

בעזה"ת

מדריך לכשרות

כולל ידיעות, דיונים ובירורים בעניני כשרות

ניסן - אייר ה'תשל"ט
קונטרס כ"ז כרך ה'

יוצא לאור ע"י

וועד הכשרות

ארגון מוקדש לתיקון מצב הכשרות

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

מדריך לכשרות

התוכן

המזון בהלכה

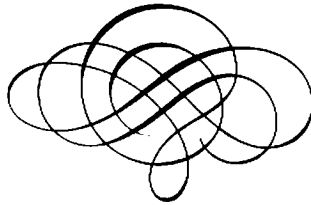
רעסטעראנטס און קעיטערערס

אופן פין כשרן

פעסטשטעלונגען

פסח'גע הזהרה

הלכות פסח



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 בסיקוח חרה"ג המפורסם מוהר"ר משה שטערן שליט"א

גאב"ד דקהל יסודי התורה (מלמנים אב"ד דעברעצין)

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

מדריך לכשרות

יש במיוחד להקפיד לקנות כל צרכי פסח מיר"ש,
המקפיד על כל הכלים והמאזנים וכו' שלא יהא
שום מגע עם החמץ או חשש חמץ.

בעלי החנויות מוזהרים לא לקבל שום חמץ או בירה
בערב פסח אחרי זמן איסור חמץ, אפילו סחורה
שנמכרה במכירת חמץ.

הלכות פסח הנחוצות ביותר ושאינם ידועים לכל עפ"י הוראת הגאב"ד מדעברעצין שליט"א

ערב פסח:

(א) הבכורים מתענים ערב פסח, ועתה בזמנינו המנהג לאכול בסעודת סיום
מסכתא, אין בכור מתענה.

(ב) בין בכור לאב (שלקח אשה שכבר ילדה ולא הי' לו זרע עדיין), בין בכור
לאם (שלו יש בנים ולה לא הי' עד עתה) חייבים להתענות.

(ג) בכור יוצא דופן אין צריך שיתענה, אבל מהיות טוב שיאכל בסעודת סיום
מסכתא (כאשר מבואר בספר באר משה ח"ה כ"י).

(ד) בכורי כהנים ולויים יתענו.

(ה) בכור אחר נפל דאי יתענה. אבל אם בא אחר תנוק שמת בתוך ל' לא יתענה.

(ו) האב מתענה תחת בנו הבכור עד שיגדל ויהיה בן י"ג. ואם גם האב בכור אז
תתענה האם. ועתה שסומכים על סעודת מצוה ילך הקטן ויאכל על הסעודה. וכן המנהג
עתה.

(ז) מעוברת או חי' כל ל' או מניקה אינה מתענה בשביל בנה הבכור גם כשהאב
בכור ומתענה בשביל עצמו, דזכרון אחד עולה לכאו ולכאן (עיי' בכה"ח סימן ת"ע).

(ח) בשביל תינוק הנולד בתוך ל' דע"פ, יש מקילין ויש מחמירים, ע"כ טוב
שיאכל האב בסעודת מצוה.

(ט) על תינוק הנולד אחר חצות לילה דע"פ ג"כ טוב שהאב יאכל בכור בסעודת
מצוה (עיי"ש).

(י) אבל כשהוא בכור חייב להתענות, ואם אפשר יעשה סעודת סיום בביתו
בחדר אחר שלא במקום שהוא יושב ויאכל ממנו (בתשרי באר משה ח"ה).

(יא) על סעודת ברית מילה אבי הבן, המוהל הסנדק והקוואטער מותרים לאכול,
ושאר הבכורים אם נמצאים שם יתירו להם ע"פ שאלה וחרטה, אם יש עשרה בסעודה
גם בלעדו.

(יב) וכן בסעודת פדיון הבן הבכור אוכל אם הוא מעשרה ואין עשרה בלעדו
(ראה חיי"א סי' קכ"ט סעי' כ"ב).

(יג) אסור לשתות יין אחר שעה עשירית בער"פ.

מדריך לכשרות

צריכת השולחן:

א) הצעת השולחן יהי' ע"י בעל הבית או ע"י בעלת הבית והבנות ולא ע"י אחרים אם אפשר.

ב) השולחן שעליו מסדרין הסדר יהי' של ד' רגלים דוקא (באר היטב הל' שבת סי' רס"ב וה"ה השולחן של הסדר).

ג) יש לדקדק להדליק עכ"פ ב' נרות גדולות שידלקו משך כל הסדר.

ד) ישים ב' מפות על השולחן (מטה אפרים סי' תרכ"ה סעיף ס').

ה) מפה של השולחן וכן המפה שבה מכסה המצה תהי' לבנה דוקא ולא ישנה למפה צבוע כמבקשי חדשות.

ו) (הג' מצות לא יניחו זה ע"ג זה בלא הפסק אלא יהי' הפסק מפה ביניהם).
חדשים מקרוב באו ועשו כלי של כסף, ויש לכל מצה ומצה חלל בפני עצמה, אין לעורר נגר כלי זה הגם שיותר טוב מפה לבנה כפולה ג"פ. לפענ"ד צריך להטביל כלי הנ"ל, ומי שלא הטבילה עד עתה יטבלנו בלי שום ספק (באר משה כת"י על הגדה).

ז) כל המצות יהיו שלימות ואם נשבר אחת מהן אז המצה הנשברה תהי' המצה השני' (רמ"א סו"ס תע"ה ובה"ק יעקב שם).

ח) בנים שכבר נשאו או חתנים היושבים אצל השולחן לכולם יהיו ג' מצות עם אפיקומן, אבל בהשאר רברים יסמכו על הבעה"ב (בא"מ שם).

ט) הלוקח צנונות (רעטיך) הקטנים בשביל כרפס, יהי' נוהר לחתוך קצת מהראש או מהשורש כרי שלא יהיו שלימים ויהי' ספק אם לברך ברכה אחרונה אפילו על פחות מכזית משום ברי' (בא"מ שם).

ארבע כוסות:

א) יש לשתות עכ"פ רוב רביעית בבת אחת, וטוב מאוד לשתות כל הכוס. לא ישהה בשתיית רוב רביעית יותר מעשרה סעקונדען, ובריעבר יוצא אם לא שהה יותר משתי מינוטין.

ב) שיעור הכוס היותר קטן הוא 3 ושליש אונס. שיעור היותר גדול הוא 6 ושני שלישים אונס, והוא חומרא. יש עוד ב' שיעורים של 4 וחצי ושיעור של 5 וחמש שישיות אונס.

ג) מי שבכחו לשתות עכ"פ רוב רביעית מהשיעור 3 ושליש אונס בבת אחת ישתה יין גמור ולא מיץ ענבים (גרעיף דווס).

ד) וכל שכן שטוב יותר לשתות שיעור רוב רביעית יין גמור 4 וחצי מלשתות ממיץ ענבים 5 וחמש שישיות או 6 ושני שלישי אונס.

ה) (אם מוכרח למזוג להמיץ, יהי' לא יותר משליש אחר מים וצריך שני שלישי מיץ ענבים).

ו) איש חלוש או אשה חלושה שאינם יכולים לשתות רוב רביעית יין מהשיעור 3 ושליש, יותר טוב שישתו מיץ ענבים כרי לצאת ידי חובתם.

ז) צריכים לדקדק מאוד שלא להניח התינוקות לשתות היין ע"י קש נייד (שטריו) כמנהג אמעריקא.

מדריך לכשרות

(ח) בין כוס ראשון לכוס שני שרי לשחות קאפי חזק כדי שלא ישן. ומי שקשה לו להיות ער בשעת הסדר מצוה לשחות כדי שיהי' ער.

(ט) כוס של אליהו ימוזג הבעה"ב בעצמו כי זה כבודו.

(י) יש ששופכין קצת יין מכוס של אליהו לכל כוס וכוס מהמסובין.

(יא) יש שממלאין כוס של אליהו בשעת הקידוש, ורוב העולם נהגו למלאו אחר

ברהמ"ז.

קידוש:

(א) בכוס קידוש צריך לכוון שהוא הכוס ראשון מארבע כוסות וצריך להיות

נוהר בזה.

(ב) נכון להרהר בתשובה לפני קידוש בליל המקדש, כי בקידוש אנו מעדיין על מעשה בראשית ולהיות עדים כשרים צריכים מקודם לעשות תשובה (אלי' רבה סי' רס"ח סקי"ב הובא במשב"ר ש"ח).

(ג) כל אחד בין איש ואשה מקדשין בעצמן על הכוס, כן המנהג ונכון.

(ד) אשה המברכת שהחיינו על הנרות לא חברך שהחיינו בשעת קידוש, (ומותר

לה לענות אמן על ברכת שהחיינו של בעלה).

(ה) כשמברכין ברכת שהחיינו בקידוש, וכן האשה בהדלקת הנרות, יכוונו על כל

מצוה ומצוה של הלילה.

מצות הגדה:

(א) יש מנהג שרק אחד מהבנים שואל המה נשחנה, ויש מנהג שכל הבנים

ואפילו הנכדים שואלים, ויש מנהג שגם הבעה"ב חוזר על המה נשחנה, וכל אחד יחזיק

מנהג אבותיו.

(ב) מחויב לחרגם ההגדה לנשים שהם גם כן חייבות בה, ואינם יוצאות במצות

סיפור אם אינם מבינים.

(ג) מצוה לפרש העשרה ניסים שנעשו לאבותינו על הים המפורשים היטב

ברע"ב פ"ה ממס' אבות משנה ד' ועיי"ש בתפ"א.

(ד) מצוה שיספר אדם חסדי ד' שנעשו עם אביו, זקנו ומשפחתו. אלו שהיו

במחנות ההשמדה (קאנצענטראציע לאגערס) וניצלו משם יספרו חסדי ד' שעשה ד'

עמהם.

(ה) כמו שחייב אדם לראות את עצמו כאילו יצא ממצרים כמו כן חייב לראות

עצמו כאילו הי' מעובדי עבודה זרה, ועכשיו קרבנו המקום לעבדתו, והלילה התחיל

לעבוד השם במצות הנוהגות בזה הלילה. (דרשות חת"ס ח"ב דף רס"ח טור ד' ד"ה

מה).

מצה:

(א) קודם נטילת ידים יאמר, „רחצה מוציא מצה“, כדי שלא יפסיק בין נט"י

לברכת המוציא באמירת „מוציא מצה“. אם לא אמר קודם נט"י יאמר קודם ברכת

המוציא ואינו הפסק.

(ב) טוב להרהר הלשם יחוד של אכילת מצה בלב, אבל מי שאמרו בפה ג"כ יפה

עושה (בא"מ על הגדה).

מדריך לכשרות

ג) יזמין עוד מצה שמורה כדי שיהי' מזומנים להשלים לב' זיתים לכל אחד.
ד) הבעה"ב יאחז. הג' מצות בידו ממש ולא ע"י הקערה, ויברך המוציא (לחם ויוציא את כל המסובין). ויבצע מהשלימה ומהפרוסה ויחלק לכל המסובין, וישלים להב' זיתים מהמצה המזומנת לפניו. (אחר שגמר לחלק יברך הבעה"ב עם המסובין ביחד בכוונה עצומה ובשמחה וחדות הנפש ברכת על אכילת מצה ויאכלו תיכף ומיד).
ה) העיקר הוא להכניס הב' זיתים לתוך פיו ביחד וילעוסם עד שיתהפכו לחומר דך, ומה שלעס יניחנו על צד אחד בפיו וכשגמר ללעוס כל הב' זיתים יבלע הב' זיתים ביחד. אם אי אפשר לו לעשות כן אז יבלע עכ"פ כזית בבת אחת ואח"כ הזית השני, ואם זה אי אפשר, אז יראה שעכ"פ לא ישהה יותר מב' מינוטין כדלקמן.
ו) עכ"פ יאכל בתוך ב' מינוטין ואם אי אפשר עכ"פ יבלע הב' כזיתים בתוך חמשה או ששה מינוטין ולא יותר. (כן ביארתי שיטת קמוח"ז מרן הח"ס זי"ע עפ"י מנהגיניו שהמצות הן רקות ואין מחזיקות יותר מב' זיתים וברוחק ג' זיתים. ושיעור ט' מינוטין שבתשר' ח"ס ח"ו סי' ט"ז קצת זמן ארוך וטוב להחמיר).
ז) שיעורי כזית מצה לפי מצה שלנו הוא בערך (קשה מאוד להודיע בצימצום): סתם מצה שמורה (של יד) מחזיק ג' כזיתים קטנים או ב' גדולים ולא יותר. סתם מצה (של מאשין) אינו מחזיק יותר מב' כזיתים קטנים וכזית ושליש כזית גדולים. ולפי זה צריך להזמין עוד מצה שמורה כדי שיהי' לכל אחד ב' כזיתים בריוח. שיעורים הללו נתתי עפ"י יסוד שקילאגראם אחד מחזיק ל"ג זיתים ופונר מחזיק לערך ט"ז כזיתים גדולים.

ח) אף מי שאינו יכול לאכול מצה או מרור יאמר בברכת אשר גאלנו,, לאכול בו מצה ומרור" (ביארתי בבאר משה שם דלא כהחיי אדם כלל ק"ל אות י"ז האומר שלא יאמר).

מרור:

א) למרור מצוה מן המוכחר סאלאט (שאלאטען). וצריך לבדקו ב' וג' פעמים ועכ"פ פעם אחת ע"י איש. ואם אפשר ליקח סאלאט הרבה, יאכל רק הלבן הקשה שבאמצע שהם נקיים מתולעים לגמרי ויוציא אליבא דכו"ע.
ב) מי שאינו יכול לבדוק הסאלאט, חלילה לו ליטלו, ויטול מרור (חריין), ואם אי אפשר לו לאכול מרור אז יקח אינדייוו, שהוא נקי מתולעים. ובשנים שהסאלאט מתולעת מאוד אז כמעט אי אפשר לבדוק וחלילה מליטול אפילו לבקי, ויטול אינדייוו.

שלחן עורך:

א) רבים נוהגים שלא לאכול דגים כל ימי הפסח, ומי שנוהג לאכול דגים יראה שיקנה דג חי.

אפיקומן:

א) לכתחילה יש לאכול ב' זיתים מצה ויצטרף מהמצה המוכן לזה.
ב) אם אי אפשר בשום אופן לאכול ב' כזיתים עכ"פ לא יפחות מכזית.
ג) ידקק לאכול בהסיבה.
ד) נשים חייבות באפיקומן כאנשים.

מדריך לכשרות

הוראות לחג הפסח

מטעם הרבנים הגאונים הביד"צ שליט"א

אין להקל אפילו בשעת הדחק (כפסק רבינו הגר"א במעשה רב) באיסור וגזירת הקדמונים על כל מיני קטניות ושמיני קטניות בפסח, וגם בטנים הם בכלל קטניות, כפסק רבני ירושלים הקדמונים. בדבר הגעלה במים המוסקים בכח הדאמפ (קיטור) ולא ע"י עצים וכדומה, נתברר לנו שאפשר לטעות בהם לחשוב שמעלים אבעבועות מחמת שרותחים כבר, ואליבא דאמת אינם רותחים עדיין אלא שמבצבצים מחמת כח הדאמפ הדוחף ומבצבץ — ע"כ קבענו שירתחו המים גם ע"י כח האש ובעת ההגעלה יפסיקו את כל הדאמפ לרגעים, וירתחו המים ע"י כח האש לחוד ואז כשיעלו המים אבעבועות היטב, יגעילו הכלים.



רבים השואלים בדבר הכשרת תנורי הגז לחג הפסח הרי: אם אפשר לעשותן חדשים הם משובחים ואם אי אפשר להם במיוחדים לפסח ואחרי שיש מיני תנורים שונים וכל מין צריך בירור מיוחד, אולם ההוראה באופן כללי הוא כדלקמן:

לפרק כל החלקים שאפשר לפרק (לסגור קודם היטב המיכלים מטעמי בטיחות), ולנקות היטב היטב התנור וכל החלקים, החלקים שאפשר להגעיל יגעילו, הבער היינו החלק שהאש (הגז) יוצא ממנו לרצו היטב במים רותחין גם מבפנים עם חמרי נקוי, להגעילם ואלו שאפשר ללבנם ילבינו, המסירות (רעמלאך) שעליהם מעמידים הסיר יש לקחת חדשים, או ללבן הישנים כדין, וכמו"כ יש להגעיל המגש שמתחת לתנור לערות על פלטת התנור מים רותחין מכלי ראשון.



צריכים להגעיל קערות המטבח אם הוא של מתכת, ואם אפשר לשים בתוכו פח מיוחד לפסח בודאי טוב, ואם הקערה היא מחרס שא"א בהגעלה צריכים לנקותו היטב ולשים בתוכו פח מיוחד לפסח. מאחר שבהקערה יש חשש שנשאר בתוך הנקב של יציאת המים משהו חמץ במקום שא"א לנקות, מהראוי אחרי נקיון ושפיכת כמות של מים לשפוך לתוכו נפט או כלור (אקונומיקה וכדו'). אלו שיש להם מים חמים מהברזים (קראנען) עליהם לפתוח הברז שיצאו מתוכו מים רותחין שהיד סולדת בו, (קודם זמן איסורו), כדי להגעיל מה שבתוכו, מטעם כבולעו כך פולטו, גם להגעיל עירוי מכלי ראשון את הברז מבחוץ, ההגעלה מבחוץ מהנכון גם הברזים של מים הקרים.

מדריך לכשרות

החרסינה במטבח, שמסביב לברזים ולשולחני השימוש ושע"י האש-
הגז וכדו' מהראוי לערות עליהם מים רותחין מכלי ראשון.



כלי אשפה, לבער האשפה שבתוכו שיש בהם חמץ, ואם אי אפשר
ישפכו לתוכו דבר הפוסלו ופוגמו מאכילת כלב כגון נפט, ואם יכול
להוציא הכלי חוץ מרשותו בודאי טוב, ואם כלי האשפה הוא שלו
מהנכון להפקיר הכלי.



כפי המבואר בשו"ת מנחת יצחק (ח"ג ס"א) מניית שיש לבעלים
זכות הצבעה, ויש להחברות חמץ, צריכים למכור המניות לנכרי קודם
הפסח, ובירושלים שמוכרים החמץ בשליחות ע"י הבד"צ כבר מוסכם
בשטר ההרשאה והמכירה גם פרט זה.



דיני הגעלה רבים הם! בשאלות יש לפנות לרבני מוצ"י עדתנו.
מהראוי להשתדל להקדים להגעיל את הטעון הכשרה בהקדם ולא
להשאירם לערב החג ממש.



והנה בזה עלינו החובה לעורר בשער בת רבים על גודל הנחיצות
בהזהירות כהיום בכל הענינים השייכים לכשרות, כי בעוה"ר המכשולים
רבו מאד וישנו משנה חובה להזהיר ולהזהר מפני החידושים הרבים
והקושיים בעשיית עניני המזון המכיל תערובות חששות איסור רבים.
תיתי להם לראשי ועד הכשרות יכב"צ דעתינו הק' העומדים על
משמרת הקודש באמונה לברר וללבן ולהסדיר כל הענינים ולחזק בדקי
גדרי הכשרות, אשר פרטיהם מובאים בחוברת "מדריך הכשרות" —
היו"ל בעמל וביגיעה, והננו בברכה רבה לכל הזהיר
והנזהר להתנהג בכל הידורי הכשרות האלו, ונזכה לאכול מן הזבחים
ומן הפסחים בניגו"צ בב"א.
ביד"צ לכל מקהלות האשכנזים דפעה"ק ת"ו.

נאם יצחק יעקב ווייס ראב"ד

נאם הק' משה ארי' פריינד

נאם ישראל משה בלאאמו"ר הגה"ק דושינסקיא
מהר"צ זצוק"ל

נא ישראל יעקב פישר

נא בנימין ראבינאוויטץ

מדריך הכשרות

מדריך לכשרות

לאפרושי מאיסורא בפסח

יש להזהר מכל מיני מזון ומשקאות המכילים כהל (ספירט). רובם ככולם של כל מיני מצרכי המזון ומיני המשקאות מיוצרים עם תמציות שונות.

רובם של מיני התמציות הם בחששות, (ויש גם חשש כשרות גם לימי השנה), בין שהתמציות הם מהארץ או מחו"ל,

קוואקר, תחליפי קפה, שביט, תחליף קפה נמס, ציקו, תה נמס, וופלים, זבקות מרק, אבקת פלאפל, בורגול, ממרח חרדל, ממרח סלט, עמילן חטה, וכמו כן מיני המשקאות בירה, פפ, צוף הם חמץ גמור.

גרעינים (פופיטעס) ובטנים וכדו' קלויים עם מלח הם חמץ, כי המלח שעליהם מעורב עם קמח, (ומלבד איסור אכילתם מטעם קטניות, אפילו בלי מלח).

גם החנויות מוכרי הגרעינים שיש להם שלט השגחתנו בענייני תרו"מ, אין אצלם שום השגחה בנוגע לענייני חמץ.

שקדים קלויים עם מלח, מערבים קמח כדי שידבק.

תאנים מיובשים, מיבשים אותם עפ"י רוב עם קמח.

ריבה, חלבה, שוקולד, ממתקים, מרגרינה, שימורים וסרדינים, חומץ, תנוציות, אבקת אפי', קורנפלור, מיונז, מיצים, סירופים, גולדסן, פרדס, אף אלו שבהכשר הבד"צ לכל ימות השנה, אסור להשתמש בהם בפסח. יש לחשוש על ירקות קפואים מפני העמילן שעליהם.

פירות יבשים אין להשתמש בהם בפסח.

צפורן (נעגאלאך), להרחה, שורים אותם בחו"ל בכהל (ספירט), ויש עליהם חשש חמץ.

גלוקוזה (באחרונה מצוי הרבה במיני משקאות ובממתקים) המקומי מיוצר גם מקטניות. הגלוקוזה ודקסטרוזה מחו"ל מיוצר גם מדגנים.

מלח לימון נמצא בשוק המיוצר גם מגלוקוזה המיובא מחו"ל.

אורי לילדים קטנים, (קטניות) להנזקים לכך רק בשעת הדחק ובכלים מיוחדים, להזהר שיהי מיוחד ונקי בהכשר לפסח ולא מהמלוטשים (גלעזירט), מפני החשש של גלוקוזה בעת הליטוש.

מדריך הכשרות

מדריך לכשרות

ידיעות ותזכורות לערב פסח

- נכון להדיח פיו בער"פ אחרי אכילת חמץ, ולנקר היטב השיניים.
 - בעת ניקוי ובדיקת כיסי הבגדים יש גם לזכור לנקות הכפל (מאנז'עט) שבסוף המכנסיים.
 - במוצש"ק הגדול, לסרק ולנקות את השטריימיל מחשש פירורים.
 - להפריש חלה מהמצות.
 - לבדוק המצות מחשש כפולות.
 - להפריש תרו"מ מהירקות וכו' הטעונים הפרשת תרו"מ, (החטים של המצות שמורה ושאר המצרכים שבהכשר הבד"צ הופרש מהם תרו"מ ע"י ב"כ הבד"צ).
 - להוריד חותמות השעוה, הקפסולים הבורגים והתוים עם אותיות מעל פי בקבוקי היין.
 - מפות חדשים של ניילון, פלסטיק, טערעלין אפשר להשתמש בהם בפסח, אבל לא במשומשים.
 - לאור הוראות הגבד"צ בענין הזהירות בפחי האשפה, מיעצים להציבור לנקות הכלים בעוד מועד ולהכין שקי ניילון (לפי הגודל הנצרך) ולהכניס האשפה בער"פ לשקי הניילון ולהוציאם ולבערם מרשותו בקלות.
 - לבדוק את המרור (חסא = שאלטין) מחשש תולעים.
 - עצה לסלק החריפות מהמרור-חזרת (חריין) (לא לו שמשמשים בחזרת-חריין), לשתות מעט מים חמים אחר זה פסחים דקט"ז ע"א). וכתב התפא"י שהוא הי' נוהג כן.
- חמרי ניקוי הגם שאינם כשרים לכלים מותרים בפסח לכיבוס חיתולים ובגדי תינוקות.



כל מיני טבעות, ובפרט משובצות יש לנקותם היטב כל חריץ בהם. (העונדות טבעות בימי הפסח מהראוי שיגעילו אותם, לכה"פ להזהר לא לענדם בזמן שהידים עוסקות בחמין).

... רוב אפיקורסות רח"ל מתנוצץ באדם ע"י אכילות נבילות וטריפות. ויען שאר"ה אוסלים כזה ממילא מובן כי מצוותיהם ששקיימים רק ספני שהשכל שלהם מחייב אותם, אין להם שכר עליהם.
(תורת משה מהחת"ס, סו"פ קדושים)

מדריך לכשרות

רעסטוראנטן און קעיטערערס

עס איז שוין אסאך געשריבען געווארען אין אונזערע מדריכים וועגן די נאכגעלאזאנקייט פון כשרות ביי רעסטוראנטן און קעיטערערס. אונזער טומעל און התעוררת האט ב"ה נושא פירות געווען און דער ציבור איז אביסעל מער פארזיכטיג. און דערצו זענען מיר צופרידען אז אנדערע ארגאניזאציעס און אויך גדולי הרבנים שליט"א זענען ארויס מיט "קול קורא"ס וועלכע רופען די מאסען נישט צו זיין גלייך-גילטיג וועגן כשרות ביי רעסטוראנטן און קעיטערערס.

עס איז נויטיג ארויס צוברענגען א קלארקייט אין דעם ענין כדי צוצוטערען צום פראקטישן פארוויקליכונג פון תיקונים.

די פראקטיק און נאכפארשונג האבען געוויזען אז דאס נאכגעלאזענקייט פון כשרות ביי רעסטוראנטן און קעיטערערס, אפילו ביי אייגענטומער שומרי תורה, איז צוטיילט אין עטליכע קאטאגאריעס:

1 – עס זענען פארהאנען בעלי בתים שותומ"צ וועלכע ווילען באמת סערווירן פאר די מאסען "דאס כשרסטע" וואס איז פארהאנען, און אויף דעם כשר'סטן אופן ציגרייטן. אבער זיי זענען נישט בהבנט; נישט אין די פראדוקטן און רוי מאטריאלען און נישט אין הלכה'דיגע זייט פון ציגרייטען (אדער טייל מאל אויך כשרן). זיי טוען נאך וואס דער אדער יענער קעיטערער מאכט. ער גייט נאך דעם אנדערן בלינדערהייט, עס פאלט איהם בכלל נישט איין אז עס איז פארהאנען כשרות פראבלעמען. דעריבער טרעפט זיך אז זיי פאלען אמאל דורך ביי כשרות.

2 – עס זענען פארהאנען אזעלכע אייגענטומער וועלכע ווייסען יא וועגן כשרות פראבלעמען און זענען אויך באקאנט אין די פראדוקטן, און אויך אין די הלכות, אבער, זיי רעדען זיך איין אז זיי זענען געניג קאמפאטענט אליין צו לעזען די פראבלעמען. ביי אזעלכע קען אמאל אויסקומען אז דאס כשרות זאל פארקריפלט ווערן מבחינת דעת בעלי בתים היפך דעת תורה.

3 – עס זענען פארהאנען אזעלכע וואס דער נאכגעלאזענקייט אין כשרות קומט ווייל ער קען נישט עומד בנסיון זיין. "ער מוז מאכען געלט". איבערהויפט ווען ער זעט אז זיין קאנקורענט ניצט דעם אדער יענעם פראדוקט געפינט ער פארשידענע אויסרייד אויפן חשבון פון כשרות.

יעצט וועלן מיר צוטערען צום פראקטישן חילוק לגבי השגחה. צום ערשט דארף מען ערקלערן אז מען קען נישט צוגלייכען די השגחה אויף א רעסטוראנט, קעיטערער צו אן השגחה אויף א פאבריק – ערציגער (אפילו א גרויסע)

ביי א פאבריק איז דא אן:

- (1) איינגעפירטע סיסטעם פון אלע בעשטאנדט טיילן (אינגרידיענט),
- (2) די פראצעדורען ווערן נישט געענדערט פון טאג צו טאג,
- (3) דער ארבייטער ארבייט לויט זיין פארשריפט,

מדריך לכשרות

- (4) ער טאהר נישט טוישען נאר מיט ערלויבעניש. עס איז א גאנצע איבערקערעניש אויב מען טוישט פלוצלונג,
(5) עס קומען אריין וואגאנען מיט סחורה אויף איין מאל, עס איז שווער צו באהאלטן אזוי פיהל סחורה,
(6) דער בעל הבית מישט נישט אריין פערזענליך נייע אינהאלטן און דער ארבייטער האט נישט קיין אינטערעסע צו טוישן דעריבער זענען פארהאנען אופנים, לויט יעדן פאבריק, ווי אזוי צו קאנטראלירען דעם פלאץ אפילו אהן השגחה תמידית

לעומת זה, ביי א רעסטוראנט, קעיטערער:

- (1) זענען די רוי מאטריאלען אן א ספעציעלער סיסטעם,
(2) זיי ווערן נישט איינגעקויפט לויט אן אויסגערעכניטער מוסטער, מען קויפט לויט די געברויך און פארנוץ
(3) דער ארט פון דעם קאכען אדער ציגרייטן קען זיך טוישען זייער אפט,
(4) דער קעכער אדער בעל הבית קען טאן וואס ער וויל. אויף זיי אליין ווענד זיך אלעס.

פארשטענדליך אז ביי אזעלכע אינטערנעמונגען איז נישט פאסיג צו געבען א "השגחה" אן א שטענדיגע קאנטראל פון א "משגיח תמדי". מיר ווילען דא ארויסברענגען פאקטען וועלכע פאסירען ביי אזעלכע אינטערנעמונגען וועלכע שטייען אונטער א "שטרענגע השגחה" אבער נישט תמידית. די בעלי השגחה האבען פארבאטן זייערע בעקעריעס צו נוצען פארשידענע אייז קריעם, ווהיפ און ענליכע פראדוקטן. מיר ווייסען בידועה ברורה אז א טייל שמוגעלן אריין די פארבאטענע סחורה אויף פארשידענע אופנים. קעיטערער אונטער די שטרענגע השגחה קויפען אייסעס (ices) און שאקאלאר קאוטעט קאפס (coated cups chocolate) וועלכע ווערן ערצייגט אין פאבריקען זען ריכטיגער השגחה. אין באופן כללי טוען אטייל אריין נעמען סחורה באהאלטענעררהייט אהן די ידיעה פון בעל המכשיר מיר לייגען פאר די פאלגענדע אויספראבירטער און פראקטישער פלאן.

א – די אייגענטומער וועלכע האבען דעם "אייגענעם רצון" צו האלטן כשרות און צו וויסען דעם אמת נאר זיי זענען נישט גענוג בהבנט, האבען זיי "נאמנות" און זיי דארפען נאר האבען אן אויפזעהר א "מפקח", ער זאלל זיי געבען אנווייזונג ווי אזוי זיך צו פירען. דאס ווערט אבער נישט באטראכט אלץ א השגחה ווייל השגחה ביי די סארט אינטערנעמונגען דארף זיין תמידית.

ב – ביי די צווייטע און דריטע קאטאגארי, וועלכע ווערן נאר "ארויפגעצווינגען" מיט השגחה איז דאס נישט ווערד, ווייל ווען עס קומט איהם אויס בעסער מאכט ער פארשידענע פעלשונגען און מאכטנאציעס איבערצוקליגען די בעלי השגחה. די השגחה מוז זיין נאר מיט א משגיח תמדי.

מדריך לכשרות

ג – ביי א קעיטערער וועלכער קען נישט אדער וויל נישט א משגיח תמידי איז פארהאנען א צוגענגליכער פראקטישער פלאן (דאס איז שוין איינגעפירט פון לאנג ביי פיעל ליינער פון "מדריך לכשרות" און ביי טייל קהלות דא און אין א"י).

יעדע קהלה דארף באשטימען א מענטש וועלכער זאלל דינען אלץ משגיח פאר די געברויכען פון די בני הקהלה. דער משגיח דארף זיין באקאנט; מיט דעם אופן פון קאכען, מיט די פארשידענע דינים וועלכע זענען שכיח, מיט כשר'ן, בישול עכום, א.ד.ג. ער דארף שטיין אין פארבינדונג מיט דעם רב פון די קהלה אדער אנדערע מומחים וועלכע קענען אים געבען אנווייזונג וואס מען מעג נוצען.

ווען א חבר פון די קהלה מאכט א שמחה דארף דער משגיח זיין דארט פון דעם אנפאנג פון צוגרייטען די סעודה ביז צום אויסטיילען די מאלצייט. אויב איינער פון די חברים מאכען א שמחה אהן די אויפזיכט פון זייער משגיח דארפן די בני הקהלה נישט טייל נעמען אין די סעודה. די תקנה וואלט געדארפט זיין א חוב ביי יעדע קהלה אהן אויסנאם.

אזהרות הוועד

די אויל ריפיינערי C.F. Simonins סימאנינס אין Phila. Pa. אויף וועלכע מיר האבען געמאלדען אין מדריך נומ. 1..! אז עס איז כשר, האט לעצטענס אנגעפאנגען צו פאקען אויל פון אנדערע ריפיינעריעס, אונטער זייער אייגענעם נאמען. אטייל פון די געפאקטע אויל קומט פון נישט כשרע פאבריקען טראץ דעם וואס די ריפיינערי איז נאך אלץ אונטער די אוי. יו. (©).

אין די קאמפעיני F.F.V. אין Richmond Va. (וועלכע באקט געבעקס, קוקיס, וועהפערס, א.ד.ג.) איז נישט פארהאנען קיין געהעריגע השגחה. דער משגיח קומט נאר אריין צוויי מאל א וואך האטש מען באקט אין זעלבען פלאץ מיט טריפה'נע פליישען, און פעטענס טאג טעגליך. די פירמא איז נישט אונטער די אוי. יו. (©) השגחה. אבער די מאטריאל פון F.F.V. ווערן באניצט דורך פירמעס אונטער די אוי. יו. ו.צ.ב.ש. גאלד סיעל Seal ice cream Gold. די או. יו. פארפירט די מאסען מיט זייער סטעיטמענטס אז זיי באנוצען נישט דעם פראדוקט ווייל זיי זענען אליין איבערצייגט אז מען טאר דאס נישט נוצען.

דאס פלייש בשר בהמה וואס איז פעסטגעשטעלט געווארן דורכן „וועד הכשרות איז נאר דא צובאקומען ביי

Kollel Food Service
Glatt Kosher Butcher Store
4504 Ft. Hamilton P'kway

אלע אנדערע עווענטועלע שמועות זענען פארפירעריש.

טבילת כלים – די עלעקטרישע עפלייענסעס (Electrical Appliances) וועלכע זענען מחייב בטבילה קען מען אינגאנצען איינטונגען אין וואסער. דאס וואס די פאבריק שרייבט אז מען זאל נישט אריינלייגען די עלעקטערישע מאכאניזם אין וואסער איז נאר ווייל עס איז א סכנה דאס נוצען ווען עס איז נאך נאס. אבער אויב מען ווארט 42 שעה נאך דעם טובלין איז בכלל נישט פארהאנען קיין סכנה. די כלי ווערט בכלל נישט פארדארבען דורך די וואסער.

להתודע ולהגלות

לשאלת רבים הננו בזה להודיע בדבר מאכלי חלב, גבגה, וחמאה זויער קרים הנמכרים בשם „מחמירים“ ע”י מהדרין

דעיר קאמפאני

שכבר אין עליהם ההכשר מכ”ק מרן אדמו”ר שליט”א

לכן אין עוד רשות להקאמפאני הנ”ל להשתמש בהקופסאות

שנדפס עליהם ההכשר, כי ההכשר הוסר כבר כחודש ניסן

תשל”ח העעל”ט

קהל קהלת יעקב טאמא

אופן פון כשר’ן

קודם מוז מען פארשטיין ווי אזוי די ערצייגערס קאכן אויף זייערע פראדוקטן.

- 1- ביי אלע (רוב) ערצייגערס קאכט מען נישט אויף געז אדער פייער.
- 2- די עסענווארג ווערט געקאכט אין קעסלן אדער ביטלען וועלכע ווערן געהיצט דורך וואסער אנגעהיצט פון דאמף (סטיעם).
- 3- פאלגענד איז דער סדר פין דעם הייצונג סיסטעם:
 - א- דער בוילער קאכט אויף וואסער
 - ב- וואס דאס ברענגט ארויס סטיעם
 - ג- די קאכעדיגע דאמף גייט אריין אין א מיקסער-פאמפ ווי עס הייצט אהן די וואסער וועלכע גייט אריין אין סירקולאציע.
- 4- די וואסער נעמט ארום אלע ביטלן, קעסלן א.ד.ג. די כלים האבען דאפעלטע ווענט וועלכע האלטן דאס וואסער דערין.
- 5- די וואסער ווערט נישט אויף געקאכט דירעקט פון בוילער נאר דורך די דאמף (סטיעם) וועלכע קומט פון מיקסער. (אטייל ערטער קומט ארויס וואסער צוזאמען מיט די דאמף)
- 6- די וואסער וועלכע סירקולירען אין די כלים בלייבען געווענטליך אין סירקולאציע. דאס ווערט גערופען א פארמאכטע סירקולאציע (closed circulation). די וואסער ווערט נישט אויסגעליידיגט.

הלכדיגע - כשרות פראגע - אין די כלים וועלכע מען קאכט טריפה’נע מאכלים איז די וואסער, [מיט וועלכע מען הייצט די קעסלן] בולע פון די מאכלים אסורים אין עס ווערט אסור.

ווען מען קאכט פראדוקטן פאר כשר’ע געברויכען, איז פולט די וואסער, אן איסור אין דעם כשרע’ן מאכל. דער פאקט אז מען כשר’ט די כלים אינווייניג העלפט נישט, ווייל די וואסער מיט וועלכע מען הייצט די כלים איז די זעלבע ווי די וואסער וועלכע האט געהייצט דעם איסור’דיגען מאכל.

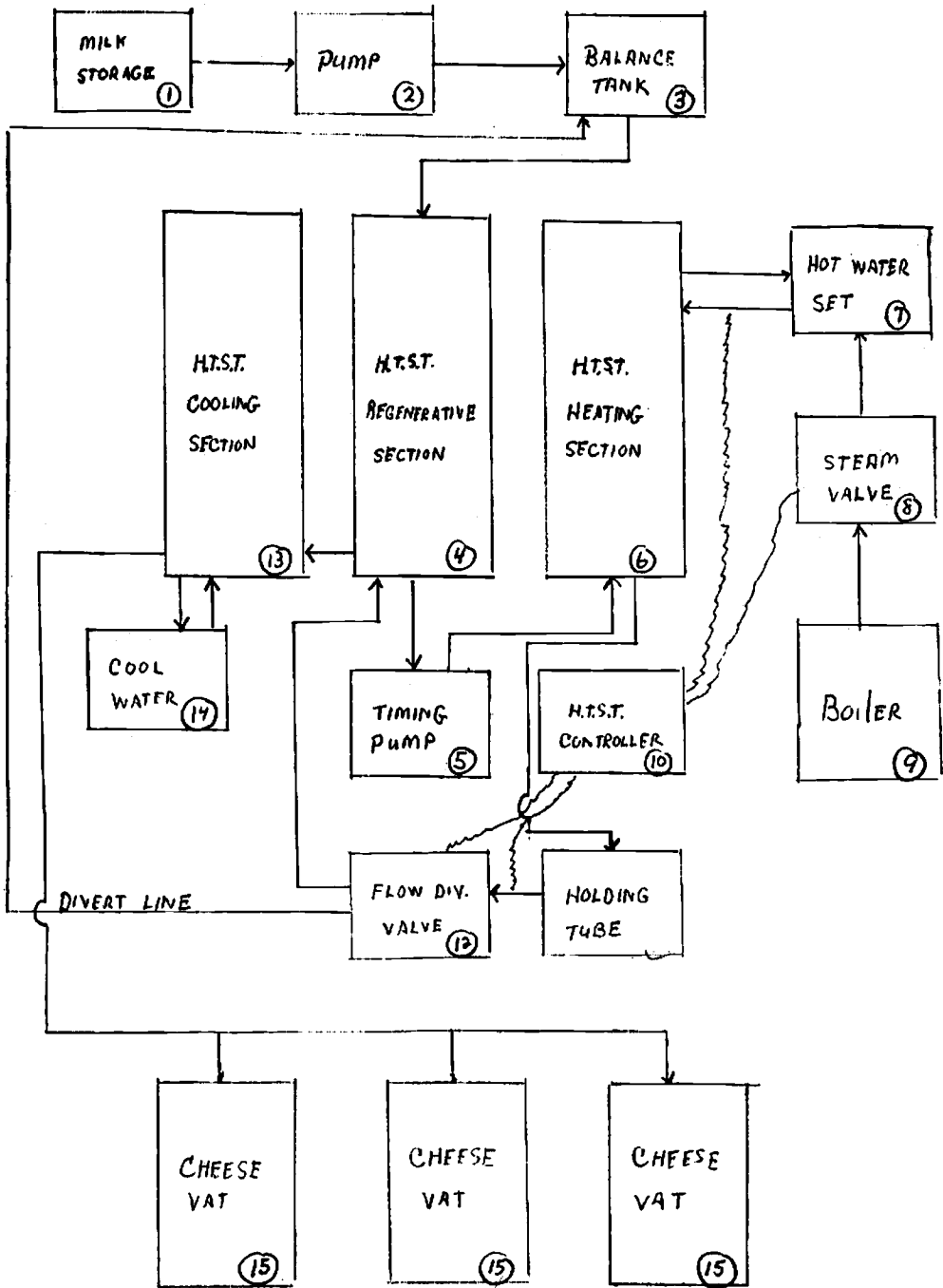
דער בעל המכשיר דארף זוכען עצות ווי אזוי מונע צו זיין דעם פראבלעם וועלכע

איז אקטועל ביי אסאך פראדוקטען.

Kusel ~~Dairy~~ Equipment Co.

WATERTOWN, WISCONSIN 53094

AREA CODE 414
281-4112



The following temperatures are important:

- STORED MILK - APPROXIMATELY 40°F
- PASTEURIZED MILK - 162°F (held for 16 seconds)
- MILK TO VAT - 88°F
- COOK THE CHEESE - 102°F

④ If a central system is standard, how does it work - see example.


Example (Pencil Schematic)

Milk is stored ① at 38°F to 40°F. This milk is pumped ② to the balance tank ③ where it is sucked through the regenerative section ④ of the H.T.S.T. by the timing pump ⑤. A timing pump is used to guarantee that the system runs at the designed capacity. In the regenerative section, the cold milk is heated by the warm milk passing on the reverse side of the heat exchanger plates. Since regeneration cannot be 100%, the milk is pumped ⑤ through a heating section ⑥. In this heating section, the milk is brought up to 162° by passing 170° hot water on the other side of the heat exchanger plates. The hot water set ⑦ has a pump which circulates the water. The controller ⑩ measures the temperature of the water and, when it begins to drop, the valve ⑧ opens and steam ⑨ is injected into the water. For milk to be legally pasteurized, it must be held ⑪ for 16 seconds. If the milk is not at the proper temperature, the flow diversion valve ⑫ activates and the milk is returned to the balance tank ③. The 162° milk must be cooled, so it is passed through the regenerative section ④ and cooled by the cold milk on the other side of the heat exchanger plates. To finish cooling, the milk passes through a cooling section ⑬, where it is lowered in temperature by the cool water ⑭ passing on the other side of the heat exchanger plates. The milk then passes to the cheese vat ⑮.

If you have any questions, whatsoever, please do not hesitate to call or write.

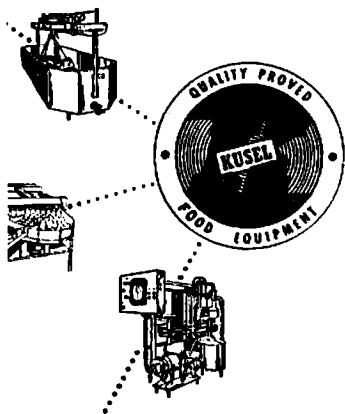
Yours truly,

KUSEL EQUIPMENT CO.



Gary R. Smith, President

GRS:rs
 enc. - Bulletins
 Schematic Drawing
 Tools of Man folder



KUSEL

~~DAIRY~~ EQUIPMENT COMPANY

WATERTOWN • WISCONSIN 53094

February 7, 1978

Vaad Hakashrus

Brooklyn, New York 11204

This is in response to your recent letter concerning the application of our equipment in the heating system for food processing.

Let me begin by stating that our firm is a supplier for equipment to all sectors of the food industry - with special emphasis on milk and cheese processing. The enclosed literature gives you an idea of the type of equipment we manufacture.

In an effort to answer your questions fully, we will begin by responding to your four points and then detail a typical system.

- ① Which machines work with water and which with steam or both - when heating or cooling, the product passes on one side of the heat exchanger plates and the media on the other. The media is generally water and is either cooled by passing it through an ice bank or heated by injecting steam. In the case of regeneration, the media is the product itself. By using regeneration, BTU's are conserved. Please refer to example.
- ② Is the heating water or steam discharged or circulated - the hot water set is a totally enclosed system and all water is recirculated. Generally, all excess condensate is returned to the boiler.
- ③ Is there a central heating system if when there are many pasteurizers - in making cheese, there is generally only one boiler and one H.T.S.T. (high temperature short time) pasteurizer. As a general rule, the capacity of the pasteurizer is designed to fill a cheese vat in one hour or less. It should be noted that steam is also required for heating in a cheese vat.

מדריך לכשרות

In the past decade, the world has seen a social upheaval where most values have become distorted. This is the "Me" generation selfish, arrogant, ruthless, a society of "What can I get for myself?...How much is in it for me?..." "my comforts, my luxuries, my pleasures." In its wake, values have become meaningless, priorities are distorted, and life itself has lost its primacy.

Slowly, this loss of values has begun to seep through to the very fibre of the Jewish world, where an ever-increasing number of people pursue more and more luxuries, exclusive clothes, lustrous opulent homes. Yeshivos go begging and Chesed - doing and caring for others, is becoming an archaic memory of past ideals.

Time and again, history has shown that when a nation falls into debauchery and sumptuous living it has passed its zenith and declines very rapidly.

AM YISROEL has always been a nation whose ideals and goals were set on a higher standard, and the "Me" as an ideal did not exist. To survive, we must take stock once more of where we are heading, where are our goals, what are the values that we wish to espouse.

We are reaching a crossroads from which we may, Chas Vesholom, never return. The Torah is based on the concept of VEAHAVTA LEREIACHA KAMOCHA and KOL YISROEL AREIVIM ZE LOZEH...People need our help, families go hungry, children sleep on floors, Yeshivos cannot pay their Rebbe, the sick need to be fed. Dare we spend our time, money and energies seeking even better luxuries for ourselves?

Let us re-evaluate our purpose in life and set standards of TORAH and CHESED, a helping hand for those in need.

* * * *

N'shei Ahavas Chesed News
5739 Shvat

כל ברי-ישראל שיש לו מוח בקדקדו יחשוב איסורי המאכל כמאכלים
הארסיים, או כמאכל שנתערב בו איזה דבר ארסי. כי הנה אם דבר זה
יארע, חיקל אדם על עצמו לאכול ממנו? אם ישאר לו בו איזה בית-
מיחוש, ואפילו חששא קטנה, ודאי שלא יקל, ואם יקל לא יהיה נחשב
אלא לשוטה גמור — אף איסור המאכל כבר ביארנו שהוא ארס סמס
ללב ונפש הישראלי, אם כן, מי איפוא יהיה המקיל במקום חששא של
איסור, אם בעל שכל הוא??

(רבי משה-חיים לוצאטו ב"מסילת ישרים")

התאחדות הרבנים דארצות הברית וקאנאדא

אזהרה חמורה ונחוצה

באסיפת וועדי הפועל — והמרכזי, שהתקיימה ביום ג' לסדר וישב העעל"ט, באולם האסיפות של התאחדות הרבנים, מס' 85 דיזוייאון עוועניו, כרוקלין ניו יארק, לאחר משא ומתן ככוכד ראש כענינים העומדים על הפרק כאנו לידי הסכם והחלטנו כדלהלן:

א. היות שיש חששות גדולים על המאכלות ומשקאות ותבלין (שפיוזעם) וכו' שמעברים בהם דברים אסורים, ע"כ צריכים כל הארעסטוראנטען — הן של מאכלי בשר והן של חלב או פארווע — להיות תחת השגחת רב מובהק ויר"ש; גם אם הבעלים הם ת"ח ויר"ש.

ב. כמו כן צריכים השגחה מעולה גם האקעטערערס גם אם הם מוחזקים ליראי ה' כי גם אצלם ישנם כל החששות הנ"ל כסוכן, ובפרט אותן האקעטערערס שעושין חתונות או שאר שמחות אצל האלם שמכשלים שם נבילות ומפרות, שצריכים לעשות הנעלה וליבון, וכיון שההגעלה והליבון מקושרים בהרבה קושרים מוכרח להיות ההגעלה ע"י בעל הוראה מובהק, כי מצויים שם הרבה שאלות.

ג. גם באנו לעורר שלא יקנו דגים הנקראים פיל'עי, רק אם המוכר דגים עושה אותם בעצמו או שהפילעי הוא בהשגחת רב מובהק כי היא בכלל ספק אימור דאורייתא.

ולהשומעים יונעם ותבוא עליהם ברכת טוב

וע"ז באעה"ח ג' לסדר וישב תשל"ט לפ"ק, זה ברוקלין ניו יארק חצ"ו

חק' יואל טייטלבוים לוי יצחק גרינוואלד
נשיא אב"ד צעהלים

מרדכי האגער האדמו"ר מוויזניץ	משה טייטלבוים אבד"ק סיגעט	יוסף גרינוואלד אב"ד פאפא
ישכר בער הלוי ראשענבערג אבד"ק וואידיסלב	נפתלי הירצקא האגער אב"ד שארמאש	שמאל צבי הורוויץ אדמו"ר ספינקא
אלכסנדר אשר באב"ד אב"ד טארטיקאו	זעלטענרייך אב"ד שמשאקאווע	עזריאל יחזקאל לעבאוויטש אב"ד דק' עדת יראים וויען
רפאל כלום אב"ד קאשו	משה צבי ארי' ביק רב דקהל בני משה	ישראל אברהם שטיין אבד"ק פאלטישאן
משה שטערן אב"ד דעברעצין	יהושע כ"ץ אב"ד סאמבאטהעלי	מנחם זאב שיק אבד"ק טאקאי
משה שטיין אבד"ק ביסטריץ	משה יעקב בעק אבד"ק אפשא	אברהם קליינמאן אבד"ק סארנארעטען
גבריאל יהודא אילאוויטש אבד"ק שאנטישאן	שלמה יו"ט ליפא טאללאק אבד"ק לאנדסבערג	רפאל זילבער אבד"ק פריימאן
אברהם לייפנער אבד"ק מאנטעווידעא	משה ארי' לעוו אבד"ק טעמעשוואר	נתן יוסף מייזעלס ר"מ ישיבת תורה ויראה
שלמה זלמן פרידמאן אבד"ק טענקא	שלום משה אונגאר אב"ד ניימרא	שלום קרויז אבד"ק אודווארי
חיים יעקב הלוי ראזנער אבד"ק מערצאל	חיים יעקב הלוי ראזנער אבד"ק מערצאל	יוסף אלי' הכהן שטיינער דומ"ץ דק' עדת יראים
יחזקאל רוטנער אב"ד שאמקוט	שלום אליקים נעציל בערקאוויטש אב"ד שאמקוט	יחזקאל ראטה דומ"ץ דק' יטב לב, כ"פ דומ"ץ דק' יטב לב, קרית יואל
משה זאב הלוי טאללאק אבד"ק גראסווארדיין	משה זאב הלוי טאללאק אבד"ק גראסווארדיין	צבי הירש מייזליש אבד"ק שאפראן

FILMS ON JEWISH RELIGIOUS OBSERVANCES

A short time ago a group of people met at the hospitable home of Jacques and Gila Schurre to view a 22 minute sound and color film "How to Kosher a Kitchen and Why!"

Present were several persons who had been associated with the making of the film, including Morris Anton, the director-producer.

"It all began three years ago," Mr. Anton, a mild mannered soft-spoken man in his forties, told me. "I was visiting Cleveland and was invited for Shabbos by the Nadvornor Rebbe, Rabbi Isaac Rosenbaum."

As soon as the Rebbetzin, Chana Rosenbaum, heard that Anton was a video tape editor for a television network, she said to him. "You are the man I have been looking for for years." She told him that long ago she had conceived the idea of producing a film about the laws of Kashruth. "You are a religious man and you know much about films — you have to do something to translate my idea into reality," she said.

Anton smiled. "It's a good idea," he said, "but ideas alone do not make a film, you need money, much money."

Yet he did not dismiss the idea entirely. It continued to occupy him long after he had returned to New York. Eventually he began to look for ways how to produce the film with as little expense as possible.

He asked friends to collaborate. There were Michael Isles, a sound engineer, and Martin Green, a film editor. Before long he had assembled a complete crew, most of whom were volunteers. They included James Bu from Burma; he was the chief cameraman.

Rebbetzin Chana Rosenbaum too, of course, was involved in the production.

The shooting was done in two locations, the Long Island home of the Scholnick family and at a Waldbaum supermarket. The home scenes feature Rabbi Solomon Kahane of the Thirty-fourth Street Synagogue discussing the laws of Kashruth and demonstrating the koshering of utensils. At the supermarket, Rabbi Abraham Lieberman is shown explaining which products need Kosher certification and why. Both rabbis were chosen by Anton and he could not have made a better choice. They have pleasant voices and their comments are precise and clear. Rabbi Meyer H. Leifer of the Emunath Israel congregation and the synagogue's choir provide some of the musical background.

"Where did you take the equipment from?" I asked Anton.

"No, I borrowed some here and some there," he answered with a smile. "People have been kind to me. It's unbelievable how little money we really spent."

The film was purchased by the Lubavitch Women's Organization. It was shown at last year's Torah Umesorah Convention and at various synagogues and educational institutions.

"Not long ago I received a phone call from a man who told me that his newly-married daughter had seen the film and as a result had decided to keep a Kosher home," Anton told me. "This is the real reward from my work."

"There are numerous short films of Jewish contents available to Jewish organizations, schools and synagogue groups. These are films about Israel, Jewish history, Jewish communities, Jewish personalities — but there is only one film which is designed to teach Jews the practices of their faith. It is the film produced by Anton. This film which is available from Alden Films Brooklyn, deserves to be known in much wider circles.

By TOVIA PRESCHEL

מדריך לכשרות

Reminders for Erev Yom Tov

- Remove vacuum cleaning bag before Zman Habaiur.
- Brush your teeth before the end of Zman Achilas Chometz.
- Haircuts and nailcuts must be done before "chatzos" (midday).
- Close off, lock or tape all areas where the year-round Chometz'dika utensils are hidden.
- Be sure that all your new dishes or utensils are Toiveld. [There is no danger or damage in immersion of electrical appliances, provided they are not used for a period of 24-36 hours after the tvilla]

SMALL PLANTS

Bakeries, restaurants, caterers—All such small scale business must be under continuous supervision. Numerous deliveries are received by such establishments daily. Formulas and ingredients can be changed at the owner's or cook's discretion. Nothing but his conscience and or quest for profit dictates to the proprietor what comes into, and goes on in his establishment. He can buy anything from anywhere and even change labels without anyone being the wiser.

On the other hand, in a large scale operation, it is quite hard to conceal anything. Raw materials are delivered by the trailer load. Formulas and processes are preprescribed and are not subject to sudden change. In many large businesses, weekly inspections may give a fair idea of what goes on. The owner does not introduce sudden changes. The employees have no interest in changing the production.

We visited restaurants and bakeries which were under hashgacha, and found them using products which do not meet the Ráv Hamachshir's specifications.

We have witnessed a delivery of cookies, under cover of night, to a bakery with a hechsher. These cookies are not accepted by many segments of the public and do not meet the standards of the mashgiach. Nevertheless, the baker sold them as if they were of his own baking. Another baker was observed as he removed the label from a shipment of cheese to conceal its origin from the mashgiach. It is essential for an owner-operated business to have a mashgiach Tmidi on the premises at all times. (*Reprint from Madrick # 14*)

PESACH'DIGE NOTES

There are some Rabbis who permit the use of oils and syrups from "Kitniyos" on Pesach, soya or its derivative Lecithin; corn oil and corn syrup. There are several companies who use Lecithin in Pesachiga products and list it in the ingredient as an Emulsifier without mentioning Lecithin. They use corn syrup and list it as Glucose.

Most Israeli candies and chocolates under the Hashgocho of the Chief Rabbinate or other local Rabbis all contain the above ingredients. Remember a Kosher L'Pesach label is never sufficient.

Most commercial pet food for fish or birds are Chometz "Be'en". Choose a substitute.

Some arts & craft projects involve Chometz "Be'en" (actual Chometz) e.g. painted macaroni, wheat flowers, painted grains.

Practical Approach: To remove baked on Chometz from pans or pots, place it over a flame or torch thereby transforming the Chometz to charcoal.

Any new plastic table cloth may be used. Supervision (Hashgocha) is not necessary.

Rings should be thoroughly cleaned with ammonia before Pesach.

Brown sugar has yeast.

Flour should be considered real Chometz according to the p'sak of The Debretziner Rov שליט"א (Some refrain from selling Chometz Be'en).

Yeast - Fleischmann, Budweisser, Red Star are not made from Chometz Be'en -

Dishwashing detergents use alcohol.

Vinegar - even from cider may be Chometz.

Salt iodized could be Chometz.

Any item that has a sugar ingredient may be from corn syrup (Kitniyos).

Don't forget to clean your telephone receiver in the kitchen (unscrew mouthpiece).

Refrain from buying goodies or any food which are not an absolute necessity. Remember "in Pesach Misht Men Zich Nisht". This applies to the baker, manufacturer, packer, etc.

מדריך לכשרות

ראס פאלגענרע איז א באקוועמליכע טשעק-ליסט וואס רערמאנט וואו מען זאל בורק חמץ זיין.

זעלבסט פארשטענדליך אז די ליסטע ערצייגט נישט אלע ערטער, עס איז נאר א רערמאנונג פון גיווענטליכע און נישט אזוי געווענטליכע ערטער וואו חמץ געפינט זיך און מען בארארף בורק חמץ צו זיין.

[] קלאזעט	[] רולערי קעסטעל
[] שרייב טיש	[] בראנפען שאנק
[] קאבינעט	[] טליח באטיל
[] שיף לערער	[] שטריימל, שטריימל-
[] מערעצין שאנק	קעסטעל
[] מלבושים, קליירער	[] ציין-כראש. רארף מען האבן
[] קעשענעס, קאפס	א נייעם
[] בעזליך און ארבייטס בריף-קייסעס	ציין-כראש פאר חוה"מ.
[] רענצליך	[] קינרער בענקעל (הייטשער)
[] שאפינג-וועגעלע	[] פליי-פען
[] שפאצירונג עסען-קעסטעל, (פיקניק-באקס)	[] וועגעלע (קעריטש)
[] קוקיס סלוי (קוקי רזאר)	[] שפילצייג קאסטען (טוי-טשעסט)
[] קינרער בעטעל (קריב)	[] אלע שפיל-צייגען (טויס)
[] שפיל צימער, פליי-רום, פעט הויז	[] קינרער וועגעלעך (וואגאנען)
[] פייגעל נעסט	[] שפילצייג הייזער און אלע וואס קומט אריין רערין
[] אונטערען אויווען	[] קאמער צימער (סטאריטש-רום)
[] אונטערען פריזירער	[] סעיף
[] אונטערען קאבינעט	[] פריזער
[] טאוסטער — ראס זאל מען קלינען	[] בייסמענט
[] קינרער שוהלע באטעל, בריף-קייס	[] האל-וויי
[] אדער סקול בערט — קלינען און באהאלטן	[] בוירעם
[] ישיבה קעסטעל (סקול לאקער)	[] יארר
[] פאלעצעס (שעלפס)	[] גארטען
[] ספרים שענק	[] גאראג
[] דוולערי	[] ארבעט רוים (ווערק שאפ)
	[] קאר, טראק, גלאף קאמפאטמענט

מדריך לכשרות

- | | |
|---|--|
| <p>() Cosmetics....Only
KOSHER L'PESACH
should be used;
(Cosmetics are forbidden
on Shabbos and Yom
Tov)</p> <p>() Bar (whiskey is
CHOMETZ)</p> <p>() Talis bag</p> <p>() Suitcase, valise, travel
bags</p> <p>*() Tooth brush (A new
tooth brush is required
for Chol Ha'moed; it</p> <p>() Discard vacuum cleaner
bag</p> <p>() Vacuum floors</p> <p>() Thoroughly wash, clean
and vacuum shag rugs
and carpets</p> | <p>() Wash "broom"</p> <p>() Infant seat</p> <p>*() Cook books</p> <p>() Sink trays</p> <p>() Garbage pails</p> <p>() Garbage cans</p> <p>() Behind radiator</p> <p>() Telephone (remove
speaker cover)</p> <p>*() Shabbos 'Zimiro's'
books</p> <p>() Storage bins</p> <p>*() Chalah utensils, vases,
decanters used for
chometz (e.g. whiskey)</p> <p>() Country cottages</p> <p>() Backs of chairs, seats</p> <p>() Cover sink spout, han-
dles</p> <p>() Clean oven, range, grates</p> <p>() Clean sink, refrigerator</p> |
|---|--|

* These items should be thoroughly cleaned and then "stored" away for the duration of Pesach.

- | | |
|--|---|
| <p>מוזען אדורך געקוקט
ווערען</p> <p>[] וועקיום קלינער. אויסרייניגן
און אוועקווארפען דעם
בעג</p> <p>[] בעזעם (ברום). אויסוואשען
אים</p> <p>[] בענקלאך — צווישען די
בענקלאך</p> <p>[] רעדיעטער, אונטערן
דעדיעטער,</p> <p>איבערהויפט אין בתי
מדרשים</p> <p>[] דאגס וועקיומען, איבערויפט
שעג</p> <p>[] חלה בעקעלעך, קלינען און
באהאלטען</p> <p>[] בדויט-קאסטען, קלינען און
באהאלטען</p> | <p>[] אפיס</p> <p>[] סטאר, געשעפט</p> <p>[] פעקטערי</p> <p>[] פארטש (טעראסע)</p> <p>[] זייפען זייפען און פערפיום
זאלען נישט גענוצט
ווערען)</p> <p>[] קאסמעטיקס, כשר לפסח
(נאר פאר חוה"מ,)</p> <p>[] בענטשערליך זאל מען
אויסרייניקען
(באהאלטען ביו נאך
פסח)</p> <p>[] ספרים וואס מען נוצט פסח
זאל מען נישט לייגען אויפן
עס-טיש</p> <p>[] קליירער וואס הענגען אין
שאנק</p> |
|--|---|

BEDIKAS CHOMETZ CHECKLIST

The following is a convenient checklist which itemizes many places and objects which require BEDIKA but are, at times, not so obvious and thus possibly overlooked.

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Under beds | <input type="checkbox"/> Workshop |
| <input type="checkbox"/> Clothes closets, chests | <input type="checkbox"/> Den |
| <input type="checkbox"/> Linen closets | <input type="checkbox"/> Office: Desk, drawers, lockers, closets etc. |
| <input type="checkbox"/> Desks | <input type="checkbox"/> Factory: Store |
| <input type="checkbox"/> Cabinets | <input type="checkbox"/> Automobile, Truck |
| <input type="checkbox"/> Drawers | <input type="checkbox"/> Beneath car seats: Remove car seats |
| * <input type="checkbox"/> Medicine chest | <input type="checkbox"/> Auto glove compartment, under mats, trunk |
| <input type="checkbox"/> Clothes (pockets, cuffs) | <input type="checkbox"/> Pet house, bird cage (Animal food is probably CHOMETZ) |
| <input type="checkbox"/> Purses, pocketbooks, handbags | <input type="checkbox"/> Behind refrigerator, sink, oven, kitchen cabinets |
| <input type="checkbox"/> Shopping cart | <input type="checkbox"/> Perfumes, hairsprays, deodorants |
| * <input type="checkbox"/> Picnic basket | * <input type="checkbox"/> Briefcase, school bags, attache case |
| * <input type="checkbox"/> Cookie jar, bread box, toaster, candy dish | * <input type="checkbox"/> Lunch box |
| <input type="checkbox"/> Crib | <input type="checkbox"/> School locker |
| <input type="checkbox"/> High chair | <input type="checkbox"/> Kitchen utensils: Broiler, blender, mixer, can opener |
| <input type="checkbox"/> Playpen | <input type="checkbox"/> Shul locker or cubby |
| <input type="checkbox"/> Carriage | <input type="checkbox"/> Shelves |
| <input type="checkbox"/> All toys | <input type="checkbox"/> Bookcases |
| <input type="checkbox"/> Toy chest | <input type="checkbox"/> Breakfront |
| <input type="checkbox"/> Childrens toy carriages and wagons | <input type="checkbox"/> Seforim closet and seforim |
| <input type="checkbox"/> Toy houses and their furniture | <input type="checkbox"/> Book closet and books |
| <input type="checkbox"/> Storage room | * <input type="checkbox"/> 'Bensherlach' |
| <input type="checkbox"/> Safe | <input type="checkbox"/> Jewellery |
| <input type="checkbox"/> Laundry room | <input type="checkbox"/> Jewellery box |
| <input type="checkbox"/> Freezer | |
| <input type="checkbox"/> Basement | |
| <input type="checkbox"/> Hallways | |
| <input type="checkbox"/> Attic | |
| <input type="checkbox"/> Yard | |
| <input type="checkbox"/> Garden | |
| <input type="checkbox"/> Garage | |

מדריך לכשרות

5. One should swallow the two k'zaysim at once. At any rate, the 2 k'zaysim should be eaten within 2 minutes.
6. A hand matzoh contains 3 small k'zaysim or 2 large k'zaysin. One machine matzoh contains 2 small k'zaysim and no more.
7. One who cannot eat matzoh or morror should still recite the brocho, "Asher Gealanu...to eat matzoh and morror."

MORROR

1. The best morror to use is Romaine lettuce. It should be inspected at least 2 or 3 times for worms. If possible, it is best to eat only the white stalks in the middle, rather than the leaves.
2. People who are inexperienced in the inspection of lettuce should use horseradishes to fulfill their requirements. Endives may also be used.

SHULCHAN ORECH-SETTING THE TABLE

1. Many have a custom not to eat fish on Pesach. These that do eat fish should buy live fish.

AFIKOMEN

1. Two K'zaysim should preferably be eaten. Extra matzoh may be used in addition to the afikomen piece. At least one k'zayis must be eaten, but it is preferable to eat two k'zaysim.
2. Women are also required to fulfill this mitzvah.
3. The Afikomen should be eaten while reclining.

... כי האוכל מהשרצים נעשה נפשו עצמו שרץ ... שצריכין ישראל לחזור לבל יכנסו לפיהם אפילו בהיסח הדעת ... במעשה מזיד תעשה נפשו שקץ ובשוגג תטמא נפשו ותטמטם והוא או' ולא תטמאו ונטמתם בם, וצריך האדם לזוהר בתוספת זהירות וזרירות בכל דבר אשר יכנס בגדר ספק שיקוף זה ומה גם בזמנים אלו שנזהם האויר ... שומר נפשו ישמור את הדבר.

אור החיים הק' פי' שמיני.

מדריך לכשרות

HAGADA

1. There is a custom that only one of the sons recites the "Ma Nishtana." According to another custom, all children even grandchildred ask. By some, the head of the household repeats the "Ma Nishtana." Everyone should follow the customs of his father.

2. The Hagadah should be translated to those who do not understand Hebrew in order to fulfill their obligation.

3. It is a mitzvah to elaborate on the ten miracles that occurred to our forefathers at the crossing of the Red Sea.

4. It is a mitzvah to speak of Hashem's Graciousness to his father, grandfather and family. Those that were in concentration camps and were saved should speak about Hashem's Graciousness to them.

5. Just as each person must envision himself as if he had gone out of Egypt, so too must he see himself as previously having been an idolator and will begin to serve Hashem this night with all the mitzvos appropriate for this night.

MATZOH

1. One should say Rochtzo, Moitzee Matzoh before netilas yadaim so as not to interrupt the interval between "netilas yedaim" and "hamotzee."

2. It is best to have in mind the Leshem Yichud before eating the matzoh. Those that recite it out loud may do so.

3. One should prepare extra matzoh in order to distribute and complete the two (2) K'zaysim for all.

4. The person conducting the seder should pick all 3 matzohs in his hands (without the seder plate) and make the B'rocho Ha-Motzi. He then passes to each person, "2 k'zaysim" of matzoh. (A k'zayis is the size of an olive.) They all make the b'rocho "All Achilas Matzoh" and put the 2 k'zaysim of Matzoh into the mouth at once.

מדריך לכשרות

5. If one must add water to the grape juice there should not be more than one third water and at least two thirds grape juice.

6. A person who for reasons of health cannot drink wine may fulfill the obligation with grape juice.

7. Children should not be allowed to drink the wine through a straw.

8. It is permissible to drink coffee between the 1st and 2nd cups of wine, in order to stay awake for the entire seder.

9. The head of the household should himself take the honor of pouring the Kos Shel Eliyahu.

10. According to some minhagim, a little wine from the "Kos Shel Eliyahu" is poured into the cup of each participant at the seder.

11. There are those that fill the Kos Shel Eliyahu before Kiddush; however, most follow the custom of filling it after "benching".

KIDDUSH

1. One should be careful to bear in mind that kiddush is the first of the "Arba Kosos."

2. One should have pertinent thoughts before kiddush since during Kiddush we stand witness to the Creator, and proper witness must first undergo repentance.

3. Everyone, man or woman should say kiddush for himself.

4. If a woman makes a "shehechyanu" when lighting candles, she should not repeat it at kiddush. She may, however, answer "omain" to her husband's shehechyanu.

5. At the time of "shehechyanu" everyone should bear in mind all the mitzvahs of the seder night.

... ולמה לא תחוסו על נפשכם היקרה ... ודבר זה ידוע, שאין
דבר עבירה כמאכלות אסורות שמטמטם הלב הישראלי, ובעוה"ר
עי"ז יצאו כמעט מן הדת כמה קהלות בארץ לועז ...
שו"ת דברי חיים יור"ד ז'

מדריך לכשרות

PREPARING FOR THE SEDER

1. The head of the household, wife or children and not others, if possible should set the table for the Seder.
2. At least two candles should be lit that will burn the duration of the Seder.
3. Two tablecloths should be placed on the table.
4. Both the tablecloth and the matzo cover should be white and not colored.
5. The 3 matzos should not be placed directly on top of each other rather a cloth should be placed between them. The new matzo trays which have a separate compartment for each matzo may be used. It is preferable to use a white cloth covering the matzos. These matzo trays must be toiviled before use.
6. All 3 matzos should be whole. If one of them breaks the broken one should be used for the 2nd matzo.
7. Married sons and sons-in law each should have 3 matzos and afikomen. They may rely on the head of the household for the Kaara.
8. If using small radishes for Karpas, be sure to cut off a small piece from the top or from the root, thereby eliminating the question of an after brocho (even if it is less than a kezayes).

The "ARBO KOSOS"-four cups of wine at the Seder

1. One should drink more than half of the cup at one time. It is preferable to drink the entire cup. One should drink the entire cup in less than 10 seconds. If this is impossible, one's obligation is fulfilled if he drinks it within 2 minutes, (Bedeavid only).
2. The accepted amount for the seder cup should not be less than 3 and one third oz. A stricter shiur (amount) is 6 and two thirds oz. 4 and one half oz. and 5 and five sixth oz. are also established amounts according to various poskim.
3. If possible one should drink A cup of 3 and one third oz. of wine (grape juice).
4. It is better to drink a smaller shiur of wine than a larger one of grape juice.

מדריך לבשרות

IMPORTANT HALOCHOS FOR PESACH

According to Rabbi Moshe Stern-Debrecin

ERUV TAVSHILIN

This year, since the second day of Pesach occurs on Friday, the Eruv Tavshilin procedure must be followed on Wednesday, April 11, in order to be permitted to prepare food on Yom Tov (Friday) for the Shabbos.

EREV PESACH

1. A first-born son (bechor) is required to fast on Erev Pesach. Today the custom is to partake of a "seudas siyum mesechta" (feast of finishing a tractate) and the bechor does not fast.

2. Both a bechor of the father (who married a woman with children, but he himself had been childless) and a bechor of the mother (she had not had children, while the husband had children by a previous marriage) are required to fast.

3. A bechor born by cesarean section does not have to fast. However, it is recommended that he partake of a seudas siyum mesechta.

4. The bechorim of Kohanim and Leviim have to fast, too.

5. A bechor born after a miscarriage should certainly fast; however, one born after a child who died within 30 days does not have to fast.

6. A father fasts for his son (a bechor) until the child becomes thirteen. If the father is also a bechor, then the mother should fast. Being that today we rely on the seudas mitzvah, the boy should partake of the meal as this is the custom.

7. A pregnant woman, a woman who is within 30 days after childbirth, or a nursing mother don't have to fast for the son, a bechor, even if the father is a bechor and is fasting for himself.

8. For an infant born within 30 days of Pesach it is preferable that the father partake in a seudas mitzvah.

9. Likewise, it is preferable for a father to eat by a seudas mitzvah for a child born after midnight of erev Pesach.

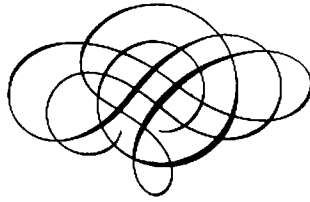
10. It is forbidden to drink wine after the tenth hour from sunrise erev Pesach.

מדריך לכשרות

Are You Sure? Are You Positive? Think Before You Eat!

Get The Facts. Read The "Madrach
Lakashrus. A Yiddish-English Kashrus
Publication.

Vaad Hakashrus - A Non-Profit Public
Service Organization.



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)

... שמעתייה משם הרב הקדוש מהר"י לוריא זצוק"ל, והוא,
כי לפעמים יתהפך האדם וישתנה מטוב לרע בטבעו ומזגו,
ולא ידע מאיזה סיבה, והוא עצמו יתמה איך נהפך בדעתו,
ואמר (האריז"ל) כי זה יסובב לצד שלפעמים יאכל אדם
מאכל שיש בו מחלקי הרע... חשומר עצמו ממאכלות
הרעות יתגבר בו החפץ בדברים הנוגעים לנפש.

(אור החיים פ' אחרי י"ח ג')

MADRICH LAKASHRUS

"THE GUIDE TO KASHRUS"

March-April '79 Issue No. 27 Vol. 5



VAAD HAKASHRUS
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

27

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