבן מיר געקענט האלטן חשבון אויף די בדיקות וואס זיי פירן דורך פארנט פון אונזערע אויגן.

די רבנים האבן אויסגעשמועסט פאר אונז אז מ'דארף בודק זיין די קישקעס צי ס'איז נישט דארט געלעכערט, ווייל אויב יא איז עס טריפה. דאהי איז דער סדר אז מען איז בודק יעדן איינציגן עוף איבער דעם חשש, און אויב טרעפט מען אין דער קישקע סיי וואספארא פארפוילטקייט אדער בלעזל נעמט מען דאס ארא֗פ. מ'וואַרפט דאס אבער נישט גלייך אוועק, נאר יעדער עוף וואס האט א שאלה'דיגע קישקע איז מען מער גרינטליך בודק דורך א צווייטן וואס איז ממונה אויף דעם.

אויסער דעם איז מען בודק די לונגען יעדן אנפאנג טאג אויב עס האט נישט עפעס א חשש. ביי די לונגען מאכט זיך געווענליך זייער ווייניג שאלות, און רוב דערפון האבן

נישט קיין שאלות. אויב מאכט זיך שאלות אנפאנג פון א 'לאט' וועט מען בודק זיין אלע לונגען, און אז נישט וועט מען בלויז א בליק טון דערויף.

די בוקא דאטמא

גייענדיג ווייטער קומען מיר אן צו דער בדיקה פון דער בוקא דאטמא, נאך א בדיקה וואס איז איינגעפירט געווארן אין קרית יואל און איז אדאפטירט געווארן דורך "מסורה".

די בדיקה גייט צו אז מ'איז בודק יעדן עוף ביים שפיץ ביין פון דעם קוליות וואס איז באהאפטן צום שפיץ פונעם "באדעם-בריידל", וואס דאס איז די באלאנס-קראפט פונעם עוף. אויב איז דער לאנגער ביין אוועקגערוקט פונעם בריידל ביין און די אדערן זענען אפגעריסן, איז דאס טריפה מן התורה.

ר' ישי שליט"א זאגט אונז אז דער רמ"א פסקנ'ט אז ווי באלד מיר זענען נישט היינט בקי איבער'ן גדר פון אפגעריסן, דערי'בער, איינמאל ס'איז אפגעדרוקט, אפילו אויב די אדערן זענען נישט אפגעריסן, איז דאס שוין טריפה.

אזיווי ביי די לונגען פלעגט אויך ביי דער בוקא דאטמא זיין די מציאות אז מ'האט כמעט נישט געטראפן קיין ריעותא דערין, עס איז געווען ממש נאר א מיעוט, און דעריבער האט מען דאס כמעט נישט בודק געווען. אבער נאכדעם וואס עס האט זיך היפש פארמערט די עופות וואס האבן געהאט שאלה'דיגע בוקא דאטמא'ס האט מען אין קרית יואל אנגעהויבן בודק צו זיין יעדן איינציגן עוף, און ווי אלע חומרות וואס זענען איינגעפירט געווארן אין קרית יואל איז דאס אויך אריינגעבראנגט געווארן אין "מסורה".

די בודקים באזיצן א ספעציעלע מומחיות דאס בודק צו זיין אויב דער ביין איז טאקע נאך געווען צעבראכן ווען דער עוף האט געלעבט, אדער אפשר האט דאס נאך פאסירט בעת דער עוף איז דורך די פליקמאשינען שוין נאך דער שחיטה, וואס דאן ווערט עס נישט טריפה. אויב זעט מען אז דאס פלאץ פון דעם וואונד איז שוואַרץ, באדייט דאס קלאר אז דער וואונד איז נאך דארט פון פריער, נאך פון ווען דער עוף האט געלעבט, און מ'ווארפט דאס אוועק.

רבי יואל יצחק שליט"א זאגט אונז אז עס קומען צומאל אריין שאלות אז מען האלט אינמיטן עסן נאכטמאל און מען זעט אז א ביין איז ארויסגערוקט פון פלאץ און מען ווערט באזארגט. איינער האט געלערנט וואס דאס פלייש פאר א דריי-פערטל שעה. דאס איז אזוי ווייל אין אנהייב האט צומאל פאסירט אז טייל שטיקלעך האבן זיך ארויסגעשטעקט פונעם וואאסער און בלויז א שטיקל האט זיך געשוווענקט, איז כדי זיכער צו מאכן אז אלעס איז טאקע געווען אונטער'ן וואסער פאר א פולער האלבער שעה האט מען צוגעלייגט צו דער צייט.

דאס אפשוועזנקען (הדחה) נאכ'ן וווייקן איז א גרויסער מדובר אין די ספרי שאלות ותשובות, צי עס פעלט אויס אפצושוועזנקען פון דעם וואאסער אין וואס עס האט זיך געווייקט, ווייל היות דאס דארף ארויסצונעמען דאס איבערגעבליבענע בלוט איז עס לויט טייל פוסקים בלוטיג טיש (וואס איז אויך שיף) אויף וואס ס'ליגט במשך א שעה מיט א פערטל. דאס פלייש דארף ליגן פאר א שעה אין דער זאלץ און כדי נישט צוצוקומען צו קיין ספיקות לאזט מען עס פאר א שעה מיט א פערטל.

די סיבה דערצו איז ווי די הלכה פארלאנגט אז די מליחה דארף זיין אויף א כלי שאינו מנוקב, און לכתחילה לייגט מען דאס נישט אויף אזא כלי אפילו אויף א קורצער צייט.

די זאלץ מיט וואס מען באניצט זיך איז די מהודר'דיגע "שטיין זאלץ". שטיין זאלץ איז אלע יארן גרויזן די זאלץ וואס מען האט גענוצט צו זאלצן פלייש, נאר מיט דער צייט איז זי גרוואַרן א טייערער ארטיקל און איז גרוואַרן שווער צו באקומען, און פיל האבן טאקע געטוישט צו ים-זאלץ.

מיט צענדליגער יארן צוריק האט די קרית יואל'ער בית השחיטה אריינגעלייגט כוחות און געלט אהערצושטעלן אז מען זאל קענען באקומען פון דעם זאל. די זאלץ איז אסאך א שטארקערע זאלץ, מיט אסאך מער עפעקטיוויקייט ווי די זאלץ וואס מען האט גענוצט ביז דאן, און האט בשעתו אנגעמאכט א שטורעם אין דער כשרות-וועלט, זיינענדיג א שטארקער הידור אין כשרות הבשה.

שטיין זאלץ איז אריגינעלע זאלץ, נישט זאלץ וואס איז שוין פראצעסירט גרוואַרן, וואס פארלירט פון דער אריגינעלער וועזנטלעכן טעם. דאס איז דער סיבה פארוואס מען באניצט אים נישט פאר פלייש, ווייל ער האט נישט קיין טעם, אבער ער האט נאך אלע זיינע מינעראלן, אזוי אז ווען מען לייגט אים אויף פלייש, ציט ער ארויס אלע מינעראלן פון פלייש, אזוי אז דאס פלייש ווערט נישט אזוי זאלציג.

דער מליחה-פראצעדור

דאס פלייש פאלט דאן אריין אין א גרויסן טאנק, וואו ס'וויקט זיך פאר בערך א דריי-פערטל שעה, דורכדעם ווערט דאס פלייש וויך און גרעריניגט פון דם בעיין דערויף, דערנאך שוועזנקט מען דאס אפ און ס'איז אצינד גרייט צום זאלצן.

די רבנים שליט"א זענען אונז מסביר אז די סיבה דערצו איז ווייל דער בית יוסף ברענגט פון די ראשונים זעקס טעמים פאר דער הדחה הראשונה, און דער רמ"א פסקנ'ט טאקע הלכה למעשה אז מ'זאל וווייקן דאס פלייש פאר א האלבער שעה און מ'זאל עס דערנאך גוט אפשוועזנקען מיט דעם גווייקטן וואאסער.

ווי געשריבן איז מען דא מחמיר און מען הלכות טריפות און ער וווייסט פון אזא הלכה און רופט פרעגן, וועט ער ענטפערן אז אויב עס קומט פון קרית יואל אדער מסורה איז נישטא וואס זיך צו זארגן און עס איז זיכער גשפען נאכ'ן שעכטן, ווייל מען איז דאך בודק יעדן איינציגן עוף באזונדער.

דער דיין שליט"א האט ארויסגענומען איינעם פון די טריפה'נע עופות און אונז געצייגט ווי עס איז רויט-שווארץ און גדעכט-געשוואלן ארום דעם ביין, וואס איז א סימן אז עס איז מעגליך צעבראכן גוואָרן פאר דער שחיטה, עפעס וואס קען פאסירן וועז מען לייגט זיי אריין אין די קעסטלעך. דאן האבן מיר גענזען ווי דער בודק באקוקט אן עוף און לאזט עס ווייטער גיין. דער דיין האט עס אראפגענומען און געצייגט אז דער עוף האט טאקע אן אוועקגערוקטן ביין, אבער עס איז גענצליך, שיין און גלאט, דאס פלייש ארום איז פרישׁ, און עס איז זייער קלאר אז עס האט פאסירט ערשט נאך דער שחיטה.

נאך דער בדיקה ווערן די לעבערלעך אוועקגעשניטן, זיי ווערן אוועקגעלייגט מיט אן אנגעצייכנטן דאטום און זייגער, כדי מען זאל עס קענען בראטן אין די ערשטע דריי טעג, ווי עס איז די הלכה, צוליב וואס די לעבערלעך גיינען נישט צום זאלצן.

איינמאל די לעבערלעך זענען אראפגעשניטן ווערן אלע אינערליכע אברים ארויסגענומען דורך א מאשין, און עס גייט דורך דעם פראצעדור ווען מען מאכט זיכער אז עס בלייבט נישט קיין אנגעזאמלט בלוט איידער'ן זאלצן. דאן שטייגן עטליכע ארבעטער און מאכן זיכער אז עס איז טאקע ריין, און דאן גייט מען צו צום זאלצן.

דער מליחה-פראצעדור

דאס פלייש פאלט דאן אריין אין א גרויסן טאנק, ווען ס'וויקט זיך פאר בערך א דריי-פערטל שעה, דורכדעם ווערט דאס פלייש וויך און גרעריניגט פון דם בעיין דערויף, דערנאך שוועזנקט מען דאס אפ און ס'איז אצינד גרייט צום זאלצן.

די רבנים שליט"א זענען אונז מסביר אז די סיבה דערצו איז ווייל דער בית יוסף ברענגט פון די ראשונים זעקס טעמים פאר דער הדחה הראשונה, און דער רמ"א פסקנ'ט טאקע הלכה למעשה אז מ'זאל וווייקן דאס פלייש פאר א האלבער שעה און מ'זאל עס דערנאך גוט אפשוועזנקען מיט דעם גווייקטן וואאסער.

ווי געשריבן איז מען דא מחמיר און מען וואאסער. למעשה, בכדי יוצא צו זיין אלע שיטות איז מען מחמיר גוט אפצושוועזנקען דאס פלייש סיי פאר דער שרי', און אויך נאך דער שרי' שוועזנקט מען עס אפ. אזוי איז מען יוצא אלע שיטות.

נאך דער הדחה גליטשט זיך דאס פלייש אויטאמאטיש אראפ צו א גיגאנטישער קאנע מיט מערערע לעכער, וואס שאקלט גוט אפ דאס פלייש און מאכט אז דאס וואאסער זאל אפרינען. נאכדעם פאלט עס אראפ אויף א לעכערידן טיש וואס וויבערירט און ענדיגט צו דעם וואאסער-אראפפאל, און פון דארט גייט עס צום זאלצן.

דאס אלעס איז נאכצוקומען דעם פסק הרמ"א אז מ'זאל וואַרטן אביסל נאך דער הדחה, אז דאס וואאסער זאל אראפטראפן, בכדי די זאלץ זאל נישט צעלאזט ווערן

דאס פלייש פאלט
דאן אריין אין א
גרויסן טאנק, וואו
ס'וויקט זיך פאר
בערך א דריי-פערטל
שעה, דורכדעם ווערט
דאס פלייש וויך און
גרעריניגט פון דם
בעין דערויף


1


2


3

1. יעדע עוף ווערט גוט באזאלצן פון אלע זייטן
2. די זאלצערס ביי דער ארבעט
3. די פלייש פארט שטייטליך ארויף פאר א שעה מיט א פערטל וועז עס ליגט אינעם זאלץ



1 א "וואקיום פעקד" הינדל

2. די פלייש ווערט סארטירט צעטיילט גרייט צו איינפאקן

3. כ"ק אדמו"ר מסאטמאר שליט"א ביים באטראכטן די מהודר'דיגע "שטיין זאלץ"

4. די פלייש ווערט סאטירט דורך ראבאטישע מאשינען







שארפקייט, און הרה"ק מסאטמאר זי"ע האט שטארק מדקדק געווען אז מען זאל זיך דווקא באנוצן דערמיט, און דווקא רויע זאלץ און נישט פראצעסירטע, ווייל דאס איז עכטע זאלץ וואס ציט ענגעלעך ארויס יעדן טראפ בלוט.

עס איז נאך היינט אסאך טייערער ווי געהעריגע זאלץ, און דאס איז די סיבה פארוואס עס ווערט נישט באניצט איבעראל, אבער איבריג צו זאגן אז אין "מסורה" איז דאס נישט קיין אפהאלט, פונקט ווי אלע אנדערע הידורים.

נאכ'ן זאלצן פאלט דאס פלייש אראפ פון טיש מיט א שטארקער קראפט (דורכדעם פאלט אראפ אסאך זאלץ), פון דארט גייט עס צו א גרויסן לעכעריגן פאס וואו דאס פלייש דרייט זיך ביז ס'שאקלט אפ אלע זאלץ דערפון. פון דארט גייט דאס פלייש אריין אין א שאכטל וואו ס'ווערט אפגעשוועמט מיט א גרויסער וואסער-קראפט דורך עטליכע רערן וואס שפריצן דערויף. דאס איז דער ניפוי.

פון דארט פאלט דאס פלייש אריין צו א כלי פול מיט וואסער (דאס וואסער טוישט זיך אגאנצע צייט. ס'פליסט כסדר אריין וואסער דורכ'ן לאך, און דאס אלטע פליסט ארויס, צו פארזיכערן אז דאס וואסער אליין ווערט נישט זייער זאלציג), וואו דאס פלייש ווערט געשוועמט. פון דארט גייט עס צו א צווייטער כלי, דאן צו א דריטן, און אצינד איז דאס בשר כשר ראוי לאכילה!

דאס איז, אגב, נאך א שיינע חומרא דא, ווען מען האט סיי א ניפוי, און עקסטער דריי הדחות, ווי די אחרונים וואס זענען יא מחמיר אז מען זאל האבן דריי הדחות חוץ פון דעם ניפוי.

(ס'איז פארהאן נאך א שלב, ווען ס'ווערט געווייקט אין קאלט וואסער אין א "טשילער", אבער ס'האט נישט קיין שייכות צום חלק הכשרות, דאס ווערט פארלאנגט מטעם די יו-עס-די-עי פארשריפטן, אז ס'זאל זיך צום סוף ווייקן אין וואסער פון 35 דעגרי.)

יעדער שוחט פארמאגט א פריוואטן רואיגן צימער וואו ער שלאפט ביינאכט. ממש א פריוואטער צימער ווי אין א האטעל

די פענקעדזשינג אפטיילונג

נאך אונזער לענגערן באזוך אין דעם גאנצן בית השחיטה מיט אלע אפטיילונגען זענען מיר אנגעקומען צו דער פעקעדזשינג אפטיילונג.

די פעקעדזשינג אפטיילונג איז ווי א פירמע פאר זיך, מיט צענדליגער ארבעטער אויסגעשפרייט איבער דער גאנצער אפטיילונג, און די גרעסטע מערהייט פון דער ארבעט ווערט געטון דורך ראבאטישע מאשינען וואס אפערירן אויפ'ן ארט.

עס איז גאר אינטערעסאנט צו באטראכטן וויאזוי די עופות קומען אריין גאנצערהייט. טייל ווערן פארפאקט אזוי און אפגעשיקט צו געשעפטן אדער קאסטומערס וואס פארלאנגען עס אויף אזא פארנעם, אבער א מערהייט פון די עופות פארן ווייטער און די ראבאטן צעטיילן די עופות, ווען יעדער חלק עוף ווערט געשיקט אין אן אנדערער ריכטונג: די פיס, דער בייליק, דער פליגל, די ביינער, און די איבריגע זייטיגע חלקים מיט וואס עס ווערט געמאכט סאלאמי און ענליכע סארטן פלייש.

אין דער פעקעדזשינג אפטיילונג איז אסאך קעלטער ווי אין דער גאנצער בית שחיטה, און דאס פלייש ווערט פארפאקט אין שאכטלעך און צוגעגרייט צו ווערן אפגעשיקט צו פלייש געשעפטן איבער גרעיטאר ניו יארק.

די פעקלעך פלייש ווערן פארמאכט מיט א חותם כשרות, א פלאמבע מיט'ן "מסורה התאחדות" סימבאל, און אזוי ווערט עס איינגעלייגט אין א שאכטל וואס ווערט פארקלעבט מיט נאך א חותם וואס איז נישט מעגליך צו פעלשן, אזוי אז די גוים זאלן חס ושלום נישט קענען עפענען אדער טוישן וכדומה.

דער פלענט פארמאגט עטליכע גרויסע פריזערס וואו עס ווערט געהאלטן דאס פלייש ביז עס ווערט ארויסגעשיקט פון דעם קאמפלעקס. דער פריזער ווערט פארשלאסן מיט א שלאס וואס נאר דער משגיח האט דערצו צוטריט, און אזוי ווערט פארזיכערט אז דאס פלייש ווערט נישט צוגעריכט.

מיר האבן באמערקט די באזונדערע פריזערס פאר די טריפות. דאס טריפה'נע פלייש ווערט גאנצע צייט געהאלטן אפגעזונדערט אז ס'זאל זיך נישט חלילה אויסמישן.

עס איז געווען אינטערעסאנט צו באטראכטן וויאזוי די פליישן ווערן איינגעפאקט אויף אלע סארטן אופנים, נאר עטליכע שעה צוריק האט מען דא אריינגעברענגט לעבעדיגע עופות, און שוין, דא זענען זיי, גרייט צו פארקויפט ווערן אין געשעפט.

א גן עדן פאר די שוחטים

וועגן מיר האבן פארענדיגט אונזער באזוך אין דער פעקעדזשינג דעפארטמענט האט מען ענדליך געקענט אויסטון די באפאנצערטע קליידער, זיך אפריניגן פון דעם בלוט וואס האט באווייזן אריבערצוגיין די קליידער, און ענדליך זענען מיר אויף דער פריי.

מיר האבן גענוואוסט אז מיר האבן נאך איין אדרעס פאר מיר גייען אהיים, און דאס איז יענער גן עדן התחתון איבער וואס די שוחטים האבן גערעדט איינעם שוחטים-צימער פאר מיר זענען אריין צו דער שחיטה, און מיר האבן זיך ארויסגעלאזט אויפ'ן וועג אהין.

אינעם קאמפלעקס געפינט זיך א גענצליך אפגעזונדערטער ווינקל פאר די שוחטים, וואס איז גארנישט אנדערש ווי די שוחטים האבן עס באצייכנט: א גן עדן פאר די שוחטים.

יעדער שוחט פארמאגט א פריוואטן רואיגן צימער וואו ער שלאפט ביינאכט, וואו ער קען זיך אראפלייגן נאכמיטאג, אדער סיי ווען ער האט א הפסקה. ממש א פריוואטער צימער ווי אין א האטעל. ווען מיר שרייבן דאס וואלט ווערט האטעל איז עס נישט נאר אויף דער פריוואטקייט, נאר אויך אויף דעם גאר הויכן סטאנדארט וויאזוי עס איז צוגעשטעלט געווארן. עס איז באמת רייך צוגעשטעלט.

די שכונה פאר די שוחטים נעמט אויך אריין א הערליכן רחבות'דיגן בית המדרש, א לופטיג פלאץ מיט אלע צוגעהער צו קענען לערנען מיט הרחבת הדעת, הערליכע טישן און א ליכטיגן היכל. קיינער וואס וואלט דאס באזוכט וואלט נישט געקלערט אז עס איז א בית המדרש פאר שוחטים, עס קוקט ליבערשט אויס ווי א שיינער בית המדרש אין א רייכער געגענט.

עס פארמאגט גאר אסאך ספרי קודש, אנגעהויבן פון אלע סארטן חסידישע ספרים, און אפילו מערערע היסטאריע ספרים. עס איז אונז געווען א חידוש צו

באמערקן אז דער נייער הערליכער סעט ספרי "ומשה היה רועה", תולדות פון הרה"ק בעל ברך משה מסאטמאר זצ"ל, וואס איז פון פריש איבערגעדרוקט געווארן צו דער יעצטיגער יומא דהילולא קדישא איז אויך דארט געווען.

אויף די טישן זענען באמערקט געווארן עטליכע עקזעמפלארן פון די קליינע שמלה חדשה'ס, וואס זענען געדרוקט און נתנדב געווארן ספעציעל פאר די שוחטים פון "מסורה", דורך ר' חיים הערש אבערלענדער, געבנדיג דערמיט נאך א געלעגנהייט גרינגער צו מאכן פאר די שוחטים צו חזר'ן די הלכות על הסדה.

אויף דעם זעלבן שטאק פון בית המדרש געפינט זיך אויך די הערליכע מקוה, און דערנאך גייט מען אריין אינעם עסזאל.

דער עסזאל איז גארנישט הינטערשטעליג פון דעם גאנצן גן עדן התחתון וואס איז דארט צוגעשטעלט פאר די שוחטים. עס פארמאגט א הערליכע קיך, א מילכיגע און פליישיגע, און די פרידזשידערס זענען אנגעפילט ממש מכל טוב וטוב.

אריינקומענדיג אינעם עסזאל האבן מיר געפונען א גרופע שוחטים און בודקים וואס האבן יעצט געהאט זייער הפסקה נאכ'ן טועם זיין פון געשמאקן טשאלנט און קוגל, וואס לויט ווי מיר הערן איז עס אהערגעשטעלט געווארן דורך איינעם פון די שוחטים וואס האט די אויפגאבע צו שטיין על המשמר שלא יחסר המזג (פארשטייט זיך אויף די קאסטן פון "מסורה"). נישט אנדערש איז די געשיכטע מיט די געשמאקע גוט גזוזאלצענע פאפקארן וואס איז דארט געליגן אויפ'ן טיש.

די אנוועזנדע האבן אונז דערציילט אז עס ווערט טעגליך צוגעשטעלט פאר די אנגעשטעלטע געשמאקע און זאפטיגע סעודות, מיט א בריטקייט, אבער עס ווערט אויך צוגעשטעלט די מעגליכקייט צו קענען אליין אהערשטעלן געשמאקע מאכלים, און ווען איינער פון די שוחטים איז אין דער גוסטע וועט ער אהערשטעלן א געשמאקן קוגל אדער א פיינעם טשאלנט.

מיר האבן עטוואס טועם געווען פון די מאכלים, און עס שיינט אז חוץ פון דעם וואס זיי פארשטייען צו שעכטן קענען זיי אויך קאכן גוט...

רעדנדיג צו די אנוועזנדע האבן מיר זיי פרובירט אויסצופרעגן אויב דער שוחט וואס שטעלט אהער די געשמאקע מאכלים באקומט באזונדער באצאלט, אבער זיי האבן זיך אנטזאגט צו ענטפערן. זעט אויס דאס איז פון די סודות וואס מען קען נישט ארויסגעבן פאר פרעמדע.

זיצנדיג מיט די אנגעשטעלטע אין עסזאל האבן מיר פרובירט ארויסצובאקומען וואס עס זענען די טעמעס וואס מען שמועסט צווישן זיך ביי די אלע הפסקות, און ווי ערווארטעט איז עס פון אלעם, פון לב טהור ביז גיוס און אלעס אינדערמיט. נישט נאר וואס דער עסזאל דערמאנט פון א מלמדים-שטיבל, נאר עס איז אייגנטליך פונקט דאס, א מלמדים-שטיבל. זיי האבן אונז געגעבן א פרייע פאס אז מען קען רעדן איבער אלעס, און נארנישט איז נישט אראפ פון טיש.

נו שוין, אז מען קען רעדן איבער אלעס האבן מיר עס אויספרובירט. דער שמועס איז געווען גאר געשמאק, און דאס געפיל זיצנדיג דארט איז ווי מען זיצט אין א שטיבל אין א היימישן בית המדרש ביים תיקון-טישל. מען זיצט מיט היימישע שוחטים וואס דאווענען, לערנען און שמועסן, אזויווי די אידן וואס זוכן צו עסן "מסורה" פלייש.

אינמיטן דעם געשמאקן שמועס איז דארט ערשינען רבי אברהם משה גראס, און זענדיג דעם אנגייענדן שמועס, ביי יענעם שטאפל שוין א שטיקל דעבאטע, האט ער אונז מסביר געווען אז די סצענע וואס מיר זענען יעצט איז פון די גרעסטע הידורים וואס דער בית השחיטה פארמאגט אין זיך.

ער האט אויסגעשמועסט אז די שוחטים געפינען זיך דארט ווי אינדערהיים, זיי האבן אן אויסטערלישע מנוחת הנפש, סיי אין די פרייע צייטן און סיי ביים שלאפן, א געשמאקע מקוה, א געהעריגע ווארעמע דאווענען, שיעורי תורה, רייכע סעודות, און אויך א געשמאקע סביבה. דאס איז דער בעסטער רעצעפט פאר א גוטער שחיטה, און אז יעדער איינציגער דעטאל וואס מיר זענען דא אינווועסטירט, עפעס וואס קען אויסקוקן ווי סתם גשמיות, איז באמת רוחניות און איז א חלק פון די שטארקע מעלות פון דער שחיטה.

■

אויפ'ן וועג אהיים פון דעם געהויבענעם באזוך זענען די מחשבות פארבליבן אין מסורה...

יעדער איינער עסט פליישׁ, מען איז צוגעוואוינט צו טרעפן דאס שטיקל טשיקען אין טעלער ביי נאכטמאל, מען קויפט עס אין פלייש גשעפט, מיט א גוטער השגחה, און מען עסט. וויניג לייגן צו קאפ וויפל כוחות און ענערגיע עס גייט אריין, וויפל גאלט עס ווערט אינווועסטירט, וויפל שעות על גבי שעות די רבנים, שוחטים און בודקים רייזן, וויפל טעג זיי זענען אוועק פון שטוב, צו קענען צושטעלן דאס מערסט מהודר'דיגע פלייש פאר אידן.

פון היינט און וויייטער וועט דער נאמען "מסורה" טראגן א נייעם באדייט ביי אונז. א שטיקל פלייש פון "מסורה" טוט פרעזענטירן ארבעט פון א ריזיגער פירמע מיט צענדליגער היימישע אידן יראים ושלמים וואס גיבן זיך אפ מיט דעם שטיקל פלייש ביז עס קומט אן צו אונז אינדערהיים, און עס טוט רעפלעקטירן דעם העכסטן סטאנדארט אין כשרות, אן קיין פשרות.

מען זוכט נישט קיין ששים, מען זוכט נישט קיין קולות, און אפילו קולות וואס מען האט לאנגע יארן אקצעפטירט ביים היימישן ציבור עקזיסטירט נישט ביי זיי. דארט וויייסט מען אז אויב קען מען טון עפעס צו מאכן די קוואליטעט פון דעם פלייש אדער פון דער כשרות נאך העכער, וועט עס וועלן איינגעפירט אן קיין צעגערניש, אפגעזען די קאסטן דערפון. ■

זיצנדיג מיט די אנגעשטעלטע אין עסזאל האבן מיר פרובירט ארויסצובאקומען וואס עס זענען די טעמעס וואס מען שמועסט צווישן זיך ביי די אלע הפסקות, און ווי ערווארטעט איז עס פון אלעם, פון לב טהור ביז גיוס און אלעס אינדערמיט. נישט נאר וואס דער עסזאל דערמאנט פון א מלמדים-שטיבל, נאר עס איז אייגנטליך פונקט דאס, א מלמדים-שטיבל. זיי האבן אונז געגעבן א פרייע פאס אז מען קען רעדן איבער אלעס, און נארנישט איז נישט אראפ פון טיש



1. ביי אונזער שמועס מיט איינער פון די חשובע שוחטים, הרב שלמה אלימלך יאקאבאוויטש שליט"א

2. רב מערכת הכשרות הגאון הגדול רבי הלל ווייבערגער שליט"א ביים בודק זיין סכינים בשעת א באזוך אין "מסורה"

3. דער הערליכער בית המדרש איינעם קאמפלעקס מיט וואס די שוחטים אין "מסורה" באנוצן זיך

4. די רבנים שליט"א ביים דן זיין





