

בעזהש"י

עמ"י

ספר

# נפש ישע'י

על מאכלות אסורות  
חלק שני

מכיל חששות האפשריות בכל מיני מאכלות ומשקאות המורכבים ומעורבים בחומר איסור. וכדי להעיד על אמיתותם ואפשריותם, הצגנו עדותה של הממשלה (אגריקולטור-דעפארטמענט). כמו"כ עדותן של חברי הביד"צ דעדה החרדי' בירושלים, והעתקות ממדריך הכשרות של הביד"צ שליט"א

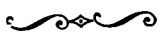


נאסף ונלקט על ידי

הק' שלום יודא

בתרה"ח המפואר מוה"ר ר' ישע'י זאב גראס ז"ל

שנת וידבר אלי זה השולחן אשר לפני ד' (יחזקא' מ"א)



הוצאת

אמונה פאבלישינג

# ה ק ד מ ה

ע' מ' י'

ע' ש' ו'

אודה ה' מאוד בפי ובתוך רבים אהללנו על שזיכנו לראות בגמרו של ספר „נפש ישעיהו“ חלק שני, אשר הוא אוצר גדול ונחמד מענינים נחוצים העומדים על הפרק והעולים על שולחן מלכים בכל יום ויום וצריך האדם ליהזר בהם.

ברכה מיוחדת להרכנים הגאונים מועד הכשרות שע"י „העדה החרדית“ שליט"א על עזרתם הנדיבה שנתנו לי חומר נחוץ לזכות את הרבים להורות הדרך אשר ילכו בה ואת המעשה אשר יעשו.

ובהזדמנות זו עלי להביע תודתי מקרב לבי להרב וכו' ר' יודא לייב שנור שליט"א ולהרב וכו' ר' משה לייב פולו שליט"א, אשר עזרו לי להמציא את עדותה של הממשלה (אגריקולטור-דעפארט-מענט) וכו'. ימלא ה' משאלותיהם במידה טובה בעולם הזה והקרן שמור להם לעוה"ב.

ואסיים בשבח והודי' לא' עליון על עזרתו עד הנה ומתפלל אני על העתיד, שעוד אוכה להיות מן מזכי הרבים, ואני תפלה לה' שיצלחינו בעבודתו להיות מן השכים באמת ולעסוק בתורת ה' ולשמרה לנצח.

**שלום יודא גראַס, שו"ב**

הפעם ברצוננו לגלות טפח לצבור הרחב מהמצב הפרוע השורר בשטח התזונה התעשיתית לכל ענפיה. אנו מרשים לעצמנו להביא כמדור מיוחד ב„מדריך“ קמעי עתונים המשמשים ככואה נאמנה למצב זה, מתוכם אפשר להוכיח על הצורך הבער בעמידה על המשמר, בהתמצאות יסודית בידע התזונתי, במסתרי הכימיקה, בשלל התחליפים והתרכובות למיניהם. כל זה מרוכז ומקופל במשרד ועד הכשרות בידי צוות מומחים בעלי נסיון עשיר מתוך רוב שנות עבודה פוריה, אשר אינם חוסכים עמל ויגיעה עם השקעות של הוצאות עצומות, ועינים פקוחה ולבם ער לכל הנעשה והמתרחש בעולם המזון חדשים לבקרים, תוך קשר יום יומי מתמיד עם מרגז ורכנן הגאונים חכרי בית דין הצדק הקובעים מסמרים בהלכה עם כל שאלה הצפה ועולה על הפרק.

## התוכן

עמודים	פרק
העבודה הכשרותית — מול זיופים ותדמיות בתעשיית המזון — תמא-תמח	למ.
הטכניקה בייצור מזון בימינו — — — — — תמט-תנ	מ.
תשובות לשואל בענין — — — — — תנא-תנח	מא.
אי תלות ועצמאות במערכת הכשרות בארץ ישראל — — — תנט-תס	מב.
הידודי הכשרות בהשחיטה של העדה החרדית — — — — — תסא-תסג	מג.
לאפרושי מאיסורי בפסח. ידיעות ותזכורת, והודאות לחג הפסח תסד-תסז	מד.
מדריך הכשרות, ציהל און אינהאלט, אין אידיש — — — — — תסח-תסט	מה.
מכתבי קודש מכ"ק מרן ארמו"ד מסאטמאר שליט"א — — — — — תע	
הודעות וידיעות לכל ימות השנה. ידיעות על מצרכי מזון שונים בהכשר דבותינו הבד"צ שליט"א ללא שום חששות. והודעות על מיני מזון שיש עליהם חששות איסורים שונים וכו' (הרשימה לפי סדר א"ב) — — — — — תע-תפב	מו.
בו יבואר החששות שיש בכל מיני מאכלות ומשקאות, המורכבים ומעורבים בחומר איסור. והצגנו ע"ז עדותה של הממשלה (אגרי-קולטור-דעפארטמענט) — — — — — תפג-תקב	מז.
בו יבואר שמות של האינגרדיענס שיש בכל מיני מאכלות ומשקאות — — — — — תקב-תקכ	מח.
מפתח הענינים (לפי סדר הא"ב) — — — — — תקכא-תקכה	

## פרק לפ

## העבודה הכשרותית מול זיופים ותרמית בתעשיית המזון

הטכניקה החדשה שהתפתחה בדורנו אנו בצעדי ענק, הולכת וכובשת את תזונת האדם לכל ענפיה וחלקיה. לפני דור אחד או שנים ידע האדם כי הלחם מיוצר מחטה החמאה והגבינה שהוא אוכל — מקורן בחלב בהמה או כבשים; השמן — מקורו בעץ הזית, שומשומין או צמחים אחרים; המלח בא ממי הים וכדו'. אטו כרוכלא ניחשב וניזול. כל מאכל ומקורו באדמה או בעץ.

כיום אין אדם בטוח כלל וכלל שאם הוא רואה לפניו גבינה וגם טעמה כך — שאין זו גבינה כלל, אלא תחליף כימי שמראהו טעמו וריחו כמו גבינה. יתכן שאוכל „שמן זית זך“ ואין זה אלא — ה' ישמרנו! — שומן נבילות וטריפות בגוון ירוק ובטעם הזית! שותה אדם יין — ויתכן שאין זה אלא תערובת-צבעים ותמציות כימיות ללא קשר לגפן!

אמר מי שאמר: אפילו הנערים בחדר היו ממלאים פיהם שחוק על שאלתו המיתממת של עשו לאביו „כיצד מעשרין את המלח“ ואילו כיום זוהי כבר שאלה רצינית, כי יש מלח שמעורב בו צמח האדמה ואפשר לדבר על עישור המלח... הנה למשל אתם טועמים מלח-לימון ואצלכם מצטיירת תמונה על יבוש הלימון ועיבודו לאבקה עד שהופך למלח-לימון, ואילו למעשה יספר לכם הכימאי איך שעושים מלח „לימון“ מן — אין זה צחוק — סוכר...

הנה למשל אין כמעט מוצר תזונתי החפשי מחמרים כימיים או צבעים שונים העשויים „לשפר את האוכל“. ראו מה שכותבים על כך העתונות:

„ומה בדבר הלחם? הוא מקבל „טיפול“ בפני עצמו — תומרים להלבנת הקמח, שימורו ועוד ועוד. מכאן, שאין כמעט מזון שאין בו תומר מוסף. וזאת, מבלי לדבר על מוצרי המזון העוברים תהליך של ייצור, כמו שימורים, בקניקים, דגים מעושנים, וכדו'. כל אלה „ברוכים“ בחומרים מוספים, הן לגיוון הטעם והן לשימור הצורה הגאה. יש כימיקלים שאותם מוסיפים במיוחד לשם שימור טריותו של המזון, למשל בחמאה.  
(„מעריב“ ביום 26 ספטמבר 62, כ"ו אלול תשכ"ב.)

נמשכת ותימשך העשרת כל הקמחים בקמח סויה, בתוספת ריפובלבין וקלציום, וזה נעשה מראש בטחנות.  
(„הפועל הצעיר“ 29.1.63, ד' שבט תשכ"ג.)

מבלי לנגוע בנקודה הבריאותית, הרי חמרים כימיים אלה מקורם מבחינת הכשרות מפוקפק ביותר, אע"פ שאצל הצבור הרחב מושרש ומקובל אשר כאילו חמרים כימיים הם ללא חשש ופקפק, אולם בזמנינו אנו הרי המציאות מוכיחה כי התוספות הכימיים וההתקדמות במדע אך מסבכת ומכבידה את מצב כשרות טהרת השלחן, הכלל הקובע בעשית המזון נובע אך ורק מחישובים כספיים, וכמובן שאנשים שאין יראת אלקים בלבם עלולים להשתמש בכל דבר אסור ללא נקיפת מצפון, ובוז מפטמים את הצבור.

הנה למשל יין ושמן זית, לכאורה הריהם באים מהיקב ובית הברד! אבל הטכניקה והכימיקה יצרו אפשרויות נרחבות בשטח, קראו והשתוממו:

„עוד לפני חמש שנים נגלה בדרך מקרה תרמית הכנת שמן זית זך משומן בחמות שהובא לאיטליה בכמויות ענקיות מעבר לאוקיגוס, לזיקוק ולעיבוד מיוחד כדי לייצר ממנו שמן שנמכר בפחיות או בבקבוקים נאים כשמן זית איטלקי זך. זה שנים רבות שהשמן האיטלקי, שיצאו לו מוניטין בעולם כולו, מיוצר לא רק מזית מוסקאנה, אומבריה ופוליה אלא מתערובת של שמנים משובחים אלה השמנים מיובאים מצפון אפריקה, מספרד, מיון ואף מטורקיה, כל עוד המדובר בשמני מאכל, אפילו זויפו, לא הדאיגה תרמית זו את האיטלקים, אך משנגלתה שעוררית השמוש בשמני בהמות, בהן חמורים, והופיעו לראשונה קריקאטורות נאות על חמורים נמכרים בבקבוקי שמן זית, נודעוזה דעת הקהל...”

„ושוב הועלתה בכותרות ראשיות שערורית היין העשוי מתמרים עיראקיים או מכוהל בתוספת טעם וצבעים כימיים. לא הועילו העונשים והאזהרות, שברוב המקרים לא פגעו ביצרנים הגדולים, ולפני ימים מעטים החרימו שלטונות המכס הגרמני ארבעה מיליונים ליטר יין שולחן איטלקי עשוי הפעם מלשד עצמות ודם בהמה שעברו תהליכים מיוחדים בתוספת של יין ענבים סחוטים שכבר שימשו להכנת יינות משובחים יותר. היין הזה שנמכר בגרמניה בכמויות גדולות והעשיר איטלקים וגרמנים כאחד, הרעיל מאות אלפי אנשים וגזל את כספם...”

„לאחרונה נתגלו בתי חרושת אחדים במרכז תעשיית מוצרי חלב באיטליה, בעמק פו, שהפכו מספוא ומיני מאכל בהמה ובמקרה אחד אף בתוספת של לכלוך ועפר לגבינה שנמכרה בעיקר למסעדות זולות וברבעים עניים של הערים הגדולות בשקיפי פלאסטק כשהיא מרוסקת כדי שקשה יותר יהיה לעמוד על התרמית”.

(„הארץ, 9 נובמבר 62, י"ב חשוון תשכ"ג).

הדברים האלה אירעו באיטליה הרחוקה, (וכידוע מובאים לארץ שמן זית מחו"ל) ומה נשמע כאן בארצנו הקדושה? הבה נטייל קצת על פני קטעי העתונות בארץ ונסתכל על המתרחש בשטח זה:

„...במקרה אחר נתגלתה בשוק גלידה שהומתקה, במקום בסוכר — בגליצירין, ואוכליה לא ידעו את פשר השלשולים הפתאומיים בהם נתקפו...”  
„בתחילה, נתבטא הזיוף התדיר ביותר בהכנסת בשר גמל ובשר חזיר בנקניק, העשוי כביכול בשר בקר. ברם כיום — גם גמלים וחזירים יקרים מדי”.

הנה כי כן, החלו יצרנים לתחוב בנקניק מכל הבא ביד.

יש תקן לנקניק, המציין את מה שהוא חייב להכיל. דא עקא, שהתקן הוא בנוסחאות חימיות, בסגנון: „כך וכך אחוים של חלבונים” ומתוך שלא צויין, איוה חלבונים, כבר נתפשו נקניקים, שהכילו אבקת ביצים, ואפילו אבקת חלב (ודווקא בנקניק שעליו צויין „כשר למהדרין”).

## נפש ישעי'

תמג

כשהועמד יצרון של נקניק כזה — אותו קיבוץ דרומי — למשפט; טענו נציגיו: „אנחנו מוכרים את הנקניק ב-4 ל"י הק"ג, בשעה שמחירו של בשר הוא כמעט כפליים מזה. כל בר-בי-דעת חייב להבין שזה אינו נקניק על טהרת-הבשר".  
(„ידיעות אחרונות", 11 ינואר 63, ט"ו טבת תשכ"ג).

„לסופרנו נודע, כי הוצאו רשיונות ייבוא למרקים של בשר מתוצרת החברות השווייצריות „קנור" ו„מגי", שהמרכיבים שלהם הם על טהרת החזיר".  
(„הצופה" 24 ינואר 63, כ"ח טבת תשכ"ג).

הליקויים הרציניים הללו מתיחסים ל„עיבוד" המזון ע"י חמרים כימיים, אבל לאחרונה קמה „צרה" חדשה על מרבית המזון של האדם, זוהי צרת ה„צביעה". יצרני הממתקים רוצים לשוות למזון שלהם צורה „מושכת" ונאה וצובעים אותם בכל מיני צבעים. זוהי הסכנה לבריאות האדם — ובעצם, הרי „חמירא סכנתא מאיסורא" — ובהרבה מדינות בעולם אסרו צבעי מאכל או שהגבילו את זה ורק בארץ המצב בשטח זה פרוע. הנה מה שכותבים על כך:

„מה צובעים אצלנו? לא רק ממתקים, גומי לעיסה, גלידות סירופים ומשקאות קלים, גם לחם, ביסקויט, אטריות, ריבה, נקניק, גבינה, מוצרי דגים, פפריקה, חרדל, קקאו ועוד ועוד. העבריינים הגתפסים נקנסים בעונשים כספיים ועומים יחסית, דבר שאינו מפיח איש כנראה".

(„מעריב", 6 פברואר 63, י"ב שבט תשכ"ג).

כל העתונים צועקים חמס על זיופי המאכלים אבל למעשה ולא נעשה בשטח זה ובאכול האדם מוצרים תעשייתיים מאלה המוצגים בהנויות מי יודע באיזה חמרים כימיים הוא מתפטם וגורם נזק לנשמה ולגוף כאחד.

בעיקר במיוחד רבו החמרים הכימיים אצל השוקלדה והממתקים, יצרני ממתקים הללו הנקנים ברובם ע"י ילדים — מכניסים כל מיני גוונים בסוכריות כדי שזה ימצא חן בעיני הילד...

כך בשני שליש מהשנה האחרונה (ינואר-אוגוסט) נקרכו 476 משפטים נגד יצרני מזון על זיופי מזון, פגיעות בטיב וכו' ונפתחו 1195 תיקים נגד אחרים כשטח זה.  
(מדיוני הכנסת כסלו תשכ"ג).

הנה מה שכתוב בעתון „התעשייה":

425 תביעות משפטיות בחדשים ספטמבר ואוקטובר הוגשו על ידי משרד המסחר והתעשייה נגד יצרנים על עבירות שונות, דובם בשטח הייצור והשיווק של מזון. באותה תקופה הוטלו קנסות על 260 יצרנים. פסקי הדין מתיחסים ברובם המכריע לעבירות בדבר טיב המזון — ייצור לחם, נקניק, מוצרי חלב, דבש, חלבה וטחינה ובדבד מציאת גופים זרים.  
(„התעשייה" ינואר 62, שבט תשכ"ג).

הגנה, "יבול" עוד חודש אחד :

"עבירות בייצור מזון. — 231 פסקי-דין הוטלו על יצרנים ומשווקים במשך חודש נובמבר בתביעות משפטיות, שהוגשו ע"י משרד המסחר והתעשייה. העבירות התיחסו לזיוף דבש, שימוש בצבע בייצור נקניק וייצור נקניק שלא כחוק, מציאת גופים זרים בלחם, חסר במשקל הלחם, שימוש בקמח בלתי מנופה, ייצור בתנאים לא סניטאריים, באותה תקופה נפתחו על עבירות מסוג זה 360 תיקים משפטיים והוגשו 198 תיקים לתביעה משפטית".  
(„חקלאות בישראל", ינואר 63, שבט תשכ"ג).

הרי לפניכם אלפי מקרים של זיופי מזון שרק חלק מהם נתפסו ומה עם החלק שלא נתפס והממלא את השוק בהמון מצרכי מזון מזויפים כאלה אשר מי יודע איזה חמרים הם מכילים !:

תהליכים מסובכים והמצאות בכימיה שמו לצחוק את האנאליזות החוקיות, והענשים הכספיים הקלים עשו זיופי מזונות לסיכון מסחרי רגיל.

(„הארץ", 9.11.62, י"ב חשוון תשכ"ג).

יתר על זה, המדובר בעריכת המשפטים הרי הם כמובן רק ביחס לתקן זיוף מזוני מסוים אך בשום אופן לא נגד זיופי כשרות, כגון ערבוב ז'לטין אבקת חלב וכדו', כאן שוררת הפקרות מלאה!  
כך הם פני השוק בזמן האחרון!

הנה מה שמביא בעתון, "צרכנית שתופית" מ-31 דצמבר 62, ד' טבת תשכ"ג).

"שאלנו עוד, (את מנהל חטיבת המזון) בדבר זיופי מזון, עליהם שומעים מפעם לפעם. מר הלוי הבטיח, כי משרדו עושה כמיטב יכולתו במלחמתו במזויפים, אך מונה את כל הקשיים הארגוניים, הכימיים והמשפטיים במציאת העבריינים והעמדתם לדין, ייצור ואפלים עם שמן פאראפיין, למשל, יש בו משום סכנה".

בקשר לשטח ה"כשרות" כותב, "הצופה" י"א שבט תשכ"ג, 5 פבר. 63).

"יש מקרים שבעלי חנויות לצרכי מזון, בעלי מסעדה, שוחטים וסוחרים מזיינים את בתי עסקיהם, שחיטתם או סחורתם בציון, "כשר" מבלי שציון זה יהלום את המציאות. מעשים כאלה יש בהם משום הונאת הציבור.

ענין הכשרות — נאמר להלן — שונה מתכונות אחרות של מצרכים באשר אין לו ביטוי מטריאלי בגוף המצרך וקשה לקבוע את כשרותו או אי-כשרותו של מצרך על ידי בדיקת מעבדה או תהליך דומה".

היה זה השבועון, "דאס אידישע ליכט" שכתב בענין, "תחליף חמאת הקאקאו". בשוקלדה וממתקים, בצורה רצינית ביותר שעוררה סערה בצבור:

"לפי מסמך רשמי ממשרד הפטנטים הבריטי וגם לפי מסמך רשמי דומה מאת הממשלה המערב-גרמנית שנתקבל ב, וועד-הכשרות" ברור שיש תחליף לחמאת קאקאו שעושים כיום בתערובת שומן חי, לפי ההסבר הניתן במסמכים הנ"ל יוצא שהתחליף הוא יותר יעיל וטוב מחמאת הקאקאו האמיתית".  
(דאס אידישע ליכט" חורף תשכ"ב 22).

## נפש ישעי'

תמה

אך לדאבוננו לא נעשה לריסון הפרצה החמורה בכשרות המצרכים הללו, אם כי גם בחוגים אחרים התחילו כבר לדבר בחריפות על זה. הגנה כותב אחד הרבנים:

„זה לפני כשנה תמימה אשר נודע ממקורו תמוסמכים כי יש חשש רציני של עירוב „שומן חזיר“ בתחליפי חמאת קאקאו אשר משתמשים בהם ליצור שוקולד — וופלים — וכל מיני סוכריות וממתקים שמעורב בהם ציפוי שוקולד וכדו', כמו"כ יש חשש של עירוב מאכלות אסורות בחומר הנקרא „צבס“ שמשתמשים בו לייצור כל מיני סוכריות וממתקים.

לשאלת רבים היראים להתגאל במאכלות אסורות ענתה הרבנות הראשית כי אמנם יש חשש רציני בזה, והם מבררים עדיין בנידון.

היות שלרוב הציבור הדבר אינו ידוע כלל, רצוי ה' וכדאי שהרבנות הראשית תפרסם הודעה על תוצאות הבריורים ובעיקר איזה בתי חרושת העומדים תחת השגחתה שתוצרתם מותרת בלי חשש ופקפוק הג'ל, ועי"ז לא יכשלו אחב"י ויקויים בהם הרימו מכשול מדרך עמי.

(„המודיע כ"ד כסלו תשכ"ג, 21 דצמבר 62).

מה היתה התשובה לכך? — כעבור מספר שבועות שוב פורסם באותו עתון תשובה על הג'ל מאת מזכיר הכללי של הרבנות הראשית לת"א יפו:

„בנוגע למכתב שפורסם בעתונכם ביחס לכשרות השוקולד המיוצרת מתחליפי חמאת קאקאו, בחתימת „הרב יעקב רבינוביץ שכונת נוה צדק“, הננו להודיע כי הרבנות הראשית לת"א-יפו, חיפה, פ"ת ור"ג יחד עם הרבנות הראשית לישראל מבררות את הענין ובקרב נפרסם על כך כשהענין יתברר סופית.

(„המודיע“ י"א טבת תשכ"ג, 7 ינואר 63).

קוינו, שתתחיל ההתעוררות גם בחוגים רחבים יותר ויעשה סו"ס משהו לריסון ההפקרות בשדה כשרות הממתקים, אך למעשה שוב נשאלה השאלה:

„הרבנות הראשית פרסמה שהיא עורכת חקירה בנוגע לכשרות השוקולדה. החקירה מתנהלת כבר זה יותר מחצי שנה. מתי נדע את תוצאותיה? („מודיע“ י"א שבט תשכ"ג).

מני אז שקט ב„חזית“ ובתי חרושת לשוקולדה וממתקים מיצרים רבבות מצרכים מתוקים והלקוחות קונים ואין איש שם על לב אולי הדבר מיוצר מתחליף חמאת קאקאו טריפה?

היה זה היחידי ועד הכשרות של העדה החרדית שפרסם גלויות:

„שוקולדה עשוי מחמרים שונים שיש עליהם חששות, על אחד החמרים העיקריים שבתעשיית השוקולדה חמאת קאקאו נודעו באחרונה גילויים מרעישים על זיופים ותחליפים שלפי המסמכים שבידינו בנידון זה יש חשש גדול שהם בתערובת שומן מן החי“.

אחד הפירמות הגדולות מיצרני הממתקים שבארה"ק איימה בשעתה על „ועד הכשרות“ בתביעה משפטית היות וכתוצאה מפרסום זה נגרם להם נזק ניכר.



הסערה שנתחוללה בארץ אודות כשרות החמאת קקאו והשוקולדה, עברה גם לרחבי תבל בעתונים שבועונים וירחונים חרדים החלו לדרוש בפרשה זו ולהזהיר להנצל ממכשול.

מר משה ליבר מנהל הכללי של חברת ליבר בתל אביב פנה במכתב גלוי ל"המאור" בהכחשה על כל הטענות והחששות שבחמאת קקאו שלו המובא מהולנד, על זאת נתפרסם ב"המאור" (ברוקלין, מנ"א תשכ"ב) תשובה ארוכה וז"ל:

א. והנה בראשית דבריו כותב מר ליבער, שאין באפשרות להשתמש בחמאת קאקוי, בשומן מן החי; כי נקודת ההמסה (שמעלטינג פאינט) הוא נמוך מאד ואינו דומה להמסה של חמאת קאקו, לזה אין איפה כל אפשרות טכנית, להשתמש בייצור שוקולד בשומן של חי וכו' וכו'.

הדברים הנ"ל הם הפלא ופלא לנו מאד, בפרט ממר ליבער, שכתב שהוא בעל ותק של 36 שנה בתור יצרן שוקולד, ואין לו ידיעה מה שנעשה תחת השמש, בתערובות כל מיני שמנים טמאים עם חמאת קאקו זה יותר מ"יב שנים? אמת שקודם המלחמה העולמית לא היו יודעים כ"ו, מהרכבת שומן חי עם חמאת קאקוי, ומה שלא היה מספיק, גם אז השומן מפולי הקאקוי (כי כידוע אינו מספיק כלל השומן מהפולים ומוכרחין להשלים עוד 50—100% בשאר שמנים, כפי האיכות של השוקולד), עזרו לעצמם בתחליפים עשויים מאגוזי קוקוס או צמחים אחרים. אבל אחרי שבשנת תש"ה התקיימה ועידת רופאי העולם בבאזעל (שווייץ), והוחלט שם, ששומן בעל חי יש בו ויטמינים ה' מאות פעמים יותר ויותר חשובים מאלו שישנם בחמאת קקאו, כלומר בשומן הצמחים, והיות שרוב השוקולדות נאכלות מהילדים, הזקוקים למוון עשיר בוויטמינים, על כן הציעו לעבד ולזקק את שומן בעלי חיים ולערב ממנו חלק חשוב ומינכר בחמאת קקאו.

אפילו אם נניח שמר ליבער לא שמע מזה, אבל בתור בעל מקצוע ויצרן של שוקולד זה כמה עשרות בשנים ה" צריך לו לידע, שאונילעווער" מייצרים זה יותר מ"יב שנה, חמאת קקאו בתערובת שומן של חזיר וחלב וחלב מבהמות גסות ודקות, וחזק מהתעודות 769, 859 ומספר 159, 1030 שהביא, "המאור", יש בידינו עוד מתעודות תעשי' "אונילעווער", מספר 160, 1030 משנת 55, 1030668 משנת 56, מס' 908, 1070 משנת 57 וגם מספר 841316 משנת 60, שמעיריים בפירוש שעובדים ומזקקים את שומן בעל חי עם חמאת קאקו, ועוד יותר כתכו בהאחרונות, שאם יזקקו התערובות של ג'ויט ג' פעמים ברתחה, תהי' נקודת המסתה וגם תוכן היאד שלה, כמו החמאה של קאקו. ואם יעשו בחינה אנליטית מהשמנים של ג'ויט, ימצאו אך ורק שומן של חמאת קאקו כי הטכניקה של הזיקוק בזמנו עלתה כל כך שמבשלים כמה פעמים ברותחים (דעסטעליערען) את הדברים הטמאים, עד שיעלו את נקודת ההמסה עם 100% כמו חמאת קאקו נקי, כמו שמבואר במספר 908, 1070 הנ"ל, שבלא חמאת קאקו כלל, רק משומן

## נפש ישע'י

תמו

של תאנים (פאלמאוויל) עם תערובות שמאלצפראקטיאן (שומן חזיר וחלב של בהמות גסות ודקות) יכולין ג"כ לקבל כל גובה של נקודת ההמסה כמו בחמאת קאקו נקי.

ב. מה שכתב מר ליבער שקיים חוק בארץ ישראל ובארצות אירופה בארצה"ב ובקנדה, המחייב את יצרני השוקולד להשתמש אך ורק בחמאת קאקו לתעשייה שוקולד, מאד לפלא בעינינו, כי דבריו אינם מתאימים למציאות כלל וכלל, כי ראשית כל, ה"אונילעזער" המקושר עם "ג'ענראל-פ'ורס" ומ "שיכט", היא הפירמה הכי גדולה שבעולם, והקאנצערן הולמי לתעשיית כל מאכלי מזון וביחוד, חמאת קאקו, מרגינה, סבון, ולהם משתייכים הרבה פירמות ענקיות בעלי שם בכל העולם, המייצרים דברי מאכל למכביר ולרשותם עומדים למאות כימיקאים ומנהגדים ועל פיהם נעשות כל התעשיות של צרכי מאכל ובפרט חמאת הקאקו, ועובדים זה יותר מי"ב שנים, איך זה יתכן שלא היו יודעים מזה החוק המתקיים בכל העולם? באקטאבער שנת 56, ע"ד הטבת התערובות נר"ט עם שומן של צמחים עד כדי כך אפילו בלא חמאת קאקו כלל, למען להעלותן עד נקודת ההמסה של חמאת הקאקו, וכן אותו הענין, לגבי תוכן היאד, להשוותן אל חמאת קאקו, ומסבירים צורך התערובות בעודתם ההיא באשר שהשומן מגרעיני הקאקו לא מספיק כלל לתעשיית שוקולד ומה גם שחמאת קאקו ביוקר יותר גדול וכו'.

ו"ל התעודות שם :

ההמצאות האלו מתיחסות אל הטבות אצל חמרי התחליפים של חמאת הקאקו, ובמיוחד מאד אל אופן אחד של תעשיית שומן אחר הדומה לחמאת קאקו. ועוד ראי' מוכרחת שאין מתקיים חוב המתחייב את היצרנים להשתמש בשוקולד אך ורק בחמאת קאקו, מהתעודה ר"פ מספר 100 מחדש מערץ 61, מהפירמא מארש אינק. משיקאגא, וגם מכתב ר"פ מידיד נפשינו שליט"א שהי' ביחד עם הרב בעל המכשיר של בית החרושת של היוניאן שוקולד, בראטטערדאם, ושאלו ע"י המנהל מביהח"ר הג"ל את המינסטר לעניני תזונה, מה האמת בדבר החוק של תערובת חמאת קאקו שכתב מר ליבער בהמאור, והשיבו בפירוש שאין מתקיים חוב זה כלל וז"ל :

„מה שכותב בעל בית החרושת לשוקולדה, מר ליבר מארץ ישראל שיש איסור מצד החוק לעשות שוקולדה עם חמאת קאקו מעורבת, אין זה נכון כלל, כי בית החרושת „יוניאן שוקולדה“ טלפנה בפנינו את המיניסטרוים הג"ל, והשיבו שאין שום חוק האוסר תערובת חמאת קאקו עם חלבי בעלי חיים“.

ג. מה שכתב מר ליבער „אנו קונים מוצר זה רק מפירמות בעלות שם ובדיקותינו הנערכות בשיטתיות, בקשר לכל משלוח, לא הוכיחו מעולם כי הוסף לחמאת הקאקו שומן זר, ובדאי שלא שומן מן החי“.

ובאשר שאין בעולם „פירמות בעלות שם“ כ„אונילעזער“, שעושים הלכה

למעשה ומייצרים זה יותר מעשר שנים קאקו. חמאה עם שומן של חזיר ושאר נו"ט וכמבואר למעלה בפרטיות, הר"ז תשובה מאליה למר ליבער על סעיף ג' הנ"ל.  
(המאור ברקלין מנחם אב תשכ"ב,  
שנה י"ג קונ' ט' קכ"ה)

ומה נשמע בשטח החלב ותוצרתו? גם כאן מצטיירה לפנינו תמונה עגומה למדי מהמצב. ראשית כל חלב שחולבים בשבת!  
הנה כותבים:

"בנוגע לחלב, שהישובים חוץ מהדתיים, חולבים בשבת ככיום חול, ועוברים עוד כמה איסורים, מדידה, מקח וממכר וכדומה. והלא לאלה שעושים זה במזיד, אסור להשתמש (שערים" ד' שבט תשכ"ג, 29 ינואר 63).

לפי סטטיסטיקה רשמית החלב שנחלב בשבת וחג מגיע לכדי כ-60 מליון ליטר חלב המשווק בארץ ואשר רבבות חרדים משתמשים בו יום יום, ללא נקיפת מצפון.

ומה עם "אבקת חלב" שרבותינו אסרוהו, — רק בתקופה האחרונה הסתכמה אספקת אבק החלב להמחלבות בארץ ב-1000 טון, היינו כמות שאפשר לייצר מזה כ-11 מליון ליטר חלב!

ומה עם חלב עכו"ם? לפי סטטיסטיקה ממשלתית רשמית הרי בשנת תשכ"ב הגיע ייצור חלב לא יהודי בארץ ל-20 מליון ליטר בקירוב, כמה מליונים מזה מוצאים את מקומם אצל משווקים יהודים!

תחבר את כל זה, היינו: חלב שנחלב בשבת, חלב עכו"ם, אבקת חלב, יוצא לנו שיותר מ-90 מליון ליטר חלב אסור משווק בארץ! ולבנו מתמלא דאגה נוכח השלחן היהודי המתגעל מדי יום מבלי משים.

כשאנו נתקלים בתופעות עגומות אלה הלוקחות מהמציאות במחנה החילוני, כפי שמשתקפות מתוך העתונים היומיים — נצבט הלב ומתמלא חרדה: באיזה מאכלים אסורים שונים ומשונים מפטמים את הגוף ומטמטמים את הלב?!

המסקנה היא: אין עצה ואין תבונה אלא לנעול את הדלת בפני כל מצרך שהוא בלי לדעת את מקורו ברור כשמש.

מכאן תשובה לשואלים תמימים: מדוע ועד הכשרות של העדה החרדית נוקט בעמדה כה קיצונית וקפדנית במתן הכשרים? ומדוע על החרדים להתנזר מהרבה סוגי-מזון שבגלל עמדה קיצונית זו הם מחוץ למעגל ההכשרים?

המתמצא בתוך הענינים ויודע אפס קצהו מהאנדרלמוסיה ה"כימית" וזיופי-הערבובים שהתפשטו לכל אורך חזית התזונה בארצנו — יודע גם להעריך את עמדת ועבודת ועד הכשרות של העדה החרדית, אשר רק אחרי מצוי הדין עד תומו, אחרי בירור נוקב ויורד עד תהום — הוא מעניק את ההכשר המיוחל.

## הטכניקה בייצור מזון בימינו

התרענו כבר על כך שהטכניקה בת ימינו, במיוחד בשטח המזון, צועדת בצעדי ענק אל הפתעות ביחס ליצור המזון התעשיתי, ולפיכך עלינו לעמוד על המשמר השכם והערב ולעקוב אחרי כל מצרך מזוני תעשיתי כדי לתהות על שיכו מכנינת הכשרות.

הצבענו כבר בעבר על חמרים מפוקפקים המעוררים חרדה אצל העוקבים בשטחים אלה, חמרים שומניים הלקוחים מן החי והמעורבים בהרבה מיני מזון.

בתור דוגמא להמחשת גודל האחריות ומדת העירנות הדרושה לנו על המתרחש כיום בעולם המודרני והחליפות התמורות בדרכי הייצור בעולם אנו מרשים לעצמנו להביא כאן קטעי עתונים המראים כיצד אומר המדע הטכני להפוך מצד אחד דגן לחמרים פלסטיים (המיוצרים בידוע כיום מחמרים מנפט) ולאידך להפוך לחמרי גלם של נפט בתור מזון חלבונים וויטמינים, כל הסבר על קטעים אלו הם אך למותר.

## חמרים פלסטיים — מגרעיני תבואות

קבוצת מדענים באוניברסיטה בירושלים שוקדת עתה על פיתוח שיטה מהפכנית לייצור חמרים פלסטיים, שלא היו ידועים עד כה, ע"י שימוש בגרעיני תבואות.

השיטה, שעל פיתוחה עובד עתה צוות מדענים מן המחלקה לכימיה אורגנית, עוררה את התעניינותם של משרד החקלאות האמריקני והוועדה האמריקנית לשיווק תבואות.

ממשלת ארה"ב מתלבטת זה מכבר בבעיית העודפים הגדולים של דגנים. כמויות גדולות מעודפים אלה נמכרים עתה לבריה"מ.

בדעת החוקרים להשתמש בעמילן, המופק מגרעיני הדגנים, ולמוגו באמצעות תהליך כימי עם אחדים מן הפולימרים הסינתטיים, אשר מהם מפיקים כיום את החמרים הפלסטיים המקובלים. החומרים החדשים, שיתקבלו כתוצאה מתרכובת כימית זו, עשויים, לדעת החוקרים הישראליים, להצטיין בחוזק וביציבות מיוחדת, בתמיסות וצמיגות גבוהה ובתכונות של עמידות מעולה בפני חום, שחיקה וחומרים מאכלים כגון חומצות וביסיים.

החומר הפלסטי החדש, שיופק כתוצאה מן המחקר, ישמש כחומר גלם לענפי תעשייה שונים. חומר חדיש זה יהיה גם זול במיוחד ויוכל לשמש כתחליף לחומרים פלסטיים רבים, המעובדים כיום בתעשייה ואשר מחירם גבוה יותר.

"רדיעות אחרונות"

ינואר 1963

## ייצור חלבונים וויטמינים מנפט: —

התפתחות מענינת ביותר בעלת משמעות גדולה עבור אוכלוסיית העולם, הן מבחינה כלכלית והן מבחינה חברתית היא באפשרות לייצור חלבונים מנפט. המצאה זו פותחה בצרפת על ידי חברת B. P. הצרפתית והמכון הצרפתי לנפט.

... העובדות הנ"ל שמשו בסיס למחקר אשר מטרתו היתה להגיע לייצור תעשייתי של חלבונים באמצעי תסיסה בקטריוλογית. הכוונה היתה לגדל בקטריות אלו בתוך פרקציה של נפט ואחר כך להפרידן ולהשתמש בהן בתור חומר חלבוני.

... אך במקום לקבל פרפינים שאין להם שימוש רב מקבלים תרכיזים של חלבונים וויטמינים בעלי ערך תזונתי רב.

... מבחינה כמותית הוכיחו הניסויים שמתוך מנת ייצור של 500 טון סולר ניתן לקבל 450 טון סולר משומר ו-50 טון חלבונים וויטמינים.

... הוברר שמבחינה תזונתית חלבונים אלה זהים עם חלבונים מן החי, עליהם ניזון האדם ושהם גם עשירים בחומצות אמיניות שגוף האדם אינו מסוגל לייצרן בעצמו והוא חייב לקבלן מבחוץ. רכזו החומצות האמיניות בחומר חלבוני זה אינו נופל מזה שבבשר בקר או עוף. מענין גם לציין שמהירות הייצור התעשייתי של אלבון מתסיסה בקטריוλογית גדולה פי 2500 ממהירות יצירת החלבונים על ידי גדול טבעי.

... המצאה זו פותחת אפשרויות מענינות מאד, הוא יכול ללא ספק להתאים לשמוש בצורת תוספות לקמחים, מרקים וכו'. המצאה זו עשויה איפוא לשמש כפתרון לבעיית תת-התזונה בעולם.

מתוך מאמר ב"ידע" עלון לצרכן פברואר 1964)  
י"ל ע"י המחלקה הטכנית פז — חברת נפט בע"מ

ד ע ! כ י :

כוחות עצומים של מדע וטכניקה ממציאים אפשרויות נרחבים לזיופי מזון והרכבי איסור וטריפה במאכלים.

עזור ! ע"י דרישתך הכשר בד"צ העדה החרדית על כל מצרך, לבירור יסודי ומקיף של כל חלקי תערובת המצרכים, ולקבוע את כשרותם הברורה.

מדריך הכשרות תשכ"ד

## תשובות לשואל בענין

אחד האישים החשובים בארץ שנהירין לו שבילי הכשרות בעומק וברוחב, על אורותיהם וצלליהם, ואשר עוקב הרבה זמן אחרי פעולות ועד הכשרות שלנו — ביקר אצלנו בימים האחרונים, הציג בפנינו כמה שאלות ותמיהות וקבל את התשובה המפורטת על אתר. אנו מניחים שחלק מהדברים שנאמרו בצורת דו-שיח, יכול לענין את חברינו, שכן יש בהם לשפוך אור על פרטים חשובים בשדה הכשרות.



ש. מה הן החדשות ב"מדריך הכשרות" שלכם השנה ?

ת. אמנם אין כאן חידושים והפתעות, אבל יש כאן שמירה על הקיים והיש, וכל אשר לו מושג כלשהו והבנה כיצד מבצעים השגחה עקבית וקפדנית בשטח הכשרות — יכול להעריך את המאמצים שאנו משקיעים במשך השנה ועמידתנו על משמר הענינים מדי יום ביומו.

ש. מה עם המזון התעשיתי ?

ת. עלינו להדגיש כי הטכניקה בתחום המזון התעשיתי עובדת במלוא הקיטור וחדשים לבקרים אנו עדים למצרכי מזון תעשיתיים שלכאורה אין בהם כדי להטיל דופי מבחינה כשרותית; לכל היותר אפשר לעשר את אשר יש לעשר, אך עין בוחנת מרגישה בפרטים עדינים המרכיבים את המצרך, ואחרי בירורים ובדיקות מתגלים חששות רציניים לגבי כשרות החומר הנמצא בתוך המצרך.

ש. מה המצב בקשר לתרופות בפסח, זהו פרט חשוב שאני עוקב מדי שנה, האם יש כאן חדשות ?

ת. בבעית התרופות בקשר לחג הפסח, השקענו מאמצים ודיונים מעשיים עם אנשי רפואה ומחקר. בדיקות רבות נעשו בכוון זה, ולאור זה הוכנסו גם השנה שנויים לגבי התרופות וקביעותן הברורה.

ש. האם עבודתכם בשטח התרופות השפיעה על יצרני התרופות בארץ ?

ת. כן זה השפיע לא מעט, חל שנוי ניכר לטובה אצל יצרני התרופות שרבים מהם עברו לשמוש בעמילן לא-חטה, איך שהדבר יש לזקוף על השבון הועדה לתרופות.

ש. האם ישנן עוד כהיום בעיות-שמיטה?

ת. אמנם שנת השמיטה כבר מאחורינו, אולם עדיין נשתיירו ספיחים ושיריים במצרכי מזון מסויימים. במיוחד בשימורים ומשקאות חריפים, שעדיין יש לעקוב אחריהם.

ש. היו בעיות כמדומני בקשר ליינות ודרישה ל"חותם בתוך חותם" — מה נתחדש כיום האם כבר המצאתם פתרון לכך?

ת. הנה הכרוז מטעם הגאונים חברי הבד"צ לעיונך:


ב"ה

### מטעם רבותינו הגאונים הבד"צ שליט"א הודעה לקהל החרדי בענין בקבוקי היין

מאז שנפרץ ענין הובלת בקבוקי היין ע"י נהגים וסבלים מחללי שבת וביותר בזמן האחרון אשר גם נכרים עוסקים בהובלת יינות, הודענו פעמים אחדות שאין לקנות יינות בשוק אלא אם יהיו בקבוקי היין סגורים בחותם בתוך חותם כדין.

כעת סודר מכסה אשר מודבק היטב אל הבקבוק, שאין אפשרות להסירו אלא ע"י קריעתו, מכסה זה הנושא עליו שם ופירמה של היקב העומד בהשגחתנו, כאשר הנהו מודבק אל הבקבוק דינו כחותם בתוך חותם.

בהתאם לזה ניתנו הוראות שחותמת הכשרות תהיה רק על התוים של הבקבוקים שישא את המכסה מודבק אל הבקבוק.

מעתה על כל אחד להקפיד ולדייק לקנות  יינות רק אם תהא סמל חותמת הכשרות כזה ואשר על פי הבקבוק יהיה המכסה מודבק לבקבוק.

ובזה אנו להזהיר לפתוח לפני כניסת השבת את המכסה המודבק ולא לבוא לחשש חילול שבת.  
אדר תשכ"ח (מקום חותם הבד"צ)

## נפש ישע'י

תנג

ש. שמעתי שהיקבים העלו מחיר בקבוק יין ב-10 אגורות, האם זה מס מוצדק?

ת. אין אנו לוקחים שום "מס" ולא "גבלע". בעלי היקבים טוענים כי המכסה (קפסול) החדש הזה שהם עושים בגלל דרישתנו עולה להם יותר וכמו כן ישנה עבודת הדבקה. אך לדעתנו לא מוצדקת העלאה מופרזת זאת.

ש. מה בדבר המשקאות החריפים? לדעתי אין הליקרים והקוניאקים מכילים כל חמרים מיוחדים המעלים חשש איזה שהוא, ולאיזה צורך השגחתכם הקפדנית?

ת. יש ויש! במשקאות החריפים לכל סוגיהם ומיניהם מכילים אלקוהול וזה מיוצר מיינות. לצערנו מרבית העבודה של עיבוד הענבים והיינות לחומר אלקוהלי נעשית ע"י מחללי-שבתות, ושוב חשש של "סתם יינם", וזה מלבד חשש שביעית שעוד נשתייר בחמרים אלה. כך שכשרות המשקאות הללו תופסת אצלנו מקום נכבד.

ש. כיצד, איפוא, מצאתם את הדרך להכשיר את המשקאות החריפים?  
ת. השקענו בבעיה זו הרבה זמן מרץ ומאמצים עד שהצלחנו ב"ה. למצוא פתרון מסוים בהשגחה מיוחדת. אלא שנשארה עוד בעיה שהחומר הכשר אינו ניתן להשיג בכמויות גדולות.

ש. האם ישנה עוד שאלת ערלה על הענבים וממילא על היינות, מתי תחוסל כבר בעיה זו?

ת. אנו מעוניינים בחיסול בעית הערלה, אך קרא נא קטע מעתון "הארץ" מיום (13.8.67) למספרם, ותדע המצב: "היכול היהודי הארצי של ענבים נאמד השנה בכ-45,000 טון לעומת 35,000 טון אשתקד. השנה נוספת תנובת 3000 דונמים שניטעו בגליל ע"י הסוכנות לביסוסם של ישובי ההר" הרי לך נטיעות חדשות בשטח של 3000 דונם, ועוד בכל שנה מרכיבים שטחים נוספים של כרמים, וההרכבה כידוע נעשית רובה ככולה באופן המחייב למנות מחדש 3 שנות-ערלה נוספות.

ש. הסבירו נא לי, האם ישנן בעיות גם בשטח החלב ותוצרתו?

ת. כן בהחלט! כלל גדול אצלנו: המחלל שבת אבד נאמנותו על כל עניני כשרות. לדאבונו שומרי השבת בין החלבנים-הרפתנים הם מיעוט, ויש לעמוד על המשמר ביחס לזה. אם המדובר על תוצרת חלב — הרי רבו החששות בקשר להרכב ותערובת. רבים מהגבינות מיוצרים על טהרת אבקת-חלב או תערובת, רובם ככולם של הגבינות ותוצרות אחרות מיוצרים עם לאב (רגט) המובא מחו"ל ואשר מקורו מפוקפק מאד.



ש. מה הן הסמוכין לחשש זה ?

ת. הנה לך העתק מאת "המודיע" מיום כ"ח שבט תשכ"ח המדבר בעדו: "לפני כמה ימים חזרה לארץ קבוצה מקפריסין ואנשי המכס בלוד גילו במזוודות שלל ניכר... קופסאות המכילות חומר דק כאבקה המשמשת לייצור גבינות הנמכר במחירים גבוהים למחלבות".

ש. מה בדבר השחיטה שלכם! מה יתרונה כלפי זו הכללית שאתם מכנים אותה "שחיטה חפשית"? ?

ת. תשמע רק פרט אחד ותדון על הכלל. בזמן שהטריפות של הקצבים מהשחיטה הכללית נמכרות לאטליוזים יהודים, וכל השייכים לשחיטה זו אחראים במידה מסוימת בהכשלת יהודים — הרי אצלנו קונים לכתחילה מאת הסוחרים הערבים רק בהמות שחוטות כשרות שיצאו חלק (גלאט-כשר) ורק החלק הקדמי, והיתר נשאר אך ורק בידי לא-יהודים שיש להם אטליוזים משלהם.

ש. על זה לא חשבתי כלל, זהו הישג חשוב מדוע אינכם מפרסמים זאת בשער בת רבים?

ת. אין דרכנו בכלל לצאת בצלצלי תרועת פרסומת. הרוצה בבשר כשר ללא נקיפת מצפון ממילא ימצא את הכתובת אצלנו.

ש. נכון, אבל בכל זאת עוד אין הצדקה לקרוא לה "שחיטה חפשית".

ת. תשמע מה שמעיד בעל-הבית לשעבר בעצמו על סחורתו. קרא את המודיע מיום כ"ח אדר תשכ"ח מדור "הד היום": "לצערנו מוגבלת המועצה הדתית בעצמאותה וזאת בתוקף החוק שנתקבל בכנסת, חוק המכפיף את הרכב המועצה הדתית ואת תקציבה להכרעותיה של הרשות המקומית. החוק הקיים מוסר את הרכבה של המועצה הדתית להכרעות של גופים חילוניים במהותם"... "גם אישור תקציב המועצה הדתית כפוף, מאז ומתמיד, להחלטת הרשות המקומית שברצותה היא מרחבה וברצותה היא מקצרת".

והנה כותב "מודיעין" מחודש אדר תשכ"ח מדור "דבר סיעת אגו"י" — באופן כזה לא היינו משאירים קרוב למאה מסעדות ובתי מלון על שני משגיחים בלבד! עלובה עיסה שנחטומה מעיד עליה... .

ש. אנא הסבירו לי מה היה הרעש האיסור והכרוז נגד הקצבים ולס ?

ת. הקצבים הללו חתמו על התחייבות מיוחדת לפני הרבנים חברי הבר"צ שליט"א, ולאחרונה לרגל פתויים שונים עברו לרשות אחרת מתוך הפרה חמורה על התחייבותם. בהתאם לכך איבדו את נאמנותם, ולכן פורסם נגדם הכרוז הזה:

ב"ה

## אזהרה גדולה

### היות והקצבים ולס

התמכרו למועצה של החפשים, ועברו על כתב התחייבותם בקאג"ס כלפי הבר"צ שליט"א ועומדים לסחור בחנות אחרת ואף במק"א של השחיטה החפשית, אשר חלק הטריפה נמכר ליהודים, עוון חמור ונורא המטמא ומטמטם את הלבבות מכשול גדול להרבים.

הננו בזה להודיע כי הקצבים ולס הנ"ל אבדו את תורת הנאמנות ואסור לקנות אצלם הן בשר טרי הן בשר כבוש הנקרא "געפעקלטע", וכל הנכשל מהיום והשתמש בבשר געפעקלטע או בשר אחר יעשה שאלת חכם בענין הנוגע להגעלת הכלים.

★

כל הקונה בשר כבוש הנקרא געפעקלטע אפילו מאותן האטליזים שבהשגחה יקפיד לדקדק אם יש חותמת הבר"צ שליט"א על כל חבילה.

באעה"ח ביום א' שבט תשכ"ח

נאם פינחס בהגר"י ז"ל עפשטיין ראב"ד

נאם ישראל יצחק הלוי רייזעמאן

נאם דוד הלוי יונגרייז

ש. מה בדבר שחיטת העופות שלכם איזה הידורים הכנסתם כאן ?

ת. שוב אי הבנה, אין כאן הידורים, אלא גופי הלכות. אתה יודע בטח שהעופות נמכרים בסיטונות ובאים לשוק בכלובים ואלה נזרקים על הארץ מתוך המשאית ע"י פועלי הובלה, ויש כאן שאלה של ריסוק איברים. אנו מקפידים לכן שהעוף ילך לפני הישחטו ד' אמות לברו. וזה מלבד ההשגחה המיוחדת על בדיקת החלף כל מספר רגעים. כמו כן השוחט אינו מחיש את עבודת השחיטה, עליו לנוח באמצע — תנאי חשוב בעבודה כזו. זהו הישג שהגענו אליו אחרי מאמצים לאין ספור, אבל כדאי ה' הדבר, כי המדובר בנקודה חיונית מאד. כמובן שההשגחה שלנו היא רק על העופות שעליהן בלומבע מיוחדת עם חותמת הכשרות שלנו, והנה כרוז הבר"צ :

ב"ה

### הודעה נחוצה לציבור וקהל עדתינו

היות שנודע לנו שהמצב בענין שחיטת העופות טעון תיקונים וכגון להזהר על ההילוך ד' אמות לפני השחיטה אם העופות נזרקים, ועל השחיטה עצמה שיהא במתינות ובפרט על בדיקת החלפים במשך השחיטה.

ע"כ נתמנו מאתנו משגיחים שיפקחו על כל הנ"ל. ומהיום השגחתינו ואחריות הוא רק על העופות אשר יש עליהם בלומבה עם חותמת מאתנו, כזה :

בהשגחת הבר"צ  
  
 קהל ישראל ירושלים  
 החברה החרדית

אבל אין השגחה ואחריות על בדיקת האברים הפנימיים וכן על אלו המוכרים עופות שחוטים והכשרתם.

והיותר מתוקן וזירוז והידור שיקנו עופות חיים וילכו בעצמם לשחוט את העופות אחרי שיזדקקו בכל הפרטים הנ"ל ובזה יחזקו ויקיימו בתי השחיטה לעופות כמו שהיה נהוג פה בבעלי הבתים היראים ומהדרים תמיד.

ובזכות זה ה' ישמור אותנו מכל גזירות

והפרות על השחיטה בפה עיה"ק ת"ו.

תמוז תשכ"ז נאם פינחס בהגר"י ז"ל עפשטיין ראב"ד

נאם ישראל יצחק הלוי רייזעמאן

נאם דוד הלוי יונגרייז

ש. במה מתבטא הצורך בהשגחה מיוחדת שלכם גם על הלחם ?

ת. דע לך שבקמח ישנם תולעים. אנו שמים דגש מיוחד על הנפוי והנקיון במאפיה, כי לגבי הלחם הרי הנקיון מעיקרי הכשרות. גם מפקחי משרד הבריאות הצהירו כי השגחתנו מבחינה כשרותית במאפיות מהווה גושפנקא טובה גם מבחינה היגיינית. כן אנו מפרישים תרומ' מכל הקמח והשמרים בירושלים, גם על החמרים והשמנים וכדו' מתיחסת השגחתנו. אין אנו מרשים להשתמש לפי הוראת הבד"צ בחומר המתפית, אשר רבים משתמשים בו למרות החששות על כשרותו.

ש. נתקלתי בקניתי אורז וראיתי שהאורז משאיר בשקית הנייר רטיבות כמו של שומן, האם ידוע לכם על כך, ומה דעתכם ע"ז ?

ת. כן ידוע לנו זאת, ואכן השקענו מאמץ ובררנו כי האורז בא כולו מחו"ל, אולם הוא בא בצורת גלמית וכאן זה עובר תהליך של ליטוש וזיגוג, ותהליך זה הוא בתוספת טלק וגלוקוזה, ומשום כך זה משאיר רושם של רטיבות זו.

ש. נוכחתי שלפניכם עבודה מסועפת רבה בשדה הכשרות — אבל כיצד הנכם יכולים לבסס עבודה כגון זו מבלי להזדקק לפרסומים וידיעות מעודכנות בשטח החקלאי והתעשייתי ביחס למצרכי מזון ?

ת. אתה צודק, ואמנם אנו רוכשים כל אינפורמציה, ספרות מקצועית וקטעי-עתונות מתאימים כדי שנוכל לעקוב אחרי כל המתרחש בעולם המזון ולקבוע את עמדתנו הברורה לחיוב או לשלילה. בשאלת השמיטה למשל נעורנו בהרבה בספרות מקצועית מתאימה בקשר לעונות הגידול, הצמיחה, בישול הפירות וכו'.

ש. זכורני שהוסר פעם הכשר מביח"ר מסוים כאשר נודע לכם שקבל "היתר עבודה" מהשלטון. שאלה עקרונית: מדוע פוסל חילול-השבת את כשרות המזון המיוצר בימי חול תחת פקוחו החמור של המשגיח שלכם ? ואם כן, אנא הסבירו לי מי יערוב לכם שבתי חרושת אחרים בהכשר שלכם אינם עובדים בשבת ?

ת. על שאלתך השני' נוכל להודיע לך כי מערכת ההשגחה שלנו נמסרה בידים נאמנות של משגיחים מומחים העוקבים בשבע עינים גם בשטח הכשרות וגם בשטח שמירת שבת וחג. על שאלתך העקרונית — מתוך נסיונו הרב אנו קובעים בבירור שאין להזדקק למתן הכשר לביח"ר המתעלל ברגשות הדת ומחלל שבת בפרהסיא גם שהתוצרת שלו נעשית בימי חול ותחת השגחה מעולה. חילול שבת וקבלת הכשר — זה ניגוד משווע ומתנגם בסופו של דבר במתעלמים מדבר זה.

ש. אני רואה שאתם גותנים לעניני הכשרות שלכם הרבה ידע, מאמצים, מרץ והתבוננות — מדוע איפוא אינכם מרחיבים את רשת הכשרות שלכם על מפעלים ותוצרות נוספים? סבורני שהסיבה נעוצה בעובדה שהנכם גוקטים בקו קיצוני קפדני מדי, עובדה המרתיעה מפעלי מזון רבים להכנס במעגל הכשרות שלכם, והרי הייתם יכולים לפעול גדולות ונצורות ולהרחיב את מסגרתכם?

ת. אנו רואים — תסלח לנו — שעלינו לשגן לך את העקרון היסודי שלנו. שתי שאלותיך — אחת מתרצת את השניה. קיימת אמנם מערכת-כשרות ארצית, אך זו אחראית לכל המפעלים והמלוגים במדינה וכלפי כל הצבור היהודי כולל בתי חולים וגם לא-דתיים. עובדה זו גורמת לחפש היתרים וקולות עד כמה שאפשר. בטח הנך נתקל לא פעם שהעתונים האנטי-דתיים מקימים צעקה מלאכותית על הרבנים "המחמירים יותר מדי", וגם הרבה מפעלים מאיימים על הרבנים בסירוב קבלת תנאי ההכשרים שלהם אם יקפידו עליהם ביותר. אחדים איימו אפילו בהגשת הענין לערכאות משפטיות. באוירה כזו תחת לחץ ההמון — נמצאת מערכת הכשרות הכללית במצב עדין ביותר. ברור הדבר שזה גורם לחיפוש דרכי-פשרה "כדי שלא יהיה יותר גרוע". אצלנו המצב בכוון הפוך. הצבור שאנו נמנים ומייצגים שייך לחוג "מהדרים מן המהדרים", הוא רגיש וחרד מאד לשאלת הכשרות וטהרת שלחנו. הוא מוכן להתגורר מכל מאכל ומשקה שאין עליו בירור קפדני ביותר. כלפי הצבור הזה אנו אחראים ולפיכך תנאי הכשרות שלנו הם ללא כל פחד וללא כל פשרה שהיא. לא רבים הם מפעלי המזון היכולים לעמוד בתנאים הללו, אבל לאורך הצרכנים החרדים לבם אינו גוקף כלפי המזון שהוא מכניס לביתו, הם יודעים כי חותמת הברד"צ היא הערובה להידור בכשרות על צד היותר טוב בכל ההידורים האפשריים.

— אני מודה לכם על האינפורמציה ואגלה לכם סוד שהרבה צרכנים שאינם נמנים על הצבור שלכם מקפידים להשתמש דוקא במצרכים שבהשגחת ברד"צ העדה החרדית, וזה מתוך ידיעותיהם האישיות על מצב הדברים בשטח זה.

עלי לאחל לכם ברכת הצלחה ובכל אשר תפנו תשכילו ותצלחו.

... מאן דמסתאב בהני מיכלא, נפיק מסטרא דחיי, ונפיק מרשו קדישא ועייל ברשותא אחרא, ולא עוד אלא דאסתאב בהאי עמא ובעלמא דאתי...

## אי תלות ועצמאות במערכת הכשרות בארץ

מאז ומתמיד, בכל תפוצות ישראל, עניי הכשרות היו נחתכים אך ורק ע"י סמכותם הבלעדית של הרבנים היושבים על מדין. כל הזקוק להכשר היה פונה אל המרא-דאתרא, והיה אם נאמן הוא הפונה בעיני הרב — ונתן לו את ההכשר המבוקש; ואם לאו — סירב הרב. לעתים מקבל הענין תמונה אחרת: אם אפשרי לפקח על כשרות המזון ע"י סידור השגחה נאותה ומעולה — ניתן ההכשר, ואם לאו — לאו.

היה זה הגיוני ומובן, וגם השלטונות הנכריים הבינו עמדה זו. אם אינך יכול למלא אחרי התנאים שמציגים לפניך הרבנים — תוותר על ההכשר, ומי שוויתר על ההכשר, הורו הרבנים לצבור להתנזר ממאכל זה.

לראבוננו הרב, הגיון כה פשוט הפך לשכים ולצנינים בעיני המחנה החפשי העיון ליהדות החרדית בארצנו הק'. בדיקה אחרי נאמנותו הדתית של מזמין-ההכשר, אינה מוצאת חן בין החוגים הללו מימין ונשמאל. הם הקימו צעקה גדולה מעל במת העתונים החילוניים: רבנים עליך ישראל! משיחיים עליך מדינה! ...

הרקע של הצעקנות הפרועה הזאת הוא שהגורמים המפלגתיים האנטי-דתיים הללו מרגישים בעצמם אפוטרופסים על הרבנים, אחרי שמשכרתם תלויה, בשלטונות העירוניים והמרכזיים, וממילא "מעבידים" אלה אינם יכולים לעכל את העובדה של הפקעת השפעתם על ענף כה חשוב כמו הכשרות.

✱

מזדקרת איפוא לפנינו שאלת העצמאות הגמורה בשטח הכשרות כמו בשטחים דומים. אין ברצוננו לחרוג ממסגרת זו ולגולל את היריעה על עמדתה הכללית של היהדות החרדית ביחס לשאלה זו. אבל מה שאנו כן מחוייבים להדגיש בשעה זו, היא: הבלטת העבודה הכשרותית כשזו נעשית מתוך עצמאות שלימה ואי תלות גמורה בגורמים אחרים כל שהם. עבודה זו נערכת ללא סיוט וללא רתע ופחד מתקיפים ומצווים משפטיים, וממילא ללא צורך בוויטוריי-פשרה הלוקחים בחשבון את "דעת הקהל" החפשי ואת העתונים האנטי דתיים.

## נפש ישעי'

יתר על זה: תקציב מנגנוני-הכשרות הכלליים מתכסה ברובו ע"י שויות חילוניות שאינן מסתירות כלל רצונן להתערב בשטח הכשרות. אם כי לגבי הרחוב, ותוך תנאים קשים-מנשוא, מצב הכשרות הכללי ראוי לציון בהרבה שטחים — הרי לגבי היהודי המהדר במצוות ומקפיד על טוהר שלחנו בכל הדקדוקים — טראגי המצב בשטח זה. הממונה, המפקח או המשגיח מרגישים את עצמם כאילו בעל-הבית עושה להם טובה בהרשותו להם להכנס לתחומם...

בועד הכשרות של העדה החרדית בירושלים נעשית העבודה תוך עצמאות גמורה ללא תלות בגורמים מן החוץ, לא בחומר ולא ברוח. כי הצבור למענו פועל ועד הכשרות מעוניין בהכשר קפדני, ואלמלא קפדנות זו היה מתנזר מאכילת הרבה מצרכים. מובן שמעגל המצרכים במסגרתנו אינו רחב ביותר אבל פך השמן המעט הזה טהור הוא וחלב שקט והמצפון נקי.

ועד הכשרות אינו שש לקראת מתן הכשרים לכל מאן דבעי, אלא שוקלים כל בקשה בפרטות. אנו יודעים היטב מה רבה האחריות במתן ההכשר המצריך פקוח מתמיד ועירנות בלתי פוסקת והתמצאות בסיבוכי הטכניקה המזונית המתחדשת לבקרים; אבל כאשר ההכשר כבר ניתן — דע לך שקדמו לו הכנות מדוקדקות ובקורי-פתע ושלבי ביצוע ממושכים וזהירים.

זאת היא שיטת העצמאות עליה מבוסס ועד הכשרות של העדה החרדית העומד כמבצר-עוז ומגדל-אור מול פגעי הזמן למען היהדות החרדית על כל חוגיה ופלגיה.

מזריד הכשרות תשכ"ח

זרכן חרדי!

חותמת הבדי"צ האופי'ציה א' הארץ'ות - היא  
הצ'ר'ובה היחידה א' הכשרות האה'זרת  
באז'רק.

בהשגחת הבדי"צ  
השם  
יצירה חרדית

קח א'ק זאת ות'אמת א'בך בר'צותך א'נאר א'  
ט'הרת א'חנ'ק.

# דברי מרנן ורבנן שליט"א

מאת רבינו הקדוש ציס"ע וכו' כקש"ת אדמו"ר

מרן יואל טייטלבוים שליט"א

רב וגאב"ד פעיה"ק ת"ו

והרבנים הגאונים הצדיקים הבד"צ שליט"א

על הבשורה טובה כי באה אשר רחש לבם של חברי הנהלת עדתנו דבר טוב, לגשת אל מלאכת הקודש לחדש את השחיטה החרדית המסורתית של העדה החרדית אשר יסודתה בהררי קודש ואשר נפסקה לזמן רב וגרמה עינוי וסבל להצבור החרדי במשך שלוש עשרה שנה רצופים, ועתה הרחיב ה' לנו וניתנה האפשרות להפעיל שוב את מפעל השחיטה כבתחילה ביתרון הידור ופיקוח.

אנו שמחים מאד לקראת מאורע נשגב זה בדברי ימי עדתנו החרדית, ותלוי"ת כי השחיטה היא בפנים הארץ וקונים מהנכרים רק הכשרים ורק חלק העליון, ורק חלק (גלאט) והניקוד הוא בכל ההידורים כמאז ומקדם. ופונים אנו אל כל שלומי אמוני ישראל חברי עדתנו בקרתא קדישא ת"ו לדקדק ולהדר ולהכניס אל ביתם אך ורק בשר השחיטה המהודרת של העדה החרדית שהיא השחיטה היחידה הממשיכה דרך הקודש של רבותינו הקדושים מצוקי ארעא קדישא נ"ע. — העומדת תחת פקוחנו האישי ובנוכחותנו בע"ה.

קריאתינו לכל יראי ה' וחושבי שמו לתמוך בשחיטה החרדית, ולהזהיר גדולים על הקטנים איש וביתו, לקנות בבתי מקולין אשר תחת השגחתנו בלבד

יאכלו עונים וישבעו ונראה בהרמת כבוד יראי ה' ובביאת משיח צדקנו אכ"ר בעתירת הבד"ץ לכל מקהלות אשכנזים. פעיה"ק ירושלם ת"ו. כסלו תשכ"א.

נאם פינחס בהגרי"ז ל עפשטיין ראב"ד  
נאם ישראל יצחק הלוי רייזעמאן  
נאם דוד הלוי יונגריין

דברי הרבנים הגו"צ של העדה החרדית שליט"א אינם צריכין חיזוק לא נצרכה אלא להעדפה אבקש גם אנוכי לחזק את העדה החרדית ואת השחיטה, אשר הזמין השי"ת לידם לרצון יראי ה' המבקשים שמירת תוה"ק והכשרות. כן יהי' השי"ת בעזרתם עדי נזכה לראות במהרה בישועות כל ישראל ושמתן.

בעה"ת ב' לסדר ויזבה זבחים לאלקי אביו וגו', א' אדר"ה טבת ו' דחנוכה התשכ"א  
פה ברוקלין יצ"ו.

הק' יואל טייטלבוים



# הידורי הכשרות בהשחיטה של העדה

בעיה"ק ירושלם קרתא דשופריא ת"ו

היום אשד כ"כ ציפו לו רבבות בא, וירושלים החרדית חידשה בע"ה את השחיטה במקדס, ותלי"ת כי אחרי דוב עמל ותלאה עלה בעזה"י בידנו לשחרר את הצבור החרדי מבבלי הסבל והעינוי.

אנו תקוה כי השחיטה החרדית לא תאכזב את הצבור החרדי הרוצים לראות במפעל השחיטה הזה יסוד מוצק של כשרות, והמשך להשחיטה המסודרת בעבר תוך שמירה קפדנית יתירה ובתכלית ההיזרזר על תקנת שחיטתנו ותוך כדי מילוי כל ההוראות של רבותינו הגאונים הבד"צ שליט"א של עדתינו. ולהנאתם של חבדינו הרינו לציין כמה מעלות טובות והידורים ביתרון הכשרות של שחיטתנו.

(א) השחיטה מנוהלת על טהרת הקודש לפי סדרי ומסורת ירושלם מאז יסוד השחיטה האשכנזית ע"י רבינו רשכבה"ג צים"ע מרן יהושע ליב דיסקין מכריסק זיע"א.

(ב) באמליוזי עדתנו נמכר רק בשר חלק (גלאמ).

(ג) בהמה היוצאת טריפה, נשאת ברשות המוכר שאינו יהודי. (כניגוד להשחיטות הקיימות שהטריפות נמכרות רח"ל עפ"י רוב לישראלים).

(ד) באמליוזי עדתנו מוכרים רק חלק הפנים המוקדם (ואילו חלק האחוריים נשאר בידי הנכרי).

(ה) הנקור הוא ככל ההידורים, וחלב הניקור אינו נמכר ח"ו ליהודים, כפי שפרוץ רח"ל.

(ו) השוחטים הם ת"ח ויר"ש מרכים, מומחים מפורסמים באומנתם, הנהגת ביתם וחינוך בניהם הוא על טהרת הקודש.

(ז) השחיטה היא עצמאית ללא כל מגע עם אפוטרופוסות זרה של השלטון, הרבנות הראשית, המועצה הדתית וכו'. ואינה מקבלת שום סיוע או הקצבה כספית מהממשלה או המועצה הדתית או העיריה.

(ח) השחיטה עומדת תחת סמכות של רבותינו הגאונים הבד"צ שליט"א, הנכחים בעצמם אישית בהשחיטה יחד עם צוות המשגיחים הקבועים.

היהדות החרדית בודאי תדע להעריך ההישג הנחרד הזה, הדורש כמובן המשך עמל והמשך סיוע של הקהל החרדי.

והשית"ת יהא בעזרתנו שיהא שמו מתקדש ומתאהב על ידנו למען כבוד שמו יתברך ויתעלה אמן.

כסלו תשכ"א.

ועד השחיטה

שעי' העדה החרדית

פעה"ק ירושלם ת"ו

השוחטים הרשומים מטה הראו סכינם לפני  
 הרבנים הגאונים הביד"צ שליט"א, ונמצא יפה  
 וניתן להם רשות לשחוט עופות

רח' אבינועם ילין 16	הר"ר ליפא שווארץ
חנות מא"ש ובקטמון בחצר ביהכ"ג הירכזי	הר"ר יחיאל יעקב ליכטנשטיין
חנות מאה שערים	הר"ר אברהם בנימין ליכטנשטיין
חנות מאה שערים	הר"ר אברהם דוד פרידמן
חנות מאה שערים	הר"ר דוב פרידמן
חנות מאה שערים	הר"ר יהושע ליב שקאלל
חנות מאה שערים	הר"ר יהודה הכהן רוזנפלד
בתי נייטין	הר"ר גד טרוביץ
בית מזמיל	הר"ר שמואל יעקב אברהם
חנות מחנה יהודה	הר"ר מרדכי בנימין קויפמן
חנות מחנה יהודה	הר"ר צבי קויפמן
חנות מחנה יהודה	הר"ר מרדכי דוד חזן
חנות מחנה יהודה	הר"ר חיים ראובן חזן
חנות מחנה יהודה	הר"ר יהושע יעקב ברקמן
מחנ"י ובביתו באחוז	הר"ר שמעון זלמן זייבאלד
	הר"ר יצחק יארלער גולדברג
חנות מחנה יהודה (כפי סידור הביד"צ)	הר"ר יוסף חיים קויפמן

ומטעם הרה"ג הביד"צ שליט"א יבדקו סכיני השוחטים מוזמן לזמן.  
 ומכאן אזהרה שלא לשחוט אצל אלו השוחטים שלא הראו סכינם השתא (בימי הסליחות)  
 לפני הרה"ג הביד"צ שליט"א, ואין להם מהם רשות לשחוט.

כן מעירין בזה גם לכל ימות השנה שיזהרו שלא לקנות עופות מהורמנים (מפורסין)  
 שיש בהם כמה חששות גדולות של נוי"ט, וגם חשש סכנות ח"ו, ומלבד שיש חשש  
 עקרות באכילת ראשי העופות המפורסין, כידוע.

כן מזהירים בזה על האיסור הגדול שיצא מהרה"ג הביד"צ שליט"א גם לכל ימות  
 השנה שלא לאכול בשר בהמות דקות וגסות וכן עופות אשר נשחטו בחוץ שלא  
 בהשגחת או באחריות הביד"צ שליט"א כי רבו האיסורים והמכשולים בזה כידוע.

## מכתב מכ"ק מרן הגה"ק אדמו"ר מסאטמאר שליט"א

כ"ה.

היות כי הצוקער והמלח לפסח הנעשה בהתאמצות והשגחת התאחדות הרבנים אשר יצא כעת ההחלטה מועד הפועל ועד הכשרות להזהיר את כל היראים והחרדים שלא ישתמשו בפסח בשום צוקער ומלח אחר זולת מה שבא מהשגחת התאחדות הרבנים מחמת כמה טעמים אמיתיים, ולזה ראיתי גם אנכי להזהיר את כל חברי קהילתינו הי"ו שלא יקחו לכיתם שום אוכל ומשקה לפסח אם בא לתוכו איזה צוקער ומלח אחר שאינו מהתאחדות הרבנים. וצריכים לתת לב לדבר. באעה"ח אור ליום ה' לסדר ותודעת להם את הדרך ילכו בה, תשכ"ד לפ"ק.

הק' יואל מייטלבוים

## מכתב מכ"ק מרן הגה"ק אדמו"ר מסאטמאר שליט"א

להשתמש בפסח רק בצוקער ומלח של השגחת התאחדות הרבנים בעזהשי"ת

באסיפה הנשיאות ועד הפועל וועד המרכזי של התאחדות הרבנים ביום ה' וירא תשי"ז לפ"ק נשאו ונתנו בעניני כשרות צרכי הפסח הבעל"ט. ובאו לידי ההחלטה להודיע להחרדים לדבר ה' השומעים לדרשתינו.

היות שנעשה צוקער ומלח של פסח מתחלת העשי' עד גמרה בהשגחת ההתאחדות הרבנים, לכן כל מי שיראת ה' נוגע בלבבו ומשתמש בצוקער או מלח של פסח, יהי' נזהר שלא לקנות רק צוקער או מלח זה, ובכלל זה שלא לקנות מעשה אופה המעורב בו צוקער או מלח רק אצל סוחר שאין מכנים לחנותו צוקער או מלח אחר, וכן יזהרו כיון המעורב בו צוקער, ובשר או שומן שנמלח לפסח.

ע"ז בעה"ח יום הנ"ל

הק' יואל מייטלבוים

(ועוד כ"ט רבנים וגאונים חברי התאחדות הרבנים שחתמו ע"ז)

## לאפרושי מאיסורא בפסח

הרה"ג הבר"צ לא התירו אפילו בשעת הדחק איפור וגזירת הקרמונים של חכמי אשכנז על כל מיני קטניות בפסח. ואסור להשתמש בהם בפסח.

תחילתו הקפה, שביט, ופולים, אבקת פלאפל, צנצנות חרדל מיונה, ממרח פלמ, וכמו"כ מיני המשקאות בירה פפ, הם חמץ גמור.

גרעינים (פופיטעס) ובטנים עם מלח הם חמץ, כי המלח שעליהם מעורב עם קמח, ויש לבערם קודם הפסח, מלבד איסור אכילתם מטעם קטניות, אפילו בלא מלח.

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

ריבה, חלבה, שוקולד, ממתקים, אסור להשתמש בהם בפסח.

מרגרינה, שימורים ופרדינים, חומץ, תמציות, אבקת אפי' אבקת מרק, ומיצים. אף אלו שבהכשר הבר"צ לימות השנה, אסור להשתמש בהם בפסח.

פירות יבשים. אין להשתמש בהם בפסח.

קורנפלור. יש חשש רציני של חמץ (נוסף לאיסור קטניות) כי ישנם בתי חרושת המייצרים את הקורנפלור באותם האולמות שמייצרים עמילן מקמח חטה חמץ.

תחליף קפה נמס עשוי מלתת שעורה חמץ גמור.

קפה נמס (נס קפה) ישנו בשוק מביח"ר המייצר בימות השנה באותם המכונות חמץ גמור, אשר גם הקפה נמס הם בחשש רציני של תערובת חמץ.

יש מיני יי"ש (בראנפין) שיש בהם תערובת חמץ.

צפרון (נענאלאר) להרחה, שורים אותם בחו"ל ככהל (ספירט) ויש עליהם חשש חמץ.

אין להשתמש בבקבוקים מבירה, או בבקבוקים שחורים (כי יש חשש שהם מבירה), אלא רק אם ידוע שהם חדשים. וכן אין להשתמש בבקבוקים מיי"ש וליקר חו"ל.

רבש. יש חשש של תערובת גלוקוזה (מקטניות) וסוכר, ולקנות רק עם תעודת הכשר מהבר"צ.

## ידיעות ותזכורות!

האר"י ז"ל כתב הנזהר ממשחו חמץ בפסח,  
מובטח לו שלא יחטא כל השנה.  
(באה"ט א"ח תמ"ז)

- ★ 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).
- ★ לבדוק את המרור (חסא=שלאטין) מחשש תולעים.  
עצה הגונה

היות ועל עלי-החסה מצויים תולעים וזבובים, מהם זעירים וגם ירוקים  
כגון החסה וקשה מאד להבחין בהם;  
העצה הנכונה היא: לשטוף בזרם מים חזק את העלים, וזה כבר מסיר  
חלק מהתולעים, אח"כ יש להחזיק את העלה כשהוא פרום וזקוף נגד האור,  
כך שהעלה נהיה שקוף ובהיר עד שאפשר להבחין בתולע וכל נקודה פעוטה  
חשודה.

- למי שקשה עליו הבדיקה יכול להשתמש בקלחי-רשי החסה, שאין תולעים  
מצויים בהם, אבל גם אלה לשטוף אותם באופן יסודי.
- ★ גם מהראוי לזכור להוריד חותמות השעוה והתוים עם  
אותיות מעל פי בקבוקי היין.
- ★ להכין המי-מלח וחרוסת מעש"ק מבעוד יום.
- ★ שקיקי נייר יש להקפיד שיהי' מיוחד לפסח.
- ★ ספירט מפוגל מותר להשתמש בו להדליק פרימוסים.
- ★ מפות ניילון חדשים אפשר להשתמש בהם בפסח.
- דיני הגעלה רבים הם! בשאלות יש לפנות למו"צ עדתנו.
- מהראוי להשתדל להקדים להגעיל הכלים בהקדם ולא  
להשאירם לערב החג ממש.

# הוראות לחג הפסח

מטעם הרבנים הגאונים הביד"צ שליט"א

ע"ד הסוכר המובא מחו"ל אם הם בשקים אורגינליים סגורים, נקיים ובמצב נקי ויבש, לקנותם מחנוני יר"ש, שנוהרו בהם ממגע של קמח או חשש חמץ, לבדוק אותם היטב, לכשלא ולסנן אותם קודם הפסח, וכשר אף למהדרין. והסוכר המקומי אשר נעבד ע"י חלולי שבת קודש אין להשתמש בו כלל גם במשך כל השנה, וגם יש בו איסור טבל, (וכפי שכבר נתפרסם מאתנו).



בדבר הגעלה במים המוסקים בכח הדאמפ (קיטור) ולא ע"י עצים וכדומה, נתברר לנו שאפשר לפעולת בהם לחשוב שמעלים אבעבועות מחמת שרותחים כבר, ואליכא דאמת אינם רותחים עדיין אלא שמכבצים מחמת כח הדאמפ הדוחף ומכבץ — 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.



לרבים השואלים בדבר הכשרת תנורי הגז לחג הפסח: אחרי שיש מיני תנורים שונים וכל מין צריך בירור מיוחד, אולם ההוראה באופן כללי הוא כדלהלן: לפרק כל החלקים שאפשר לפרק, ולנקות היטב היטב התנור וכל החלקים, החלקים שאפשר להגעיל יגעילו, הנוער היינו החלק שהאש (הגז) יוצא ממנו לרחצו היטב במים רותחין גם מבפנים עם חמרי ניקוי ואלו שאפשר ללכנם ילבינו. המסגרות (רעמלאך) שעליהם מעמדים הסיר יש לקחת חדשים או ללבוש הישינים כדון, וכמו"כ יש להגעיל המגש שמתחת לתנור.

לערוך על פלמת התנור מים רותחים מכלי ראשון, ולכסות כל הפלטה במכסה של פח. ואם אפשר בחדשים (מיוחדים לפסח) הרי הם משובחים. אדר תשכ"ג.

הביד"צ לכל מקהלות האשכנזים דפעה"ק ת"ו.

נאם פינחס בהגרי ז"ל עפשטיין ראב"ד

נאם ישראל יצחק הלוי רייזעמאן

נאם דוד הלוי יונגרייז

## פרק מו

הצגתי פה לפני העתקת המדריך הכשרות של העדה החרדית  
דברי כ"ק אדמו"ר מסאטמאר שליט"א, גאב"ד  
דבי דינא רבא בעיה"ק ירושלים תוכב"א

וזל"ק בקריאת השנה להעדה החרדית בירושלים עיה"ק ת"ו  
שנת תשכ"ב:

... ישתדל נא כל אחד ואחד למהר את האויר בביתו, לחנך  
ולחדריך את בני הבית בדרך התורה והמסורה וכו', וכן להזהיר  
הגדולים על הקטנים להשגיח על הכשרות שבביתו שלא להתגעל ח"ו  
בדבר איסור וליקח רק ממה שהוא תחת השגחת הרבנים הגאונים  
הביד"צ שליט"א שאינם מושפעים מכל כתות המונים והנגררים  
אחריהם".

וזל"ק בקריאת השנה להעדה החרדית שנת תשכ"א:

... ובצאת השנה אקרא מעומקא דליבא לכל אחד ואחד  
לשוב אל ה' בחזקה למהר איש איש את ביתו ואת נגעי לבבו לדקדק  
על חינוך הבנים והכנות לחנכם בבתי כשרים, וכן ידקדק כל אחד  
ואחד להכנס אל ביתו רק מאכלים כשרים בתכלית אשר בהשגחת  
הביד"צ של העדה החרדית והי' שולחנם טהור".

וזל"ק בקריאת השנה להעדה החרדית שנת תשכ"ב:

... אני קורא לכל אחד ואחד אשר לבו חרד עם ה' ותורתו  
להצטרף ולהתלכד בתוך העדה החרדית הקדושה, ולהדר אחר מצרכי  
אוכל ומשקה העומדים תחת השגחת הגה"צ חברי הביד"צ שליט"א  
של העדה החרדית אשר הוא משען ומכמתח לכל הדבקים בה' ותורתו,  
ובאורה נראה אור בע"ה".

## דיעות והוראות מהביד"צ לכל ימות השנה

(נעתק ממדריך הכשרות שע"י ועד הכשרות של העדה החרדית  
בעיה"ק ירושלים ת"ו — משנת תשל"ב עד שנת תשל"ג)

במדריך-כשרות זה תמצאו אותם המצרכים המוכרים לכם, קוראים  
יקרים; פה ושם אולי תיפגשו גם ב"פנים חדשות" שנצטרפו השנה

למענל פעולות ועד הכשרות של העדה החרדית, אך בדרך כלל אנו שומרים על הקיים ושוקדים על מתן אפשרות לצבור חברינו המהדרין להנות ממצרכי-מוזן חיוניים ואחרים במקסימום של בטיחות כשרותית. ואם מחזיקים כהיום מעמד בתנאים של תמורות וזעזועים במערכת המזון התעשייתי, הרי זה הודות להמאמצים המרובים שמשקיעים בעזה"י בלי הרף בשטח זה. ולא יתא הדבר כל בעיניכם, כי דרושים לזה עמל והתמדה ובמיוחד עלינו לעקוב אחרי כל חידוש ותגלית הנהוג באחרונה במרכיבי המזון השונים והמשונים המעוררים חשד על מקוריהם. ומכאן תשובה לאלה השואלים על חלק מהמצרכים שבנושפנת הכשרות שלנו שאין להם אותו טעם שיש במצרכים אחרים. התשובה היא: על זה אנו דנים! כי אותו "טעם מיוחד" יש בו אולי טעם לשבח כלפי החיד, אבל יש בו אולי גם טעם לפגם מבחינת הכשרות, ומתוך שבתו החמרי יש ואתה בא לגנותו הרוחנית!

אם ברצונכם לדעת, נוכל לגלות לכם, כי פונים אלינו מהרבה חברות ותעשיות מוזן ומשקאות גדולות בכל רחבי הארץ ומהם אלה עם שם בינלאומי, להעניק להם את ההכשר, אבל בהיתקלם עם דרישות הכשרות וההשגחה הקפדניות שלנו הנובעות מתוך שאיפתנו להבטיח את הכשרות במאה אחוז — נרתעים אחרנית.

ברצוננו להרגיש: אין כאן הרבה חידושים מהותיים חיצוניים, אבל לעומת זה ישנם כמורכב שנויים וסימנים שונים בפרטי המצרכים הכשרים הן לפסח והן לכל ימות השנה, הנותן למדריך הנוכחי ערך מיוחד. ומבחינה זו שונה מדריך זה מקודמיו. ויש בהחלט לתת תשומת לב מיוחדת לכל הפרטים הנאמרים כאן כאשר עומדים להכניס לבית כל מצרך גם בכל ימות השנה.

עלינו להדגיש כי הרבנים הגאונים חברי הבר"צ שליט"א משקיעים זמן עמל ומאמץ רב בשטח הכשרות ומבררים כל הפרטים על כוריים ולפי הוראותיהם ועל פיהם נחתך כל דבר.

ושוב יוצאת אזהרה לא להסתמך על היתד או סכדות או הכשר זה או אחר כי הדברים בשטח זה מאד מאד מסוככים ועדינים, ויש ונקודות קטנטנות בהרכב המזון נובעות מחמרים בחששות רציניות שבלי לעקוב אחריהם בהתמדה ובמאמץ ובהשקעה יום-יומית ע"י צוות מומחים בעלי נסיון וידע המתמטרים אך ורק למטרה זו, הרי אי אפשר בשום אופן לבצע בטיחות הכשרות כראוי.

על הקוראים להחזיק את מדריך הכשרות הזה במשך השנה הבעל"ט ולהשתמש בו לגבי קניית כל מצרך מזוני, וגם לעקוב אחרי כל שנוי או תוספת המתהווים במשך השנה השוטפת, ואז עליהם להוסיף או למחוק מתוך המדריך הנוכחי.

נזכה כולנו לשמירת טהרת הלשון ולהרמת קרן התורה ולכיאת נינו ועמוד יכהן לאורים בבנין מקדשנו ותפארתנו בב"א.



ידיעות על מצרכי מזון שונים בהכשר רבותינו הבר"צ שליט"א  
 ללא שום חששות, והודעות על מיני מזון שיש עליהם חששות  
 איסורים שונים. ופרטים ממצרכי מזון גידולי אר"י החייבים  
 בהפרשת תרומות ומעשרות, ומצוות התלויות בארץ.  
 (הרשימה לפי סדר א"ב)

אבקת ביצים — אוסרים הבר"צ.

אבקת חלב — אוסרים הבר"צ.

אבקת שום מחול, יש בהם חשש איסור.

אלכהול, אראק — ראה אות "מ" משקאות חריפים, רשימת היצרנים שבהכשר.

בוראקסט, ממולא בבשר, אוסרים הבר"צ.

בורשט (חמציץ), ביח"ר "פיאו" ראשל"צ, רק אלו שעל כל צנצנת חותמת  
 הבר"צ.

ביסקוויטים, מביח"ר "הדר" ירושלים, רק הימינים שאין עליהם שום צפוי  
 מלמעלה, וביח"ר "יהודא" לודמיר (מקורם וינברג) ירושלים.

ברנדי (קוניאק), חל עליו חששות איסור נסך, שביעית, טבל וכו', ראה באות  
 ק' קוניאק, רשימת יצרני הברנדי בהכשר הבר"צ.

בשר כבוש (נעפיקלטע פלייש), רק שלנו ורק עם חותמת הבר"צ על כל חבילה.

### בשר עופות היום שחומים

חובלת העופות — התרינו כבר כמה פעמים על המכשלה שבהשלכת כלובי  
 העופות החיים מגובה רב, העלול לגרום לריסוק אברים ח"ו. גם בבתי  
 השחיטה בירושלים נפרצה המכשלה הזאת אשר הושלכו הכלובים מגובה  
 שעה מועטת לפני השחיטה.

בשר בקר — שחיטה היא בכל ההידורים ע"י שובי"ם מומחים ובנוכחותם  
 ובפקוחם האישית של הבר"צ ומוצ"י העדה שליט"א וקונים מהנכרים  
 רק חלק הפנים (מוקדם) היוצא מהשחיטה חלק (גלאט) כשר, והשאר נשאר  
 בידי הנכרי, (למניעת מכשול של מכירת הטריפות ליהודים ח"ו), וכמו"כ  
 הניקור הוא בכל ההידורים, וחלק הניקור אינו נמכר ח"ו — כפי שפרוץ  
 רח"ל — ליהודים.

על הקונים להתעניין מתי התקיימה השחיטה, ואנו מזכירים בזה  
 להזהר להכשיר הבשר (הרחח וכו') כדין עד ג' מעל"ע (ואח"כ מותר רק  
 ע"י צליה). [וראה במדריך הכשרות, התנויות שיש להם ההשגחה מהבר"צ  
 שליט"א].

הודעה מטעם רבותינו הבר"צ שליט"א אל הצבור החרדי בענין זה  
נתפרסמה כלהלן:

הודעה ואזהרה לצבור החרדי

הננו חוזרים להזהיר את כל קוני עופות שיוהרו מאד שלא לסנות עופות שחוטים וכן את העופות החיים אלא מאלו שיחא ברור כודאי שהעוף הלך ד' אמות לפני השחיטה כד"ת ואצל סוחר עופות ידאי שמים ונאמנים. וכמו"כ הננו מזהירים את חברי עדתנו הי"ו שיהיו זהירים לסנות עופות שחוטים דווקא מאלה שיהיה ברור להם שנשחטו אצל שוחט בפרטות ובמתינות, או לכה"פ בבתי שחיטת העופות הנמצאים בתוך העיר כאשר היה נהוג מאז ומקדם ושיהיו מתונים ושקולים בשחיטתם ובכריכת הסכינים מקדם ולאחר שחיטה.

וכזה באעה"ח ביום ז' אדר תשכ"ד

נאם פינחס בהגריז"ל עפשטיין ראב"ד נאם ישראל יצחק הלוי רייזמאן  
נאם דוד הלוי יונגריין

בתי השחיטה — נחיצות ותועלת קיום בתי השחיטה בשכונות העיר מוכנת לכל מהרד בכשרות, כי כל האפשרויות קיימים בזה לעשות גם ליחיד כל מיני הידורים.

משום כך הי' גדול הכאב והצער של הציבור החרדי למשמע תכנית השלטונות לחסל את בתי השחיטה הותיקים שבשוק מחנה יודא ובמאה שעדים ואשר נמצאים שם טובים שניתן להם רשות מהבר"צ לשחוט, ודרכי העבודה וסדרי השחיטה שם הנם כפסוק מטעם הבר"צ שליט"א.

הודעות הציבור החרדי היתה עצומה נוכח ידיעה על ביצוע תכנית השלטונות והחלטתם לסגור תיכף את בית השחיטה בשוק מחנה יודא, ועה"ש והנהלת העדה החרדית עשו מאמצים שונים לביטול הגזירה הזו, אמצעים נאחזו לגיים רעת הקהל כולא נגר גזירה זו.

לע"ע עוכב בינתיים צו הסנידה, והמאבק נמשך למען המשך קיומם של בתי השחיטה הותיקים.

יצוין כי באחדונה נפתחו בתי שחיטה חדשים (לא במרכז העיר) אשר העבודה שם כרוגמת בתי הרושת, ואין שם עד כעת פסוק מהבר"צ שליט"א, בהוראת רבותינו הגבר"צ הודגש במיוחד על הזהירות בענין שחיטת העופות שיהיו לכה"פ בבתי שחיטת העופות הנמצאים בתוך העיר כאשר הי' נהוג מאז ומקדם.

סודרי עופות — לפי הוראת הבר"צ שליט"א להזהר מאד, שלא לסנות עופות שחוטים רק אצל סוחר עופות ידאי שמים ונאמנים.  
ובהיות שבשנים האחרונות רוב המסחר הוא בעופות שחוטים (ולא בחיים), שעניני הנאמנות הם בזה רבים כמו: אצל איזה שוחט נשחטו

העופות, מי פסק להיות במקרה של שאלה באו"ה, ובכלל אם נפתחו העופות ע"י בר סמכא המבין על ענין שאלה וכו', אם נבדקו הריאות כרבעי, ואם הקפידו לברר בודאות שהעוף הלך ר' אמות לפני השחיטה כד"ת. לשם תקנת המצב עשה ועשה"ש של העדה החרדית תכנית להסדר כל הענינים הקשורים במסחר עופות השחוטים. רשימת מוכרי עופות העומדים תחת השגחת רבותינו הבר"צ שליט"א בכל הנ"ל, יפורסם אי"ה לחד.

בדיקת הריאות — בשנה האחרונה שוב נתרבו בתקופות מסוימות מקרים של מחלות ריאות העופות, אשר גדלה החובה לעמוד על המשמר ולבדוק את הריאות ועם כל שנוי לעשות שאלת חכם.

עופות שחוטי חוץ — בתי חרושת רבים הוקמו בארץ העוסקים בממדים גדולים ועצומים בשחיטת עופות הכשרתם וכו' עד לשיווק מוכן לבשול. ההשגחה בזה כמעט אי אפשרי מפני הרחיפות והריבוי. מטעם רבותינו הבר"צ שליט"א הוכרו כמה פעמים ואיסור גדול לקנות כל מיני עופות שחוטי חוץ אלו, כי רבים האיסורים והמכשולים בזה כידוע.

השגחה — השגחה קפדנית של בדיקת הסכינים ע"י בודק חלפים מיוחד, לא רק בין סוחר לסוחר, אלא אפילו אצל סוחר אחד אחרי כל 10-8 עופות. בדיקת האברים לפני השחיטה, הקפדה על זיבת הדם לאחרי השחיטה שלא יוגרם צומת הדם וכו'. ועוד כמה הידורים כפי שהי' נהוג מלפנים בפעיה"ק, אצל המרדקים במצוות. על כל עוף שבשחיטה מהודרה זו עם השגחת רבותינו הבר"צ שליט"א. מיוחד עם חותמת הבר"צ. [ראה לקמן אות ע' עופות].

בשר קפוא — אוסרים הבר"צ.

גבינה — על תוצרת גבינה יש חששות רבות כגון אבקת חלב, חלב עכו"ם, חלב שבת, לאב (רנט), אבקת מחמצת מחו"ל ובהששות.

דבש — גם על אלו שרשום עליהם דבש טהור יש חשש זיופים כי עפ"י הרוב מערבבים בהם גלוקוזה וסוכר מקומי.

דגי טונא הם כשרים, אולם ישנם דגים הנקראים "שוורטפיש" שבשרם דומה לדגי טונא, אבל "שוורטפיש" אלה טמאים בהחלט, לכן יש לזהר במיוחד בדגים מעושנים.

דגי טונא שימורים וטרדינים — רק אלו שעל כל קופסא חותמת הבר"צ, מביח"ר "סרדיניה", גבעת שאול.

דג'לטין — מיוצר מעצמות של בהמות טמאות ונו"ט, נפוץ בתוצרת מזון ובממתקים שונים, ויש להזהר מתערובתם.

## נפש ישעיה'

תעה

דגי לקט — נתברר שאלו הנעשים בחו"ל מעושנים בתוך קרבו בהמות טרפות ונבילות.

דגים כבושים — טונא ומלטים וכו', מביח"ר "אלהה", פתח תקוה.

דגים, שמורים שונים — החיוב לכדוק והקשקשים ולהיות בטוח על כשרות השמן (ראה באות ש' שמן).

דגים מעושנים וכבושים — דגים מלוחים (הערינג) בחביות מחו"ל ללא שמן וכו', ללא חשש, אבל אלו הארוזים בפחיות (קענס) הנקראים "שמאלץ-הערינג" או "מאטיאס" הם עפ"ר בתוספת סוכר [א"ה, וגם יש עליהם חשש יי"ג ששורין אותן ביון ובשאר משקים מכל המינים כידוע לכל].

חשש דגים טחאים — משווקי הרגים מהדיוג המקומי ומחו"ל נכשלים לפעמים בשיווק דגים טחאים, ויש ליזהר בזה בכדיקת סימני הקשקשת.

קרפיונים — עצה טובה כדי להסיר את מיני התולעים, לשים את הדג בחומץ, אבל מקודם חייבים לכדוק ולחטט והיטב עד כמה שידו מגעת.

וופליס — עשויים מחמרים בחששות כגון אבקת חלב וכדומה. [ראה לקמן אות מ' ממתקים ובאות ש' שוקולדה]. ביח"ר "שופרא" ירושלים. בהכשר הכר"צ. "הדר" ירושלים, רק אלו שאין עליהם צפוי מלמעלה. (וחייבים בברכת בורא מיני מזונות).

זתים כבושים — רק עם חותמת הכיר"צ על כל קופסא מביח"ר: "פרי טעים", חדרה. מ. מזרחי ירושלים.

חומץ י"ו — רק עם חותמת הכיר"צ על כל בקבוק, מביח"ר, אטס" ירושלים. חזרת בצננות, חמציץ, רק אלו שעל כל צנצנת חותמת הכיר"צ, מביח"ר "פיאו" ראשל"צ.

חלב — כידוע כי כשרות החלב היא בעיה רצינית, בנוגע לחששות של איסור אבקת חלב, חלב עכו"ם וכדו', כי רובם של מקורות החלב הם ממקומות המפוקפקים בכשרותם. באחרונה נתפרסם כי מייצרים בארץ מזון לבע"ח תערובת של אבקת חלב עם שומן אווזים ובעלי משקים הוסיפו זאת לחלב. החלב שבהכשר הכר"צ שליט"א היא רק מישובים חרריים ובהשגחה מהחליבה, המילוי והשיווק, ומהודרים בכשרות ללא כל חשש.

חלבה, שומשום, נוגט, ג'ילה, מביח"ר "שופרא" ירושלים בהכשר הכר"צ.

חלב טינטטי פארווע המכיל סודיום-קאסאונאטע, יש בו חששות איסור ומי גבינה.

## נפש ישעיה

חזרי נקוי, "אמה" "נס" "מקציה" "אתר" "אקונומיקה" "אקספרס לבן" "סופר לבן" בהכשר הבר"צ.

טופי — מיוצרים עפ"י רוב עם ג'לטין ואבקת חלב. וראה אות מ' ממתקים — הוסרה ההשגחה. מפאת השימוש בג'לטין הוסרה השגחת הבר"צ מביח"ר, ר"ה פ"ת, ומטעם הבר"צ נתפרסם שאסור להשתמש בתוצרת הנ"ל. טוטר — חומר מתפוח למגרנות (ויש המוסיפים זאת גם באבקת אפי) מיוצר מיין בחשש יין נסך.

יינות ומיץ ענבים — רשימת היקבים העומדים תחת השגחת הבר"צ:  
 "יקבי ציון", א. מ. שור — בית ישראל, יקב גולדשטוב, מוצא.  
 "יקבי ירושלים", י. וירמן ושות' רחוב חיי אדם, יקב "הכורמים" האחים שור, נבעת שאול, יקבי "אפרת", בע"ם מוצא, יקבי "אשכול", מוצא, יינות "אטס", "ירושלים", י. טסלר, מושבה גרמנית ירושלים, "כרמי יבנה" קרית מלאכי, ענב — כהן רח' מאה שערים.

ההשגחה על היקבים כוללת הפקוח על בציור הענבים המוכא ליקבים שיהיו נקיים מכל חשש ערלה, לרגלי חששות מרובות של ערלה הנמצאים בכרמי הענבים. לצורך זה נבדקים הכרמים ע"י מומחים מיוחדים אם אין בהם נטיות ערלה, ומהתחלת הציור ועד הבאת הענבים ליקבים מפקחים ע"ז משגיחים מיוחדים. ייצור כהל הענבים (ספירט) שמוסיפים להיון, נעשה גם היא בהשגחה קפדנית מאתנו על הענבים ועל דרך הייצור שיהי נקי מכל חשש ומנגיעות מחללי שבת.

המשקאות החריפים מהיקבים דלעיל אינם בהכשר הבר"צ, אלא לפי המפורט להלן, במשקאות חריפים.

זה כמה שנים שעוררנו אודות המכשלה שבהובלת היינות בארץ הגעשית ע"י מחללי שבת, ובאחרונה גם ע"י נכרים, אשר לפי"ז צריך הבקבוק להיות סגור כדיון חותם בתוך חותם. וקבענו שלשה אופנים של חתימת בקבוקי היין שדינם כחותם בתוך חותם: א) על פי הבקבוק עטיפה שעונית (סלוסיל) עם שם הפירמא. ב) תו חיבוק (בנדרול) עם שם הפירמא בסוף המכסה שעל הבקבוק. ג) מכסה פח של הברגה אשר עם פתיחתו הוא נשבר בסופו (אסור בהחלט לפותחו בשבת ויו"ט). הבקבוקים שאין עליהם אחד מאופני החתימה הנ"ל אין לקנות אותם בחנויות מפני החששות שבהובלת היינות כנ"ל, גם אם יש על התו חותמת הבר"צ.

\*\*\*ש (בראנפיון) הם בחששות נסך ושביעית, וראה אות מ' משקאות חריפים רשימת היצרנים בהכשר הבר"צ ורק אלו אשר כל בקבוק חותמת הבר"צ.

ירקנים — יש ירקנים מיוחדים שמפרישים אצלם תרו"מ ע"י משגיח מיוחד מטעם הגבד"צ בכל יום בכוקר, ראה רשימת ירקנים אלו בעמוד מיוחד ופרטי סררי ההשגחה וההפרשה. להקפיד על שלט מיוחד של ועד הכשרות בענין מעשרות.

כחל ענבים וכחל י"ו מיוצר מיון וחל ע"ז דיני שביעית, נסך וחששות אחרות. רשימת בהח"ר שבהכשר הבר"צ ראה אות מ' משקאות חריפים.

כלי דוראלקטס ופייערעקט הם מחו"ל ויש לטבול אותם.

כלי חרסינה — נמכרים בשוק כלים שונים כגון: כלי חרסינה (פורצילאן) המובאים מחו"ל, וכאן נצבעים הצלחות והספלים וכדומה במיני קישוטים שונים וגם מוחתמים בשם עברי, וטועים שזה מקומי היהודים הפטור מטבילה, וע"כ יש להתעניין ולטבול אותם בלי ברכה.

כלי טפולן המטגנים בלי שמן מותרים לשימוש וטעונים הגעלה ככלי אלומניום.

כלים — כלי אלומניום, זה שנים רבות שהורענו כמ"פ כי כלי אלומניום חדשים צריכים להגעילם כדין לפני השימוש. מפני שמתמשים בשעת הייצור להברקת כלי האלומניום בשומן לא-כשר. נעשו מאמצים מיוחדים ע"י מומחים לייצר חומר משמנים כשרים לצורך הייצור וההברקה. ביח"ר "מתאלום" בת"א העמיד עצמו תחת השגחת הגבד"צ שליט"א ומשתמש אך ורק בחומר כשר. מטעם הגבד"צ שליט"א ניתן ל"מתאלום" הכשר שאפשר להשתמש בכלי האלומניום שלו בלי הגעלה.

כלי ניארוסטה — נתברר כי גם הם מיוצרים כמו כלי אלומניום בשומן לא-כשר ולכן צריכים להגעילם כדין לפני השימוש.

כלי שולחן סכינים וכדו' מובאים מחו"ל ונארזים באריזה מקומית ואפשר לטעות, וע"כ יש לטבול אותם.

לבג, לבניה בחששות שונים, וראה גם אות ח' חלב.

לחט, חלות, לחמניות — ישנם הרבה מאפיות המוסיפים ללחם חומר מתפוח הבא מחו"ל שהוא בחשש איסור שומן מן החי. כן ישנם הרבה מאפיות המשתמשים לחלות וללחם (לכן ושחור) במרגרינה שבחששות. ראה אות מ' מאפיות ומרגרינה.

ליקרים — הם בחשש נסך ושביעית, ראה אות מ' משקאות חריפים רשימת היצרנים בהכשר הבר"צ, ורק אלו הכבוקים שעליהם חותמת הבר"צ טקיים מחשש נסך, שביעית וחששות אחרות.

לפתנים משומרים — במי סוכר מכל מיני פירות. מביח"ר "יכין" אלו שעל כל קופסא חותמת הבר"צ הם בהכשר הבר"צ.

לציטין — ביתח"ר לשמנים שבהכשר הבר"צ מייצרים גם לציטין בהכשר. ראה אות ש' שמן.

מאפיות — אנו עומדים בע"ה על המשמר כי המאפיות שבהשגחת הבר"צ ישתמשו רק מקמח ושמרים ללא חשש וכן על שאר התערובות של שמנים, סוכר, מרגרינה, שומשמין וכו' — שיהיו נקיים מחששות איסור, והמצרכים הטעונים הפרשת תרומות ומעשרות מפרישים מהם תרו"מ כדון, וכן יש פקוח מתמיד וקבוע מטעם הבר"צ על כל שאר עניני הכשרות בהמאפיות דלהלן:

"המשביע", אזור תעשייה, רוממה. "הירש"לר", ממילא. ז' לנדנה, בית-ישראל. מאפי' מרכיזית "הויסמן", אבן יהושע. מצות חמץ "הורא" לודמיר. לפי הברורים שבידנו יש חשש שומן מן החי על מין מחומרי המתפחה, שהונחה באחרונה במאפיות בארץ, ובהתאם להוראות הבר"צ לא משתמשים המאפיות שבהשגחתנו, בחומר מתפחה. (המאפיות בירושלים אינם בהשגחתנו ישנם כאלה המשתמשים בחומר מתפחה וכן במרגרינה שבהשגחת. המרגרינה מוכנס גם בלחם לבן ושחור-אחיד). מעירים בזה להזהר בשבת וקודש בעת בציעת הפת לא לחתוך הפתמאות המוחבקות על החלות.

מטעם הבר"צ פורסם איסור על מאפית י. ויזל, לחם בריאות חלות וכל שאר התוצרת שלו.

תגדיות — מיני מאפה הנעשים במגדניות מעורב בהם מינים רכים שיש חששות איסור, אבקת חלב וכן "מונופון" (שמקורו מן החי טריפה), וכן "טרטר" המיוצר מיון אסור, טבל תחליף חמאת קקאו, מרגרינה בחששות ועוד.

רשימת המגדניות העומדות תחת השגחה מטעם הבר"צ על כל התערובות והם נקיים מחששות וגם אין טעונים הפרשת תרו"מ. אלו אינם מייצרים תוצרת חלבית: ביח"ר לביסקויט "וינברג", בית וגן. "הויסמן", מאפי' מרכיזית רחוב חיי אדם. "עונג", ש. שיליץ ושות', בית ישראל. תופיני "הורא" לודמיר, נוח צבי.

ואלו מייצרים גם תוצרת חלבית: "בריוז", רחוב מאה שערים "גרליץ", רחוב מלכי ישראל פנת רחוב עמוס. המסערה המרכיזית "גרליץ" איננה בהכשר הבר"צ ולא למעות!). "יהודה", קצבורג פריי, רח' יחזקאל. "שנור", שוק מחנה יהודה. מגדניות הנ"ל אופים גם מיני עוגות חלביות עם חלב וגבינה.

היות והיו ממשולים, שאכלו עוגות חלביות אחר בשר מחוסר ידיעה, סודר שהעוגות החלביות יונחו בנפרד עם שלט: חלבי. השקיות של הטורטים החלבית תהי' חתמת: חלבי. ועל בעלי המגדניות והצרכנים להקפיד על כך ביותר. ההכשר בחנויות והמגדניות הנ"ל הוא רק על העוגות והתוצרת שהם

## נפש ישעיי

תעמ

אופים ומיזרים, אבל שאר הממתקים משקאות וכו' הנמכרים שם אין לטעות שהם בהכשר אלא לכרוס כל מצרך ומצרך אם הוא בהכשר הבר"צ.

מיונו, מחרוזת שלט — מעורב בהם מינים שהם בחששות איסור. הצנצנות מיונו וממרח שלט מביח"ר "מטע", אשר עליהם חותמת הבר"צ, הם בהכשר הבר"צ.

מיצים, מיץ תפוזים, מיץ אשכוליות, מיץ לימון ממותק: ביח"ר, "אמס" ים, ובהכשר הבר"צ. ביח"ר "יבין", פתח תקוה, רק עם חותמת הבר"צ על התו. "גולדסן" מביח"ר אביר נתני, בהכשר הבר"צ הם רק מיץ תפוזים ומיץ אשכוליות. המשקאות האחרים של "גולדסן" אינם בהכשר הבר"צ. מיץ ענבים — ראה אות י' יונת רשימת היקבים שבהכשר הבר"צ.

מישמיש שיחורים ולפתנים מביח"ר "יבין" רק אלו שעל כל קופסא חותמת הבר"צ הם בהכשר.

מלפפונים כבושים וחמוצים — יש ביח"ר המוסיפים בעת ייצורם, אבקת שום שיש עליו חששות רק אלו על כל קופסא חותמת הבר"צ, הם בהכשר.

ממתקים — רוב מיני ממתקים, שוקולד, שוקולד למרחיה, צמקאו, קוקוס חלב, סוכריות, טופי, ופלים, מרמלד וכו' עשויים מחמרים שבחששות כגון: ג'לטין, אבקת חלב, תחליפי חמאת קמאו שבחששות, טבל ועוד. תוצרת ביח"ר דלהן היא בהשגחת הבר"צ ונקיים מחששות וגם מיוצרים בלי חלב: ביח"ר "שופהא", ירושלים, תוצרת "ירושלים" או "שלם" מביח"ר צ. ד. שעל כל תווית חותמת הבר"צ. ביח"ר "אשכול" חטה תפוחה (שלוה) וכו' אזור, איזור התעשי' חולון. (וברכתם בורא פרי האדמה). מסטיק (גומי לעיסה) מעורב בהם עפי"ר שומן מן החי וג'לטין האסורים.

מרגרינה — מעורב בהם שמנים ותוספות שונים שחששות שונים עליהם גם יש בשוק מרגרינה מעורבת עם חלב. רק חבילות המרגרינה שעליהם חותמת הבר"צ מבית חרושת "מטע", הם בהשגחת הבר"צ, ונקיים מחששות איסור.

מרגרינה לאפיה ולתעשייה הם בתוספות הומודאן, מונרגליצריד, מונוסטרואט מחו"ל, ועוד חמרים שבחששות איסור. (כמרגרינה זו משתמשים למגנניות לחלות ללחם, לממתקים שונים, וכן לצמקאו (שוקולדה תחליף). מביח"ר "מטע", ומביח"ר "טית בית" רק אלו שעל כל אריזה חותמת הבר"צ.

מרגים שונים הם בחששות. מביח"ר "מעדני ירושלים" כ"ב, וביח"ר "שביט שמרן" נתני אשר על כל אריזה חותמת הבר"ב הם בהכשר.

משקאות חריפים — כל מיני אראק, ברנדי (קוניאק), ס"ש (בראנפין), ליקרים שליכוכיץ, רום וכו', הם בחששות נסך שביעית וכו' ובאחרונה מוכא



## נפש ישעיה

גם מחו"ל. המשקאות העומדים תחת השגחת ה"כר"צ נקיים מחשש נסך, שביעית ושאר חששות, והופרש מהם תרו"מ הם מהיצרנים דלהלן: ביח"ר י. יודמן ירושלים. ביח"ר "אטס", ירושלים. "הכורמים" האחרים שור, ירושלים. "אפרת" מ. טפרברג, ירושלים. "שמשון", ירושלים. ורק אלו שעל תו הבקבוק חותמת ה"כר"צ.

משקאות קלים — כל מיני משקאות (חוץ ממי סודה) הם עם תמציות.

ניארוטטה כלים — ראה אות כ' כלים.

נס נוזל ומשחה מביח"ר "יצהר" ת"א.

נקניק — אין שום הכשר מה"כר"צ על נקניק.

נרות מקושטים וצבעונים — יש ע"ו חשש של תערובת לא כשר ויש להזהר מטפסוף על הכלים.

סוכר המקומי נאסר ע"י הגבד"צ, מפני חילולי השב"ק ר"ל בבתי החרושת, והם מיוצרים גם קוביות סוכר. יש להשיג בכל הארץ סוכר חו"ל. אנו מקוים בע"ה להמשיך הסידור הקיים ע"ע כי לירושלים מביאים בשקים רק סוכר חו"ל על כל שק מודפס מקורו של הסוכר אם הוא מקומי או מחו"ל. באריות קטנות משווקים גם בירושלים סוכר מקומי (קוביות ורק) על האריות מודפס שם ביהח"ר המקומי המיוצר אותם, ויש לדייק ע"כ.

סוכריות — ביח"ר "שופרא" ירושלים בהכשר ה"כר"צ. סוכריות "ירושלים" מביח"ר "צ.צ." אלו שעל כל תו הסוכריה חותמת ה"כר"צ הם בהכשר וללא חשש. ועיין אות מ' ממתקים.

סולת — גם אלו שהם בלי תוספות וויטמינים יש לנפותם קודם השימוש מחשש תולעים.

ספירט שתיה כהל — בחששות איסור, נסך ושביעית. ראה אות מ' משקאות תריפים הרשימה שבהכשר.

עוגות — ראה אות מ' מגרנות הרשימה מאלו שבהכשר ה"כר"צ.

עופות — באחרונה עובדים נכרים בבתי המריטה של העופות ויש חששות גדולות של חילוף העופות בטבלות, בתקופות מסוימות מצוי מאד מקרים של מחלות ריאות בעופות וגדולה החובה לעמוד על המשמר ולברוק את ריאות העופות ועם כל שנוי לעשות שאלת חכם.

הוקמו בארץ בתי חרושת המשווקים בממדים גדולים עופות שחוטמים ומוכשרים מוכנים לבישול, מפאת הרחיפות והרבו כמעט שאי אפשר להשגיח שם כראוי, ע"כ פורסם מהגבד"צ שאסור לקנות כל מיני עופות שחוטמי חוץ אלו, כי רבים המכשולים בזה. ראה לעיל אות כ' בשר עוף.

## נפש ישעיי

תפא

תרנגולי הודו — היות ונודע לנו כי עושים זריקות בצוארי תרנגולי הודו (אינדיקעס) ויש חששות חמורות בנוגע לכשרותם, ע"כ יש להיזהר ולהקפיד בזה, כפי שפורסם מטעם הגבר"צ.

פירות יבשים מרג, תוצרת "מעדני ירושלים" כ"כ בהכשר הגבר"צ, נקיים גם מחששות אחרות.

פירות שימורים מביח"ר, "יכין" ורק אלו שעל כל קופסא חותמת הגבר"צ.

פיתות — בעלי המאפיות של הפיתות בירושלים מכיאים קמחים מחוץ לירושלים, ואינם תחת השגחתנו לא בעניני שביעית וטבל וכן לא בנוגע לניפוי הקמחים.

פלאפל — קרישכסקי, שוק מאה שערים רח' עין יעקב, גם הפיתה והסאלאטים הם בהכשר.

צימוקים — הצימוקים הבאים מאוסטרליה אסורים, מפני מריחתם בשומן לא כשר.

ציפס — תפוחי ארמה מטוננים מכית החרושת "כתר" ירושלים.

צמקא (תחליף שוקולדה) מביח"ר "שופרא" בהכשר הגבר"צ.

ריבה — על כל צנצנת חותמת הגבר"צ, מביח"ר "מעדן" ת"א, ע"י הסוכן רי"צ רייזנר, ירושלים.

רטק עגבניות — לפי הסימנים דלהלן: הקופסאות הגדולות (מ"מ 600 גרם ומעלה). על כל קופסא חותמת הגבר"צ, והאריזות הקטנות (של 100 גרם) על כל אריזה חרוט כאותיות ליטניות "בי.די.זי." מכתח"ר: "פרי טעים", תדרה. "זן לכל" חיפה. מה שמורפס על הקופסא מהביח"ר "כשר לפסח", (מסיבות טכניות לא יכלנו למחוק ההדפסה) אבל, אינו בהשגחת הביד"צ לפסח.

שביט, תחליף קפה, אינו בהכשר הגבר"צ.

שוקולדה — במדריך הכשרות תשכ"ב הובא כבר באריכות החששות הרבות שישנם בעשיית השוקולדה בארץ ובחו"ל. נוסף לבעיית אבקת חלב המצוי ברובו ככולו של מיני השוקולד (גם במדיר), הרי הומצאו מיני תחליפי חמאת קקאו הנעשים גם משומן מן החי (במדריך קודם פורסם העתק אורגנלי ממשרד הפטנטים הבריטי לעשיית תחליף חמאת קקאו משומן מן החי טריפה). הגילויים אודות החששות הגדולות והרבות שכשוקולד, הניאו חוגים רבים גם מהמקילים להנזר משוקולדה, והדרישה רבתה לסידור ייצור שוקולדה כשרה בהשגחת הגבר"צ. לאחר מו"מ ארוך ומאמץ גדול, הצליחה חברת צ.ר. לייצר בהשגחה מיוחדת מתחילת כבישת פולי הקקאו עד גמר האריזה שוקולדה

נקי' מכל תערובת ומכל חשש, סוק שוקולדה מהודרת, זה נקרא "ירושלים" ומיוצר במערכת מכונות מיוחדת, ובהשגחה תדירית של משגיח קבוע מטעם רבותינו הבר"צ שליט"א. על כל עטיפת שוקולדה "ירושלים" חותמת הבר"צ. וכשרה גם למאכלי בשר.

שחריות — השמן־זית המשווק כעת בארץ מובא מספרד ורק הימלוי נעשה כאן בארץ, נסיני לברר שם כשרותו ולא ניתן לנו.

שמן זית מקומי מבתח"ד דלעיל רק בחותמת הבר"צ על כל אריזה או לפי סימון מיוחד אחר שיפורסם על ידינו בזמנו. שאר השמן זית גם מבתח"ד דלעיל הוא מחו"ל, ורק הימלוי נעשה פה, ואינו בהכשר הבר"צ.

שבת — לדאבוננו פרוץ מאד החילול שב"ס ד"ל בכתי חרושת בארץ, גם הרבה מפעלי מזון מחללים שבת מי בעבודה ומי בתיקוני מכונות וכו', ובאחרונה נפרץ מאד ד"ל ה"היתרים" הממשלתיים לחילולי שב"ס. המציאות היא כי הרבה מפעלי מזון נזהרים בכך מכיון שהם זקוקים להכשר על תוצרתם, ומסאן פניה לנותנים-הכשרים ולצבור לא להזדקק למפעלי מזון המחללים שב"ס ועי"ז ימנעו הרבה חילולי שב"ס.

מטעם הגבר"צ נאסר להשתמש בתוצרת ב"ח"ד "יכין" הכולל שימורים מיצים וכו', מפני חילול השב"ס בביה"ת. כמו"כ נאסר הסוכר המקומי מפני חילולי הש"ס בב"ח"ד.

שחרית, ללחם וכו', רק בית חרושת אחד מייצר כל השמרים עבור הארץ, החל מאמצע החורף תשל"ב התחלנו בפעולות שונות להבטחת המולסה מחו"ל עבור השמרים, ותל"ת שמאמינו עשו פרי ומשרד המסחר ותעשי' הבטיח לנו בכתב על אספקת מולסה מחו"ל עבור תקופת השמיטה (היינו מיבול שביעית קיץ תשל"ג עד סוף קיץ תשל"ד). תקותנו שהפץ ה' בידינו ותהי' הספקה מסודרת של מצרך חיוני זה בעזרה"י.

שמן סויה וקוקוס, מבתח"ד: "שמן" חיפה, "יצהר" תל אביב, "תבלין" ראשון לציון, "טית בית" פתח תקוה, "עץ הזית" פתח תקוה.

תבלינים, מבח"ד: "ערן", "דרומה", "הררי", ירושלים.

תחציות — רק עם חותמת הבר"צ על כל אריזה מבח"ד: "שביט־שטרן" נתניה, "דרומה" ירושלים.

תולעים — תובת הבדיקה והנפוי מתולעים חל גם על מיני הקטניות, פפריקא וסולת שבהכשר הבר"צ.

גם בירקות טריים נמצאים לפעמים תולעים ויש חיוב לבדקם, כגון: על חסה, בצל (בין העלים), פטרוזיליה, כרובית ועוד.

## פרק מז

## הערה מיוחדת:

בתוצרת אוכל, מוצאים טעויות הרבה פעמים. מוכרחים לקרוא את הפתקא של כל מין אוכל. מומחים מצאו הרבה פעמים סמל של כשרות על אוכל שיש בו מכילים לא כשרים. זה הי' פשוט טעות ע"י החברה בדפוס הפתק. כשזה קורה, צריכים לברר את כשרות האוכל עם החברה או עם הרב המשגיח.

קופסאות אוכל — אלו שעושים קופסאות בשביל אוכל משתדלים לשים כסוי מבריק על הקופסאות. בדרך כלל משתמשים באסעטאנליסערייד בשביל זה, שהוא בא ממאנוגליסערייד. על פי רוב זה על קופסאות של גבינה, ביצים, פרויזען עיינס, פירות, במיוחד באנוזים. לפעמים זה נמצא עם בשר, דנים וירקות.

SPECIAL NOTE

In industrial food production, inexplicable errors often occur. Intelligent reading of labels, although not fool-proof, is nevertheless essential.

The editors have found products with obvious non kosher ingredients bearing recognized kashrus symbols. These turned out to be errors of printing by major food distributors who sell kosher and non-kosher products.

When the label indicates possible non-kosher ingredients and a kashrus symbol is attached, one should first check with the company or the supervising rabbi whether Rabbinic Supervision does exist on that particular item.

## Containers: foods

The food container manufacturers try to achieve a glossy finish and, at the same time, reduce the tendency of finished carton surface coatings to fuse or stick together. An acetoglyceride is usually used to achieve this desired effect. The product is essentially a derivative of a monoglyceride. It is usually located with cheeses, eggs, fruits and especially with nuts. It is sometimes found with meats, fish and vegetables.

קופסאות פירות וירקות — משתמשים בכסוי לקופסאות בשביל פירות וירקות אצל פירות יבשים, כמו צמוקים (ריזינס) ופרונס, ופירות צטרוניות. יש שעוה הרבה פעמים על פירות צטרוניות, ועל פירות יבשים יש הרבה פעמים שמנים.

### מאכלים ומשקאות

לחם ולחמניות — הבעיות העקריות שבתוצרת לחם ולחמניות הן השמוש בשמן, מכילים להתפתחות העסה, שבוח העסה, שמן המחכת, ומרכיבים אחרים משורש שאיננו כשר.

מותר לחברות להוציא לחם כשר וגם לא כשר באותם הכלים. מוכרח להיות השגחת רב על דברים אלו. לחם לא צריך פתק של חלב ושל מאגנזיום וריגליסעריים (ראה בבאור מלים), שהם בדרך כלל משורש לא כשר.

### Containers: fruits and vegetables

The use of added protective coatings on fruits and vegetables is limited to citrus and dried fruits such as prunes and raisins. Citrus fruits are coated with petroleum wax to reduce dehydration and surface abrasions; dried fruits are coated with various oils to reduce both the loss and the gain of moisture and to resist clumping and sticking. Coatings frequently applied to dry fruits include raisin or grapeseed oil, cottonseed oil, coconut oil and the acetoglyceride.

### BREADS and ROLLS

The primary problems in the manufacture of breads and rolls are the use of shortening, dough developers and improvers, pan oils, release agents, and other ingredients of non-kosher origin.

Companies may produce kosher and non-kosher breads and rolls on the same utensils. *In order to insure proper standards of kashrus, Rabbinic supervision is necessary.*

Bread, a standardized product, does not require the labeling of milk and mono and di-glycerides [see GLOSSARY] which are usually of non-kosher origin.

## נפש ישע'י

תפה

אותיות עבריות או אידיש על המעטפה לא מראה דווקא השגחת רב. צדיכים להשתמש רק בלחם ואלו הלהמניות שיש להם השגחת רב.

קראמו של לחם (פרורים של לחם) — בקראמו של לחם יש ערבובייה של הרכה מיני תוצרות לחם. לכן, יכול להיות בהם שאלות של מכילים — חלב, תוצרות גבינה, וגם שמני בהמות של שורש לא כשר.

תיקסעס של עוגות — בקאייק מיקסעס יכול להיות שמנים (מאנו-ודי-גליסעריידס) של שורש לא כשר. מוכרח להיות השגחת רב כדי להשתמש בהם. הממשלה ואומרת שמכניסים מאנו-גליסעריידס במיקסעס כדי לעשות את העוגנת יותר מתוק. חוץ מזה, מאנו-גליסעריידס לוכרים את האויר כדי לעשות עוגות יותר גדולות ולא כבדות.

---

HEBREW OR YIDDISH LETTERING ON THE WRAPPER DOES NOT INDICATE RABBINIC SUPERVISION.

One should only use those breads and rolls that have Rabbinic supervision.

### BREAD CRUMBS

Bread crumbs are a mixture of many kinds of bread products. Therefore they can contain questionable ingredients ranging from milk and cheese products to animal fats of non-Kosher origin (see Breads and Rolls).

### CAKE MIXES

" In cake mixes monoglyceride emulsifiers increase the sugar ratio which yields a more appetizing product. In addition, monoglycerides perform the function of aeration, that is, entrapping air so as to make a larger and lighter cake."

Marketing Research Report  
#659 Page 5

Cake mixes may contain shortenings, oils, and mono and diglycerides of non-kosher origin. Rabbinic Supervision is essential.

קייאקס, קוקאיו, קראקארז — הבעיות העקרויות בתוצרות הברים אלו הן בשמוש שמן זשעלאטין, מאנו ודי-גליסעריידס, אימלספייערס ומאר נארין לא כשר.

שרי המדינה אומרים לנו עוד דבר. אצל הרבה קויאקס יש מאנו גליסעריידס נוספים, כדי לאפשר ממתקנות בעונה. זה יכול להיות אפילו 15% של מאנו גליסעריידס. בשארטינינג רגיל יש בדרך כלל 2% מאנו גליסעריידס.

סיריאלט — סיריאל יבש מכיל הרבה פעמים את המרכיבים הבאים שצריכים השגחת רב (ראה בבאור מלים); שומן מאנו-די-גליסעריידס, גלייסין, זשעלאטין, סטייריק עסיד, ופעפסין. צריכים לברוק היטב תמיד את הפתק של מרכיבים על הקופסא.

CAKES, COOKIES, and CRACKERS

The primary problems in the manufacture of cakes, cookies, and crackers are the use of shortening, gelatin, oils, emulsifiers, mono and di-glycerides, and margarine of non-kosher origin.

For problems concerning baking pans and release agents see Breads and Rolls.

The United States Department of Agriculture has informed us of an additional problem. " In many cake and pastry applications, an additional amount of monoglycerides will increase the permissible ratio of sugar to fat, which in turn yields a sweeter, lighter product. Since these monoglycerides are formed within the shortening, the amount of monoglycerides contained therein is not usually included in industry production data for monoglyceride emulsifier additives. Most household shortenings contain two percent of monoglyceride, while the high-ratio shortenings used in cakes and sweet doughs contain up to fifteen percent of monoglycerides."

U.S. Marketing Economics Division

CEREALS

Dry cereals often contain the following ingredients that require Rabbinic Supervision (see GLOSSARY):

Oils, Mono and di-glycerides, glycine, gelatin, stearic acid, and Pepsin

A careful check of the ingredient label should ALWAYS be made.

## נפש ישע'י

תפז

כשכתוב על הפתק שיש שמן ירקות (הנקרא וואז'טיבל אויל), צריכים לחשוש בשמן, יכול להיות שהשמן נפעל באותו חבל של שמן לא כשר. חוץ מזה, הרבה פעמים סיריאלס מכילים תוצרות חלב. לכן צריכים לבדוק היטב תמיד את מה שכתוב על הקופסא.

גביוה וקריוס — יש בע'י בדברים אלו מפני שמשתמשים במה שקוראים רענעט לעשותם וזה בא מהבטן של בהמות לא כשרות (ראה במפתח מלים).

שאקלאט-סירופ-מיקסעס — בתוצרת קאקוי יכול להיות וואז'טיבל אויל או אימאלספיערס משורש בשרי, וצריך שיהי' השגחת רב.

כדוי לחס — צריכים להזהר בקניית חרדל או קעט'שאפ וכדומה, שיכולים להשתמש בחומץ משורש יוני. צריך שיהי' בהשגחת רב.

---

When vegetable oil is indicated in the ingredient label one must be concerned with the possibility that the oil may have been processed on the same line as non-kosher oil. (see GLOSSARY)

Many cereals contain dairy ingredients which, of course, has its implications to the Kosher home. A careful check of the ingredients should always be made.

### CHEESE and CREAMS

There are two problems with which one should be concerned when purchasing cheese:

1. Cheese is made by separating most of the milk solids from milk by curdling. This curdling is achieved by the use of Rennet. (Rennet is usually derived from the stomach lining of non-kosher animals - see GLOSSARY). Rennet may be used in the processing of BOTH soft and hard cheeses.

### CHOCOLATE SYRUPS and MIXES

Cocoa products can contain vegetable oil and/or emulsifiers and stabilizers of animal origin. Rabbinic Supervision is recommended.

### CONDIMENTS

Care should be exercised in the purchase of ketchup, mustard, and other condiments which may use a vinegar of wine origin. Rabbinic Supervision is desirable.



החלאי חקום של קרים — אע"פ שהממשלה התירה לכתוב שממלאי מקום של קרים הם לא חלבי, זה לא אומר שהם לא "מילכיג", בדרך כלל יש בהם סאדיאם קאסינעט, ולפי דיני כשרות זה נחשב לחלב, וצריך להיות השגחת רב, מפני שעל פי הרוב יש אימלספייער משורש לא כשר.

דעזערטס ופודינגס — באור המלים זשעלאטין כשר, זשעלאטין, או כי — זשעלאטין הוא שזה בא משורש כשרי. יש רק מעט זשעלאטין שבא משורש בשר כשר. וכדרך כלל לא משתמשים בזה בתוצרת דעזערטס ופודינגס. יש ממתקים מועטים שנעשים תחת השגחת רב שיש בהם זשעלאטין כשר.

### CREAM SUBSTITUTES

While the government has granted permission to many companies to classify their cream substitutes as being NON-DAIRY, it should be clearly noted that this does NOT mean NON-MILCHIG.

Most cream substitutes contain Sodium Caesinate which is a milk derivative and need not be listed as a dairy product. However, by the laws of Kashrus it is considered a dairy product and must therefore be considered MILCHIG.

**MOST CREAM SUBSTITUTES CONTAIN SODIUM CAESINATE AS WELL AS AN EMULSIFIER WHICH IS IN MANY CASES OF NON-KOSHER ORIGIN. ONLY THOSE WITH RABBINIC SUPERVISION SHOULD BE USED.**

### DESSERTS and PUDDINGS

The confusion of the layman concerning the *halachic* status of Gelatin is of some concern. Most prominent halachic authorities do not permit the use of Gelatin made from animals that have not been slaughtered and prepared in accordance with the kosher food laws.

The words GELATIN, KOSHER GELATIN, and K-GELATIN merely attest to the animal source of this Gelatin and may indicate a particular lenient ruling by some supervising rabbi. There is a very limited supply of a kosher animal Gelatin on the market and it is generally not available for desserts and puddings. Some candies under strict Rabbinic Supervision may contain Gelatin with proper Rabbinic approval.

חשקה (לח, פאודער או סירופ) — במשקיות יש שאלות על המכילים הכמים סטייבליזערס, גלייסין, גלייסערין, וואשמביל אויל, מיץ ענבים ומט" עימים (ראה בכאור מלים).

במשקאות של קאפו יש הרבה פעמים סטייבעליזערס משורש לא כשר, אולי מוזעלאמין. כשקונים משקיות צריכים לקנות רק אלו שיש להם השגחת רב.

קענד פיש (דגים) ודגים בלי עצמות — צריכים להזהר מאד בדגים בלי עצמות לרעת את שורש הדג, כלומר איזה מין דג זה ע"פ הלכה. אם לא יודעים את שורש הדג, א"א להשתמש בו.

זה חשוב לנו מאוד לרעת בנוגע לטונא פיש וסארדינס. זה נכון גם בשביל לאקס וגעפילטע פיש וכדומה. אפילו אם כתוב שזה בא מרג כשר, מוכרח להיות השגחת רב.

#### DRINKS (Liquid, powder, and syrup)

These food products may contain the following questionable ingredients:

Stabilizers, glycine, glycerine, vegetable oil, grape juice, and flavoring (See GLOSSARY)

Chocolate drinks use stabilizers which may be of non-kosher origin. In many cases gelatin is used as a stabilizer. When purchasing these products one should purchase those which have Rabbinic Supervision.

#### CANNED FISH and FILLETS

It is especially critical when prepared fishes, such as filets, are considered to note that terms designed by chefs and caterers do not reflect the origin of the fillet.

The *halacha* demands that fish filets, strips, or loins which come in without the skins *must be attested to* by proper Rabbinic authority, *that they come from a kosher fish. In the absence of such attestation the fish may not be used.*

This poses a significant problem in the purchase of TUNA FISH and SARDINES because the tuna fish usually comes in as skinned loins from the deep sea trawlers, and sardines are often packed as skinless and boneless.

חוץ מזה, בהרכבה דנים בקאנס יש שמנים ועוד ממעיימים, ומוכרה להיות עליהם השגחה רב מההתחלה ועד הסוף. על כל דג ודג צריך להיות השגחה. (יש י"א מיני טונא-פיש שיכולים לשם בקאנס תחת השם טונא!) חצביעי אוכל — במצביעי אוכל בצורת דבס, יכול להיות גליסערין משורש לא בשר.

---

This same comment applies to LOX, GEFILTE FISH, ANCHOVIES, FISH PASTE, AND FISH SALAD. Even if the ingredients list a kosher variety as the source of fish, RABBINIC SUPERVISION AT THE POINT OF ORIGIN MUST EXIST IN ORDER FOR THE PRODUCT TO BE ACCEPTABLE.

In addition many canned fishes contain added oils, broth, and other flavoring sauces. The same supervision referred to previously applies here as well.

*It must be emphasized therefore, that the only proper supervision for fish products is supervision which includes the examination of each fish which is used in the manufacture of the final product.*

*Rabbinic supervision at the final stages, which includes only the attestation that the oil and other additives are kosher does not suffice. The only brand which asserted that indeed the Rabbinic supervisor examines each fish as it comes in to ascertain that it is a kosher species DASH, SEASON, and FESTIVE*

Our correspondences with the Food and Drug Administration indicate that there are eleven species of tuna fish which may be packed under the tuna label. Of these eleven we are familiar with only four that meet halachic

requirements of kashrus. It is the opinion of some recognized *Poskim* that while fear of government presecution may be adequate assurance in some instances, it is not adequate with regard to the kashrus of fish.

#### FOOD COLORINGS

Food coloring in paste form may be mixed with a glycerine of non-kosher origin.

פרענש פרייד תפוחי אדמה — הבעיות בקניות תוצרת זו הן שתפוחי האדמה צלויים לפני המכירה בשמן שיכול להיות משורש לא כשר,

פראָסטִינגס — פראָסטִינג שמשתמשים בו על עוגות מכילים בדרך כלל מאנו ודי־גליסעריידס, שמן, ושעלאטין וקרים של דטארטאר. מוכרח להיות השגחת רב.

פירות — רוב הפירות, בקאנס או קפוי, הם כמיץ של אותו פרי. אבל מוכרחים לראות תמיד על המכילים לברר אם יש משהו חלבי בו (כגון קאלסיעם לאקטייט) או משהו לא כשר, כי הרבה פעמים מכניסים בהם דברים הנ"ל וצריך שיהי' תחת השגחת רב.

חריון — חריון יכול להיות מחומץ יין, מאנו ודי־גליסעריידס, ומכילים חלביים. מוכרח שיהי' ע"ז השגחת רב.

גלידה (איידקריס) ושעוברסטס — באיזו קרים יכול להיות סטיבעלייזערס, ושעלאטין, מאנו ודי־גליסעריידס, פאליסערבעט 65 ו־80 שיכולים

#### FRENCH FRIED POTATOES

The problems with this type of potato product is that it is prefried in oil which may be of non-kosher origin and that

#### FROSTINGS

Frosting which are usually used on cakes and pastries almost always contain mono and di-glycerides, shortening, gelatin, and cream of tartar.

#### FRUITS

How-ever, it is conceivable that problems can arise that may imply a questioning of permissibility. A careful check of the ingredients should always be made to insure that there are no dairy ingredients (e.g. calcium lactate) or non-kosher ingredients added.

#### HORSERADISH

Horseradish may be packed with wine vinegar, mono and di-glycerides, and dairy ingredients. Rabbinic supervision is recommended.

#### ICE CREAM, ICES, and SHERBETS

Ice creams may contain stabilizers, emulsifiers, gelatin, mono and di-glycerides, polysorbate 65 and 80 which may be of non-kosher origin.

להיות משורש לא כשר. באיזו-קרים יכול להיות זשעלאטין שאיננו כשר, טארטאריק עסיד. אותו דבר אצל שעהכערטס. אלא שבהם יש ג"כ תוצרי חלב או חלב ממש. לפי הממשלה מוכרה להיות לפחות 2% באטערפעט, ו-5% תוצרי חלב, בוטטערפעט.

זשאטס וזשעליס — יכול להיות בהם טארטאריק עסיד, לארד ומאנו ודי-גליסעריידס (ראה בבאור המלים). צריך שיהי' ע"ז השגחת רב. מוכרה להיות להיות השגחת רב על זשעליס ממיץ ענבים, היות שזה נכנס בגדר של סתם יינם.

Ices may contain gelatin of non-kosher origin as well as tartaric acid.

Sherbets can contain emulsifiers, stabilizers, gelatin, mono and di-glycerides, polysorbate 65 and 80 of non-kosher origin. It should be noted that sherbets by definition contain milk and/or milk products.

[see GLOSSARY]

Code of Federal Regulation  
Title 21; Chapter 1, 20.1-20.7

Sherbets according to federal standards require a minimum of 2% butterfat and 2-5% of total milk solids.

" In ice creams and frozen desserts monoglycerides disperse the fat, thus imparting a resistance to churning out of fats during freezing, which in turn keeps ice crystals small and reduces the size of the bubbles of incorporated air. "

Marketing Economics Division  
U.S. Dept. of Agriculture

### JAMS, JELLIES, and PRESERVES

" Jams, jellies, and preserves may contain tartaric acid (consult GLOSSARY) as well as an antifoaming agent of lard, and/or mono and di-glycerides."

Amendment to Federal Register  
# 4803 Section 92.2-.3

Rabbinic Supervision is desirable.

Rabbinic Supervision is a must on grape jellies as they fall under the category of *Stam Yanom* (see WINES!).

חייץ — במיץ ענבים יש אותן השאלות של יין, וז"א סתם יינם. בהרבה מיני מיצי פירות אחרים יש מיץ ענבים. ויש להזהר על סתם יינם גם בהם.

תאקארָאָני, נודילס וספאָגעטי — יש בתוצרות אלו גליסעראל מאנו-סטירעט שיכולים להיות משורש בשר. חוץ מזה יש מאנו-גליסעריידס בהם.

תאָרגאָרין — נעשה משמנים, והשורש העקרי של שמנים הוא מבהמות שונות. חוץ מזה, יש יכו הרבה פעמים קרים או תוצרת חלב.

לכן מוכרח להיות לא רק השגחת רב, אלא ג"כ סימן של פאָרווע או

„מילכיני“.

### JUICES

Grape juice has the same halachic considerations as wine so that the halachic prohibition of *stam yanom* applies (see WINE section).

Many fruit juices contain grape juice and here, as well, the prohibition of *stam yanom* applies (see WINE section).

### MACARONI, NOODLES, and SPAGHETTI

Macaroni, noodles, and spaghetti products may contain a concentrated glycerol monostearate which may be of animal origin.

Code of Federal Regulation  
Title 21; 16.1-16.14

In convenience and instant foods, particularly those with cereal or starchy bases such as macaroni, spaghetti, and noodles mono-glycerides perform an important function- reducing pastiness.

U.S. Dept. of Agriculture  
MRR 659; pg. 6

### MARGARINE

Margarine is a food prepared from oils and fats.

One major source of these oils is " the rendered fat or oil, or stearin derived from cattle, sheep, swine, or goats, or any combination of these."

Code of Federal Regulation  
Chapter 1 45.1a subdivision 1

Margarine can and very often does contain cream and milk products.

Code of Federal Regulation  
Chapter 1 45.1a subdivision 2

Therefore, not only does margarine require Kosher supervision; but care must be exercised even with those products that have Rabbinic Supervision as they may be either dairy or pareve.

תפוחי אדמה מאשט — בתוצרת זו יכול להיות סטיבעליזערם, אימלספיערם, מאנו ודי-גליסערדידס, גליסעראל, מאנו-טסירעט, ונבינה של שורש לא כשר.

מייאנייס, וואָנג — היות ששמן הוא המכיל העיקרי של מייאנייס, זה מהווה בעי' כנוגע לשורש השמן. יכול להיות גם בעי' של שורש יין בנו.

### MARSHMALLOW

The confusion of the layman concerning the *halachic* status of Gelatin is of some concern. Most prominent halachic authorities do not permit the use of Gelatin made from animals that have not been slaughtered and prepared in accordance with the kosher food laws.

The words GELATIN, KOSHER GELATIN, and K-GELATIN merely attest to the animal source of this Gelatin and may indicate a particular lenient ruling by some supervising rabbi. There is a very limited supply of a kosher animal Gelatin on the market.

### MASHED POTATOES (Instant)

Instant mashed potatoes may contain stabilizers, emulsifiers, mono and di-glycerides, glycerol monostearate, and cheese (au gratin) of a non-kosher origin.

Even those with Rabbinic Supervision may contain *dairy ingredients*. A careful check of the ingredients should be made.

" In instant foods particularly those with cereal or starch bases such as dehydrated potatoes, monoglycerides perform an important function - reducing pastiness. "

U.S. Dept. of Agriculture  
Marketing Research Division

### MAYONNAISE

Oil being a major ingredient in mayonnaise presents a problem as to the source and processing [see GLOSSARY].

There is also a problem of wine vinegar possibly being used.

אגוזים — שמנים וחלב הם באגוזים כדי לצלות אותם וכדי להנני על האגוזים (לפי הממשלה). חוץ מזה, יש על אגוזים חומר מבריק. מפני בעיות אלו צריך שיהי' עליהם השגחת רב.

שונים — הבעיות העיקריות בתוצרות שמנים הן, שהרבה פעמים הם נעשים משמן של בהמות לא כשרות, אע"פ שכתוב על הפתק וואשטיבעל-אוי, זה לא מראה על כשרות האוכל (ראה בבאור מלים). צריכים השגחת רב לאשר אם השמן הוא משורש כשר. ואם זה נגע או נתערב עם שמן של בהמות. ראה בבאור מלים בשביל הסבר ל"100% נקי" והמלה "נקי".

### NUTS

"Fats and oils are used with nuts to serve as a frying or roasting medium and as a protective coating. On all nuts there is a need for an added coating to reduce tendencies towards rancidity, sogginess, darkening and insect infestation. In addition, nuts sold to consumers frequently need to be made more glossy."

U.S. Dept. of Agriculture  
Market Potentials for  
Modified Edible Fats & Oils

Therefore, because of the problems involved in the production of nuts (oils, fats, utensils) they should be purchased with Rabbinic supervision.

### OILS and SHORTENINGS

The primary problems involved in the production of these products is that they are in many cases produced from the fats of non-kosher animals.

*Although the product may be labeled as VEGETABLE OIL or VEGETABLE SHORTENING this is by no means a guarantee of kashrus [see GLOSSARY].*

Rabbinic supervision is required to ascertain whether or not the oil or shortening is of kosher origin and whether or not the vegetable oil or shortening has come in contact with any animal oil or shortening.

For statements such as "PURE" or "100% PURE" see GLOSSARY.



פינאט-פוטער — הכע'י העקרת בתוצרת פינאט-פוטער היא שנותנים בתוכו סטייבעליזערם או גליסערייד משורש לא כשר. ועוד שהכלים לא כשרים. מוכרח להיות השגחת רב בקנית פינאט-פוטער.

פיקעלט בתוך ז'ארט — במאכל זה מוסיפים הרבה פעמים פאליסארבעט 80 (ראה בבאור מלים). אפשר גם שמוסיפים חומץ משורש יין.

פיי-פילינגס — במאכל זה יש בעי' היות שיכולים להוסיף וואשטיבעל-אויף (ראה בבאור מלים) וושעלאטין, וצריך שיהי' בהשגחת רב.

פאָטייטאָטשיפט, קאָרטשיפט, פאָפ-קורן ופרעצלס — במאכלים אלו אפשר להיות שמנים משורש לא כשר. מוכרח להיות בהשגחת רב כדי לאשר את השמן שבו צלו את המאכל, אם זה משורש כשר או לא, ואם הכלים

#### PEANUT BUTTER

The primary problems in the production of peanut butter are the inclusion of a small percentage of stabilizer or glyceride of non-kosher origin and the utensils on which the oils are processed. Rabbinic supervision is needed when purchasing this product.

#### PICKLES

In jarred pickles polysorbate 80 [see GLOSSARY] is often added.

It is also possible that vinegar of wine origin may be included.

#### PIE FILLINGS

Pie fillings present a problem in that they may include in their ingredients vegetable shortening [see GLOSSARY] and gelatin. Only those that have Rabbinic supervision are recommended.

#### POTATO CHIPS, CORN CHIPS, POP CORN and PRETZELS

These products may contain may contain oils and shortenings of non-kosher origin. Care must be taken to ascertain that Rabbinic supervision on these products is present to determine whether the oils used in the cooking and frying are of a kosher or non-kosher source and that the utensils used are not *trafe*.

Even those products that have Rabbinic supervision can contain dairy ingredients. A careful check of the ingredients should always be made.

כשרים או לא. אפילו יש השגחת רב, צריך לראות היטב בפתק אם יש מכילים חלבונים, במיוחד בשיש טעם נבינה בהם.

טָוּסְטַט — אפשר להיות בהם וואשטייבל־אויף, יין, פּאָליסאַרבֶּעט 80, או בשר. לפעמים יש דגים. ולכן אפילו עם השגחת רב, צריכים להזהר על זה.

סָאָדַע — אפשר להיות בזה גליסערין משרש לא כשר. יכול להיות גם אימלספיערם, סטייבעלייווערם, וואשטייבל־אויף, מאנו ודי־גליסעריידם (של שמנים) ופאלי גליסערעל עסטערם של עסיד חלב. בסָאָדַע של מיץ ענבים יש שאַלֶה של סתם יינם. לכן א"א להשתמש בזה בלי השגחת רב. רוב חברות משתמשים במטעמים משרש לא כשר, וצריך להשתמש בזה רק באלו שיש להם השגחת רב מומחה.

All cheese and bacon flavored snacks are to be treated as non-kosher unless Rabbinic Supervision is indicated.

### SAUCES

Sauces may contain a vegetable oil (see GLOSSARY), wine (see WINES), Polysorbate 80 (See GLOSSARY), or meat.

Most Worcestershire sauce, even with Rabbinical Supervision contains fish which has its implications to the Kosher kitchen.

### SODA

Soda may contain glycerine of non-kosher origin. It may also contain one or more of the emulsifying, stabilizing, or viscosity producing agents, such as brominated vegetable oil, mono and di-glycerides of fat forming fatty acids and polyglycerol esters of fatty acids.

Code of Federal Regulation  
Title 21, Chapter I 31.1b

Natural grape soda contains grape juice and is therefore subject to the restrictions of *Yayin* (see WINE). No grape soda of this nature should be used without Rabbinic Supervision.

Several beverages use flavorings of non-kosher origin. Although halachic regulations may accept the final product as not being non-kosher, it is preferable to use a beverage which has Rabbinic Supervision.

סופט (מרק) ובראט — הבעי' העקרית במרק הוא שיכול להיות בזה בשר (חזיר אפי') וחלב. חוץ מזה יש בעי' של בלעים. וזה אפי' בוואשטיבל-סופט.

בראט — שבררך כלל זה בצורת אבק — יכול להכיל זשעלאטין. יכול להיות גם שמשתמשים בכלים שבהם עושים בראט לא כשר, אף שאותו בראט כשר.

חסענימ'ס — צריכים להזהר על קאלסיעם סטיעראט שיכול להיות בתוך מטעימים, קרים של טארטאר וטארטאריק עסיד. זה נעשה ממה שנשאר מהיין לפני שמוציאים החלקים שלא נקיים (ראה בכאור מלים).

ממתקים (טוויטנערס) — יכול להיות בהם גליסערין משורש לא כשר, לאקטום (שהוא חלב) וקרים של טארטאר. וצריך השגחת רב ע"ז.

### SOUPS and BROTH

The primary problem in the production of soups is that they may include ingredients ranging from PORK to MILK. Another prevalent problem is the utensils used in their production. This problem arises even with vegetable soups.

BROTH, which is usually in powdered form may contain gelatin, chicken fat, chicken broth, and beef fat. Extreme care should be taken even with a vegetable broth which is usually processed and baked on the same utensils that the non-kosher broth are produced on.

### SPICES and SEASONING

Care should be exercised with spices containing calcium stearate (see GLOSSARY). This is usually added as an agent to aid in the free flowing of the spice and may conceivably be of non-kosher origin.

### Cream of Tartar and Tartaric Acid

This product is made from the sediment found in the settling tanks in which wines are stored prior to final filtration. (for problem see WINES)

### SWEETENERS

Sweeteners may contain glycerine of non-kosher origin, lactose (which is a dairy ingredient), and cream of tartar (see GLOSSARY). Rabbinic supervision is recommended.

ירקות — חשוב לרעת שבהרבה ירקות יש שמן מעופות, מארגארין ועוד מכילים משורש לא כשר.

וויפט־קרימס — בדרך כלל יש שמנים ודי־גליסערידס, שיכולים להיות משורש לא כשר. ואף שכתוב עליהם שהם לא חלביים, זה לא אומר שזה לא "מילכיני".

יאָגערט — היאָגערט שהוא כבר מעורב (שקוואים "פרעסטירד") מכיל סטייביליזערס, שהרבה פעמים הוא זשעלאטין.

### סוכריות וממתקים

סוכריות וממתקים — הבעי' העקרית בתוצרת סוכריות וממתקים היא מפני המכילים שהם משורש לא כשר, והמכונות וכלים שבהם עושים את הסוכריות.

### VEGETABLES

*It is important to note that many vegetables can contain chicken fat, margarine, and other ingredients of non-kosher origin.*

### WHIPPED CREAMS and TOPPINGS

Whipped creams and toppings normally contain oils and di-glycerides which may be of non-kosher origin.

*The so called non-dairy whipped creams usually contain ingredients which halachically render them milchig. [See CREAM SUBSTITUTES]*

### YOGURT

However, the "PRESTIRRED" or processed yogurts contain stabilizers which in many cases is GELATIN.

\*\*\*\* CANDY & CONFECTIONERY SECTION \*\*\*\*

The primary problem with candy and confectionery items are ingredients of non-kosher origin and the machinery and utensils used in their production.

The following questionable ingredients are usually found in candy and confectionery items:

gelatin, mono and di-glycerides, emulsifiers, stabilizers, glycerine, monostearates, stearic acid, fat preservatives, magnesium stearates, cream of tartar, tartaric acid, polysorbate 60, vegetable oil, etc. [see Glossary]

המכילים הבאים מהווים אתם שאלות של כשרות בסוכריות וממתקים :  
 זשעלאטין, מאנו גליסעריידס, אימלספייערס, סטייבעליזערס, גליסעריין,  
 מאנו-סטיריעטס, סטיריק עסיד שמנים, קרים של טארטאר, טארטאריק עסיד,  
 פאליסארבעט 60, וואשטייבל-אויף, ועוד (ראה במלון). מאנו-גליסעריידס  
 נכנסים לדברים אלו לעשות ערבוביא יותר טובה בין השמנים ובין תוצרות  
 מים שבהם. זה נ"כ מאחר את איבוד הכיסוי המבריק שעל הסוכריות, וגם  
 שהם לא יורבקו אחד לשני. מוכרחים לחשוש תמיד בשביל שנויים בשורש  
 המכילים, שלא צריכים להכתב דוקא מיד על הפתק. ושוב יש בעיות בשימוש  
 אותן המכונות ואותם הכלים. רק השגחת רב אחראי יכול לאשר כשרותם  
 של תוצרת מסויימת.

Confectionery products monoglycerides are used to promote a more intimate mixing of fat and water soluble substances. They also can perform as many as seven other functions:

1. Retarding the hardening rate of starch based confections, such as starch JELLIES and LICORICE.
2. Retarding the loss of gloss and formation of undesirable surface greying, called "bloom", on confectionery COATINGS.
3. Reducing stickiness of CARAMELS and NOUGATS.
4. Improving the opacity of SUGAR COATINGS used on panned goods.
5. Improving the palatability of MINTS.
6. Impeding the migration of oil in PEANUT PRODUCTS.
7. Controlling crystallization in GRAINED confections.

U.S. Department of Agriculture  
 Marketing Research  
 Report #659

*One must always be wary of changes of the source of ingredients which do not necessarily necessitate immediate changes on the label.*

Again, we must point out the problem of the use of the same utensils and machinery.

Only reliable Rabbinic supervision can attest to the absolute kashrus of a product.

לעס ("גאָס") — כל מיני לעס מכילים גליסעריין או גליסעראל מאנר־סטירעט. המכילים האלו לא נמצאים על הפתק, אבל זה נכלל בגדר של הבסיס של והגאם או הסאָפֿענערס.

שיאָקאָלאַט (שוקולדה) — 1) אלו הבאים מארצות שונות יכולים להכיל שמני בהמות בלי שזה יהי' כתוב על הפתק. 2) שוקולדה שחורה (סאמי סויט) וביטער־סויט יכולים להכיל קרים, חלב, שמן של חמאה, חלב ממש, או באָטער־מילק. לכן יש לחשוש שהוא מילכיג. 3) יכול להכיל מאנו ודי־גליסעריידס של שמנים, פאליסארבעט 60, מאנר־סטירעט או ערבוביא של דברים אלו.

סוכריות של טעם ענבים — צריכים להזהר מאד שטעם ענבים בסוכריות איננו משורש טבעי (הסתכל ביון).

All chewing gums contain glycerine and/or glycerol mono-stearate. These ingredients will NOT be found listed on the gum wrapper but are contained within the ingredient listing of gumbase or softeners.

#### Chocolate

- i. Imported chocolates may have animal fats added to them without listing them.
2. Semi-sweet chocolate, Bittersweet chocolate or sweet chocolate can contain cream, milk fat, butter, milk concentrated milk, skim milk, non fat dry milk, butter-milk.

Code of Federal Regulation  
Title 21; Chapter 1  
14.6e (1-5)

**THEREFORE, BITTERSWEET CHOCOLATE AND SEMI-SWEET CHOCOLATE MAY BE MILCHIG.**

3. Chocolate and Imitation Chocolate may contain monoglycerides and di-glycerides of fat forming fatty acids, sorbitan monostearate, polysorbate 60, or any combination of these.

Code of Federal Regulation  
Title 21; Chapter 1  
14.6d (1-4)

#### Grape Flavored Candies

Extreme care should be taken that the grape flavoring is not of natural origin. [see Wines]

ליקוריש — זה יכול להכיל גליסעריין, וואשטייבל-אויף ומאנו ודי-גליסעריידם סוכריות בפרוטה — הממשלה אומרת שסוכריות ששוקלים פחות מחצי אונס (כל אחד לבר), לא צריכים לכתוב את המכילים על הפתק. לכן, כל הממתקים הקטנים שמוצאים בחנויות מהווים אותם השאלות של הסוגים המיוחדים של סוכריות.

## פרק מח

### הקדמה לבאור מלים

בבאור מלים כתבנו הרבה מהמכילים העקריים, והכאנו את השורש שלהם, ובארנו את הבעיות העקריות שהם מהווים מבחינת כשרות. אבל אנו מוכרחים להוסיף שאע"פ שיהי' יותר קל לקרוא ולהבין את הפתק של הרבה מיני מאכלים וסוכריות, א"א ע"י זה לשפוט את המאכל לכשר או ללא כשר.

---

#### Licorice

This type of product may contain glycerine, vegetable shortening and mono and di-glycerides.

#### Penny Candies

"Individually wrapped pieces of "penny candies" and other confectionery items of less than half ounce net weight per individual piece shall be exempt from the labeling requirement of this part..."

Code of Federal Regulation  
Title 21; Chapter 1  
1.1Ca4

Therefore the penny machines (gum, candy, nuts, etc.) usually found in candy stores and restaurants are subject to the same restrictions enumerated in their individual food categories and require Rabbinic Supervision.

#### \*\*\* GLOSSARY OF INGREDIENTS \*\*\*

In the glossary of ingredients we have listed most of the common ingredients, given their origins, and pointed out the problems they present in terms of the laws of kashrus.

בכל המקרים מוכרחים לדעת אם החברה מוציאה גם מאכלים לא כשרים, אפילו אם המאכל המסוים הוא נראה כשר. גם צריכים לדעת אם משתמשים באותה המכונה להוציא מאכלים כשרים ולא כשרים. עוד בעי' שמפני זה קשה לסמוך על הרשימה של מכילים היא שעל הפתק של מאכלים מסוימים לא צריכים לכתוב כל המכילים שבו.

המכילים הבאים מהווים חלק מהרשימה של מכילים שמוכרח להיות עליהם השגחת רב :

- (1) מאנו די-גליסרידס. (2) אימלספייערס. (3) רענעט. (4) גליסערול מאנו-סטירעט. (5) קאלסעם סטירעט. (6) פאליסארבעט 60 או 65 או 80. (7) גליסעריין. (8) סאפטענערס (מכילים שעושים המאכל יותר רך).

*We hasten to add that while this will enable many students to be more aware of the problems involved in reading and understanding the ingredient listing on a candy bar or other food item IT SHOULD NOT serve as a yardstick for declaring foods kosher or trefe.*

In all instances one must know if the manufacturer or the supplier of those ingredients which though they may in themselves present no problem in kashrus, also produces a non-kosher product and/or if the same machinery is used in the production of both these items.

Another shortcoming in relying on ingredient listings is the fact that some products do not have to list all of their ingredients or the listing of ingredients which unknowingly contain other ingredients of non-kosher origin.

The following is a partial listing of ingredients that require Rabbinic Supervision.

Mono and di-glycerides	Calcium Stearate
Emulsifier	Polysorbate 60,65,or 80
Rennet	Glycerine
Glycerol Monostearate	Softeners



- 9) זשעלאטין. 10) ארגול. 11) גליעסין. 12) פעפסין. 13) סטיריק  
 עסיד. 14) וויי. 15) בסים ללעם. 16) גליסעריד. 17) שמן.  
 18) ליפידס. 19) קרים של טערטער. 20) מאגניזיום סטירייעט.  
 21) ספאנס וטווינס. 22) קאלסעם סטיירעל-2-לאקטאלייט. 23) טער-  
 טעריק עסיד. 24) וואשטייבל-אויף. 25) פאליסגליסעראל עסטערס של  
 עסיד שמנים. 26) סארבעטאן מאנוסטירעט. 27) וואשטייבל שארטנינג.

## באור מלים

אדיפטיק עסיד — זה נמצא במיץ סלק. משתמשים בזה במקום טארטאריק  
 אסיד ופאספייטס.

אגר אגר — משתמשים כממלאי מקום זשעלאטין (או לעשות את החלב  
 והקרים יותר עבה בסוכריות).

---

Gelatin	Cream of Tartar
Argol	Magnesium Stearate
Glycine	Spans and Tweens
Pepsin	Calcium Stearoyl-2-Lactylate
Stearic Acid	Tartaric Acid
Whey	Vegetable Oil
Gum Base	Polyglycerol Esters of Fatty Acids
Glyceride	Sorbitan Monostearate
Shortening	Vegetable Shortening
Lipids	

### GLOSSARY OF INGREDIENTS

ADIPIC ACID - Adipic acid is found in beet juice. It is used in baking powders instead of tartaric acid (cream of tartar) and phosphates. It is also used as an intermedate in lubricating oil additives.

AGAR AGAR - A gelatinous substance obtained from seaweed, and used a substitute for gelatin (thicken milk and cream and in confectionery items).

## נפש ישע'י

תקה

אלומינוס סאלפייט — זה משורש כימי. משתמשים בזה לזכך את השמנים.  
אנוס — זה גרעין של ירק, ומשתמשים בזה להטעים אוכל ומשקאות.  
ארגאל — זה מין קרים של טארטאר, משתמשים בזה בתוצרת טארטאריק  
עסיר וחומץ. מוכרח להיות בו השגחת רב. (אפילו עם השגחת רב  
יש שא"ה. ראה בבאור מלים, קרים של טארטאר).  
ב.ה.ט. — משתמשים בזה במשקאות ולפתנים, סיריאלס, פירות מבריקים ועוד.  
קאס'ו — זה בא מחלב, וזה המכיל העקרי בבנינה. זה נחשב כחלבי.  
קאלטיעס קארבאנייט — זה חומר לבן הנמצא באבן סיר. זה מסיר את  
העסיר מיון.

---

ALUM - See aluminum sulfate.

ALUMINUM SULFATE - Aluminum sulfate is of chemical origin.  
The commercial product is also known as cake alum or  
patent alum. It is used in clarifying oils and fats.

ANISE - Dried ripe fruit of the parsley family the seed  
of which is used in flavoring foods and beverages.

ARGOL - Argol is a crude cream of tartar [IMPORTANT see  
cream of tartar] formed as a sediment in wine casks  
during fermentation and storage. It is used in the  
manufacture of tartaric acid and vinegar from malt.  
Rabbinic supervision is necessary.

BHT - (Butylated hydroxanisole) BHA is an antioxidant used  
in cereals, stabilizers and shortenings and in potato  
flakes and granules.

BHA - (Butylated hydroxytoluene) BHA is an antioxidant found  
in beverages and desserts, cereals, glazed fruits, dry  
mixes for beverages and potato flakes and granules.

CASEIN - Casein is a protein which occurs in milk. It  
is the principal protein of cows' milk which contains  
about 3% casein. It is the chief constituent of  
cheese. IT IS TO BE CONSIDERED DAIRY.

CALCIUM CARBONATE - Calcium carbonate is a white crystal-  
line mineral found in limestone. It is used in tooth  
powder and in removing acidity of wine.

קאלטעינס קלארייד — זה משורש כימי ומשתמשים בזה כאוכלים.

קאלטעינס דיסאדעיוס עדטא — זה כימיקאל שמשתמשים בו לשפר את הטעם של סאדע ותפוחי אדמה בקאנס. גם משתמשים בזה בפריסערוואטיו במארנארין ועוד.

קאלטעינס סטיעראט — זה נעשה מקאלסיעם ומסטיריק עסיד. (מוכרח להיות בזה השגח תרב.

קאלטעינס סטירעיאל-2-לאכטולייט — זה ערבוביא של סטיריק עסיד ולאקטיק עסיד. משתמשים בזה בבצק ונמ בתפוחי אדמה בפאראר. מוכרח להיות השגחת רב.

קאראגין — זה בא מירקות, ומשתמשים בזה כממלא מקום של זשעלאטין (באימלספיער וסטייבעלייוזער).

CALCIUM CHLORIDE - Calcium chloride is of chemical origin.  
A crystalline product used in foods.

CALCIUM CITRATE - See citric acid.

CALCIUM DISODIUM EDTA - A chemical which is used in foods to promote flavor retention in canned soda and canned white potatoes. It is also used as a preservative in dressings, egg products, oleomargarine and potato salad. It also used to promote color and flavor in lima beans, mushrooms, pecan pie filling and spreads.

CALCIUM STEARATE - Calcium stearate is a granular fatty powder which is a compound of calcium and stearic acid. [ Important see stearic acid ] Rabbinic supervision is necessary.

CALCIUM STEAROYL-2-LACTYLATE - It is a mixture of stearic acid and lactic acid having undergone some reaction. It is used in foods as a dough conditioner in yeast-leavened bakery products, as a whipping agent, as a conditioning agent in dehydrated potatoes. Rabbinic supervision is necessary.

CARAGHEEN - Caragheen is an extract of red seaweed and Irish moss. It is used in the food industry as a substitute for gelatin (as an emulsifier, stabilizer, and food thickener).

קאראמעל — זה הוספה של צבע, חום כהה, ומשתמשים בזה לצבוע אוכל, משקה וסוכריות.

סיריק עמיד — נמצא בהרכבה פירות כמו עגבניות, לימונים, תפוזים ועוד. ולפעמים גם בתפוחי אדמה

קאקא-באטער — זה הבסיס של שוקולדה טהור. משתמשים בזה בסוכריות וממתקים, מפני שזה מוסיף לכיסוי מכריך וגם שהסוכרית לא ידבקו אחד לשני.

קאקאָנאַט-אױל — זה נעשה מהגרעינים של קאקאנאט. משתמשים בזה בתוצרת שמנים, שוקולדה וסוכריות, ובאפי' במקום לארד.

קאנפֿעקטונערי גלייז — דאס „ראזאנווס גלייז“.

קארן סירופ — זה בא מקארן ומשתמשים בזה בסוכריות.

CARAMEL - Caramel is a color additive which is an amorphous dark brown material resulting from the carefully controlled heat treatment of the food carbohydrates, (usually heating sugar or glucose). It is usually used in coloring foods, beverages and confectionery items.

CITRIC ACID - Citric acid is found in many fruits including tomatoes, pineapples, lemons, oranges, strawberries, and many other fruits, also found in a form in potatoes, beetroot as calcium citrate.

COCOA BUTTER - Cocoa butter fats, obtained from the cocoa bean, are the basis of true chocolate coatings. Cocoa butter is used in confectionery products because its physical properties contribute to the glossy coating and the absence of stickiness.

COCONUT OIL - Coconut oil is made from kernels of the coconut. It is used in the manufacture of edible fats, chocolate and candies. It is used in baking in place of lard.

CONFECTIONARY GLAZE - See resinous glaze.

CORN SYRUP - Corn syrup is a concentrated aqueous solution of the products obtained by the incomplete hydrolysis of corn starch. Used widely in confectionery items.

קריס של טארטאר, טארטאריק עסיד — זה נעשה ממה שנשאר בתוצרת יין.  
 לפי כל השורשים ההלכיים בענין זה, החליטו שאסור להשתמש בזה,  
 אפילו אם זה נשאר בקטגננים יותר מי"ב חודש.  
 אפילו אם הקרים של טארטאר נשאר בפלאסטיק שלא נעשה ישן,  
 מבחינת הלכה, זה עדיין לא כשר. בזמן הזה אין קרים של טארטאר שנעשה  
 שמה שנשאר מענבים כשרים. לכן, גם השגחת רב אסור להשתמש בקרים  
 של טארטאר.

דעקסטרו — זה נעשה מסטארין.

דעקסטראס (ידוע כסוכר של ענבים) — סוכר שנעשה משבירת סטארצס.  
 אין לזה שום שייכות למיץ ענבים.

CREAM OF TARTAR - (tartaric acid)- This product is made from  
 the sediment found in the settling tanks in which wines  
 are stored prior to final filtration. (for problem see WINES)

Careful analysis of all halachic sources compels the  
 decision to forbid the use of this material

as a leavening or flavoring agent even if it is  
 chipped from barrels that have been aged for 12  
 months after removal of all liquid contents.

\* \* \*

Much confusion has arisen from the lenient opinion  
 expressed by some authorities. These opinions have  
 little relevance to the present manufacturing tech-  
 niques which utilize "non-aged" wine sediments from  
 which the cream of tartar is extracted. The subsequent  
 aging of the final product by storing in plastic coated  
 drums for a period of 12 month does not meet the halachic  
 standards of even the most lenient authorities. There is  
 no cream of tartar made to date, with or without Rabbinic  
 supervision, made from kosher grape sediments.

Cream of Tartar **WHETHER WITH OR WITHOUT RABBINIC SUPERVISION  
 SHOULD NOT BE USED.**

DEXTRIN - (starch gum) Dextrin is made by the incomplete  
 hydrolysis of starch.

DEXTROSE - (Also known as glucose or grape sugar). A sugar  
 which is usually made from the breaking down of starches.  
 It has NO relationship to grape juice.

## נפש ישעיה'

תקט

אימולטיפייערט — משתמשים בזה כדי לאפשר ערבוביא יותר טובה של שמנים ומים. בתוצרת מאפי' (עוגות וכדומה) משתמשים בהם כדי לשפר את הבצק, את גודל העוגות, ושה לא יתקשה מהר. בגלידה משתמשים בזה כדי שלא יהי' כל כך הרבה אויר בגלידה. רובם הם משורש לא כשר. אסור להשתמש בהם בלי השגחת רב שאפשר לסמוך עליו.

עטשאלאטס — משתמשים בו כמטעים כמו גארליק (שום).

עטעל וואנילין — זה פאודער לבן שמריח כמו וואנילין. משתמשים בו כמטעים במקום וואנילין לחוק אותו.

פילברטס — מין אגוז.

זעעלאטין — נעשה מזה שמבשלים העור, עצמות וכו' של בהמות. משתמשים בזה על פי רוב בתוצרת דעזערטס (לפתן), גם משתמשים בזה בעוגות, סוכריות, גלידה ורפואות ועוד, מוכרח להיות השגחת רב. ואפילו עם השגחת רב צריך להחמיר בזה, כי הוא דבר קשה מאוד לעשות בדרך היתר עפ"י הלכה לכל הדעות (ומלכד זאת נחוץ לזה ממון רב).

---

EMULSIFIERS - An emulsifier or a "surface active agent" as it is frequently called, is used to permit more intimate mixing of oils and water.

In bakery products, emulsifiers are used to control volume, uniformity, fineness of grain, and to reduce the rate of staling or crumb hardening.

In ice creams emulsifiers are used to reduce the size of ice crystals and air bubbles.

Most emulsifiers may be of non-kosher origin. They should NOT be used without proper rabbinic supervision.

ESCHALOTS - (shallot) An onionlike plant producing small clustered bulbs used like garlic for flavoring.

ETHYL VANILLIN - A fine white crystalline powder having an intense odor of vanillin. It is used as a flavor instead of vanillin or to fortify it.

FILBERTS - a type of hazel nut.

GELATIN - A protein obtained by boiling skin, bone, muscles, and ligaments.

- גלוקאס — סוכר טבעי של פירות וגיידולים.
- גליסערין — בא משמנים, ומשתמשים בזה בסוכריות. יכול גם לבוא משמן ארמה. מוכרח להיות השגחת רב.
- גליסיין — בא מעיבוד זשעלאטין. לפעמים זה נמצא בסיריאל. מוכרח להיות בזה השגחת רב.
- גליסערול מאנורטירעט — יכול להיות משורש של בהמות. מוכרח להיות תחת השגחת רב.
- גאט אראציק — זה בא מצמחים שונים, ומשתמשים בו באימלספייערס ומעבה. מכניסים את זה לסוכריות כסטייבעלייזערס.

The most important use in the food industry is in the manufacture of gelatin desserts. It is also used in bakeries in cake icings, in the manufacture of chiffon type pies, in candies, in marshmallows and in ice creams. Substantial quantities of gelatin are also used in the manufacture of medicines, coating pills, making capsules, and other preparations. Rabbinic supervision is demanded.

- GLUCOSE - Occurs naturally in fruits and other plants. [see dextrose].
- GLYCERINE - Obtained from oils and fats and is used in the confectionary line. It can also be obtained from petroleum. Rabbinic supervision is necessary.
- GLYCINE - Isolation from hydrolysis products of gelatin. Sometimes glycine is found in cereals. Rabbinic supervision is necessary.
- GLYCEROL MONOSTEARATE - Glycerol monostearate may be of animal origin. Rabbinic supervision is necessary.
- GUM ARABIC - (acacia) - It is a dried gummy exudation of the stems and branches of certain type of plant. It is used as an emulsifier and thickener. Used in candies and other foods as a colloidal stabilizer.
- GUM BASE - Gum base is used in the manufacture of chewing gums. Must have Rabbinic supervision because of the necessary addition of glycerine or other non-kosher ingredients.

## נפש ישעיה'

תקיא

אינווערט סוכר — זה ערבוביא של גלוקאס ופרוקטאס. משתמשים בזה במאכלים וסוכריות.

אינווערטויס — זה נעשה מיאסם.

לאקטיק עסיד — בדרך כלל זה פארווע כשוה על הפתק של זתים או סאדע, מפני שזה נעשה מקארן (דגן). דק האקטיק עסיד שנעשה בשביל קדיס-מיזיז בא מחלב.

לאקטוס — זה בא מנבינה וברך כלל זה חלב.

לאריק פעטס — זה בא מאגוז הורו (קוסו נאט) ועוד שמנים. משתמשים בו כממלא מקום או יחד עם קאקא באטער בסוכריות.

INVERT SUGAR - Invert sugar is a mixture of about 50% glucose and 50% fructose. Honey is mostly invert sugar. It is obtained by the inversion of cane sugar by enzyme or acid hydrolysis. It is used in food products and confectionary items.

INVERTASE (INVERTIN) - Invertase is an enzyme formed from yeast. It is used in the preparation of invert sugar from sucrose (a complex sugar).

LACTIC ACID - Produced by the fermentation of corn starch, glucose, molasses, and sometimes whey (dairy). When listed on an ingredient label of olives and soft drink beverages it is usually made from corn or molasses and is PAREVE. Only lactic acid normally used for the manufacturing of cream cheese is derived from milk.

LACTOSE - (lactate) (milk sugar) - It is a by product of cheese produced from whey and is DAIRY.

LAURIC FATS - Lauric fats, also called "cocoa butter substitute" or "hard butter", are imported from coconut oil, palm kernal oil, and other tropical oils. These fats are used in conjunction with, or in place of, cocoa butter in confectionary coatings.



לעסאטין — השורש של זה הוא שמן תירס. משתמשים בו במארגארין, סוכריות, ושוקולדה, קאקא־באטער ועוד.

גאָס־בייס (הבסיס של גאם) — משתמשים בזה בתורת לעם, מוכרח להיות על זה השגחת רב מפני שמוסיפין גליסעריין או מכילים אחרים שלא בשרים.

ליפידס — חלב במהמות או ירקות. מוכרח להיות בזה השגחת רב.

מאגניסיעט סטיריעט — ערבוביא של מאגנעסיום וסטיריק עסיד. מוכרח להיות השגחת רב.

מאלט סירופ — חום כהה, שבא ממאלט ומשתמשים בזה באימלספיערם. מאניטאל — יש הרבה בטבע הטבעי.

מאנו ודי־גליסעריידס — תוצרת כמו גליסעריידס. משתמשים בו בלחם ועוגות כדי שהאוכל יהי יותר מתוק; בסוכריות — כדי להיות

LECITHIN - Commercial lecithin is usually obtained from soy beans and corn oil. It disperses fats in the mixture, retards rancidity, and prevents fat bloom on the products. It is used in margarines and confectionary products such as: caramels, chocolates, fudge, cocoa butter, nougats, kisses and taffies.

LIPIDS - Fats from either animal or vegetable origin. Rabbinic supervision is necessary.

MAGNESIUM STEARATE - A compound of magnesium and stearic acid [see stearic acid]. Rabbinic supervision is required.

MALT SYRUP - A dark brown syrupy liquid obtained by evaporating an infusion of malt. Used as an emulsifying agent as well as in dissolving the atarches.

MANNITOL - It is widely distributed in nature, particularly in fungi.

MONO AND DI-GLYCERIDES - Manufactured similarly to glycerides. In breads and cakes mono and di-glycerides are used to increase the sugar ration, a higher ratio yielding a more appetizing product. In confectionary products they are used to promote a more intimate mixing of fats and water, retards hardening, retards loss of gloss and formation of

## נפש ישע'י

תקיג

ערבוביא של חלב ומים; בגלידה — לצמצם את גודל האויר בה. ומלבד זאת, זה לא מוכרח להיות כתוב על הפתק. רוב המאנו ורי-גליסעריידס הם משורש בהמות, וצדיכים להשתמש בהם רק כהשגחת רב.

מאנו סאדיאס גלוטאמיט — משתמשים בזה כממעים. זה המלח של גלא' מאמיק עסיר.

חטענימים טבעיים ולא-טבעיים — הממעמים יכולים להיות משורש ירקות וגם משורש בהמות לא כשרות, וצריך שיהי' השגחת רב.

אוויל של פעפערמינט — זה בא מפרח מסוים, ומשתמשים בזה באוכל ומשקה.

---

surface greying, reduces stickiness of caramels and nougats, improves the opacity of sugar coatings used on panned goods, improving the palatability of mints, and impeding the migration of oil in peanut butter.

In frozen desserts, such as in ice cream, it disperses the fats which in turn keep ice crystals small and reduce the size of air bubbles.

In convenience and instant foods, particularly those with cereal or starch bases such as macarooni, spaghetti, noodles cooked cereals and dehydrated potatoes where monoglycerides reduce pastiness.

The addition of monoglycerides does not necessarily have to be listed. *Most mono and di-glycerides are of animal origin and should only be used with rabbinic supervision.*

MONO SODIUM GLUTAMATE - Salt of glutamic acid used in seasoning and is manufactured by fermentation.

NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVORS - Flavors may range from extracts of plants to extracts of non-kosher animals. Rabbinic supervision is preferable.

OIL OF PEPPERMINT - Oil of peppermint comes from a specific flower. It is used in liquors and foods.

איל של אגוזים — מוציאים זאת מאגוזים, ומשתמשים בו בשמנים הנאכלים כגון מייאניעים וסוכריות ובפינאט-באטער.

פעפטין — נמצא ברוכ הפירות ובכמה ירקות. משתמשים בזה בושעלים, ומוציאים זה מחומר תפוחים.

פעפטין — זה בא מהפרשת חזירים, ומוכרח להיות בו השגחת רב.

פאליגליסערול עסטערס של עסיד חלב — נעשה מחלב ושמנים, כמו שעה, מוכרח להיות בו השגחת רב.

פאליסארבעט 60 או 80 — זה אימלספייער שנעשה מסטיריק עסיד, שיכול להיות משורש לא כשר. משתמשים בו בעוגות, תוצרות קאקאו, שמנים ומשקאות של ייש. מוכרח להיות השגחת רב.

PEANUT OIL - Peanut oil is prepared from the shelled and skinned nuts by either pressing or solvent extraction. It is used in edible oils, in mayonnaise, in confections and peanut butter.

PECTIN - Pectin is a substance found in most fruits and in some vegetables. It is used to produce jellies and is often extracted from apple pulp.

PEPSIN - Pepsin is obtained from the secretions of the stomach linings of animals, especially hogs. [see desserts].  
Rabbinic supervision is MANDATORY.

POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS - It is prepared from edible fats and oils (for example lard and tallow).  
Rabbinic supervision is required.

POLYSORBATE 60 - (sorbitan monostearate) -It is an emulsifier made from stearic acid (see stearic acid) which may be of non-kosher origin.

It is used as an emulsifier in whipped vegetable oil topping, cakes and cake mixes, confectionary coatings and cacao products, cake icings and cake fillings, dressings, shortenings and edible oils, and as a foaming agent in non alcoholic mixes.

Rabbinic supervision is required.

POLYSORBATE 80 - see polysorbate 60.

## נפש ישעי'

תקמו

- פאטענסיוס סארבעט — פריסערוואטיוו הנעשה מפאטעסיום וסרכיק עסיד.  
פראפיאניק עסיד — נמצא בתוצרות חלביות, אבל בדרך כלל זה לא טבעי,  
זה מונע הרקבת האוכל.
- פראפאלין גלייקאל — זה נעשה באופן כימי, ומשתמשים בו כאימלספיער  
וסטייבעלייזער. זה עושה המאכל יותר עבה.
- רעזענוס גלייז — זה מוכן מתוצאי שרצים. יש מחלוקת בין ההכמים אם  
מותר להשתמש בו או לא.
- רענעט — זה בא המבטן של פרה — מוכרח להיות עליו השגחת רב.
- שמנים — שארטענינג, משתמשים לרוב בשביל עוגות. יכול לבוא משורש  
צמחי או שורש בהמות. מוכרח להיות השגחת רב.
- סאדיאם אלגינעט — מוציאים את זה מצמחים. משתמשים בו בגלירה  
בסטייבעלייזער.

---

POTASSIUM SORBATE - A preservative made from potassium and sorbic acid [see sorbic acid].

PROPIONIC ACID - Occurs in dairy products in small amounts but is usually synthetic. It is used as a mold inhibitor and in the manufacture of fruit flavors.

PROPYLENE GLYCOL - (alginate) It is produced chemically. It is used as an emulsifier or atablizer. (thickens foods, and is added to ice creams and sherbets). It is also used as an anti-freeze in breweries and dairy establishments and as a solvent for flavors and colors.

RESINOUS GLAZE - It is prepared from insect secretions found in the West Indies.

RENNET - A milk curdling enzyme derived from the lining of the stomach of the calf. Rabbinic supervision is MANDATORY. -

SHORTENINGS - Used extensively in cakes and pastries. Shortening is derived from both animal and vegetable source. Rabbinic supervision is necessary. [see vegetable oil]

SODIUM ALGINATE - A gelling carbohydrate product extracted from giant brown seaweed or kelp. It is used in the manufacture of ice creams where it serves as a stabilizer, insuring creamy texture and preventing the formation of ice crystals.

סאדיאם בענזױעט — זה משורש כימי. משתמשים בו בפריסערוואטיוו. נעשה מסאדיאם ובענזױאק עסיד.

סאדיאם קאסינעט — החלק הנמס של קאסין. זה מילכיג אפילו בממלאי מקום חלב. זה יכול להיות גם באינסטענט מאשט תפוחי אדמה.

סאדיאם סיטרייט — זה משורש כימי, ונמצא לפעמים בגבינה ופירות בקאנס.

סאדיאם לארעל סאלפייט — זה סבון כימי. משתמשים בו במאכלי בצים ובמשקאות.

סאדיאם פראפיאנייט — זה משורש כימי ומשתמשים בו למנוע חימוץ אוכל.

סאפטענערט — זה נמצא בלעם. זה בא משורש צמחים או שורש בהמות. מוכרה להיות השגחת רב.

סארביק עסיד — יכולים לקבל את זה מתותים ודרך כלל משתמשים בזה למנוע קלקול או הרקבת האוכל.

SODIUM BENZOATE - It is of chemical origin. It is composed of sodium and benzoic acid and is used as a preservative.

SODIUM CAESINATE - The soluble form of caesin. [see caesin]. It is primarily found in non-dairy creamers and products which of course makes the product DAIRY. It can also be found in instant mashed potatoes.

SODIUM CITRATE - It is of chemical origin. It is found in special cheeses and canned fruits.

SODIUM LAURYL SULFATE - It is a chemical detergent. It is used as a whipping agent, an emulsifier in egg products and as a surfactant in beverages and drinks.

SODIUM PROPIONATE - It is of chemical origin and used as a mold preventative.

SOFTENERS - It is found in chewing gums. It may be derived from either animal or vegetable origin. Rabbinic supervision is necessary.

SORBIC ACID - Sorbic acid may be obtained from berries and is usually used as a mold inhibitor.

## נפש ישע'י

תקין

סארביטאן מאנרסטיראט — נעשה מסטיריק עסיד, ויכול לבוא מבהמות. משתמשים בזה כאימלספייער בכל מיני אוכל, כמו עוגות, גלידה, ממלאי מקום חלב, תוצרות קאקאו. מוכרח להיות השגחת רב.

סארביטאל — זה בא מסוכר ולפעמים מתותים.

ספאן רטווין (פאליטארבעט 80) — בדרך כלל משורש בהמות, ומשתמשים בשוקולדה ועוד מאכלים.

סטיריק עסיד — עסיד לבן לקוח משעוה ועוד חלב שאינו כשר. מוכרח להיות השגחת רב.

סאסיניק עסיד — נעשה ע"י חימוץ טאטאריק עסיד, ומשתמשים בו בתוצרת ברקת.

טארטאריק עסיד — ראה "קרים של טארטאר".

---

SORBITAN MONOSTEARATE - Sorbitan monostearate is made from stearic acid which can be of animal origin. It is used as an emulsifier in whipped vegetable oil topping, as an emulsifier in cakes and cake mixes, as an emulsifier in confectionary coatings and cacao products, as an emulsifier in cake icings and fillings, as an emulsifier in solid state edible vegetable fat-water emulsion intended for use as substitutes for milk or cream in beverage coffee.

Rabbinic supervision is necessary.

SORBITOL - It is a synthetic derivative of glucose and is sometimes obtained from berries (except grape).

SPAN and TWEEN - (polysorbate 80) It is usually of animal origin and is used in chocolates and other food items.

STEARIC ACID - A white crystalline fatty acid usually extracted from tallow and other hard non-kosher fats. Rabbinic supervision is necessary.

SUCCINIC ACID - It can be made by the fermentation of tartaric acid. It is used in the manufacture of lacqueurs.

TARTARIC ACID - IMPORTANT - See cream of tartar

טראגאקאנט — לקוח מצמח מסוים, ומשתמשים בו כסטייבעלייזער במאכלים וסוכריות.

טריי-קאלטינט פאספייט — זה משורש כימי. משתמשים בו לזיקוק סוכר.

טורמעריק — זה בא מהודו, ומשתמשים בו בכרוי לחם.

ווענילע — זה משורש פירות. משתמשים בו בתוצרת מאפיות ובמטעימי משקאות.

ווענילן — זה נמצא בדרך טבעי בווענילע.

וועדזשטייבל-איל — הרבה חברות יוצרים זה ושמןים ואויל של בהמות באותם המכונות. ולכן אמרו החברות שהחוצאות הראשונות על

המכונות האלו יכולים להכיל כ-5%—2% שמנים של בהמות.

הממשלה אומרת שכשכתוב "נקי" או "מאז אחוז נקי", המובן אינו

שזה דוקא טהור לגמרי; כשכתוב "נקי" על הפתק יכול להיות המובן שזה בריא, או לא מלוכלך וכדומה לזה.

TRAGACANTH - (gum tragacanth) It is the dry gummy exudation of a particular plant. It is a stabilizer used in foods and confections.

TRICALCIUM PHOSPHATE - It is of chemical origin. It is also known as bone ash and is used in clarifying sugar syrup and is used as a non-caking agent.

TURMERIC - An East Indian aromatic herb used as a condiment.

VANILLA - It is of fruit source. It is used in the manufacture of confections and various bakery products. It is also used in flavoring beverages.

VANILLIN - It occurs naturally in vanilla and potato parings. It is used as a flavoring agent in confectionary items, beverages and foods.

VEGETABLE OIL and SHORTENING - Many companies produce vegetable and animal oils and shortenings on the same machinery. They have indicated to us that due to the same machinery being used the first few runs of a vegetable oil may conceivably contain 2%-5% of animal oils.

תקום

## נפש ישעי'

מוכרח להיות השגחת רב לאשר שהשמן הוא משורש כשר, ולא נגע בשמן טרפה.

אע"פ שכתוב על הפתק "וועדזשטייבל אויל", זה לא מראה עדיין שזה כשר.

ויי — זהו חלק המים של חלב שמוציאים מן החלב לעשות גבינה. זה חלבי ומוכרח להיות עליו השגחת רב.

---

" Such statements as 'PURE' or '100% PURE' have no special meaning under the law. The use of the term PURE is, in our opinion, inappropriate on the label of any food product since it may have different meanings such as 'free from bacteria', 'not contaminated with anything harmful', 'etc.,' and in some cases is misleading. "

Letter of correspondence  
Food and Drug Administration

Rabbinic supervision is required to ascertain whether or not the oil or shortening is of kosher origin and whether or not the vegetable oil or shortening has come in contact with any animal oil or shortening.

A relatively recent problem of chill proofing of oils requires that they be clarified through a column of charcoal. These clarifiers are extremely expensive and service many companies. The possibility that the same clarifiers might be used for both the vegetable and animal oils is a significant possibility.

Although the product may be labeled as VEGETABLE OIL OR VEGETABLE SHORTENING this is by no means an absolute guarantee of KASHRUS.

WHEY - Whey is the serum, or watery part of milk, separated from the more thick or coagulable part, or curd, in the process of making cheese. It is a DAIRY ingredient and requires Rabbinic supervision.



מסעדות ומאפיות — העובדה שאחד שומר את השבת, מוכיחה משהו גם על האחריות בנוגע להכשרות. לכן, במקום שא"א לדעת בכירור את כשרות המקום, אפשר למדוד גם עפ"ז.  
 הסובר שמסעדה המגישים בה רק מאכלי ירקות או רק מאכלי חלב לא מהווה בעי' הלכתית — טועה הוא.  
 ומאפיות בנוגע לבעיות מיוחדות בענין זה — ראה בחלק של לחם ולחמניות, עוגות, קוקים וקראקערס.

---

\*\*\*\* KASHRUS OUTSIDE THE HOME \*\*\*\*

### RESTAURANTS

Sabbath observance is a halachic measure of kashrus reliability. While Sabbath observance and kashrus do represent two areas of religious involvement, one who is a Sabbath observer satisfies by his observance as to the depth of his religious belief and the intensity of his commitment. Thus, it is a fair yardstick by which - in the absence of other data - one may judge reliability.

The assumption that a vegetable or dairy restaurant does not present halachic problems is a false one. Therefore, there are restaurants in New York City which have achieved a "false" reputation of kashrus.

### BAKERIES

Sabbath observance is a halachic measure of kashrus reliability. While Sabbath observance and kashrus do represent two areas of religious involvement, one who is a Sabbath observer satisfies by his observance as to the depth of his religious belief and the intensity of his commitment.

For specific problems involved in the production of baked goods see food section: BREADS and ROLLS, and CAKES, COOKIES, and CRACKERS.



תקבא	ישעיי	מפתח	נפש
תפג		תסה	אבקת אפי
תסה		תעב, תמב, תחב	אבקת ביצים
תקד		תעט	אבקת חלב
תסה		תסה	אבקת מרק
תסה		תס	אבקת סוכר
תסה		תסה	אבקת פלאפל
תצח		תעב	אבקת שום
תעב		תפג, תצה	אגוזים
תעב		תמו	אגוזי קוקוס
תסא		תקד	אגר אגר
תנה		תקד	אדיפטק עסיד
תעב		תקיד	אוויל של אגוזים
תעב		תקיג	אוויל של פפערמינט
תעד		תנו	אורז
תעג		תמג	אטריות
תקא		תצא	אייו קרים
תקי		תקט, תפו, תקט	אימלספייערס
תקיב		תקיא	אינזערט סוכר
תפו		תקיא	אינזערטויס
תמג		תקה	אלומענום סאלפייט
תקי		תעב	אלכהול
תצא		תקה	אנוס
תמג		תפג	אסעטאגליסערייד
תקי		תנו	אפורופסים
תקד		תעב	אראק
תקי		תקה, תקד	ארבאל
תקי		תקא	באטערמילאק
תקד		תצב	באטערפעט
תפס		תנו	בדיקת החלף
תסה		תסו	בדיקת המרור מתולעים
תעד		תעד	בדיקת הריאות של עופות
תעד		תקה	בהט
תעד		תעד	בוזק חלפים מיוחד
תעה		תעב	בוראקעס ממולא בבשר
תפס		תעב	בורשט (חמצין)
תעה		תסה	בטנים עם מלח
תעה		תמג	ביסקויט

תקבב

נפש

מפתח

ישעיה

תעה	תמא, תעה	חלב	ב, ט, יד, תמא, תמה, תנג, תעה	דגים מעושנים ובבושים
תמא	תעה	חלב בהמה		דגים קרפיונים
תעה	תעד	חלבה		דג "שחירטפיש"
תעה	תעה, תפג	חלב סינטטי פארווע		דגים שמורים שונים
תמה	תפד	חלב עכורים		דיגליסעריידס
תמה	תפת	חלב שנתלב בשבת		דעזערסט
תזו	תקה	חלה		דעקסטראס
תסב	תקת	חלק אחוריים		דעקסטריין
תסב	תסו	חלק הפנים		הכשרת תגורי הגז
תמא	תעב	תמאה		הובלת העופות
תמד	תעו	תמאת קאקאוי עם שומן חי		השגחה עגבים
תסו	תעד	תמץ		השגחת סכינים
תמט	תקיה	תמרים פלסטיים מגרעיני תבואות		וואשטיבעל אויל
תעו	תקד	תמרי גקוי		חאשטיבל שארטניג
תסו	תמו	תסא (שלאטין)		ויטמינים
תפז	תנג	תדל		ויטמינים מנפט
תסו	תקה, תקיט	תרוסה		חיי
תצא	תצט	תרייאן		חיפט קרימס
תמג	תקית	תשש צבעי מאכל		חזענילן
תקה, תקד	תקית	טארטאריק עסיד		חזענילע
תזו	תקה	טבל		תפלים
תעו	תעה	טופי		תפלים עם שמן פאראפין
תקה	תמה, תמד	טערמאריק		זכובים
תקה	תסו	טראגאקאנט		זיופים
תעו	תמא, תמג	טרטר		זיוף הדבש
תקה	תמד	טריי — קאלסיעם פאספייט		זילטין
תצט	תקה, תחב	יאנערט		זשאמט
תמב	תחב	יין מתעורבת צבעים ותמציות תמא, תמב		זשעליס
תעו	תעה	יינות תשש ערלה ומחללי שבת		זחים כבושים
תנב	תפז	יין — פתיחת הבקבוק לפני שבת		חומץ
תמב	תעה, תפז	יין שולתן איטלקי עשוי מלשד עצמות		חומץ יין
תמב	תעה	ודם בהמה		חיות בתוך תותם
תז	תנב	ייצור חלבונים		חורת בצונצנת חמצין,
תפג	תעה	ירקות		חטה
תעו	תמא	ירקנים; משגית להפריש תרו"מ		חטה תפוחה
תעו	תע	יי"ש (בראנין) תשש נסך		