

ידי לבון מהשלהבת שמשקין לאפית המצות, ומנהג יפה הוא, ובלבד שיטוחו אותו בקרקע עבה כעבי אצבע או יותר על פניו כלו. אבל טיח מועט, אינו מועיל כלום.

ג) אין לשין ואין עושין את המצות אלא בבית מקרה, ולא כנגד חלון פתוח, אפלו אם אין החמה זורחת שמה. אבל אם החלונות נעולים ויש בהן זכוכית, מתר אם אין החמה זורחת שמה. אבל אם החמה זורחת שמה, לא מהגי חלון זכוכית, אלא צריך לפרוס וילון במקום זריחת החמה. וכן צריכין לזהר שלא יהא הבית מסק וחס.

ד) אין לשין עסה גדולה יותר משעור חלה. וטוב למעט, פי שעור רבותינו זכרונם לברכה. שאם העסה גדולה יותר משעור חלה, אי אפשר לעסוק בה בפעם אחת, וחלק ממנה מנח בלא עסק. ויש לחוש פן יתחמץ. אם לש עסה רכה, לא יוסיף בה קמח לעבותה.

ה) לא ידחוק את הקמח לתוף המדה, פי יש לחוש שלא יהא נלוש יפה וישאר בתוף המצה משהו קמח. וכשיבוא אחר כך בתבשיל, יתחמץ. גם יזהרו שלא להניח את הקמח סמוך למים, שלא יפול מאבק הקמח לתוף המים. וכן המודד את הקמח, לא יתקרב אל העסה או אל המים. וטוב לזהר שלא להניח את היד על הקמח שלא לצורך, פי היד מחממת קצת.

כ"ו אדר ו) הפלי שלשין בו, צריכין להשגיח שלא יהא בו שום נקב או סדק שיוכל להשאר שם משהו עסה ויתחמץ. ולא יניח הפלי בשעת לישה על פרים וכסתות, פן יתחמם. ויזהר שלאחר כל שמונה-עשרה דקה, ינקה את הפלי היטב, וגם ירחץ ידיו היטב. וכן הדפין והעצים שמגלגלין בהם, ישגיחו עליהם שלא יהא בהם שום נקב או סדק. ולכל-הפחות, לאחר כל שמונה-עשרה דקה, ינקו אותם היטב. וכן הכלים שמנוקבים בהם, שלא יהא עליהם אפלו משהו עסה. וכן המרדה שמכניסין בו את המצות לתוף התנור, צריכין להשגיח שלא יהא בו שום סדק, שלא תכנס בו קצת עסה ויתחמץ.

ז) אם נפל לתוף העסה איזה דבר חריף, כגון מלח או תבלין או

1. A quantity of flour that equals forty-three and one-fifth eggs is subject to the law of *challah*. (see Chapter 35:2)

walls of the oven is emitted by the heat of the flame that is lit for the purpose of baking the matzos. It is a good custom, provided the oven is plastered with a coating of clay, the thickness of a finger or more, over its entire area. But a thin coating is of no use.

3) Matzos should be kneaded and prepared only in a house that has a roof, and not before an open window, even if the sun does not shine through it. But if the windows are closed and have panes, it is permitted to knead the matzos, if the sun does not shine through them. But if the sun shines through them, the glass panes are of no use, but a curtain must be spread over the windows on the sunny side of the room. Care must be taken that the house should not be heated and warm.

4) No dough should be kneaded that is larger than the quantity of dough that is subject to the separation of *challah*.¹ It is better to make it smaller, for our Rabbis of blessed memory estimated, that if the dough is larger than the quantity of dough that is subject to *challah*, it cannot be worked at one and the same time;² thus part of it will be left unworked, and there is reason to fear that it may become *chametz*. If the dough you are kneading is loose, flour should not be added to thicken it.

5) When the flour is measured, it should not be stuffed into the measuring vessel because there is reason to fear that the dough might not be kneaded well, and particles of flour will be found in the matzah, and when put into the soup, it will become *chametz*. Care should be taken not to put the flour near the water, so that flour dust should not fall into the water. Similarly, the person who measures the flour should not go near the dough or the water. It is good to be careful not to handle the flour needlessly, because the hands will warm it slightly.

April 6 6) It should be watched that the vessel used for kneading should not have any holes or cracks where particles of dough might remain and become *chametz*. While kneading, the vessel should not be placed on pillows or pads, lest it become warm. Care must be taken that every eighteen minutes the vessel is thoroughly cleaned, and the hands thoroughly washed. The boards and rolling pins must be carefully inspected to make sure that they have no holes or cracks. They should be thoroughly cleaned at least every eighteen minutes. The tools that make the perforations must also be cleaned of even the smallest particle of dough. The peel (a shovel-like tool), with which the matzos are put into the oven, must be carefully inspected for any cracks³ where a particle of dough might be caught and become *chametz*.

7) If anything with a sharp flavor fell into the dough, such as salt, spices or even

2. There are some *Poskim* that are lenient and permit even larger quantities, since in our times there are large ovens and many people are involved in production which makes it unlikely that it will become *chametz*. *Mishnah Berurah* says, however, that it is best to be stringent, even in these times and to follow the opinions of the *Shulchan Aruch*. (*Mishnah Berurah* 456:7, *Shaarei Zion* 10)

3. The proper custom is to appoint a supervisor (*Mashgiach*) in the matzah bakery to oversee the entire process. (*Ibid.* 459:33)

סיד חי, אֶפְלוּ מִשֶּׁהוּ, וְנָלוּשׁ בְּתוֹכָהּ, כָּל הָעֵסָה אֲסוּרָה, מִשּׁוּם דְּמִתְחַמֶּמֶת שָׁם. וְאִם נִמְצָא בְּתוֹךְ הָעֵסָה גִרְעִין תְּבוּאָה, יִטּוֹל מִן הָעֵסָה כְּעֵבִי אֲצַבֵּעַ סְבִיב הַגִּרְעִין וַיִּשְׁלִיךְ, וְהִשְׁאָר מִתֵּר.

(ח) יִזְהָרוּ שְׁלֹא לְהַנִּיחַ אֶת הָעֵסָה אֶפְלוּ רָגַע אֶחָד בְּלִי עֶסֶק. וּמִיֵּד כְּשֶׁנִּגְמְרָה הָעֵסָה, יִחְלְקָה כְּלָה לְמַגְלָגְלִים. וְעַל כֵּן יֵשׁ לְהִשְׁגִּיחַ שְׁלֹא לַעֲשׂוֹת עֵסָה גְדוֹלָה רַק כְּפִי עֶרֶךְ הַמַּגְלָגְלִים. וְאִם נִשְׁאָר מִן הָעֵסָה בְּיַדִּי הַמְחַלֵּק, יִלוּשְׁנָה וַיַּעֲסוֹק בָּהּ, שְׁלֹא תִנוּחַ אֶפְלוּ רָגַע בְּלִי עֶסֶק.

(ט) הַמַּגְלָגְלִים יִגְלְגְלוּ בְּזִרְיּוֹת, וְאֵל יִשְׁהוּ לַעֲשׂוֹת אֶת הַמִּצְוָה בְּדַמּוֹת אִיזוּ צוּרָה. וַיִּשְׁגִּיחוּ שְׁלֹא יִהְיוּ פְרוּרִין מִן הָעֵסָה עַל הַדֶּף. וְגַם שְׁלֹא תִהְיֶה מְדַבְּקַת בְּיַדֵּיהֶם שׁוּם עֵסָה. וּמִיֵּד כְּשֶׁרוֹאִין שֶׁנִּדְבְּקָה בָּהֶן קִצַּת עֵסָה, יִרְחֲצוּ יְדֵיהֶם הֵיטֵב.

(י) מִיֵּד לְאַחַר שֶׁנִּגְמְרָה הַמִּצְוָה, יִנְקְבוּהָ בְּזִרְיּוֹת. וְלֹא יַעֲשׂוּ אִיזָה צִיּוֹר בְּמָה שֶׁמְנַקְבִים, אֲלֵא יִמְהָרוּ בְּכָל מָה דְאֶפְשֵׁר, וּמִיֵּד יִתְנוּהָ לְתוֹךְ הַתְּנוּרָה. וַיִּזְהַר מְאֹד שְׁלֹא יִשְׁקָה אוֹתָהּ אֶפְלוּ מְעַט נֶגֶד פִּי הַתְּנוּרָה, כִּי שָׁם תִּמְהַר לְהַחֲמִיץ. וְעַל כֵּן צָרִיכִין לְהַדִּיר שְׂזָה שֶׁהוּא מוֹשִׁיט אֶת הַמִּצּוֹת לְאוּפָה, יִהְיֶה בְּעַל תּוֹרָה וִירָא שְׁמַיִם, שִׁידְקֵדֵק בְּזָה.

(יא) הִירָא אֶת דְּבַר ה', יִזְהַר שֶׁקֹּדֶם אֶפִּית הַמִּצּוֹת שְׁלוֹ, יִסִּיקוּ הֵיטֵב מִחֲדָשׁ אֶת הַתְּנוּרָה וַיִּפְזְרוּ אֶת הַגְּחָלִים עַל פְּנֵי כָלוּ, כִּי מִי יוֹדֵעַ אִם זֶה אֲשֶׁר אָפָה קֹדֶם לוֹ הִיָּה נִזְהָר בְּכָל הַזְּהִירוֹת.

(יב) הָאוּפָה יִזְהַר מְאֹד לְהִשְׁגִּיחַ שְׁלֹא תִתְכַּפֵּל אִיזוּ מִצָּה, וְגַם שְׁלֹא תִגַּע אַחַת בַּחֲבֵרְתָהּ, כִּי בְמִקּוֹם הַנְּגִיעָה, וְכֵן בְּמִקּוֹם שֶׁמִּתְכַּפֵּלָת, אֵינָה נֶאֱפִית מֵהָר וּמִתְחַמֶּמֶת. וְאִם אָרַע שֶׁנִּתְכַּפְּלָה אוֹ שֶׁנִּתְנַפְּחָה אִיזוּ מִצָּה, צָרִיכִין לְשַׁבּוֹר [וְלִהְשִׁלִּיד] אֶת הַמִּקּוֹם הַהוּא וְהוּא חֲמֵץ, וְהִשְׁאָר מִתֵּר. אֲבָל אִם נִגְעוּ זֶה בְּזוֹ בַתְּנוּרָה כְּשֶׁהֵן עֲדִין לַחּוֹת, יֵשׁ לְהַתִּיר בְּדִיעֵבַד מִצָּה נִפּוּחָה, הֵינּוּ שֶׁנִּתְחַלְקָה הַמִּצָּה בְּעֵבְיָהּ, וְהַחֲלָל הוּא כְּמוֹ רַחֵב אֲגוּדָל.

כ"ז אדר (יג) צָרִיכִין לְזַהֵר שְׁלֹא לְהוֹצִיא מִצָּה מִן הַתְּנוּרָה כָּל זְמַן שְׁלֹא נֶאֱפִתָה קִצַּת עַד שְׁאִם הִיוּ פּוֹרְסִין אוֹתָהּ לֹא הִיוּ כְּעֵין חוּטִין נִמְשְׁכִין. כִּי קֹדֶם שֶׁעוֹר זֶה, הָרִי הִיא עֲדִין כְּמוֹ עֵסָה. וְכִשְׁהִיא חוּץ לַתְּנוּרָה, תִּמְהַר לְהַחֲמִיץ. וְגַם הַמְרָדָה שֶׁהוֹצִיאוּהָ עֲלֵיו, גַּם כֵּן אֲסוּר עוֹד לְמִצּוֹת. וְאִם

if the smallest quantity fresh lime and was kneaded into it, the use of the entire dough is forbidden, because it has become heated by it. If a grain of wheat is found in the dough, you should remove from it a quantity of dough as thick as your finger, all around that grain, and throw it away; and the rest of the dough may be used.

8) Care must be taken not to leave the dough, even for a moment without working it. As soon as the dough is completed, it should be divided into portions and handed to the rollers. Care should be taken, therefore, to make the dough only as large as can be handled by the rollers. If some of the dough is left with the person who hands out the portions, he should keep kneading it so that it should not lie idle even for a moment.

9) The rollers should do their work at full speed and not waste time on giving the matzos a specific shape. They should pay close attention that no particles of the dough are left on the board, and also that no dough clings to their hands. As soon as they notice any dough sticking to their hands, they must wash them thoroughly.⁴

10) As soon as the matzah is ready, it should be perforated quickly. They should not make any design with the perforations, but they should rush at top speed, and put it into the oven immediately. Great care should be taken not to hold it even for a moment in front of the opening of the oven, for it will become *chametz* quickly. It is necessary, therefore, to make sure that the person handing the matzos to the baker should be a Torah scholar, a God-fearing man, who will be meticulously vigilant.

11) A God-fearing person should take care, before baking his matzos, to have the oven well heated again, and the coals spread over the entire oven, for who knows if the person who baked matzos before him was scrupulously careful about it.

12) The baker should be very careful to see to it that none of the matzos are folded over, and that one matzah does not touch the other, for in the place where one matzah touches another or where it is folded over it does not bake quickly and it becomes *chametz*. In the event that a matzah is folded over or becomes blown up, it is necessary to break off and throw away that piece; that piece is *chametz*, but the rest may be eaten. However, if the matzos touched each other in the oven while still moist, they may be eaten, since it is already done. A blown up matzah is one in which it is evident that the matzah has separated in its thickness, and the bubble is as wide as a thumb.

April 713) Care should be taken not to take a matzah out of the oven before it is slightly baked; that is, if you would break it, there should be no threads of dough [between the pieces.] Before this stage it is still like dough, which when taken out of the oven will become *chametz* very quickly. The peel with which this matzah was taken out of the oven is forbidden to be used for baking matzos. If it is impossible

4. They should also wash their hands every eighteen minutes. (*Ibid.* 459:33)