

לימודי דעת – תוכנית לימוד השולחן ערוך

# הלכות מליחה

## סימן ס"ט – שעור 1

### מראה מקומות

סימן ס"ט סעיפים א'

פרי מגדים פתיחה ועתה אבוא לפרש

מחבר, רמ"א, ש"ך, ט"ז

חוות דעת ביאורים ס"ק א'



© רשות השימוש בשיעורים היא אישית בלבד לצורך לימודי הקורס ולחזרה ושינון  
אין להשתמש בשיעור זה לשום מטרה אחרת ללא רשות מפורשת מהמו"ל  
- לימודי דעת תכנית הסמיכה שע"י פרחי שושנים 03-6166340 -

## תוכן השיעור:

1. סעיפי השו"ע והרמ"א
2. סוגיית הגמרא בחולין
3. השפעת המלח
4. הדחה ראשונה
5. הנפקא מינא (=הבדלים הלכתיים) בין השיטות
6. הלכה למעשה
7. הדחת הקצב
8. טלפיים
9. הדחה מועטת
10. בשר קפוא
11. מליחה לא רצופה
12. שאלות חזרה

נכתב ע"י הרב דן חנן

נערך ע"י ר' אהרן שנקולבסקי

## הדחה ראשונה

### סימן סט: דיני מליחה והדחה

א. צריך להדיח הבשר קודם מליחה, (ואם הדיחו הטבח אין צריך להדיחו בבית) (טור).  
ואם אחר שהדיח חתך כל נתך לשנים או לשלשה (או שהסיר טלפי הגלים  
לאחר ההדחה) (ארוך כלל י"ז וי"ז) צריך לחזור להדיחם:

הגה: ואם לא עשה כן, הוי כלא הודח כלל (שם). הדחת הבשר לכתחלה, יזהר לשכותו נגד חצי  
שעה ולהדיחו היטב במי השרייה, אבל אם לא שראו רק הדיחו היטב סגי ליה, ואחר כך ימתין  
מעט שיטפטפו המים קודם שימלחנו, שלא ימס המלח מן המים ולא יוליח הדם (הגהות ש"ך  
והגהות אשירי פכ"ה ובארוך כלל א). ונהגו שלא להשתמש בדברים אחרים בכלי ששורין בו בשר.  
ואם נשתהה הבשר בשרייתו מעת לעת, הבשר וגם הכלי אסורין, ועיין לקמן סימן זה. אבל  
פחות מעת לעת אין להקפיד. ואף במקום שנאסר הכלי, מותר לחזור ולשקות בו (בארוך). דין  
בשר שמלח קרח, כיצד נוהגין עם שרייתו (עיין לעיל סימן ס"ח).

## סוגיית הגמרא בחולין

אמר שמואל: אין הבשר יוצא מידי דמו אלא אם כן מולחו יפה ומדיחו יפה יפה,

---

חולין קיג ע"א

---

אתמר רב הונא אמר: מולח ומדיח,

במתניתא תנא: מדיח ומולח ומדיח.

מסבירה הגמרא: ולא פליגי (אין מחלוקת בין דברי רב הונא לבין הברייתא), הא דחלליה בי טבחא  
(רב הונא מדבר על בשר שכבר הודח אצל השוחט), הא דלא חלליה בי טבחא (הברייתא מדברת  
על בשר שלא הודח אצל השוחט).

## השפעת המלח

טרם ניגש להבין את הצורך בהדחה ראשונה, יש צורך לבאר, איך המלח מפליט ומוציא את הדם  
מהבשר? ובכלל, איזו השפעה יש למלח על הבשר?

**החוות דעת<sup>1</sup> מביא את המחלוקת בין הרא"ש לבין שאר פוסקים:**

- א. לדעת הרא"ש, אין דרך מליחה להבליע (להכניס) את הדם לבשר, רק להפליט (להוציא). את הבנתו של הרא"ש בפעולת המלח ניתן לדמות למגנט, שפעולתו הינה חד צדדית, המלח אך ורק שואב את הדם מחוץ לבשר.
- ב. לעומת זאת, שאר הפוסקים סוברים שהמלח מפליט אך גם מבליע את הדם לתוך הבשר. אולם, המלח לא מפליט ומבליע כאחד, אלא שתי הפעולות אפשריות, אחת אחרי השניה (פרטי הדין יובאו בהמשך). החוות דעת<sup>2</sup> מבדיל בין המושג "טבעו של מלח" לבין המושג "רתיחת המלח". מה שהסברנו לעיל מתיחס לטבעו של מלח, ואולם ישנו כלל אחר של "מליח כרותח" [פרטי ענין זה ואורך הזמן הנדרש לתהליך הנ"ל, יילמדו אי"ה בשיעור הנוגע לסימן קה, בהלכות תערובות].

**החוות דעת מציין שלשה הבדלים בין "טבעו של מלח" לבין "מליח כרותח":**

- א. הרא"ש סובר ש"טבעו של מלח" הוא רק להפליט, אבל מדין "מליח כרותח", גם להרא"ש קיימת פעולת הבלעה.
  - ב. מה שנבלע על ידי "טבעו של מלח" (לשאר הפוסקים), אינו יוצא שוב, ואולם מה שנבלע על ידי "מליח כרותח", יתכן ותהא אפשרית שוב להפליטו.
  - ג. מה שנבלע על ידי "טבעו של מלח" (לשאר הפוסקים) נבלע בכל החתיכה, אבל מה שנבלע על ידי "מליח כרותח" מעיקר הדין חודר רק "כדי קליפה" (שהוא הרוחב המינמלי הניתן לקלוף כאחת).
- כעת אנו כבר מוכנים ללמוד את שיטות הראשונים בביאור תפקידה של ההדחה הראשונה, ומתוך כך יובן מה עלול לקרות בלי הדחה זו, כאשר מולחים בשר בלא הדחה ראשונה זו.

## הדחה ראשונה

בפתיחתו להלכות מליחה מציין הפרי מגדים (כסיכום) שש שיטות ראשונים המסבירים את הטעם להדחה ראשונה [הפרמ"ג נמצא בדפי השלחן ערוך, מיד לאחר הלכות מליחה, בד"ה ועתה. במהדורת מכון ירושלים מובא בעמוד סב].

---

<sup>1</sup> מודפס בסוף השולחן ערוך, ומובאים פה דבריו מחלק הביאורים, ס"ק א (בשורה התשיעית), ובהוצאות מכון ירושלים קטע זה מופיע בעמוד ב, בשורה השביעית.

<sup>2</sup> בעמוד הבא, בשורה האחת העשרה [במהדורת מכון ירושלים, בשורה העשרים ושלוש].

**א. הרא"ה**

תפקידה של ההדחה הוא להוריד את הדם שנתייבש על פני הבשר. אם לא יעשה הדחה יש חשש שלאחר שתסתיים פליטת הדם והציר [שהוא הנוזל שנמצא בבשר] שבתוך הבשר, אזי הבשר יבלע את הדם שעל פניו ולא יוצא. אבל בשעת פליטת הדם והציר אינו בולע משום שכל זמן שהמלח מפליט את הדם שבתוך הבשר, הדם שעל פני הבשר לא נבלע בתוך הבשר, ואולם כשתהליך פליטת הדם שבבשר נסתיים, (בסוף שנים עשר או עשרים וארבעה שעות, יש מחלוקת בנושא זה), עלול הדם היבש שעל פני הבשר להיבלע לתוך הבשר.

למעשה, אם לא נאפשר לבשר לשהות זמן מרובה במלחו, לא תהא כל בעיה, הלכך הפרי מגדים מגדיר את ההדחה ראשונה להרא"ה כ"עצה טובה", כדי למנוע את הסיבוכ האפשרי, העלול להיווצר אם נשאיר את הבשר במלחו יותר מי"ב או כ"ד שעות.

**ב. הר"ן**

ההדחה מיועדת לרכך את הבשר שהתייבש על פניו. ההתייבשות שעל פני הבשר מונעת מהמלח להוציא את דמו של הבשר [הערה: הסבר זה הוא לפי הפרי מגדים, אבל לפי הש"ך ומפרשים אחרים דעת הר"ן כדעת היש אומרים שבמרדכי].

**ג. המרדכי**

המרדכי כותב שבלא הדחה ראשונה המלח יתמלא מדם (שעל גבי החתיכה) ולא יהא לו כח להוציא את כל הדם. פעולת ההדחה מפנה את "משטח העבודה" של המלח על גבי הבשר, ונותנת למלח אפשרות לפעול את פעולתו.

**ד. היש אומרים (א) שבמרדכי**

ההדחה מיועדת לרכך את חתיכת הבשר כולה כדי להכין אותה למליחה. בלא ריכוך, לא יצא כל הדם מהבשר, וכדי לאפשר ריכוך דרושה חצי שעה של שרייה במים.

**ה. הסמ"ק (ספר מצוות קטן)**

הדם של פני הבשר נקרא "דם בעין", זאת אומרת, ממשות של דם שעומד לבדו, ולא דם הבלוע בתוך חתיכה. היות ודם בעין יכול להיבלע לתוך חתיכת הבשר על ידי המלח גם בתוך פרק הזמן של המליחה (=תוך שעור מליחה), בשל סיבה זו יש להדיח את הבשר מה"דם בעין" טרם פעולת המליחה.

**ו. הרא"ש**

ההדחה מיועדת לאפשר להמלח להפליט הדם בכח מתוך הבשר.

## הלכות מליחה סימן ס"ט סעיף א' / שיעור 1

בבשר שלא הודח המלח לא מפליט כמות רבה של הדם, הלכך קצת מהדם שיצא מחוץ לבשר עלול לחזור ולהבלע לתוך הבשר (אין מספיק כמות פליטה המונעת ממנו לחזור ולהיבלע בחתיכה).

### הנפקא מינא (=הבדלים הלכתיים) בין השיטות

בהמשך הדברים מציין הפרי מגדים קצת מההבדלים ההלכתיים בין שיטות הראשונים שהוזכרו. להלן מספר דוגמאות (ההבדלים מצויינים להלן בתוך שיטות הראשונים עצמן):

#### הרא"ה

אם הבשר לא הודח וחלפו שתים עשרה או עשרים וארבע שעות מהמליחה, הדם שעל פני הבשר נבלע לתוך הבשר. דם שנבלע במצב כזה לא נפלט על ידי מלח, כי המליחה לא מפליטה דם שנבלע אלא אם נשאר ציר בבשר וממילא החתיכה נאסרת. זה דין הינו חומרא היוצאת משיטת הרא"ה.

לעומת זאת, יש בשיטת הרא"ה גם קולא. זאת במקרה שבשר נמלח ללא הדחה ראשונה וללא הדחה אחרונה, והבשר התבשל לפני שחלפו שתים עשרה או עשרים וארבע שעות. לפי הרא"ה, האיסור היחידי שנמצא הוא הדם שעל פני הבשר, שלא הודח. לכן כאשר מחשבים לראות אם הדם מתבטל בתבשיל, מחשבים כנגד כמות קטנה יחסית של איסור (רק כנגד הדם). לפי שיטות אחרות המסבירות שהמלח לא מוציא כדין את הדם שבבשר בלי הדחה ראשונה, אזי במקרה של ביטול בלי הדחה נצטרך לקחת בחשבון את כל הנפח של הבשר שעדיין מלא דם, כאשר באים לחשב האם האיסור התבטל.

[הערה: נושא הביטול הוא ענין בפני עצמו שידון א"ה בשעורים הבאים. בקצור ההלכה: אם הדבר המותר גדול פי ששים מהדבר האסור, האסור מתבטל, והתערובת מותרת. לכן יש הבדל האם מגדירים את האיסור כדבר קטן ומוגבל לבין מקרה בו מגדירים את האיסור כדבר גדול].

#### הר"ן

שיטת הר"ן הוא דתכלית ההדחה היא לרכך, ולכן שטיפה בלבד לא תהיה מספקת. ואולם מצד שני לשיטה זו אין צורך בריכוך כל הבשר ומספיק בשפשוף היטב (ש"ד ס"ק א'), ולכן אין צורך להשרות את הבשר במים חצי שעה מלאה, כאשר נראה להלן.

החומרא לשיטה זו היא, במקרה שההדחה לא בוצעה היטב ולא הספיקה לרכך את פני הבשר, שאז המליחה לא הועילה כלל. לעומת זאת אם הבשר הודח בצורה מספקת ושוב נחתך מיד לפני המליחה, והמשטח החדש שנחשף בבשר לא הספיק להתקשות, אין צורך לשיטה זו בהדחה נוספת.

## המרדכי

לפי שיטת המרדכי, מאחר ואנו רוצים למנוע מהדם שעל פני הבשר מלהפריע למלח בפעולתו, אזי במקרה שנחתך הבשר אחרי ההדחה הראשונה, יש להחמיר ולבצע עוד הדחה כדי להסיר את הדם שעל המשטח החדש שנחשף בבשר.

אכן, עצם הגדרת ההדחה לשיטתו אינה בהכרח שריית הבשר לזמן ממושך, אלא הדחה קצרה עם שפשוף של הבשר להורדת הדם שעל פני הבשר גם תספק אותנו.

## ה"א שבמרדכי

לפי שיטה זו אנו צריכים שריה המספקת לרכך את כל הבשר, ופחות מחצי שעה לא תפעל פעולת הריכוך. לעומת זאת, לשיטה זו חיתוך נתח הבשר אחרי ההדחה לא מפריע לנו, מאחר ואין אנו חוששים לדם שעל פני הבשר כלל.

## הסמ"ק

לשיטתו, ההדחה באה למנוע בליעה של הדם בעין, שבלא הדחה זו יבלע לתוך הבשר. במקרה והבשר נמלח בלא הדחה, דם זה נבלע בבשר, ולא מועילה לו הדחה ומליחה שנית כלל, והבשר נאסר.

## הרא"ש

לפי שיטת הרא"ש מטרת ההדחה הראשונה היא כדי שיתרכך הבשר מקרישת הדם שעל פניו, כדי לאפשר פליטת כל הדם על ידי המליחה [מומלץ לעיין במעדני יום טוב (המובא בעמוד תחת פירוש הרא"ש) בחולין פרק שמיני, סימן מו, בראש עמוד 390 בש"ס וילנא הרגיל]. בלי הדחה ראשונה זו, לא יהיה כח במלח להפליט את כל הדם ואותו הדם שפירש (עזב את הבשר) חוזר ונבלע בבשר.

על כל פנים, הרא"ש פוסק שם שיש תקנה בהדחה כדין ומליחה נוספת, והדם שנבלע לתוך הבשר מהמליחה הראשונה שנכשלה "יתפוס טרמפ" עם הדם של החתיכה שמעולם לא נפלט, והכל יפלט על ידי המליחה השניה.

## כפי איזה שיטה פוסקים המחבר והרמ"א?

נראה שהמחבר הולך לפי שיטת המרדכי, מאחר ומזכיר רק הדחה ולא שריית הבשר, וכן פסק שאם חתך הנתח לשנים אחר שהדיח צריך לחזור ולהדיח את החתיכות.

הרמ"א מסכים בעיקר הדין עם פסק המחבר אך חושש גם לשאר השיטות לכן מוסיף שלכתחלה יש לשרות את הבשר חצי שעה, שהוא שיטת ה"א במרדכי. ואם אין הפס"מ פוסק כהסמ"ק שהוא גם דעת הסמ"ג ושערי דורא.

## הלכה למעשה

**לשיטת האשכנזים:** נוהגים כשיטת הרמ"א ושורים את הבשר חצי שעה קודם המליחה.

**לשיטת הספרדים:** הרבה נוהגים לכתחלה לנהוג כהרמ"א אבל בשעת הדחק, כגון ערב שבת או לצורך אורחים סומכים על המחבר ומדיחים ומשפשפים את הבשר היטב (עיין ילקוט יוסף חלק ח עמוד רנח, וכף החיים, סט ס"ק יז וס"ק יט).

## הדחת הקצב

**הרמ"א מצטט את הטור:**

"ואם הדיחו הטבח אין לורך להדיחו עור"

שואלים האחרונים: מה החידוש בדין זה?

יש כמה תירוצים באחרונים:

א. **הט"ז** (ס"ק ב') משיב, שהיה מקום לומר שהחידוש הוא שסוג ההדחה אותה ביצעו הקצבים יהני על אף שהם לא השרו את הבשר. ואולם לשיטת הרמ"א הדורש השרייה אי אפשר לומר כן, ולפיכך הוא עונה כי החידוש הוא שאיננו צריכים להדיח שנית את הבשר, אם הדחתו נעשתה ע"י הקצבים. המשב"ז מפרש דבריו כמו הפרישה. **הפרישה** אומר שלומדים מכאן שאין צורך למלוח את הבשר מייד לאחר הדחתו.

ב. **הב"ח** (ס"ק א') אומר שהחידוש הוא שאיננו חוששים שמא לא ביצעו הקצבים הדחה טובה.

ג. **הב"ח** מביא תשובה נוספת, שהחידוש הוא שאיננו חוששים שהבשר נתלכלך שוב מהדם בבית הקצב.

ד. **החוות דעת** (אות ב) אומר שהחידוש הוא שאם ההדחה נעשית בבית המטבחים, כשהבשר עדיין חם, אין צורך בהשרייה.

**הש"ך** (ס"ק ב) כותב שאם אנחנו יודעים שהטבח הדיח את הבשר אפשר לסמוך שהוא הידח כמו שצריך. אכן **הפתחי תשובה** (ס"ק ב) כתב שזה רק אם המנהג של הטבחים הוא לשרות הבשר, אבל אם לאו כן צריך לשרות.



## טלפיים

הרמ"א אומר שאם הטלפיים הוסרו לאחר ההדחה יש צורך בהדחה נוספת. הש"ך (ס"ק ד) מוסיף כי אם הטלפיים לא הוסרו, אזי ההדחה שנעשתה עם הטלפיים המחוברות מספיקה. הש"ך מציין שעדיין יש בעיה שהבשר שבטלפיים נחשב כנמלח בכלי שאינו מנוקב (ומליחה צריכה להיעשות בכלי בעל חורים על מנת שהדם יצא החוצה). הש"ך מסביר שצריך לחדש כאן הדין שההדחה מספיקה אף שבכל אופן מה שבתוך הקליפה אסור, הוא שאם נאמר שההדחה אינה מספיקה למה שבפנים ונמלח צריכים ששים נגד המקום שלא הודח, אמנם כיון שההדחה מספיקה אם נמלח כך אף שהיו ככלי שאינו מנוקב רק אסור מה שבתוך הטלפיים.

## הדחה מועטת

ישנן שלש דרגות בהדחה:

1. הדחה מועטת.

2. הדחה היטב, הכוללת שפשוף.

3. שריית הבשר בתוך המים.

מעיקר הדין אנו חוששים לדם שעל פני הבשר, ולכן לפי המחבר חייבים לכתחילה להדיח את הבשר היטב.

לפי הרמ"א אנו חייבים לכתחלה לשרות את הבשר, כדלהלן:

1. לפי הש"ך (ס"ק ה') הדחה מועטת יכולה להועיל בדיעבד רק אחרי המליחה. אדם השואל לפני המליחה, יש להורות לו לשרות את הבשר. לפי רע"א הדחה מועטת מועיל בדיעבד רק אם הבשר נמלח ונתבשל.

2. הדחה היטב (הכוללת שפשוף – עי' גליון מהרש"א) לפי הש"ך מספיקה בדיעבד גם כאשר השאלה מגיעה לפני המליחה, ואין חייבים לשרות את הבשר. לפי רע"א הדחה היטב מספיקה בדיעבד רק אחרי המליחה.

3. שריה. לכתחילה יש לשרות את הבשר. החכמת אדם (כלל ל' דין ג') כתב דבשעת הדחק ואין מספיק זמן לשרות הבשר חצי שעה יש להדיח ולשפוף הבשר היטב ולהדיח פעם שנית עד שהמים נהיה צלול.

## בשר קפוא

**הש"ך** (ס"ק יא) אומר שבשר קפוא לא ניתן למלוח עד שיפשיר. אם הבשר קופא לפני שיעור-מליחה (משך הזמן בו צריך הבשר להישאר במלח. אי"ה נלמד בשיעורים הבאים שזהו מינימום של 18 דקות) צריך למלחו שנית. אם לא מלחוהו שוב אלא רק השאירו אותו לאחר שהופשר במלח המקורי למשך שיעור מליחה, הבשר מותר בדיעבד.

## מליחה לא רצופה

- א. **הבאר היטב** מביא את **הפרי חדש** הסובר שניתן לצרף את הזמן שהבשר נמלח לפני שקפא עם הזמן שהוא נמלח לאחר שהפשיר.
- ב. אולם, **השפתי דעת** אומר שנראה **מהש"ך** כי לא ניתן לצרף את הזמן שהבשר נמלח לפני שקפא עם הזמן שהוא נמלח לאחר שהפשיר.

## שאלות חזרה:

1. מהן שתי ההשפעות של מלח על בשר, ומהם ההבדלים המעשיים ביניהן?
2. מהן ששת הסיבות להדחה ראשונה?
3. אם נחתך הבשר לאחר ההדחה, האם צריך להדיחו שנית? מהן דעות הראשונים בזה?
4. על פי איזו דעה בראשונים יש להשרות את הבשר במשך חצי שעה?
5. כפי איזו דעה בראשונים סוברים המחבר והרמ"א?
6. מהו החידוש בזה שניתן לסמוך על הדחת הקצב?
7. איזה סוג הדחה יועיל בדיעבד, להש"ך, אפילו אם הבשר לא נמלח?
8. האם יש צורך ב 18 דקות רצופות להמלחת בשר, או שניתן לעשות זאת בשתי פעמים נפרדות שאינן ברצף אחד?

## שאלות על השעורים

❖ למדנו לשיטת הרא"ש שבשר שלא הודח יפליט את דמו ואז שוב יבלע. איך זה מתישב עם דברי החוות דעת שאומר שלפי הרא"ש המלח מטבעו מפליט ולא מבליע?

הדם הנפלט יוצא החוצה מכח טבעו של המלח. הבליעה של הדם בחזרה באה מכח הכלל של "מליח כרותח". הכלל של "כבולעו כך פולטו" לא שייך בזה, מאחר והיא נובעת מטבעו של המלח, ובליעת הדם היא יותר מהירה, מאחר והיא נובעת מהרתיחה של "מליח כרותח".

❖ מדוע הפרי מגדים כותב (בד"ה "ולענין הלכתא") שאפשר שהמחבר סובר כשיטת הר"ן? והרי לכאורה לפי שיטת הר"ן אין צורך להדיח את הבשר שנחתך אחרי ההדחה, מאחר ולשיטת הר"ן כל סיבת ההדחה היא לרכך את פני הבשר, ולעומת זאת המחבר פוסק שבשר שנחתך אחרי ההדחה חייבים להדיח?

הערת השואל נכונה. לכאורה מכח שאלה זו דקדק הפרי מגדים להשתמש בלשון "אפשר", שהוא לשון שיכול להתפרש כאפשרות קלושה שיש עליה קושיות. גם אם נקבל דברים אלו, הכוונה תהיה שהמחבר חושש גם לשיטת הר"ן ולכן צריך שיפשוף, מלבד שיטת המרדכי שמכח שיטתו מצריך המחבר הדחה נוספת לבשר שנחתך. בכל אופן, בפשטות פסק המחבר רק כשיטת המרדכי.

❖ בשר שהושרה למשך חצי שעה כדי לצאת ידי שיטת היש אומרים שבמרדכי, האם הוא עדיין צריך לעבור, לפי הסמ"ק, הדחה ושפשוף (בגלל הדם בעין). ומה יהיה הדין לפי הסמ"ק במקרה כזה אם הבשר נחתך אחרי ההשריה?

אכן, בגלל חשש דם בעין, הקפיד הרמ"א לכתוב: "ולהדיחו היטב במי השרייה", לקיים דברי הסמ"ק. כאשר הבשר נחתך, "דם בעין" נפלט מדוחק הסכין, ולפי הסמ"ק חייבים שוב להדיחו.

❖ בש"ך (ס"ק ג) מובא הר"ן האומר ששוחטים צריכים שלשה סכינים. זאת משום מה?

הר"ן סובר ששוחט צריך שלשה סכינים. אחד בכדי לשחוט את הבהמה, אחד לחתוך הבשר ואחד בכדי לחתוך את החלב. מאחר שהר"ן סובר שלאחר חתוך הבשר אין צורך בהדחה- משום כך אי אפשר להשתמש באותו סכין לכשר וללא כשר.

❖ איני מבין את הסוף של הש"ך (ס"ק י') בקשר לעזיבת הבשר במשך עשרים וארבע שעות. האם לדעתו זה בסדר משום שנוצר טעם גרוע?

יש לנו כלל שטעם הנספג בכלי אינו טוב אחרי עשרים וארבע שעות (אינו בן יומו) לכן, בדיעבד לא יאסור את המזון. אולם לכתחילה אין להשתמש בכלי, זהו משום שחז"ל גזרו לא להשתמש בכלי שאינו בן יומו בכדי שלא יבואו להשתמש בכלי בן יומו.

❖ בשעור 1 למדנו על המחלוקת לגבי שעור מליחה לא רצוף, האם זה רק אם הבשר הוקפא בין לבין או שזה שיק גם לגבי מליחה בשני זמנים שונים במשך היום?

שאלתך מתחלקת אם הבשר הודח לפני סוף שעור מליחה. השאלה תהיה האם יש למלוח את הבשר למשך שעור מליחה מחודש או שאפשר לצרף את המליחה הראשונה, התשובה היא שזו אותה המחלוקת, מפני שהסיבות המובאות על ידי האחרונים על בשר שקפא תקפות גם במקרה הזה. "בפרי חדש" מובא שהקפאה אינה מבטלת את הדם שכבר יצא ולכן ברור שבמקרה שלנו הדם שיצא אינו בטל. לפי אלה האומרים שאי אפשר לצרף את זמן המליחה כאשר באמצע הבשר קפא- זהו משום שהחמום של המלח מתבטל ויש להתחיל מהתחלה. במקרה שלנו גם כן יש להתחיל מההתחלה.

