

ושל החדר הנזכרים לעיל. כל זה נעשה בכל אפן היותר מועיל על פי דין תורתנו הקדושה, ועל פי נימוסי הקי"ה והמדינה.

אונגוואר י"ד תרל"ד

ראובן בר' שמעון איזראעלאוויטש

סימן קטו

דיני ערב פסח שחל להיות בשבת

(א) ערב פסח שחל להיות בשבת, בודקין את החמץ בליל שלשה-עשר, דהינו בלילה השיד ליום הששי. ואחר הבדיקה מבטלו, ואומר, כל חמירא וכו', כמו בפעם אחרת, וביום הששי שורפו גם כן בזמן שהוא שורפו בכל ערב פסח. אבל אינו צריך לומר, כל חמירא, אלא בשבת לאחר האכילה מבטלו ואומר, כל חמירא וכו'.

(ב) הבכורים מתעניין ביום החמישי. ואם קשה להתענות עד לאחר בדיקת חמץ, יכול לטעם איזה דבר מועט קדם הבדיקה או יעשה שליח לבדק.

(ג) אין מבטלין לשבת זו תבשילי קמח וגריסין, שיכולין להדבק בקדרות, ואסור להדיחן. על כן יבשל רק מאכלים שאינם מתדבקים. ואחר האכילה מנער היטב את המפה ומצניע אותה עם כל כלי החמץ בחדר שאינו רגיל ללכת שמה בפסח. ואם נשאר לו מעט פת יתננה לגוי, רק יזהר מאסור הוצאה (עין לעיל סימן פ"ב סעיף ט'). ומכבדין את הבית על ידי גוי או בדבר המתר.

ד' ניסן (ד) בבקר, מתפללין בהשכמה שלא לאחר הזמן שמתרין באכילת חמץ. ונכון לחלק סעודתו לשתיים, דהינו שיברך ברכת-המזון ומפסיק מעט בהליכה ובדברי תורה או בטיוול, וחוזר ונוטל ידיו ואוכל קצת ומברך שנית ברכת-המזון, כדי לקיים מצות סעודה שלישית.

(ה) נוהגין להפטיר במלאכי וערבה וגו', לפי שכתוב שם, הביאו את-כל-המעשר אל-בית האוצר וגו', והוא מענינא. כי (לפי יש אומרים), היה זמן הבעור בערב פסח של השנה הרביעית שבשמיטה, ובערב פסח של השנה השביעית שבשמיטה, שכל המעשרות שהפריש כל שלש שנים מתבואתו והיו מנחים בביתו, מחיב אז לתנם ללוי.

room. This was executed in the most expedient manner, according to the law of our holy Torah, and in accordance to the law of the land.

Ungvar 14th of Nisan 5634/1874

Reuvein ben Reb Shimon Israelovitz.

Chapter 115

The Laws of Erev Pesach When it Occurs on Shabbos

1) If *erev Pesach* occurs on Shabbos, we make the search for *chametz* on the eve of the thirteenth of *Nisan*, that is, on Thursday night. After concluding the search, you nullify the *chametz* by saying *Kol chamira* etc., as in other years, and on Friday, you burn it, at the same time that you burn it every *erev Pesach*, but you do not say *Kol chamira*. On Shabbos, after the meal, you nullify it and say *Kol Chamira* etc.

2) The firstborn fast on Thursday; and if it is difficult for a firstborn to fast, until after the search for the *chametz*, he may have a small snack before making the search, or else, he may appoint someone as his agent to make the search (and eat a full meal).

3) For this Shabbos, you should not cook dishes made with flour and grits, because they may stick to the pots, and it is forbidden to clean them on Shabbos. Therefore, you should cook only dishes that will not stick (to the pot). After the meal, you should shake the tablecloth well, and hide it away, together with the vessels used for *chametz*, in a room, where you do not usually go on *Pesach*. If any bread is left over, you should give it to a non-Jew; but you should be careful not to violate the law against removing things from one domain to another (see Chapter 82, par. 9 above). The house should be swept, either by a non-Jew, or with a sweeper that may be used on Shabbos.

April 14 4) On Shabbos morning, the *Shacharis* service should be said at an early hour, so that there should be enough time to eat a meal with *chametz*, while it is still permissible to do so. It is proper to divide the meal into two parts, that is (after eating one course) recite *Birkas Hamazon*. Make a short pause by discussing Torah thoughts or taking a walk,¹ then wash your hands again, eat and say *Birkas Hamazon* again. Thereby, you will have fulfilled the mitzvah of eating three meals on Shabbos.

5) It is customary to read the *Haftarah* from Malachi 3:4, *Ve'arvah* etc. because it is written there, "Bring all the tithes into the storehouse etc." That is appropriate for the day, for (according to some authorities), the time at which all tithes had to be removed from the house was on *erev Pesach* of the fourth year of the *Shemittah* cycle, and on *erev Pesach* of the seventh year of the *Shemittah* cycle. All the tithes which were separated from your grain during the three years, and which were kept in your house, had to be given to the *Levi* at the above-mentioned times.

1. If there is not sufficient time to pause between them, the meal should not be divided, as this will cause you to recite unnecessary berachos. It is, therefore, better to fulfill the mitzvah of eating the third meal, by eating meat, fish or fruits. (*Mishnah Berurah* 444:8).

ו) בערב שבת [זה] יזהר כל אדם במאד מאד לשאל, אם הפרישו חלה מן החלות שאפו לכבוד שבת. כי אם לא הפרישו חלה ונזכרו בשבת, יש בזה מבוכה גדולה מה לעשות, כי אסור להפריש חלה בשבת, וגם אסור להשהות את החלות. ודעת ה"מגן אברהם", שצריך לתן כל החלות לגוי במתנה גמורה קדם שעה שנאסרות בהנאה. ויש חולקין וכתבו תקנות אחרות וכלן דחוקות. ועל פו צריכין לזהר בדבר.

סימן קטז דיני הגעלה

א) כל כלי חרס שנשתמש בו חמץ, לא מהני לה לא הגעלה ולא לבון. אבל התנורים והפירות הבנויים מאבנים ולבנים, מהני להו לבון (ועין לעיל סימן קי סעיף א וסעיף ב). בתנורים שיש בבית החרף, נוהגין דלא מהני להו הכשר. וכשרוצים להעמיד על התנור איזו קדרה בפסח, צריכין להניח תחלה טס של ברזל ועליו מעמידין הקדרה, וזה מהני גם בתנור העשוי מחרסים.

ב) כלי עץ וכלי מתכות וכלי אבן וכלי עצם מהני להו הגעלה. אך אם הוא דבר שמתקלקל ברותחין, כגון כלים המדבקים בדבק, ואפלו אם רק הקתא מדבקת באיזה דבק, לא מהני לה הגעלה, משום דחישין שמה לא יגעילו יפה.

ג) קדם שמגעיל את הכלי, צריך לנקותו היטב מן החלודה וכדומה, שיהא נקי לגמרי. אבל מראות כתמים, אין בהם קפיידא. ואם יש גומות בכלי, צריך לנקרן היטב. ואם הוא כלי מתכת, ישים על הגומות גחלים ללבן שם, ואחר כך יגעילו. ואם אי אפשר לנקות היטב הגומות והסדקים, וגם אי אפשר ללבן שם, אין לו תקנה. ולכן בסבינים עם קתות, צריכין לדקדק היטב אם מועילה להו הגעלה. ומצוה מן המבחר למי שאפשר לו, שיקנה לו סבינים חדשים לפסח.

ד) כלים שמשתמשים בהם על ידי האור כלי מים, צריכין לבון.

1. This also applies, if the handle is made of any substance, that will be damaged by immersion in boiling water. (Mishnah Berurah 451:23)

6) On this Friday, every man should be very careful to ask whether *challah* has been separated from the *challah* loaves that were baked in honor of Shabbos, for if *challah* has not been separated, and you become aware of that on Shabbos, there is a great deal of confusion as to what should be done; because it is forbidden to separate *challah* on Shabbos, and it is also forbidden to keep the *challah* loaves because of Pesach. The *Magein Avraham* contends that all the loaves must be given to a non-Jew as an outright gift, before the time that their benefit is forbidden. Other authorities disagree and offer different solutions, but they all involve serious problems. Therefore, you must be careful about this.

Chapter 116

Laws of Kashering

1) Vessels made from earthenware that were used for *chametz* cannot be *kashered* by immersion in boiling water, nor by heating with charcoal or blow torch. Ovens and stoves made of stone and bricks can be *kashered* by heating with charcoal (or a blow torch) (see above Chapter 110, par. 1 and 2). It is customary not to *Kasher* stoves used for heating the house during the winter. If you want to place any kind of a dish on the stove, during *Pesach*, you must first put a metal plate on the stove and then place the dish on it. This method may be used also with an oven made of tiles.

2) Vessels made of wood, metal, stoneware or bone, can be *kashered* by immersing them in boiling water. But vessels that will be damaged by boiling water, such as vessels that are glued together, even if only the handle is glued on, cannot be *kashered* by immersion in boiling water,¹ because we are concerned that they will not be *kashered* properly.

3) Before *kashering* a vessel, you must clean it thoroughly to remove any rust,² or similar residue, making it perfectly clean; but rust stains do not matter.³ If the vessel has dents, they should be scraped carefully (with steel wool etc.). If it is made of metal, you should place hot charcoal on the dents (or use a blow torch) to “glow” them, and then *kasher* the vessel with boiling water. If it is impossible to thoroughly clean the dents and the cracks, and if it is also impossible to “glow” them, then the vessel cannot be *kashered*.⁴ Therefore, knives with handles must be carefully examined⁵ to determine whether they can be *kashered*. The best way to do the mitzvah, if you can afford it, is to buy new knives for *Pesach*.

4) Vessels that are used over fire (or heat), without water, require glowing.

2. If, however, you are *kashering*, by using charcoal or a blow-torch, you need not remove the rust, because the flame or heat will also remove the rust. (*Ibid.* 451:24)

3. This refers to other stains as well.

4. Similarly, vessels, with a very narrow opening, that have rust in them, cannot be *kashered*. (*Ibid.* 451:26; See also *Kitzur Shulchan Aruch*, paragraph 10)

5. Handles, that are attached with nails or screws, cannot be *kashered*. (*Ibid.* 451:23)

ולכן האגנות והמחבתות שאופין בהן חמץ, צריכין לבון. והלבון צריך להיות לכתחלה לבון חזק עד שיהיו ניצוצות נתזין ממנו. והמרדה של עץ אין לו תקנה.

ו' ניסן ה) כלי שיש בו טלאי, אם הוא בענין שיש לחוש שמה יש תחת הטלאי משהו חמץ בעינו, אזי צריך מקדם ללבן אותו מקום עד שידע בברור, שאם היה שם משהו חמץ היה נשרף, ואחר כך יגעילו. ואם אין חשש שיהא שם חמץ בעינו, אזי אם היה הטלאי נעשה קדם שהשתמשו בו חמץ, יכול להגעילו כמו שהוא, דכמו שבלע את החמץ, כך יפלטנו בהגעלה. אבל אם נשתמש תחלה בכלי חמץ, ואחר כך שמו את הטלאי, אזי לא מהני לה ההגעלה למקום שתחת הטלאי, אלא צריך לתן גם כן קדם ההגעלה גחלים על הטלאי ללבן את המקום ההוא. ואם הטלאי נתחבר בהתכת בדיל או בסף וכדומה, יכול להגעילו כמו שהוא, כי בליעת החמץ נשרפה אז בהתכה.

(ו) מדוכה במקום שדרבן לדוד בה דברים חריפים עם חמץ ביחד, צריכה לבון קל, דהינו שממלאין אותה גחלים בוערות שתרתח כל כך עד שהקש נשרף עליה מבחוץ. ובמקום שאין דרבן לדוד בה רק פלפלין וכדומה, סגי בהגעלה.

(ז) כלים שהחזיק בהם יין שרף לקיום, אין טעם וריח יין שרף נפלט על ידי הגעלה, רק אם בשל אותו היטב במים עם אפר עד שנסתלק מהם הריח לגמרי, מועילה להם אחר כך הגעלה.

(ח) הגעלת החבית יעשה בדרך זה, ללבן אבנים ושימו בה, ויערה עליהן מים רותחין מכלי ראשון, ויגלגל את החבית כדי שתגיע ההגעלה לכל מקום. וחביות שלנו שהן עשויות מפמה דפים מחברים בחשוקים, אם עמד בהן חמץ, כגון יין שרף או שהחזיק בהן קמח, לא מהני להו הגעלה.

(ט) כל דבר שצריך הגעלה, לא מהני לה קליפה, אלא דוקא הגעלה.

(י) כל כלי שאי אפשר לנקותו היטב, כגון הנפה, וכיס של רחם, וכן סלים שמשתמשים בהם חמץ, וכן מגררת, וכן כלי שפיו צר ואי אפשר לשפשו מבינים, או שיש לו קנים, לא מהני לה הגעלה.

Therefore, baking and frying pans, in which *chametz* was baked,⁶ require glowing. Initially, the vessel must be heated so intensely, that it shoots off sparks. A wooden peel cannot be *kashered*.

April 15 5) If a vessel has a patch, and there is reason to suspect that underneath the patch, some *chametz* may have become trapped, that place must first be glowed until you are certain, that if there was a trace of *chametz*, it was burned; and then it should be *kashered* in boiling water. But if there is no reason to suspect that a trace of *chametz* was trapped there, then, if the patch was put on before the vessel was used for *chametz*, you may *kasher* it as is, because, just as the vessel absorbed the *chametz*, so it will expel it with the boiling water (used in the *kashering*). However, if the vessel was first used for *chametz*, and the patch was put on afterwards, then the *kashering* has no effect on the place underneath the patch, and in this case, too, before *kashering*, you must place hot charcoal on the patch, to glow that spot. If the patch was soldered with lead, silver, or similar solder, it may be *kashered* as is, since the *chametz* that has been absorbed, was burned by soldering.

6) A mortar, which is ordinarily used for pounding sharp tasting spices together with *chametz*, requires *libun kal* —“simple glowing”, that is, it should be filled with burning charcoal, until it is hot enough to burn a piece of straw placed on the outside of the vessel. But in a community, where it is customary to pound in it, only pepper and similar spices, *kashering* with boiling water is sufficient.

7) In vessels that were used to age whiskey, the taste and aroma of the whiskey is not eliminated by *kashering* with boiling water. Only if you first boil them thoroughly in water and ashes, until the aroma has disappeared completely, can they then be *kashered* in boiling water.

8) The *kashering* of a barrel, should be done as follows: place heated stones in it, and pour boiling water on them out of the vessel, in which the water was boiled; then roll the barrel, so that the hot water will reach every part of it. The type of barrels which we use, are made of many planks hooped together and if they contained *chametz*, such as whiskey, or if flour, *kashering* is of no avail.

9) When a vessel requires *kashering* with boiling water, merely scouring the surface is of no avail,⁷ it must be immersed in boiling water.

10) *Kashering* is of no avail regarding vessels that cannot be thoroughly cleaned, such as a sieve, the receptacle of a grinder, baskets used for keeping *chametz*, a grater, as well as any vessel that has a narrow opening, which is impossible to clean on the inside, (or a vessel) that has a spout.

6. If, however, they were used for meat or fish and you are certain that *chametz* was never baked in them, it is sufficient to immerse them in boiling water. (*Ibid.* 451:27)

7. Because the entire thickness of the walls have absorbed the *chametz*. (*Ibid.* 451:26)