

בעזה"ת

מדריך לכשרות

כולל ידיעות, דיונים ובירורים בעניני כשרות

הודש סיון תמוז ה' תשל"ח

קונטרס כ"ה שנה ה'

יוצא לאור ע"י

וועד הכשרות

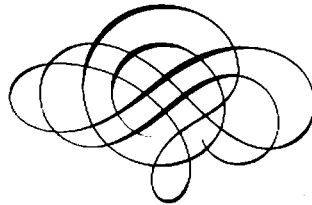
ארגון מוקדש לתיקון מצב הכשרות

באמצעים של בירור, חקירה ודרישה,
התיעצות, הודעה, והצעה

מדריך לכשרות

ה ת ו כ ן

מילך פראדוקטן - רענעט
מילך פראדוקטן - קאלטשור
מילך פראדוקטן - קעז
הערט הוועד
הערט הציבור
המזון בהלכה
פעסטטעלונגען



מדריך לכשרות - ירחון המקיף עניני כשרות
יו"ל ע"י וועד הכשרות, ברוקלין יצ"ו - ארגון מוקדש
לתיקון מצב הכשרות בהשתתפות רבנים ולומדי תורה שליט"א
נתיסדה במיקוח חרה"ג המפורסם מוחר"ר משה שטערן שליט"א
גאב"ד דחל יסודי התורה (מלפנים אב"ד דעברעצין)

די פעסטטעלונגען און באריכטען
זענען געווידמעט נאר צו די שטענדיגע ליינערס.

דפוס אופסט "מוריה"
MORIAH OFFSET CO.
160 JOHN STREET
Brooklyn, N. Y. 11201
(212) 852-4141

מדריך לכשרות

מילך פראדוקטען, ענף ה'

רענעט – Rennet

איינע פון די עלטסטע מעטאדען פון זויער מאכען מילך [פארן צוועק פון מאכען קעז] איז געווען זיך צו באנוצן מיט א קעלבערנע מעגעלע.

די אינערליכע זייטען פון דעם מאגען, פון א יונג קעלבעל, וועלכע זייגט נאך פון איהר מוטר, האט א נאטירליכע זויערקייט. די זויערקייט פארדיכט די מילך אין פארוואנדעלט עס אין צווארעך עס צוטיילט די וואסער טיילען פון מילך. [די פראצידורע פון פערגליווערן די מילך ווערט אנגערופען אין ענגליש קוירדל – (Curdle)].

דער ווארט „רענעט“ באציהט זיך סיי אויף דעם קעלבער-מאגען אליין, סיי אויף דער מילך וועלכע מען געפינט אין מאגען ווען מען עפענט די קעלבעל, אין סיי אויף דעם אויסצוג פון זוירקייט וועלכע קוירדלט די מילך. עס זענען פארהאנען פיהל אופנים ווי אזוי צו נוצען די מאגען זוירקייט כדי צו מאכען קעז דערמיט.

1. דורך „מעמיד“ זיין די קעז אין דעם מאגען אין עס בלייבט דורט ביז עס ווערט גרייט צום עסען.

2. דורך וויקען די מעגעלע אין וואסער מיט פארשידענע עסידס (Acids). דער וואסער באקומט די קראפט פון די מאגען-זוירקייט.

3. דער עקסטראקט פון דעם תמצית ווערט ארויסגעברענגט דורך געוויסע מאטאדען ווי צ.ב.ש. די בלומענטאל פראצידורע (Blumenthal Process), די הייטראקלאריק פראסעס (Hydrochloric Process) אין די קויל פראסעס (Keil Process).

4. אלע פראצידורן נוצען זייער אסאך עסידס ווי צ.ב.ש. הייטראקלאריק, וואס דאס ברענגט צו א כעמישע ענדערונג אין די רענעט.

5. היינטיגע קאמערשיאלע רענעט ווערט געמישט מיט אנדערע מישונגען ווי צ.ב.ש. פראפילין גלייקאל, (Propylene Glycol), סיטריק עסיד, (Citric Acid) סאדיום קלאריד, (Sodium Chloride) גליצערין, ברוינע צוקער, סאדיום פאספעט (Sodium Phosphate) פלעווארס, קאליר, א.א.וו.

6. עס איז אויך פארהאנען א כעמישע מישונג וועלכע ווערט גענוצט אלץ א רענעט.

7. מען קען אויך „מעמיד“ זיין קעז אין געוויסע בלומען וועלכע צוטיילן (קורדלן) אויך דעם מילך.

8. עס איז אויך פארהאנען „רענעט“ וועלכע באשטייט פון א גרינצייג צוזאמענשטעל. עס ווערט ארויסגעצויגען די זוירקייט פון פארשידענע געוויסע גרינצייגן.

די לעצטע דריי סארטן רענעט ערהאלטן נישט קיין מאגען-זוירקייט פון קעלבער.

מדריך לכשרות

הלכה'דיגע באהאנדלונגן

אסאך איז באשריבן אויף די שאלה פון „רענעט“ רענעט ווערט צום ערשטן מאל באהאנדעלט דורך אונזערע חז"ל, אין די גמרא. עס ווערט צ.ב.ש. באהאנדעלט די הלכות פון מעמיד זיין בקיבה של נבלה, קיבת העולה, קיבת עגלי עבודה וזה, קיבת טריפה שינקה מן הכשרה, מעמיד בעור של קיבה כשירה וישנו כנותן טעם, די שאלה פון בשר בחלב, וכדומה.

זייער אסאך ראשונים ואחרונים באפאסען זיך מיט די פארצווייגטע כשרות פראבלעמן פון מאכען קעז מיט מעגעלך וועלכע זענען נישט פון קיין געשחט'נע כשר'ע קעלבער נאר פון נבלה אדער טריפה. טייל פראבירן מתיר צו זיין צוליעב די כעמישע זוירקייט (Acids) וועלכע ענדערן די מעגעלע, אדער צוליעב דעם וואס דער מאגען ווערט אויסגעטריקענט (בלאמענטאל פראצידורע) אזוי ווי א שטיק האלץ, אדער ווייל די רענעט ווערט בטל כאטש עס איז א מעמיד, די רענעט איז נישט ריין א.א.וו.

רוב דאשונים ואחרונים אויף וועלכע מיר זענען זיך סומך אסר'ן רענעט וועלכע איז פון נבילה אדער טריפה.

די רענעט וועלכע ווערט היינט-צו-טאג באנוצט פאר די חלב ישראל קעזען אין ניו יארק, ווערט געמאכט פון געשחט'ענע קעלבער-מעגעלעך. עס ווערט געווייקט אין וואסער מיט אנדעצע עסידס ארויסצוברענגען די שטארקע זוירקייט כדי די וואסער זאלל באקומען דעם טעם דערפון. איינציגע פידמעס נוצען רענעט געמאכט פון א גרינצייג קאמפאונט (Compound).

רענעט כשרות פראבלעמען

1. מען דארף שטענדיג זיין זיכער פון ווי עס קומען די מעגעלעך פאר די רענעט, אויב עס איז נישט פון גרינצייג. אין אויך פון וועלכע שחיטה עס קומט.
2. אויב עס איז נישט אריינגעמישט גליצערין אין די רענעט. דאס איז נוגע אפי' צו די גרינצייג רענעט.
3. מען דארף זיין פארזיכטיג נישט צו ווייקען די מעגעלעך 24 שעה אלס די שאלה פון בשר בחלב (כבש כמבושל).

חיים לעפלער
CLOTHES
חיים ראָט
CLOTHING

אברהם מאַנצער
CROWN CLOTHIER
מלך פראַנקפורטער
PARK AVE. FASHION

דוד נייסטין
Broadway CLOTHES

משה סינער

CLOTHES

ישראל שם טוב

J J CLOTHING

אויב מען קען געפינען שעטנו ביי דיזע ערלעכע סחרים וואס קען מען שוין ערווארטן פון אלע אנדערע סחרים

אזוי ווי כמעט אלע סומס און קאומס ווערען געמאכט ביי קאנטראקטארס און השגחה, איז דא א מעגליכקייט זיי זאלן נוצען לינען וואס ליגט אין דער פאבריק, און מאכען דעם בגד שעטנו געגען אונזער ווירען און וויסען. מיר רא-טען דערפאר אז מען זאל די בגדים לאזען בודק זיין. —

יצחק ליכטשטיין
MARCY CLOTHING

מרדכי האַרשטיין
CLOTHES

סויל דייטש
CHATHAM CLOTHES

קאלטשור (סטארטער) - Culture-Starter

קולטיווירטע און ענטוויקעלטע פראדוקטען בעארבייט מיט „קאלטשור“ (culture) - אלע קרימס, הארטע און ווייכע קעזען, באַטער מילך, יאָגארט וכדומה, ווערן ענטוויקעלט דורך קאלטשור וועלכע פארדיכטעט די מילך און ברענגט עס, צו דעם געוואונטשענעם פאָרם.

אופן פון מאַכען קאלטשור

1 - אין אלגעמינע מילך איז פארהאנען באַצילען (בעפאָר עס ווערט פעסטויריזיט). דער כעמיסט נעמט די מילך און גיסט עס אַרויף אויף „אַגאַר“ (agar) אדער זשעלאַטין. אויף די אַגאַר מעהרן זיך די באַצילען און וואַקסען אויס גאַנצע „קאַלאַניעס פון פאַרשידענע באַקטעריעס“ [עס איז די טכע פון אַגאַר אדער זשעלאַטין, צו מאַכען וואַקסען באַצילען] מיט דעם אַרבייטען אַלע כעמיסטן פאַר זייערע געוואוקסען. די אַגאַר איז אַ מיין שוועמעל. זשעלאַטין איז אַ שטאַף וואָס ווערט אַרויסגענומען פון פעל (הויט) פון בהמות (פאַרשטענדליך נבילות וטריפות).

2 - דער כעמיסט דערקענט יעדער קאַלאַני פון (באַקטעריע) באַצילען דורך די מייכראַסקאָפּ. פאַר יעדע פראָדוקט איז פארהאנן אַן אנדערע סארט באַקטעריע וועלכע איז דערצו געוואונטשן, ווי צ.ב.ש. Strepto-coccus Lactis, וועלכע איז באשטימט פאַר קעז.

3 - די באַקטעריע לייגט מען אַרויף אויף אַ „מידיאַם“ (culture medium) פון פליסיגע צוקער אָדער מאלאסעס. דורך דעם ווערט פאַרוואַנדעלט די באַקטעריע אויף אַ פליסיגען פאָרם. טייל מאל ווערט דאָס געשיקט צום לאַבראַטאָרי אין אַ שטויב געפרוירענע פארמאט (Freeze-Dried powder).

4 - די פליסיגע באַקטעריע ווערט געשיקט צו אַ מילך לאַבראַטאָרי (Dairy Lab) די לאַבראַטאָרי נעמט אַראָף אַ טייל פון באַקטעריע און טוהט עס איינשפריצען מיט אַ נודעל (inject) און סטעריליזירטע מילך. העצטיגע צייטען ווערט די באַקטעריא קולטיווירט אין מילך אַליין ווען עס שטייט אונטער אַ געוויסע טעמפאראטור, דערנאָך ווערט דאָס פילטרירט און אַרבעט דאָס אויס אין דעם געוואונטשענעם פארמאט, פליסיג אָדער געפרוירען.

5 - טייל ערטער ארבייטן אויס דעם קאלטשור אויף דעם פאלגענדע גאנג: נאָך אַ צייט [אָדער אַ פאָר טעג] אונטער אַ געוויסן טעמפּעראַטור ווערט פון סטעריליזירטע מילך [ווי מען האָט אריינגעלייגט די באַקטעריע] פאַרמירט אַ קאַלטשור. די מילך ווערט אַנגערופען, אַ „מוטער קאַלטשור“ (mother culture). פון דעם מאַכט מען אַנדערע קאַלטשור פאַר קריס, קעז, פוטערמילך, יאָגארט, א.א.וו. די קאַלטשור איז אַ לעבעדיגע באַקטעריע, אויב מען לייגט עס אַריין אין אַנדערע מילך ווערט עס זייער און מען קען דערפון ניצען צו מאַכען זייער אַנדערע מילך, און אַזוי ווייטער. אין פארגעשריטענע לאַבראַטאָריעס ווערט ארויסגעברענגט דער זעלבער פראצידורע אין עטליכע שעה.

6 - לויט די שטאַרקייט, די מאָס, די סארט באַקטעריע, און דער אופן פון מישונג פון די קאַלטשור און די מילך, לויט דעם מאַכט זיך די פאַרשידענע

פארמולטעטן פון מילך פראדוקטען. צ.ב.ש. באַטערמילך, יאָגארט, קעז, א.י.ו.

7 - דער קאַלטשור ווערט נישט געמאַכט טעגליך, עס ווערט גענוצט פאַר אַ לאַנגע צייט. מיט אַ קליינע מאָס פון קאַלטשור קען מען זויער מאַכען אַ גאַנצע טראַנספּאָרט (batch) פון מילך.

8 - די קאַלטשור ווערט געהאַלטן אין אַ באַשטימטע טעמפּעראַטור (temperature) פאַר אַ לאַנגע צייט.

חלב ישראל קאַלטשור

בערך, פינף און צוואַנציג יאָהר צוריק ווען מען האט אָנגעפּאָנגן צו מאַכען חלב ישראל קעזען און אַנדערע מילכיגע פּראָדוקטן האָט זיך געשאַפען די פּראָבלעם פון מאַכען קאַלטשור פאַר חלב ישראל געברויך.

א - דער אריגינאַלער מילך פון וועלכע מען נעמט די פּאַצילען איז נישט פון חלב ישראל.

ב - די מילך וועלכע מען נוצט צו מאַכען די „מוטער קאַלטשור“ מוז זיין פון חלב ישראל.

ג - עס איז אויסגעאַרבייט געוואָרען דער פּאלגענדע היטר כדי צו נוצען דעם קאַלטשור. די קאַלטשור ווערט איינגעשפּריצט אין חלב ישראל. און פון די חלב ישראל מאַכט מען זויער אַנדערע חלב ישראל. נאָך דעם דריטען תּולדה פון דעם אריגינאַלעם פּאַקטעריע ווערט גענוצט פאַר חלב ישראל געברויך (זעה תּשו' מנחת יצחק חלק ו' סי' ע"ג).

ד - ביי די ערטער ווי די גאנג נעט א לענגערע צייט ליגט די קאַלטשור אין איין ארט צוזאמען מיט אַנדערע קאַלטשורס נישט פון חלב ישראל. די קאַלטשורס ליגען נישט פּאַרוזיגעלט, וכדומה, ווייל דער כעמיסט מוז האַלטען אַ שטענדיגע אויג, צו זעהן צו דער געוויקס גייט ווי עס דאַרף זיין, צו מען דאַרף טוישען די טעמפּעראַטור. א.ד.ג. עס מוז ליגען פריי פאַר דעם שטענדיגן אונטערזוכאונג פון כעמיסט. די חלב ישראל קאַלטשור איז בלויז פּאַרצייכענט, און נישט פּאַרוזיגעלט.

ה - דער כעמיסט איז נישט קיין איד. אָנגעבליך האָט ער נישט קיין אינטערעס צו טוישען די קאַלטשורס.

ו - פּשרות פּראַגע - 1. מען דאַרף זיין פּאַרוזיכטיג אז עס זאלל אויסגעפירט ווערן לויט דעם דערמאנטע היטר. 2. ביי די ערטער ווי די פּראַצידורע איז א לענגערע, און אַזוי ווי עס קען נישט זיין קיין ספּעציעלן וואַכזאַמקייט אָדער סיי וועלכע סאָרט פון השגחה אָדער קאַנטראָל, אויף די חלב ישראל קאַלטשור, איז מעגליך אַז אומוועלנדיג פּאַרטוישט זיך די קאַלטשור. דער כעמיסט איז נישט אחראי אַז מען זאלל נישט טוישען די קאַלטשור פון חלב עפּו'ם מיט חלב ישראל.

ז - לעצטענס האָט אַ חלב ישראל קומפּאַני זיך באַמיט און געמאַכט אַ געפרוירענעם קאַלטשור פון חלב ישראל (עס נור אקטיווירט געווארן דורך חלב עפּו'ם) וואס לויט די הלכה פארשפארט דאָס איין אַ טייל פון ד אויבענדערמאנטע פּראַבלעמען.

מדריך לכשרות

מילך פראדוקטן (ענף ו')

קעז - (טשיז - Cheese)

[ביטע ליינער די ערשטע טייל פון די מילך באריכטן וועלכע באהאנדעלט דעם צוגאנג אין די כשרות פראגן וועגן דעם סיסטעם פון מעלקען און טראנספארטירן די מילך פאר חלב ישראל געברויכן. יענע אינפארמאציע איז אויך נוגע צו דעם באריכט פון קעז. מדריך נומ כ"ג עמוד 7.]

קעז, אמאל

אטייל ליינער וועלען נאך געדענקען ווי אזוי מען פלעגט מאכען קעז ביי זיי אין שטוב. מען פלעגט אריינלייגן די מילך אין א שמאטע און עס אויפהענגן אויף א פאר טעג (לייט די קוואנטיטעט). נאך דעם ווי די וואסער טיילן פון מילך (וויי-Whey) טראפען אראפ בלייבט די געזעצטע טייל געדעכט אין עס ווערט א צווארעך וועלכע מען פלעג נוצען פאר קעז. א טייל פלעגן אויף קאכן די מילך בעפאר די פראצידורע.

עס זענען געווען אזעלכע וועלכע פלעגן „מעמיד“ זיין די קעז אין קעלבערנע מעגלעך. (זעה רענעט באריכט).

דאס איז געווען די אמאליגע איינפאכע פראצידורע פון מאכען קעז. אהן קיין מישאונגן אדער קאמפליצירטע מאשינערי.

קעז היינט

עס איז פארהאנען בערך פיר הונדרעט סארטן פון קעזן. די מעטאדען און אינהאלטן טוישען זיך פון סארט צו סארט. די פונדאמענטאלע פראצידורע ענדעלט ביי אלע קעזען.

דער אופן פון אויסארבייטן קעז איז ווי פאלגענד:

1. עס ווערט גענוצט פרישע, זיסע, סקים מילך וועלכע ווערט אויפגעקאכט דורך די פעסטויריזינג פראסעס.

2. די מילך פליסט אריין פון פעסטויריזער אין סטעינלעס-סטיל (Stainless Steel) ביטלעך (וואנעס-Vats). די וועט אנטהאלטן פון 8,000 ביז 20,000 פונט פון מילך. [פון. בערך, עלף פונט מילך ווערט געמאכט אין פונט קעז].

3. צו מאכען קעז דארף מען צוטיילן (קורדל curdle) די סאליד טיילן פון די וואסער טיילן (וויי-Whey). די קריעמערי נוצט א באקטעריע צו עררייכען דעם צוטיילונג. דאס ווערט אנגערופן אן „אנפאנגער (סטארטער“ - “Starter”). עס איילט צו די געדעכטיגונג אין די פראצידורע פון מאכען קעז.

4. די סטארטער קאלטור לאקטיק עסיד ווערט אריינגעלייגט אין יעדן „וועט“ (ביטעל) און עס ווערט איינג אויסגעמישט דורך אויטאמישע רודער (Paddles).

5. דער מישונג פון קולטור ווערט אלגעמיין קודם אריינגעלייגט אין א קאנצע מילך וועלכע ווערט דערנאך אויפגעקאכט ביז צו א געוויסע גראד. הערשט דערנאך גיסט מען אריין די אויפגעקאכטע קאנצע מילך וועלכע ערהאלט די

מדריך לכשרות

- קולטור אין דעם ביטעל ווי עס ווערט פארמירט די קעז אדער סמייטע.
- די מילך הייבט אן צו יעהרן (Ferment-Ripen), און דערנאך ווערט צו געגעבן אן אויסצוג פון רענעט, וועלכע „קוירדלט“ די מילך. די רודער מיטן-עס-צוזאמען בערך דריי מינוט און ווערט שוין פארמירט א האלב מאסיווע פראדוקט וועלכע ווערט אנגערופען דער „קוירד“.
 - די וועלכע ווילן נישט נוצען קיין רענעט וועגן די כשרות פראגן וועלכע זענן פארהאן דערביי, נוצען אנשטאט אן ענזיים (Enzyme) [וועלכע ווערט גערופען „מארזיים“ (Marzime)] מיט כעמישע און/אדער ארגאנישע באקטעריע פון ים-גראזן (Sea-weeds) א.ד.ג. וועלכע האט די זעלבע ווירקונג ווי רענעט.
 - דערנאך ווערט די קוירד געשניטען, געדרייט, גישטופט און גערוקט פון זייט צו זייט כדי אויס צו לעהרן און אפצוהען די וואסער טיילן דערפון, און דורך פארשידענע אופנים מאכט מען הארטער די קעז.
 - עס ווערט אריינגעלייגט פארשידענע סטאביליזער וועלכע העלפן פארמירן די קעז וו. צ.ב.ש. Gumbean, Carrageenan א.ד.ג.
 - די געוויסע טעמפעראטורן און/אדער אנדערע מאס פון זאלץ, און/אדער ווי פיל וואסער ווערט ארויסגענומן פון קעז, און/אדער ווי לאנג עס ווערט געטריקענט, געזאלצן און קוירט (Cured) אדער וואס פאר א סארט קולטור מען נוצט באשטימען וואס פאר א סארט קעז עס זאל ווערן.
 - במשך די גאנצע צייט ווען די מילך איז אין ביטעל ווערט עס געווארעמט מיט א טעמפעראטור פון 102° פערנהייט. דער ביטעל ווערט געהייצט דורך הייס וואסער וועלכע צירקולירט אויסענווייניג ארום די ווענט אדער דורך עלעקטראנישע פאלען (עלעקטראד – electrode) וועלכע הייצען די אייזען פון ביטעל.
 - די מילך בלייבט 7-8 שעה אין ביטעל אין ווארעם וואסער און ווען עס ווערט שוין א „קוירד“ בלייבט עס נאך 8-10 שעה און במשך די צייט ווערט שטענדיג געטוישט די וואסער מיט געוויסע קאלטע טעמפעראטורן כדי געהעריג צו פארמירן לויט דעם געוואונטשענעם קעז פארם.

כשרות פראבלעמן ביי קעז

- זע ענף ב' וועגן די מילך פראגעס.
- זע ענף ד' וועגן די קולטור פראגעס.
- זע ענף ה' וועגן די רענעט פראגעס.
- מען דארף זיין פארזיכטיג אז די מישונגען זענן כשר. אזוי ווי עס איז נישט פארהאנען קיין קרימערי וועלכע מאכט נאר חלב ישראל קעז פראדוקטן, חאטש געווענטליך האבן די חלב ישראל קאמפאניעס באשטימטע וועטס-ביטלעך וועלכע זיי נוצן פאר זייער געברויך, מוז מען דאך זיין פארזיכטיג אין פאלגענדעס;
- דער משגיח דארף אכט געבן אז מען זאלל נישט נוצן די זעלבע וואסער צו פעסטויראייזן די חלב ישראל ווי די וועלכע מען האט גענוצט פאר חלב עפר'ם.

מדריך לבשרית

ו. מען זאל נישט קאכען די זעלבע צייט חלב עפוי'ם קען אין די אנדערע ביטלעך. ווייל די זעלבע וואסער צירקולירט און ווערט גענוצט צו קאכן די אנדערע ביטלעך אין די זעלבע צייט.

ז. די קעסל אין וועלכן מען קאכט די קולטור דארף ווערן געכשרט ווייל מען קאכט דערון אויף חלב עפוי'ם. עס איז איבעריג צו שרייבן אז מען זאל נישט קאכן די חלב ישראל קולטור צוזאמן מיט די חלב עפוי'ם קולטור (אזוי ווי עס פלעגט ליידער זיין פיעל יארן ביי די חלב ישראל קעזן).

ח. טייל מאל ליגט דער קעז איבער נאכט אין ביטעל, דארף דער משגיח געדענקן וועלכע ביטעל האט די חלב ישראל קעז כדי צו דערקענן אז עס איז נישט גערייט געווארן. עס ווערט נישט פארזיגעלט צוליב דעם סמך אז דער גוי וועט נישט טוישן ווייל עס ווערט געשעדיגקט די קעז אויב מען נעמט עס ארויס אינמיטן.

Please be advised that the

COLONY HOTEL IN ATLANTIC CITY

**Is no longer observing DIETARY LAWS
IS NOT KOSHER**

A future announcement will be made as to the resuming of Kashruth at a later date.

I wish to thank you for your patronage and look forward to serving you again in the near future.

**Thank You
Alan Meltzer**

Monthly Report On Kosher Violators

Governor Hugh L. Carey has announced that the Kosher Law Enforcement Division of the Dept. of Agriculture & Markets will issue a monthly report on kosher cases in which civil penalties of \$200 or more have been collected by the Dept. of Ag & Mkts., as well as a list of cases which have been referred by the Dept. to the Attorney General's office.

The names appearing on the monthly report are persons or companies who have been charged with violations of the Kosher Labelling Laws. Since no trial or hearing has been held, no inference of legal guilt can be drawn.

Payment of a civil penalty does not constitute an admission of guilt. Cases referred to the Attorney General's office are subject to adjudication in

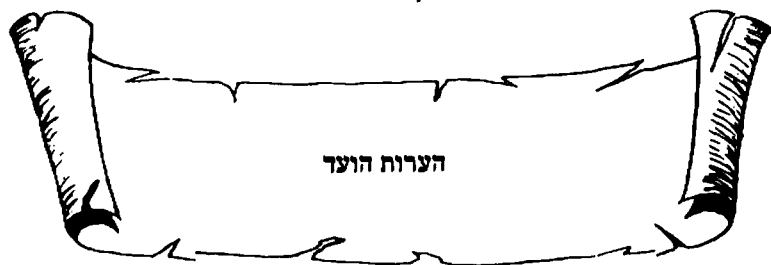
court.

The cases involved a variety of matters in which the State has alleged violations of the labelling laws concerning offering for sale of non-kosher products for kosher: use of non-kosher products by food establishments represented as kosher.

Comm. of Ag & Mkts, J. Roger Barber, stated that the level of civil penalties will reflect the seriousness of the violations alleged and the amount of penalty also depends upon a defendant's prior record of compliance or non-compliance of the law.

For further information contact Rabbi Schulem Rubin, Chief Supervisor, of the Kosher Law Enforcement Division, at 2 World Trade Center, New York (212) 488-4830.

מדריך לכשרות



שחיטה „פען“

אין די לעצטע פאר מדריכים זענן געררוקט געווארן עטליכע בריווען וועלכע האבן בארירט שחיטה פונקטן וועלכע זענען נישט כאטאנט געווארן דורך דעם ווער'ס שחיטה באריכטן. אויף די פאדערונג פון די חשוב'ע ליינער, ווערט דא געברענגט אן ערקלערונג צו באהאנדלען די פראגע פון שחיטה גסוח דורך די סיסטעם פון א „פען“.

אזוי ווי עס איז קעגען אונזער פרינציפ צו פסק'ענען שאלות, ווערט דא נישט געברענגט די הלכה'ישע שטעלונג פון אונזער רבניש'ן ראט אין דעם ענין. עס ווערט נאר אראפגעברענגט די פאקטישע זייטן פון דעם פראבלעם.

א – ווי דערמאנט אין מדריך נומי 15 איז אין אמעריקע פארהאנען צוויי אופנים פון מעשה השחיטה ביי בהמות. איין אופן איז דורך אויפהענגען אין דער לופט די בהמה מיט די פוס אויף א קייט. איינס אדער צוויי העלפער האלטן די בהמה בשעת די שחיטה און איינער ציעט די קאפ צום רוקען זייט. די סארט גערופענע „שחיטה חלוי“ איז געווען איינגעפירט זייער לאנגע יאהרן דא אין לאנד. (אויך אין א טייל פלעצער אין די יוראפייאישע שטעט פלעגט ווערן באנוצט דער סיסטעם ביי קעלכער).

ב – די צווייטע אופן השחיטה וועלכע איז ערשט איינגעפירט געווארן די לעצטע פאר יאהרן, איז שחיטה „פען“. די בהמה ווערט אריינגעפירט אין א קאסטן. דער גוף אין דער קאפ פון בהמה ווערט אויטאמאטיש באפעסטיגט. מיט א דרוק אויף א קנעפל הייבט זיך אן אייווען וועלכע שטופט און הייבט אויף דעם קאפ כדי דער שוחט זאל קענען שחטן.

ג – נאך די שחיטה ווערט די בהמה ארויסגעשלעפט מיט זייער א שטארקען עלעקטרישען כח. מיט די פוס, ארויף אין דער לופטן.

ד – די שחיטה „פען“ האלטן די שוחטים פאר א מעלה, ווייל די בהמה איז גוט באפעסטיגט און שאקעלט זיך נישט בשעת די שחיטה, (מען דארף נישט האלטן די בהמה מיט מענטשליכע כחות) [ווי עס קען זיך פאסירן ביי שחיטה חלוי' אויב מען האלט נישט גענוג פעסט די בהמה].

ה – דאס וואלט געווען ריכטיג ווען די שחיטה גייט אויף א געלאסענע אופן. אבער פיי א שנעלע שחיטה גייט אלעס אזוי גיך אז עס טרעפט זיך אז דער ארבייטער ררוקט דעם קנעפל צו הייבן די קאפ פון בהמה דורך די מאשין בשעת די שחיטה. ווייל דער ארבייטער האט א „רימאָט קאנטראל“ (דערווייטערטע באזונדערע קאנטראל – Remote Control) דער שוחט ווייסט נישט ווען דער גוי-ארבייטער וועט ררוקן דעם קנעפל אויפצוהייבן אדער נודערן דעם קאפ פון בהמה.

מדריך לכשרות

עס איז פעסטגעשטעלט געווארן אז ביי די מאסען גלאטע שחיטות קומט פאָר די 'ערמאנטע ערנסטע פראבלעם, און עס איז א פאקט אז דער שוחט איז דאס מכשיר. עס איז גענוג ערנסט די פראבלעם, און כמובן זייער וויכטיג אז עס דארף גענומען ווערן א שטעלונג לגבי דעם מכשול וועלכע איז א תוצאה פון מאסן פראדוקציע.

ו - די נאכטייל וועלכע מיר האבן דערמאנט ביי שחיטה הלוי, אז עס איז מעגליך אז די בהמה שאקעלט זיך בשעת די שחיטה איז מער אקטועל ביי א שנעלע שחיטה. ווייל, נאך דעם ווי מען הענגט אויף די בהמה אין די לופט מיט די פוס קעמפט די בהמה מיט א רעבעלישע ווידעד שטאנד, און נאך א פאר מינוט הענגענדיג מיט די קאפ פון אונטן, וואקעלידיג, ווערט אפגעשוואכט דעד כח פון די בהמה, און גיט זיך אונטער בלייבענדיג געלאסן. דאן העלפט שוין דאס וואס די ארבייטער האלטן אן די בהמה בשעת מען שחט.

ז - די ריכטיגע פראבלעם פון שחיטת „פען“ איז נישט באופן ספק ושמה (אפשר וועט דער גוי עס רירן בשעת די שחיטה און מען וועט עס מכשיר זיין) נאר א ווירקליכע זיכערע שאלה. די שאלה מאכט זיך דורך דעם וואס די בהמה ווערט ארייף געווארפן מיט א שטארקן עלעקטרישן כח נאך די שחיטה. די בהמה ווערט געטרייסעלט אין עס קען זיך אראפ רייסען די סירכות באפאר די בדיקה.

די פוסקים אסרן אזא בדיקה וועלכע איז געמאכט געווארן נאך דעם ווי מען האט געשלעפט די בהמה נאכן שחטן. דעד איסור איז געזאגט געווארן אפילו מען שלעפט מיט מענטשליכע כחות וועלכע קומען בכלל נישט אין פאדמעסט מיט די עלעקטרישן כח, ומכ"ש ביי דעם אופן ווי דעד כח איז אויסערגעווענטליך שטארק און עס שאקעלט ווי א באל. (זה מדריך 22 עמוד 4).

עס איז פעסטגעשטעלט געווארן או פיעל דבנים שליט"א אסרן די שחיטת „פען“ צוליב די פעולה. דער היתר פון די מקילים איז נאך נישט מבורר.

ח - עס קען מעגליך זיין אז די פעולה, איז אויך דער סיבה אויף די באוואוסטע רעטעניש, פארוואס ביי שחיטת „פען“ ווערן מער בהמות גלאט, העכער 40%, און לעומת זה ביי אנדערע אופני השחיטה איז נאר גלאט לערך 25-30%. די פראגען אין הערות מחן גוט באטראכט ווערן באפאר מען ערלויבט זיך צו עסען פון דעם סארט נייע אויפגעקומענע גלאטע שלאכט הייזער.

ברויט — געבאקענע פראדוקטען

זומער זענען א טייל נישט פארזיכטיג אין קויפן געבאקענע פראדוקטען וועלכע מעגליך זענען פת פלטר אדער פת הנילושה בחלב כאטש עס האט א הכשר.

אגב: עס ווערט פארקויפט ברויט אונטער די השגחה פון © ® © וועלכע זענען פת פלטר, עס ווערט אויך פארקויפט מילכיגע ברויט, פת הנילושה בחלב מיט דעם כשרות צייכען © ®.

קויפט נאר ביי א היימישען בעקערי א שומד תומ"צ, וועלכע איז אויך באקאנט מיט די כשרות פון די אינהאלט (מישונגען).

מדריך לכשרות

הצרת הציבור

לכבוד . . . העומדים על משמרת הקודש . . . עורכים, מאוד נעלים, ד' עליכם יחי'

. . . ובכן הגנו בבקשה להודיע לאלפי ישראל שבמחוזכם, שכאן בלונדון ישנו שתי סוגים של בתי רינים שנותנים הכשרים, ושונים זה מזה לגמרי . . . האחת ה"ה הנקראת „כרתיא" תחת החרדים . . . והשנית הוא ב"ד של לונדון . . . כשבקדתי בניו יארק ראיתי ופלים נמכרים אצל החרדים עם חותמו של ב"ד של לונדון . . . ומצאתי לחוב לפרסם שזה אינו „כרתיא" . . . ובטח תמלאו את בקשתי ע"י הודעתכם.

יחזקאל בערגער (לונדון, אנגלי')

נ.ב.: ענין „הוואדקע" ששאלתם רבדתי עם המומחים וכולם אמרו לי שבענגלאנד ופראנקרייך מערבים גם בוואדקע, יין. כמדומה שבארצות הברית אינו כן, שחוק המדינה אינו מרשה לערב יין בוואדקע . . .

ביטע דרוקען:

דער היימישער עולם וועלכע פארט אויף מיאמי לעבן אין א טעות. זיי שטייען איין אין האטעלן וועלכע נוצען נישט די זעלבע פליישן ווי די וועלכע זיי זענען געוואונט מדקרק צו זיין, און נוצען אינדערהיים. אפילו ביי די אוי-גערופענע היימישע האטעלען. טייל נוצען חסידישע פליישן אין אויך אוי.י.ו. @ פליישן אין זייערע האטעלן. ווי צ.ב.ש. קראון האטעל (Crown Hotel) סי גאלל Gull (Sea) סאקסעני (Saxony) א.א.וו. אפגעזעהן דערפון אז דער בעה"ב האט נישט קיין שטארקע נאמנות . . .

ש.י. פריעדמאן

מילך

אין די פראווינץ ווערט פארקויפט זומער-צייט חלב ישראל וועלכע מען באנוצט זיך מיט א היתר, זיי כשר'ן די כלים וועלעכע זענען בן יומו פון סתם מילך, מיט א דבר הפוגם, ביטע פרעגט א שאלה ביי אייער מורה הוראה.

פיש — פיללעי

עפ"י שו"ע דארף יעדער פיש וועלעכע קומט אהן די הויט האבן א הכשר אדער א דיכטיגע צייכען או עס איז א כשר'ע פיש.
פיללעי איז א פארמאט פון צוגרייטן פיש (נישט א מין פיש), עס האט נישט קיין הויט אדער ביינער. אלע פיללעי דארפן א הכשר ווייל מען קען נישט פעסטשטעלן דעם מין פיש.

מדריך לכשרות

פעסטשטעלונג

עס איז באַזוכט געווארן די בעקעריי Cedar Bakery אין Staten Island ווי עס ווערט געבאָקען „פּיחא“ די באַשטימטע ברויטען וועלכע ווערן גענוצט פאר „פּלפּל“.

(חאטש מיר פּאָדצירען נישט קיין פּראָדוקטן וועלכע ווערן אויסדרוקליך נאָר גענוצט אין אַ פּיצערע, צוליעב די באַוואוסטע הפּקות וועלכע טרעפען זיך ליידער אין אַזעלכע ערטער, דאָך איז וויכטיג איבער צו געבן די פּאָקטען פּאַר דעם ציבור כדי די וועלכע קויפען יאָ די פּראָדוקטן זאָללען חאטשיק נוהר זיין מיט די כשרות פון די מאכלים).

פיי די דערמאנטע בעקערי ווערט די פיחא געמאַכט דורך שותומ"ץ נאָר מיט וואסער און מעהל. עס ווערט גענוצט די אלגעמיינע פּריסיפּדעט מעהל (presifted). אויף די פיחא דאָרף מען מאַכען המוציא. פת ישראל בתכלית הכשרות.

אויף דעם פּאדלאַנג פון אַ טייל פּיצערדיעס ווערט אויך געמאַכט פיחא מיט עפּיל זאפט [כדי מען זאלל זיך נישט דאָרפען וואַשען דערצו „מזונות פיחא“]. די בעקערי וועט זיך בקרוב ענדערן איהר נאָמען צו Yehuda Bakery. אכטונג – די אלגעמיינע פיחא וועלכע ווערט באנוצט דורך די פּיצערדיעס זענען נישט קיין פת ישראל.

אראנדזש-געטראנקען orange drinks ווערען אפּטמאל אויפגעקאכט (פּאסטורזירט) אין די זעלבע כלים ווי מילך אדער גרייפֿ-דזשוס.

סיריאלס

אכטונג; Post, C. W. Post, fortified oat-flakes איז מילכיג, נישט פון חלב ישראל. גרעיפֿ-נאטס (נישט צו פּאַרטוישן מיט גרעיפֿ נאט פּלאיקס) ווערט געמאַכט פון נארמאלע ברויט, עס ווערט נאר צוריעבן און צוגעלייגט וויטאמינס. די גרעיפֿ-נאטס זענען פת פּלח.

מודעה צו די גראסעריעס

אַלע שותומ"ץ גראַסערי געשעפּטסלייט וועלכע ווילען זיין נוהר אין דעם לאו פון „לפני עיור לא תתן מכשול“ און ווילען נישט פּאַרקויפען נאר די פּראָדוקטן וועלכע זענען הונדערט פּראצענט כשר זאָללען זיך פּאַרבונדען שריפּטלעך מיט דעם אָפּיס פון „וועד“ מיד וועלן בעזשהש"ת שיקען אַ פּאַרשטייער וועלכער וועט איבערקוקן אייער ווארע און דערנאָך אייך איבערגעבן אַ באַדיכט וועגן זייער שטופּע לגבי כשרות.

באמערקונג אין צוזאמנהאנג מיט די פעסטשטעלונג וועגן אטלעס דזשעמס (Atlas Preserves). אויף די פּראגע צו מען באקוקט די קארשען אדער די רעסבערי בנוגע צו ווערים, ווילען מיר מודיע זיין אז עס איז אינגעפירט געווארן מחזיק צו זיין די פּרוכט בחזקת שאינו מתולעים. דאס ווערט געטוהן דורך ארויסנעמען א האנטפול פּרוכט פון דעם דראָם, אין מאכען זיכער אז עס האט נישט קיין ווערים.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
SCIENCE AND EDUCATION ADMINISTRATION

FEDERAL RESEARCH
NORTHEASTERN REGION
EASTERN REGIONAL RESEARCH CENTER
600 EAST MERMAID LANE
PHILADELPHIA, PENNSYLVANIA 19118

June 8, 1978

Dear Rabbi Lichtenstein:

This is in response to your May 31 telephone request for information on lactose processing, dairy starters, and fruit waxes.

We are pleased to forward under separate cover Proceedings of the Whey Products Conferences. These describe some of the most recent processing technology of whey, a byproduct of cheese manufacture. The lactose normally used in foods and other edible purposes is usually obtained from the whey. Also, we have enclosed a list of companies supplying lactose to the food industry.

As you know, surface coatings, mostly waxes are applied to certain fruits and vegetables primarily to reduce moisture loss. This prevents shrivelling, wilting and in some cases improves sales appeal. Waxing is at best a useful adjunct to good handling, it cannot improve the quality of inferior produce. Sprout inhibitors may be incorporated into waxes. The addition of dyes to wax, principally to enhance color is now prohibited or restricted by law. The formulations of these waxes are mostly proprietary, but generally contain some combination of carnauba wax, beeswax, or paraffin and emulsifiers. A list of companies supplying wax to the industry is enclosed.

Fermented milk products normally include cheese, sour cream, buttermilk and yogurt. Dairy starters used in the production of these products are cultures of harmless, active bacteria, normally grown in milk or whey, which are used to impart certain characteristics and predictable qualities to various milk products. The culture may be one strain of one species of microorganism, called a single-strain culture, or a number of strains and/or species called a multi-strain or mixed-strain culture. Starter cultures are generally lyophilized (freeze-dried) with milk components and distributed commercially in the dry state, or are prepared frozen. There is a new type of starter being sold which is added direct to the vat. These microorganisms are being sold frozen in a very highly concentrated form. The formulations and processing of these concentrates are mostly proprietary information. We do not know of any additional suppliers of cultures other than those of which you are already aware.

We hope this information will be helpful.

Sincerely,



Robert L. Miller
Program Assistant

Why is the Consumer Guilty?

In reference to your article about the OU, I would like to know why are we, as consumers, guilty of doing anything wrong when we are relying on an organization of rabbis? Let them suffer the punishment. We have to rely on someone. People must eat, and each of us cannot go around checking out manufacturers for kashrus.

Charles Rendell

THE VAAD ANSWERS: One should not place his trust in people who, for some reason, are negligent in their area of responsibility. Every Jew is obligated to make certain that every morsel of food that enters his mouth is 100% kosher. A merchant generally checks the quality and price of the merchandise he wishes to buy to make sure it is right; he does not rely on the manufacturer no matter how reputable. If the consumer hears only a remote hearsay report that a particular food contains red dye, cyclamates, etc., he will refrain from eating that product; he does not rely on the word of the vendor. A parent is careful with the formula or mixture the child is to eat lest it contain some unhealthy ingredient or be found to be stale. The consumer does not cry "I couldn't care less! Let them suffer the punishment!" when his own health (or that of his loved ones) is at stake. How much more so should one be careful of his soul, which must suffer eternal punishment for each bite of unkosher food consumed in the course of a lifetime.

(2) Since not everyone can go around checking, someone has to assume this responsibility, which the creation of the Vaad fulfilled.

Lasher's Rabbinical Supervisory Bill Awaits Governor's Signature

The organization who supervises the preparation of any product labeled "kosher" must register with the state, under legislation which has passed the State Senate and Assembly and awaits the Governor's signature.

Howard L. Lasher (D-L Brooklyn), sponsor of the Assembly bill, said this law will help consumers who follow the kosher dietary law to make sure that a product does conform to these laws.

Assemblyman Lasher said he has learned of products which list fictional or deceased rabbis as having supervised their preparation.

Under the new legislation, manufacturers or producers must register the name and current address and telephone number of

who is supervising the Kashruth with the State Department of Agriculture and Markets.

The registration will be directed by Rabbi Sholem Rubin, director of the department's Division of Kosher Law Enforcement. Assemblyman Lasher, was informed by Rabbi Rubin that his office is distributing registration forms to the major producers and these forms are available from that office, at Two World Trade Center, New York City.

The law will go into effect three months after signing.

This is the fourth in a series of new laws sponsored by Assemblyman Lasher within the past two years. Earlier bills require registration of supervising organizations for products labeled "k," "kosher for Passover" of "K.P."

מדריך לכשרות

Responses to "Review of the OU" Article

The Vaad is sorry that space does not allow publication of all the letters of commendation we received on this article (Madrich No. 22). Only a few have been chosen to allow space for the letters which contain specific questions, require additional clarification or are considered generally enlightening.

Your article entitled *Review of the OU* was very interesting. It is unbelievable that all these years the public has naively believed that the OU hechsher was "Toras Moshe".

Thanks for calling this information to our attention.

E. Glickenberg

I must commend you on your bravery in reporting the truth about the OU. You are doing a great public service, for which you probably receive plenty of criticism and opposition. But keep up the good work, because this is what the Torah community needs.

Zalman Reich

I have been a subscriber to your Madrich Lakashrus since you began, and I think it is a guiding light in these times of confusion. I think the public has been defrauded by companies and by some organizations which claim to uphold the strictest criteria of kashrus. It is about time someone did something about reporting all the facts and making the consumer aware of the deceptions.

Sam B. Solomon

Objection to OU Article

The article you featured recently about the OU leaves a lot to be desired. First of all, what right do you have to expose rabbinical supervisions? Aren't you afraid of being sued? Secondly, how do we know that what you write is correct?

Mrs. R. E. Schwartz

THE VAAD ANSWERS: (1) Our purpose is not to expose supervisions as such, but to fulfill our obligation to strengthen kashrus through relaying the truth as it is. Naturally, this was done as a last resort, after all other efforts toward rectification had failed. The goal is not to slander hashgochos, but to restore their due respect, which will result in a more stabilized and firmer hashgocha born of public demand. (Even if there is no intimation of an aveiroh per se, the public is nevertheless entitled to know the unvarnished truth. No one wants to be defrauded. People rely on us for this service.) (2) No one can sue us for reporting the truth. (3) What we report can be corroborated by letters in our files, visits, and frank admissions of manufacturers, all of which has been substantiated by investigations.

וועד הכשרות

ארגון מוקדש לתיקון מצב הכשרות

ADVERTISING PRICES

אדווערטייזינג פרייזען

NAME נאמען
ADDRESS אדרעס
CITY STATE ZIP
TELEPHONE טלפון

אויב די מודעה דארף נישט ווערען געזעצט זענען די פרייזען ווי פאלגענד:
IF THE AD REQUIRES OFFSET ONLY, PRICES ARE AS FOLLOWS:

Full Page	5 x 8	גאנצע עמוד	<input type="checkbox"/>	\$60.00
Half Page	5 x 4	האלבע עמוד	<input type="checkbox"/>	\$30.00
Quarter Page	2½ x 4	פערטעל עמוד	<input type="checkbox"/>	\$15.00
Eighth Page	2½ x 2	אכטעל עמוד	<input type="checkbox"/>	\$ 7.50

אויב די מודעה דארף ווערען געזעצט קומט צו די פאלגענדע פרייזען אויסער
די אויבענדערמאנטע פרייזען:

IF THE AD REQUIRES TYPESETTING THERE IS AN ADDITIONAL
COST OF:

Full Page	5 x 8	גאנצע עמוד	<input type="checkbox"/>	\$20.00
Half Page	5 x 4	האלבע עמוד	<input type="checkbox"/>	\$10.00
Quarter Page	2½ x 4	פערטעל עמוד	<input type="checkbox"/>	\$ 5.00
Eighth Page	2½ x 2	אכטעל עמוד	<input type="checkbox"/>	\$ 3.00

Enclosed You Will Find The Sum of \$..... for..... Page.
Please Advertise the Following: ביטע רעקלאמירט ווי פאלגענדע:

פאר מער אינפארמאציע שרייבט אָדער טעלעפאָנירט צו:

VAAD HAKASHRUS

1474 44th St. Brooklyn, N.Y. 11219

For information call 436-3711.

מדריך לכשרות

PRETZELS

Paskesz, Brooklyn — with ® symbol.
Madanim, Brooklyn — with ® symbol.
Ostreicher, New Square
Essen Kosher, Brooklyn — frozen pretzel

POTATO CHIPS

Lieber (Williamsburgh)
Madanim, Brooklyn —
Paskesz, Brooklyn

PUDDINGS & COOL AIDS

Victor Victor, Brooklyn
Lieber (Williamsburgh)
Haddar, Brooklyn

PEANUT & NUT PRODUCTS

Planter's Peanut Co., Suffolk, Va.
Almonds, Cashews, Jumbo Block, Old Fashioned Peanut Bar,
Dip Peanuts, Peanuts (chopped, roasted & salted), Peanuts
(dry roasted), Pecans, Pecans (dry roasted), Old Fashion
Peanut Candy.

All Planter's products containing chocolate are milchig
(not Cholov Yisroel) and made on separate machinery.

SPICES

Schiff Food Products, Brooklyn, N.Y.
Gel Spice Co., Brooklyn
Haddar, Brooklyn

SUGAR

Amstar Co. (Domino), Brooklyn, N.Y.
Crystal Domino Tablets, Hostess Tablets, Granulated Sugar,
Confection Sugar, Brownulated Sugar, Sugar 'N Cinnamon

VINEGAR

Mayer's Mehadrin, Brooklyn
Ungar's, New Square

מדריך לכשרות

LEKVAR

Lieber (Williamsburgh)
David & Bedford Brand, Brooklyn

MEAT

Kollel Food Service
Butcher Store, Brooklyn

MILK PRODUCTS

J & J Dairy, Brooklyn

MAYONNAISE

Ungar's, New Square — fresh egg
Haddar, Brooklyn — frozen eggs
Mayer's Mehadrin — frozen egg

Mustard

Ungar's, New Square
Mayer's Mehadrin, Brooklyn

MACARONI SPAGHETTI

Paramount — without hashgocha, no eggs used.

MARGARINE

Weight Watchers Brand —
Capitol City Products

NOODLES

Benned Food Co., L.I.C. N.Y.

NOODLES, FERFEL

Haddar, Brooklyn

Chuster, Brooklyn

(Pre-sifted flour, canned eggs with hechsher from
Quality Egg Co.)

OIL & SHORTENING

Planter's 100% Peanut Oil

Wesson Oil

Dyber, Brooklyn (with CRC sticker)

King Taste Shortening

מדריך לכשרות

CANNED FRUITS & VEGETABLES

Ungar's (New Square) — Bishul Yisroel
Harvest Moon Brand — Not Bishul Yisroel
Clover Orchard Brand — Not Bishul Yisroel
White House Brand — Not Bishul Yisroel

CONDIMENTS

Batampte Pickle Co., Brooklyn
Pickles and pickled tomatoes
Ungar Food Co., New Square, N.Y.
Pickles — steady mashgiach
Mayer's Mehadrin, Brooklyn
Made in their own plant by Shomrei Torah:
Fresh Pickles
Horseradish & Borsht

FISH PRODUCTS

Tauber's Fish, Brooklyn
Mayer's Mahadrin, Brooklyn

HERRINGS

Ungar's, New Square
Herrings

FLAVORINGS

Lieber's (Williamsburg)
Paskesz, Brooklyn (with ® symbol)

ICES

Real Kosher, Brooklyn

ICE POPS

Lieber (Williamsburgh)

JAMS & JELLIES

Haddar, Brooklyn
Lieber (Williamsburgh)
Atlas Preserves, N.Y.

מדריך לכשרות

COFFEE

General Foods Co., Hoboken N.J.

Maxwell House

Maxim

Brim — regular and freeze-dried

Sanka — regular and freeze-dried

Yuban — regular and freeze-dried

Lieber Chocolate Co., Brooklyn

Leiber's Coffee

Brown Gold Coffee

Medaglia D'oro Coffee

El Pico Coffee

Savarin Coffee

Instant

Freeze- Dried

Regular

Decaffinated

CEREALS

Van Brode Milling Co., Clinton, Mass.

Corn Flakes

Crisp Rice

Post Cereals

Rice Krinkles

(same as Rice Crispies)

40% Bran Flakes

Post Toasties

(same as Corn Flakes)

Sugar Sparkled Flakes

Grape Nut Flakes

Raisin Bran

Frosted Rice Krinkles

Pebbles Fruity

Cellese

COOKIES & WAFERS

Paskeez, Brooklyn — Steady Mashgiach frozen eggs.

Madanim, Brooklyn — Steady Mashgiach frozen eggs.

Pollack's, Brooklyn — Produced by owner frozen eggs.

Ostreicher (New Square) — Produced by owner fresh eggs..

מדריך לכשרות

VERIFICATIONS

We are listing below the companies and products which the Vaad has investigated and found to be satisfactory. We are verifying only the those products listed and not for any other products made by the same companies.

APPLE JUICE

Ungar's (New Square) —steady Mashgiach.

Apple Dandy (Hudson Valley Apple Products)

Pathmark

Shopwell

Walbaum's

Key Food

Shoprte (with code #C.T. 251 on can) — without Mashgiach.

APPLESAUCE

Ungar's (New Square) — steady mashgiach

Harvest Moon (Marion Food) — without hashgocho

White House (National Fruit Co.) — without hashgocho.

APPLE CIDER

White House Brand

BREAD & ROLLS

Breads baked under the supervision of the U K D

1. In most cases are pas palter.

2. May be milchig. Even though it is clearly marked dairy, it presents the problems of, cholov akum and palter.

BEVERAGES

Kirsch

All Flavors, Except Grape

Cherry not checked

Hammer

Lemon, Orange, Ginger Ale

CONFECTIONERIES, Chocolate, Candy, etc.

Lieber (Williamsburgh)

Madanim, Brooklyn (with K symbol) — steady mashgiach

Paskesz, Brooklyn (with K symbol) — steady mashgiach.

מדריך לכשרות

ARE YOU REALLY INFORMED ON THE SUBJECT OF KASHRUS?

- * DON'T BE DEFRAUDED BY KASHRUS SYMBOLS AND CLAIMS!
- * LEARN THE TRUTH ABOUT SO-CALLED HALACHIC PRONOUNCEMENTS!
- * BE SURE THAT THE FOOD PRODUCT YOU EAT IS ENDORSED BY AN UNDENIABLY RELIABLE PERSON OR GROUP!
- * KEEP INFORMED OF CURRENT INVESTIGATIONS AND RESEARCH INTO THE RELIABILITY OF FOOD PRODUCTS AND PLANTS! LEARN WHICH PRODUCTS YOU MAY AND WHICH YOU MAY NOT RELY UPON!
- * READ AND PARTICIPATE IN READERS' REPORTS OF THEIR REACTIONS AND EXPERIENCES!
- * READ WHY YOU SHOULD NOT ACCEPT ANYTHING LESS THAN ULTIMATE KASHRUS!
- * BECOME ENLIGHTENED AND LEARN THE METHODS OF TODAY'S MASS FOOD PRODUCTION AND HOW KASHRUS IS ADVERSELY AFFECTED!
- * READ EDUCATIONAL AND INFORMATIVE REPORTS!
- * READ AND PARTICIPATE IN HALACHIC QUESTIONS AND EXPLANATIONS.

HOW TO BECOME INFORMED:

SUBSCRIBE TO MADRISH LAKASHRUS, a bi-monthly Yiddish-and-English publication, a courageous and dedicated service to a public which demands to know the truth. Complete and mail this coupon today:

.....

VAAD HAKASHRUS
1474-44th Street
Brooklyn, New York 11219

Enclosed is my check for \$6 for a one-year membership and subscription to Madrich Lakashrus.

Name

Address

City, State, Zip

Support the Vaad Hakashrus, which is a non-profit public service organization dedicated to the strengthening of kashrus through research and investigation. Contributions and subscriptions are tax deductible.

מדריך לכשרות

Hilchos Yom Tov

Your Madrich No. 24 containing halochos for Pesach and important information regarding medicines was excellent — if only it had arrived *before* Pesach. It would be good if the Madrich would review some dinim before every Yom Tov. It might also be a good idea to have regular articles which discuss the laws of Shabbos, brochos, or various "shailos" which people should be aware of. May you grow from strength to strength.

Rabbi M. M.

THE VAAD ANSWERS: The Vaad does not wish the Madrich to compete with or copy any other halachic publication or to be known as a halachic journal. As the name denotes, the Madrich Lakashrus is published solely as a guide to kashrus and matters surrounding kashrus, but we might later consider giving more extensive coverage to halochos within the areas of our framework. Thank you for your helpful suggestion and for writing.

A Jew's Mission in Life: Not Money

It is hard to accept the current practice of religious storekeepers in overcharging for kosher products. Every Jew has a mission in life. Those who have the zchiya to provide the pillar of life, food, for a klal Yisroel should feel it their sacred obligation to make that food readily accessible and at reasonable prices, so that when the day comes that they have to account for their life's deeds, they can proudly cite a lifetime of being mechazek the klal with kosher provisions. The sole purpose of one's existence is not — and must not be — profiteering. One must gear his life, including his business, to a higher goal.

A. Lieber



פארזיכערט אייער געוויסן — פארבינדעט אייך מיט אייערע פראגען מיטן „וועד הכשרות“, וועלכע איז די איינציגע אומפארטויאישע ארגאניזאציע וואס ברענגט פארלעסליכע, גרונטליכע און נויטיגע ידיעות אין דעם געביט פון כשרות.

READERS VIEW

READERS ARE INVITED TO SUBMIT LETTERS TO "READERS VIEW". LETTERS SHOULD BE EITHER TYPEWRITTEN OR IN LEGIBLE HANDWRITING. ONLY THOSE PARTS WHICH THE EDITORS CONSIDER MOST APPROPRIATE WILL BE PRINTED. LETTERS MUST BE SIGNED AND MUST BEAR A RETURN ADDRESS FOR PURPOSES OF VERIFICATION, BUT READERS MAY REQUEST THAT THEIR NAME BE WITHHELD. ADDRESS LETTERS TO "READERS VIEW", c/o VAAD HAKASHRUS, 1474-44TH ST., BROOKLYN, NEW YORK 11219.

Hotel and Motels

As a salesman, I frequently travel throughout the country and am always in search of strictly kosher hotel or motel accommodations. Many of the facilities which profess, through advertisements, to be strictly kosher and to have mashgichim on the premises do not in reality, live up to their newspaper promises.

Recently, I stayed at a motel which had advertised just the previous week in the Jewish Press that it had a mashgiach on the premises. When I arrived I was astonished to learn that the management was not even aware that the motel was supposed to be kosher. Since the food was unquestionably non-kosher, I had no alternative but to seek fresh fruits and vegetables for the duration of my stay. There should be stronger surveillance of these establishments to insure public protection. **A. Friedkopf**

THE VAAD ANSWERS:

As difficult as it may seem, the only solution to this type of situation is either to take food from home or to buy basic foods on the trip which can be eaten raw, or both. This is what most religious salesmen do.

Baby Food

I live in Boro Park, and every time I go shopping in the grocery or super market I see "fruma" people buying Beech-Nut baby foods, which I notice have no OU or other endorsement. Are these baby foods kosher?

Mrs. Shirley Koenig

THE VAAD ANSWERS: Beech-Nut, Gerber and Heinz baby foods are definitely not considered kosher, as by and large they contain treife liver, chicken, beef, etc. Even the pure vegetable or fruit baby foods are not kosher, as they are cooked and prepared in the same treife utensils. Beech-Nut does make some special production runs under OU supervision, but, before those runs are commenced, the machines have to be kashered. The product of those runs bears an OU on the label. We can only attribute the purchasing of unendorsed baby foods to mere ignorance or apathy on the part of the consumer. We have written about this problem in four previous Madrich issues.

מדריך לכשרות

earmarked for this project. We will place as many advertisements as funds donated for this purpose allow.

(2) stationery — Since we were compelled to relocate, we are now in need of new letterhead and envelopes (bearing our new address), which is essential for correspondence with companies. Perhaps our readers who are in the printing business could accommodate us in this respect; or those who wish to donate funds for this purpose, should mail their contribution, dsignated for this purpose. Once the required sum has been met, we will not accept additional funds for stationery.

(3) ads in Madrich — Readers who wish to promote their business or service by advertising in the Madrich would be doing a triple service,. Not only would the ad stimulate business for the advertiser and earn recognition and respect for his charitable participation, but it would give us the financial backing which we so desperately need. Advertising rates are listed in this issue. Please mail your advertisement copy and payment to us. those who do not wish their name and contribution to be publicized in the Madrich should so state, as we would like to show our appreciation by publicly acknowledging the help we hope to receive.

The Vaad extends its heartfelt appreciation to each of you. Combining your efforts with ours will enable us to continue in our holy work of providing the Orthodox public with the service it expects of us and which we earnestly strive to render.

EFFECTIVE IMMEDIATELY
O.K. LABORATORIES
No Longer Supervises or Endorses the Kashruth of
JOY CATERERS, INC.
Flushing, N.Y.

PUBLIC NOTICE

This is to advise that the Union of Orthodox Jewish Congregations of America, ©, DOES NOT ENDORSE, NOR IS RESPONSIBLE for the Kashruth of 'Deli-Nosh',

420 Arthur Godfrey Rd.
(41st Street), Miami
Beach, Florida.

Union of Orthodox
Jewish Congregations
of America
© KASHRUTH DIVISION

מדריך לכשרות

level of kashrus observance in manufacture and consumption. Your moral and financial support gives life and impetus to our work and is the wellspring of our success.

The Vaad Hakashrus does not aspire to achieve financial gain from its mammoth undertaking. The sacred conviction that food produced for and consumed by a Jewish populace must be kosher beyond a doubt is the only force which motivates us to challenge what sometimes seems to be unsurmountable odds and to forge ahead carrying the banner of, and buttressed by, the Shulchan Aruch and the edicts of rabbinical authorities. We know that a pure and sincere incentive must stimulate positive action, and we are heartened and encouraged by the results we have so far accomplished.

But it is not enough that the already mindfully-religious Jew is apprised of the outgrowth of our work; we want to disseminate our work wherever Jewish people reside, to guide them to beware of the pitfalls of mass production so that their blood and soul and that which is transmitted to their children will not be tainted by forbidden victuals.

While the impressive treasuries of other non-profit enterprises boast expenditures for fundraisers' salaries, expense accounts, office personnel, etc., the Vaad operates at an inenviable and unhealthy net loss. Because its total revenues, which accrue only from subscriptions and insubstantial contributions, must be allocated to defray the expense of rent and for printing and mailing the Madrich, there never remains a surplus for bare essentials such as stationery, advertising, supplies, etc. The Vaad employs no paid personnel; every writer, investigator, clerical assistant, etc. is a volunteer. The Vaad does not wish to become a business endeavor; it is profoundly gratified that its work is "lishmoh" but it must subsist.

It is for this reason that we must appeal to our readers to come to our assistance at this time for a three-fold purpose:

(1) advertising — We are certain that our dear readers will agree that any reach-out effort requires publicity, but advertisements in newspapers and journals are expensive. Those who are willing to sponsor one or more of our anticipated advertisements should mail their contribution

מדריך לכשרות

It seems that the Orthodox producer, as well as the consumer, would benefit by individual and concerted consumer pressure for saner business practices to induce the producer to ground his business on affordable and competitive prices and not on exploitation of the kosher market demand. The clamor of the Orthodox producers — when the Madrich occasionally prints a favorable report on products manufactured by non-Jews — that "... and your brother shall live among you..." (meaning that the Orthodox consumer should support *only* the Orthodox producer) should be redirected to the producer, who — because of his unfair price hikes, does not make it possible for "... and your brother (i.e. the consumer) shall live among you..."

The real blame lies with the Shomer Shabbos grocer, who, despite the fact that he usually pays no more for products with a hechsher than he does for those without, seizes upon the opportunity to extort excessive prices from the innocent, religious customer, who feels frustratedly powerless to rebel. (Although there may be some merit to the grocer's assertion that he is entitled to a higher return before Pesach because of the overwhelming amount of work which the holiday necessitates, there is no defense to the indiscriminate practice of raising year-round prices on kosher essentials. Since commercial manufacturers do not raise the grocers' prices before Pesach, the grocer should likewise maintain regular prices or, at most, allow only a minimal mark-up for Pesachdike foods).

This notice is a request on behalf of the public. To assure that every Jew may have the opportunity to adhere to strict standards of kashrus, we ask all producers and, in particular, grocers to stabilize and control kosher food prices in order to make them comparable with those of the market at large.

A TRIBUTE AND AN APPEAL TO OUR READERS

You, as subscribers to the Madrich Lakashrus, and we, as publishers, are united in a joint effort not only to halt the current decline in kashrus standards but, also, to elevate the

מדריך לכשרות

than 1/1000 of a cent more per article sold. Even considering a steady mashgiach and smaller-scale sales, the price difference per article would never exceed more than a few cents at the most.

It is unfortunate that the retailers' sharp boosting of prices only works to create more leniency in kashrus among those consumers who cannot or will not pay the increased costs.

We receive many letters from our readers, constantly lamenting the steep differences in prices, sometimes 20-50%, between products with a hechsher and those without. One member recently sent us the following comparison:

Chocolate Pudding with hechsher (3-1/4 oz.) 2/63, without hechsher (4 oz.) .21

Cream Cheese with hechsher \$1.10, without a hechsher .73

Evaporated Milk with hechsher .65, without a hechsher 2/89

Farmer Cheese with hechsher 1.75, without hechsher 1.29

Frozen Cheese Pizza with hechsher (14 oz.) 1.39, without hechsher (16 oz.) 1.09

Green Beans with hechsher (16 oz.) .45, without hechsher (15-1/2) 2/65

Mayonnaise with hechsher 1.65, without hechsher 1.23

Milk with hechsher .54, without hechsher .47

Mustard with hechsher .43, without hechsher .33

Peanut Butter with hechsher 1.19, without hechsher .99

Peas & Carrots with hechsher 2/87, without hechsher 2=75

Tuna with hechsher 1.05, without hechsher .93

Salmon with hechsher 1.83, without hechsher 1.79

Toothpaste with hechsher (4 oz.) 1.73, without hechsher (5 oz.) 1.20

Yogurt with hechsher .53, without hechsher .42

We have questioned the Orthodox producers, and they insist that their profit is minimal. They argue "small volume and relatively high overhead", creating an escalation in basic cost price. But the unanswered question is, with the lucrative market potential that a truly kosher product holds, why hasn't volume grown to a point where prices can be reduced?

Violators Of The Law

The following cases were settled during the month of June through the civil penalty procedure by the New York State Department of Agriculture & Markets for violations of kosher food misrepresentation.

1. Stampler Meats Inc., 1617 Watson Ave., Bronx N.Y. 10472, represented as a kosher meat jobber and processor. A violation was issued on 4/6/78 for improper preparation of a substantial amount of meat.

2. New Pines Hotel Inc., d/b/a Pines Hotel, So. Fallsburg, New York 12779, represented as a kosher hotel. A violation was issued on 2/16/78 for allegedly mixing milk and meat ingredients.

3. Lebourne Realties, d/b/a Aladdin Hotel, Woodbourne, N.Y. 12788, represented as a kosher hotel. A violation was issued on 6/3/77 for allegedly mixing meat and dairy products, and for im-

proper preparation of kosher meat and use of non-kosher ingredients.

The following cases were referred to the Attorney General's Office to recover the amount of civil penalty levied.

1. Moe & Anne Kaplan, 319 Broadway, Monticello N.Y. 12701, represented as a kosher restaurant was referred to the Attorney General's Office to recover amount of penalty recommended for alleged violation of 4/25/77 for mixing meat and dairy ingredients.

2. Lebourne Realties Corp., d/b/a Aladdin Hotel, Woodbourne NY 12788, represented as a kosher hotel was referred to the Attorney General's Office to recover amount of penalty recommended for alleged violation of 7/3/77 for the use of non-kosher ingredients in preparation of kosher food.

CONSUMERS' RIGHTS

Inasmuch as the Vaad is dedicated to fortifying kashrus in every possible way, we feel it is our duty to promote fairness in pricing so that consumers may purchase kosher products at reasonable prices. There is no genuine justification for exorbitant price differences between kosher and non-kosher products.

Every Orthodox manufacturer, retailer or packer who leads a Torah way of life is dutibound to keep kosher products within the financial reach of the consumer. His business growth should be based on quality, service and competitive prices, and he should not capitalize on kashrus for ever-increasing profits. An Orthodox businessman should make commercialism the handmaid of business, not its master.

It is interesting to note that large companies do not provide hechsherim in order to profit, but only as an accommodation to the consumer. According to studies made by these companies, the added expense of retaining a mashgiach is less

מדריך לכשרות

CONTENTS IN THIS ISSUE

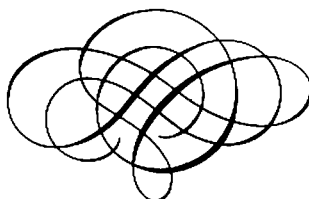
A Tribute and An Appeal to Our Readers

Readers View

Consumers' Rights

News Reprints

Verifications



MADRICH LAKASHRUS – "The Guide to Kashrus" Yiddish and English periodical published by the Vaad Hakashrus, 1474 – 44th St., Brooklyn, N.Y. 11219, a non-profit public service organization dedicated to strengthening of Kashrus through research and development,

Founded under the auspices of leading rabbonim headed by Rabbi Moshe Stern Shlita Rav of Cong. Khal Yesode Hatorah, Brooklyn (Debreciner Rav)

MADRICH LAKASHRUS

"THE GUIDE TO KASHRUS"

May-July '78 Issue No.25, Vol.5



A Public Service Organization
Dedicated to Strengthening of Kashrus
Through Research and Development

Non-Profit Org.
U. S. POSTAGE
Paid
Brooklyn, N. Y.
Permit No. 11517

25

If your label indicates that your subscription has expired,
renew it now. Please don't wait for reminders.