

Matzah: Thin and Hard vs. Thick and Soft

Ari Zivotofsky

(biblical mitzvah to eat matzah on the first night of Pesach – what is it?)

בראשון בארבעה עשר יום לחדש בערב תאכלו מצת עד יום האחד ועשרים לחדש
בערב (שמות יב:יח)

("moldy bread")

שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תמו סעיף ד

מצא פת בפסח בביתו (יב) ואינו יודע אם הוא חמץ או מצה, מותר אפילו באכילה
דאזלין בתר בתרא; ואם הוא מעופש הרבה, שאי אפשר לו להתעפש כל כך משנכנס
הפסח, אז ודאי הוא חמץ.

משנה ברורה סימן תמו ס"ק יב

(יב) ואינו יודע וכו' - דין זה הוא לפי מנהג זמנם שהיו אופין מצות עבה קצת ולא היו
חלוקין בתארים מככרות של חמץ:

ערוך השולחן אורח חיים סימן תמו סעיף יב

מצא פת בפסח בביתו ואינו יודע אם הוא מצה או חמץ כגון רקיקי חמץ שדומין למצה
מותר אפילו באכילה דאזלין בתר בתרא ... ואם הפת הוא מעופש הרבה שא"א שבתוך
ימי הפסח יתעפש כל כך הרי הוא ודאי חמץ ואם עברו מימי הפסח שנוכל לתלות
שנתעפש משנכנס הפסח עד עתה אם אצלו נוהגים לאפות בפסח פת חמה בכל יום
תולין להקל אפילו הוא מעופש הרבה שאנו תולים לומר דבכל יום אפה פת חם ונתנו
עליו לפיכך הרבה להתעפש ... ואצלינו לא שייך דין זה דאצלינו היטב ניכר בין חמץ
למצה ולא שמענו מעולם שיפול ספק בחתיכת פת אם הוא חמץ או מצה:

(an entire isaron [= 43.2 eggs \geq 1200 grams] for 3 matzot)

טור אורח חיים הלכות פסח סימן תעה

א"א הרא"ש ז"ל וכתב ונוהגין באשכנז וצרפת לעשותן מעשרון זכר ללחמי תודה

שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תעה סעיף ז

הגה: (מו) ונהגו לעשות שלש מצות של סדר מעשרון, זכר ללחמי תודה,

משנה ברורה סימן תעה ס"ק מו

(מו) ונהגו לעשות וכו' - עיין בספר בית מאיר שמפקפק על המנהג ובכמה מקומות
כהיום נשתקע המנהג:

שו"ת אגרות משה אורח חיים חלק ה סימן טז

וא"כ בלילי פסח שאף הג' מצות - שרוב העולם נוהגין זה יותר ממאה שנים, שלענין זה
אכשור דרי, ועושין מצות דקות - שאף אם הם מצות גדולות לא יספיק, אם ידקדקו
לאכול כזית מצה, אלא לשנים. ... ונמצא שלא שייך כלל הג' מצות, אלא לבעה"ב
ולאישתו. ... אלא יסדרו שיהיה לכל אחד מהזכרים לחם משנה מיוחד. ואם נתברך גם
בבנות, תהיה מצורפת לאחד מן הבנים. ואם כולן בנות, יתן ג"כ לכל שתי בנות, שהן
יותר מי"ב שנה, ג' מצות בפני עצמן. ... וכן נהג אמו"ר הגאון ר' דוד זצלה"ה, וכן אני
נוהג כל השנים, ומקווה אני שגם בני ינהגו כן. ...

(wet batter)

שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תנז סעיף א

א' מפני שצריך לדקדק בשיעור העיסה שלא להרבות בה משום חשש חימוץ, ומוטב
שימעט בה, לכן טוב לקרב העיסות יחד בשעת הפרשת חלה (ג) שישיקו זו בזו, דשמה
יש בהם שלא היה בה כשיעור.

משנה ברורה סימן תנז ס"ק ג

(ג) שישקו זו בזו - ר"ל שידבקו העיסות זו בזו עד שאם יתפרדו יתלשו אחד מחברתה מעט ודיבוק כזה מחשבן לעיסה אחת וכשניטל חלה מאחת סגי וכתבו האחרונים דאם העיסות נילושות קשה א"א לדבקן ביחד אח"כ היטב ואין כאן צירוף וע"כ יצרפם ע"י כלי או ע"י כיוסי מפה:

(not "too" thick)

שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תס סעיף ה
אין עושין בפסח (יז) ד פת טו < עבה [ט] טפח.

מגן אברהם סימן תס ס"ק ד

ד עבה טפח. נ"ל דבדיעבד מותר דהא כל הפוסקים השמיטוהו

פרי מגדים (1727-1792) אורח חיים אשל אברהם סימן תס ס"ק ד

ד עבה. עיין מ"א. והפרי חדש [אות ה] מחמיר בטפח דיעבד, ועיין חק יעקב כאן [ס"ק יג] בשם בית הליל יורה דעה [סימן] צ"ז כעובי אצבע, דהיינו רוחב אגודל. והיינו במצות שעושין לטוונם:

משנה ברורה סימן תס ס"ק יז

(יז) פת עבה טפח - דכשהיא עבה כ"כ יש לחוש שמא לא ישלוט חום האש בתוכה ותתחמץ בתוכה בשעת אפייתה אבל בפחות מטפח מותר

שערי תשובה סימן תס ס"ק [ט]

[ט] טפח. עבה"ט וכתב בש"י ח"ב סי' יג בפת עבה בפסח יותר מטפח ראיתי מרבתי הגאונים שהיו גוערים מאוד מאוד בהעושים כן לכתחלה אבל אין לאסור בדיעבד כי אין נראה שום ריעות' וכמ"ש המג"א ודלא כהלכה ברורה וכן מבואר בב"ח כהמג"א ע"ש:

שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תס סעיף ד

הגה: ויש לעשות המצות (טז) רקיקין, ולא פת עבה כשאר לחם, כי אין הרקיקין ממהרין להחמיץ.

משנה ברורה סימן תס ס"ק טז

(טז) רקיקין - היינו אף דמבואר בס"ה דפחות מטפח מותר לעשות [כב] מ"מ נכון יותר לכתחלה לעשות רקיקין דקין:

שולחן ערוך הרב אורח חיים סימן תס סעיף י

אין עושין מצה עבה טפח שכשהיא עבה כל כך יש לחוש שמא לא ישלוט חום האש בתוכה ותתחמץ בתוכה בשעת אפייתה אבל פחות מטפח אפילו משהו מותר לעשות לכתחלה מעיקר הדין לפי שחום התנור שולט בתוך עוביו כשאינו בו טפח ומכל מקום טוב לעשות המצות רקיקין דקין שאין ממהרין להחמיץ כל כך כמו העבות כשעדיין הן חוץ לתנור ואם עבר ועשה מצות עבות טפח או יותר מותרות באכילה ומכל מקום יש לעיין בתוך עוביה אם נאפית יפה ולא נתחמצה שם ואף על פי כן טוב שלא ליקח אותה למצות מצוה:

(erev Pesach Matzah)

ערוך השולחן אורח חיים סימן תנח

כתב הטור אין מתחילין להתעסק בפת בי"ד עד אחר ו' שעות ואיתא בתשובה מעשה באחד שאפה קודם וכו' ואסרו רבותינו המצה דאיתקש לפסח [על מצות ומרורים] וכיון דפסח אינו נשחט עד אחר ו' שעות אף מצה כן

סעיף ב

ומאד מאד תמוה דעת האוסרים דההיקש לפסח אינו אלא לאכילה ולא לעשייה

סעיף ג

ויותר נלע"ד משום דזה ידוע שבזמן הקדמון לא היו אופין כל המצות קודם הפסח אלא היו אופין בכל יום מימי הפסח פת ליום זה עד שהטור כתב לדבר חידוש וז"ל ואני ראיתי בברצלונא מהמדקדקים שהיו אופין כל מה שצריכין למועד מקודם המועד שאם יתערב עמו משהו מחמץ יתבטל קודם איסורו עכ"ל וזהו כמנהג שלנו וכתב זה לדבר חידוש ולכן כשהיו אופין בכל יום ולאכול פת חמה א"כ למה יגרע מצת מצוה שלא יאפו אותה סמוך לאכילה והיינו אחר חצות ... ולכן אפו סמוך ללילה וגם משום חביבה מצוה בשעתה וגם כדי שיהנו מהמצה בערב דפת חמה טוב הרבה יותר מפת צוננת דהם אפו מצות עבים לא כשלנו והצונן קשה לאכילה והוה הידור מצוה ... אבל אצלינו שאופין קודם הפסח אין טעם למנהג זה ולכן באמת האידנא רק קצת מהמדקדקים נוהגים בזה וכל ישראל אין יודעין מזה כלל [כנלע"ד]:

שלחן גבוה א"ח הל' פסח תנט (1692-1768; Salonika)

... וכך מנהג שאלוניקי לאפות הכל קודם הפסח כמה ימים ואין לשין בתוך הפסח כלל אלא בשעת הדחק שלא הספיק לו מה שאפה כבר... וכך נוהגים אם חל סעודת ברית מילה תוך הפסח שיש שם מסובין הרבה....

רב יוסף קאפח, פירוש על הרמב"ם הל' שביתת יו"ט א:א

כתב סבי זצ"ל באחת מדרשותיו, למה הביא הכתוב התר זה רק בפסח, אע"פ שאפשר לומר מפני שהוא הראשון, ואינך מיניה גמרי, בכל זאת ניתן לומר גלוי וידוע לפני מי שאמר והיה העולם שעתידין דורות האחרונים להחמיר חומרות רבות בפסח עד כדי לאסור את האפיה לגמרי, ויאפו לפני הפסח כדי שאם יש חמץ משהו יתבטל לפני זמן אסורו, ולאכול בפסח לחם ניקודים, לפיכך ציוותה תורה בפסח אך אשר יאכל לכל נפש הוא לבדו יעשה לכם, ומקרא זה אינו רק התר בלבד אלא יש בו גם צווי לאכול לחם חום כיום הלקחו.

(eruv)

מחזור ויטרי סימן רפג (11th century France, similar to an 8th century source)

אם רוצה לעשות עירוב בערב הפסח לכל השנה כולה. יטול החכם קמח מכל בית ובית וילוש ויאפה עוגה אחת או שתיים. ויעשה אותם קשות שלא ירקבו ושיהו שמורות.

לקט יושר (15th century Austria) חלק א (אורח חיים) עמוד סז ענין ב

וזכרני שהעירוב מן הקהל היה מצה שנעשתה ע"פ והיתה גדולה כמו שעור חלה. והיה לה חור באמצעיתה, והיתה תולה במסמר בבית החורף שלו [Rav Yehudah Isserlin- the "Trumat HaDeshen" שהוא מקום למודו, ולא בב"ה. ואמר לי מהר"ר יודא אוברניק יצ"ו הטעם שלו: משום דאין דירה בבהכ"נ.

בית יוסף אורח חיים סימן שצה

כתב הר"ן (מג: ד"ה אמר רבא) שהיו מערבין בכל ערב שבתג ועירוב לכל השנה אינו עושה שמא יתעפש ולא אדעתיה ועכשיו נוהגים לערב משנה לשנה ולא חיישין שמא יתעפש לפי שעושין אותה מצה מצויירת ותלויה באויר דאינה עשויה להתעפש והכי עדיף טפי מלערב בכל ערב שבת דאיכא למיחש שמא ישכחו איזה ע"ש מלערב ויבואו לטלטל באיסור:

שולחן ערוך אורח חיים הלכות שבת סימן שסח סעיף ה רמ"א
ולכן נהגו לעשות העירוב חלת מצה שאינה ממהרת להתעפש (כל בו וב"י סי' שנ"ד),
ועוד דיכולים לשמרה בימי הפסח ויכולים לשמור העירוב כל השנה (דעת עצמו) וזה
(כא) טוב יותר מלערב כל שבת ושבת, ...

משנה ברורה סימן שסח ס"ק כא
(כא) טוב יותר וכו' - והאחרונים כתבו דיותר טוב לערב כל ע"ש כי רוב פעמים מצה של
עירוב מתקלקלת ומתעפשת מאורך הזמן וגם מצוי ליפול בו תולעים [שקורין מילבין]
מאורך הזמן ואינה ראויה לאכילה והרי היא כמו שכלתה לגמרי

שולחן ערוך הרב (Rav Sheur Zalman of Liady, 1745-1812) או"ח שסח:ד
אם נתעפש פת העירוב ונפסל מלאכול הרי הוא כמו שכלה לגמרי וצריך לערב מחדש
ולכן נהגו במדינות אלו לעשות העירוב בערב פסח מחלת מצה שאינה ממהרת
להתעפש ועוד שיכולין לשמרה בימי הפסח ויכולין לשמור העירוב כל השנה וזה טוב
יותר מלערב כל ערב שבת כי שמא ישכחו מלערב פעם אחת זהו טעם המנהג אבל
באמת יותר טוב לערב כל ערב שבת כי רוב פעמים מצה של עירוב מתקלקלת
ומתעפשת מאורך הזמן ואינה ראויה לאכילה והרי היא כמו שכלתה לגמרי

מעם לועז שמות טז:כט (בתרגום מלדינו)
ולפי שאין בני אדם זוכרים לעשות עירוב בכל יום ו' ובודאי יבואו לידי שכחה ויכשלו
באיסור ח"ו, לכן נוהגים לקחת מצה שנילושה ביין ועושים בה עירוב בערב שבת שלפני
פסח בשביל כל השנה. ובזה הם בטוחים. ואם נתעפש, עד שאין ראוי לאכילה או
שאכלוהו העכברים, יש לעשות העירוב בשניה.

Me'am Lo'ez to Shmot 16:29; Rabbi Yaakov Culi; early 18th century, Istanbul -
translated from Ladino to English by Rabb Aryeh Kaplan

"Since it is very easy for people to forget to make the eruv each Friday, it is
customary for many people to make the eruv on the Friday before Passover for
the entire year, using a matzah for this purpose. Since the matzah does not
spoil, the eruv is valid for all year long. However, if the matzah becomes moldy
and inedible, or if it is eaten by mice, then a new eruv must be made."

רב יוסף קאפח, פירוש על הרמב"ם הל' ערובין א:טז
ובתימן נהגו שרב העיר עושה משלו ומזכה לכל בני העיר, ובחול המועד של פסח היו
עושין אותו, היו אופין אותו כמה חלות קטנות של מצה. ומניחין אותו בחלון גבוה בבית
הכנסת שלרב, ומחליפין אותו כל שנה, וכך היה עושה סבי זצ"ל.

two types of matzah
שערי תשובה סימן תס (Rav Chaim Mordechai Margolios, Poland, d. 1818)
[י] פאנדרי"ש. ... וכן במדינתנו אין חוששין לזה שכל אשה יודעת שהקמח שמשמשין
בו בפסח היא ממצה אפויה וכתוש' או טחינה רק שיש אנשי מעשה שמחמירין על
עצמם ואין אוכלים שום מצה שרויה או מבושלת במים שחוששין שמא נשאר בה מעט
קמח שלא נילוש ויתחמץ עכשיו ע"י השרי' או הבישול ... ועכ"פ נראה דאף המחמיר
מהאי טעמא א"צ להחמיר שלא לטבל מצה אפוי' במים או במשקה אם נותן מיד לתוך
פיו דפשיטא דאין בזה שיעור להחמיץ כלל ... והרב' מקילין בכל ענין וס"ל שאין לחוש
לזה ... וגם נראה שהתחלת חומר זה יצא ממה שהיו נוהגין מקדם לעשות על פסח
מצות עבות הרבה אף שלא היה כשיעור טפח מכל מקום היו עבות הרב' ומהם היו
עושים הקמח לפסח ע"י גרירה ברי"ב אייז"ן: והוא מלתא דשכיחא טובא שימצאו מהם
מה שלא נאפה יפה באמצע כפי הצורך וגם ע"י שהעוזרים בעריכה אין הידים עסקניות

כ"כ בעיסה שבקל גומרים מלאכת' שוה' לפעמים כמה מצות על השלחן בלא עסק טרם נתינה לתנור כידוע ולכן החלו אנשים יראי ה' לפרוש מלאכול מה שנעשו מקמח מצה אפוי', ובאמת שראוי לכל מורה בעירו להשגיח ע"ז על מעשה אפוי' כשאופים המצות העבות להזהירם מאד על ככה שאפשר שיבואו לידי חשש חימוץ גמור, אבל האידנא איתכשר דרא ורובא דאינשי אין אופין מצות עבות כלל רק ריקקים דקים והקמח נעשה על ידי שמייבשים אותם בתנור ואחר כך טחנו ברחיים או דכו במדוכה ואזדו להו החששות הללו ... והוא ברור לפענ"ד שבמצה אפוי' וכתושה הנעשה ממצות שעושין ריקקים ... וממה דכתיבנא מבואר דבין המחמירין ובין המקילין אלו ואלו עושים כוונים לשמים אילו דעתם לפרוש משימצא דשימצא ובר חימצא בכדי להזהר מחמץ כל שהוא בכל חומר האפשר, ואלו משום מניעת שמחת יום טוב שלא ערב להם לחם מצה חריבה ובפרט למי שקשה לו הלעיסה ויש שמחמירין ביותר שאין אוכלים מצה כלל אחר ליל הראשון רק אוכלים למעדנים מיני תבשילין והרבה נמנעים לעשות כן משום שמחת יום טוב כי פתא סעדא דלבא ועל אילו ועל אילו שלבם לשמים קורא אני ועמך כולם צדיקים:

שו"ת חתם סופר חלק א (אורח חיים) סימן קכא

ונ"ל טוב לעשות גדר מחדש שלא יבואו לטעות לעשות מהם [טירקשע וויץ] מצה של מצוה ולצאת בו ידי חובתן, שלא לעשותן ריקקין כלל כ"א עבים כמו שקורין רייב מצות, ונרויח עוד כי רייב מצות העשוין מקמח חטים רבה המכשלה כי מעוביים לא נאפו יפה וברוב קהלות אשכנז גזרו עליהם בחרמות שלא לעשותן, וטוב להתיר רייב מצות מקמח קטניות שאינו בא לידי חמוץ ומצות עבים האלו לא יתחלפו לעולם במצות של מצוה שאינם נעשים אלא ריקקים דקים, ובלא"ה צריך מצות של קמח חטים שצריך לאכול בכל יום פת שמברכים עליו המוציא ובהמ"ז משום שמחת יום טוב:

אדני פז (למגן אברהם או"ח תנט:ו) (northern Europe d. 1753)

ומשמעתיה הלז מוכח דצריך יותר לחמימות התנור למצות עבות ממצות דקות ולפ"ז יותר שפיר לאפות בראשונה המצות עבות שקורין רייב מצות משום דלזה צריך חמימות גדולה משום חשש חימוץ וזה היה המנהג פה מקדם ועכשיו חדשים מקרוב באו ואופין הנחתומין המצות הדקות בראשונה ואח"כ העבות ולא שפיר עבדו דהא כבר נצטנן התנור הרבה ויש בו קצת חשש חימוץ.

Frank Leslie's Illustrated Newspaper, New York, April 10, 1858

[described two types of matza] "some of them are about an eighth of an inch thick and are rather slack-baked, being of a very light color...Another variety is about twice or three times as thick, and is baked much browner."

(baking conditions)

משנה מסכת פסחים פרק ג משנה ד [דף מח עמוד ב]

[*] רבן גמליאל אומר שלש נשים לשות כאחת ואופות בתנור אחד זו אחר זו וחכמים אומרים שלש נשים עוסקות בבצק אחת לשה ואחת עורכת ואחת אופה רבי עקיבא אומר לא כל הנשים ולא כל העצים ולא כל התנורים שוין זה הכלל תפח תלטוש בצונן:

(Rav Yosef Eliyahu Henkin, 1957, NY)

אגב הנני להעיר לענין אפיית מצה, דבזמן הגמ' היתה המצה עבה עד טפח. וגם כהיום אצל הספרדים (פריינקען) בארצות שונות אופים מצה כעובי אגודל. ואם תהיה האש חמה ביותר תשרף מבחוץ ומבפנים תהיה בלתי אפוי'. ושני הסימנים של קרימת פנים ופורסה ואין חוטין נמשכין ממנה מתאחדים רק באש שאינה חמה כל כך שכן היא דרך

אפי'. ורק לדידן שאופין מצות דקות, אז כח האפי' עובר בכל עובי המצה ברגעים אחדים. וגם בזה ראוי שלא יהיה חם ביותר. וכן מורה הנסיון.

(Yemenite soft matzah)

(Rav Yaakov Sapir – visited Yemen in 1854)

(רב יחיא קארה לרב ספיר) אכול אתנו מצה חמה הנאפת בכל יום כמנהג אבותינו. אל תדאג על הכשרות. אם אינם יבשות וישנות שלשים יום קודם הפסח. כבר קדמוך חכמים מירושלים וראו כי נשינו זריזות הנה ומהירות מאד בכשרות המצות. יום יום נאכל מצה חמה ונקיה ואין עונג יום טוב אלא בפת חמה...ונתן לי שלשה מצות רכות ונקיות...

(Yom Tov Tzemach, visited Yemen in 1910)

הולך אני למטבח לראות בהכנת המצה...על הארץ יושבת אשה ומנענעת קערת-חרס מלאה מים.....מדביקה את העיסה על הדופן הבוהר, ואחרי רגע היא מוציאה משם פת יפה, פריכה ומעוררת תיאבון. ומה רב ההבדל בין המצות האלה לבין המצות הגסות, הכבדות, הבלתי מתעכלות והתפלות שעושים בתורקיה! את המצות הללו אופים בתימן פעמים ביום, בהקפדה כ"כ גדולה שאין שום חשש של חמץ. אמנם הכנת מצות כאלה מייגעת מאד את האשה. אולם, מה הם חיי האשה כאן, אם לא עצבות ועבודה.

[for Ashkenazim today]

הרה"ג דוב ליאור, ג ניסן תשס"ח [<https://www.yeshiva.org.il/ask/35098>] שאלה: אני נוהג לאכול בכל שנה מצות רכות, שמורות בליל הסדר כך אני יכול לאכול בקלות את כל הכזיתות בהידור רב ובנחת (אני ממוצא בבלי). השנה אני אמור להתארח בבית חמי שהוא ממוצא אשכנזי ובכוונתי לרכוש מצות רכות בהכשר מהודר תחת פיקוחו של הרב מחפוד וכן הרב רצבי. מדובר במצות דקות מאוד, בעובי של כ 5 מ"מ. האם המסובים האשכנזים רשאים לאכול מהמצות הרכות? תשובה: יהודי אשכנז כבר כמה דורות שנהגו לאכול רק מצות דקות ויבשות. אתה לעצמך יכול לקחת מה שאתה רגיל, אך המסובים האחרים לא ראוי שישנו ממנהג אבותיהם.

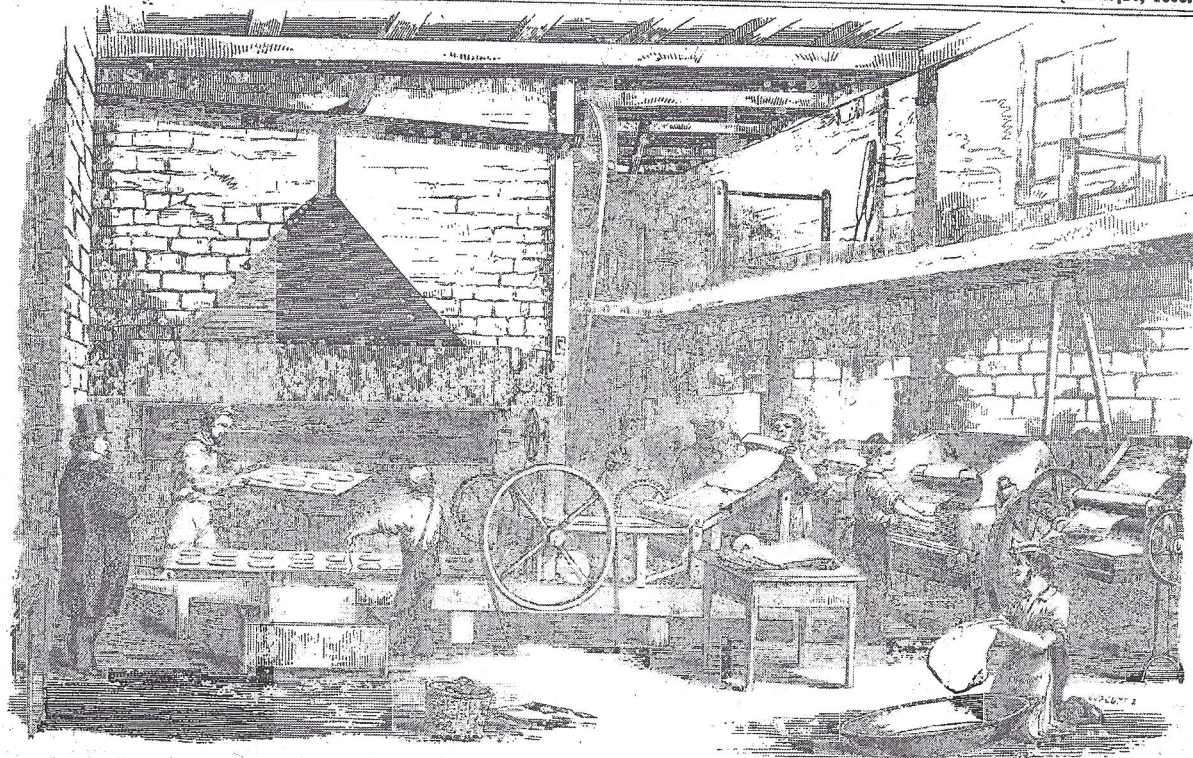
הרב שמואל אליהו [<http://olam-katan.co.il/%D7%9E%D7%94-%D7%9C%D7%A2%D7%A9%D7%95%D7%AA/item/1623-%D7%94%D7%A8%D7%91-%D7%90%D7%9C%D7%99%D7%94%D7%95-%D7%9E%D7%A9%D7%99%D7%91>]

האם לספרדים ולאשכנזים מותר לאכול מצות רכות של תימנים?

דעת הרב עליו השלום הייתה שגם לספרדים וגם לאשכנזים מותר לאכול מצות רכות ובלבד שיהיו אפיות נכון, וטעימות. זה שאשכנזים היום נוהגים לאכול מצות קשות אינו תקנה או מנהג. יש אשכנזים שלא נוהגים לאכול רכות ותבוא עליהם ברכה. אם אתה מתארח ומגישים לך מצות רכות- בטח תאכל ואל תפגע בבעל הבית. אין בזה שום איסור.

רב אשר וויס, הגדת מעדני אשר סימן טו (עמוד שכב)

...אך מ"מ חוכך אני בזה דאפשר דאין אנו בקיאים כ"כ לעשות מצות עבות ורכות ללא חשש חימוץ כלשהו ואפשר דמשום חומרא זו נהגו לעשות רקיקין דקין וקשין, וא"כ יש להמנע מזה ומ"מ מתירא אני מן החידושים וכל כה"ג הוי בכלל אל תטוש תורת אמך, ובפסח ראוי לנקוט בכל זהירות וחומרא.



GENERAL VIEW OF PREPARING AND BAKING MATZES, THE UNLEAVENED BREAD FOR THE PASSOVER.

THE JEWISH PASSOVER OF 1858.
By Doesticks.

Any one taking a morning walk through Chatham street will meet rough men whose low stature, shining black eyes, crisp kinky hair, hooked noses, stooping shoulders, and eager movements proclaim them of the Hebrew race, to convince him that Jews are prevalent in our city in large numbers. Exactly how many thousands of the Hebrew people have their present sojourn in New York we have no means of ascertaining, but the number is very considerable, and is on the rapid increase.

The Israelitish race preserve to this day their peculiar characteristics as strongly marked, and their national prejudices in as full force as in the days of Darius, King of Persia. They exist among us, a distinct race, preserving an identity of their own, never parting with an atom of their national individuality, but whilst constantly intermingling in trade and business with the Gentiles, keeping themselves as separate from the uncircumcised dogs, in all social and religious intercourse, as if they were in a distant country. They could not keep themselves more apart if they were walled out from the Christian world by an impassable chain of mountains or deep waters. Instead of the intangible and seemingly unsubstantial barrier of mere religious prejudice, the Jews never intermarry with the Christian world; a Hebrew gallant may not set his affections on a woman of the Gentiles, nor can a Jewish maiden be achieved by a Christian lover, unless he will renounce his faith, undergo a strict purification, and submit himself to all the rites attendant upon becoming a member of the Jewish church. It is by this refusal to amalgamate with the people by whom they are surrounded that they preserve themselves a distinct body, while all other races and religions blend and coalesce with the natives of the country, and in a generation or two become thoroughly and completely Americanized. There are some exceptions to these remarks, but the general assertion is correct. A short chapter on some of the usages and observances of this strange people is of peculiar interest at the present time, because it is the most holy and most universally observed religious festival, the Passover, or the Seven Days' Feast of Unleavened Bread.

This feast of the Passover, as all our readers conversant with Jewish history are aware, is a yearly festival instituted to commemorate the Providential preservation of the Hebrews, when all the firstborn of Egypt were smitten by the wrath of God; on that terrible occasion the angel of the Lord passed over the houses of the Israelites; the doors were marked by being sprinkled with the blood of the Paschal Lamb. This memorable event is religiously remembered every year, and the anniversary is celebrated with the most solemn ceremonies.

This feast occurs in the month known to the Jews, as Abib, or Nisan, which corresponds to part of our March and the early part of April. It is the first month of the Jewish year. The eating of the unleavened bread for the seven days of the Passover is obligatory on all of the Jewish faith, and it is observed with the

most punctilious exactitude by all, old and young, no matter how poor or rich. During the seven days this unleavened bread is the only sort permitted to be used, no meat is allowed, and no drop of wine or spirituous or fermented liquors. Fish and some kinds of vegetables are eaten sparingly.

So necessary is it considered that every family of Israelites should have a full supply of the holy bread, that large sums are donated by the wealthy of that church and by the various Jewish societies for the purpose of purchasing quantities of it to be distributed to the poor, "without money and without price." This year one wealthy Hebrew gentleman gave a thousand dollars to be expended for this purpose.

Persons are appointed whose duty is somewhat like the collectors of the Christian churches, only, instead of distributing books and tracts, they visit the indigent of their brethren who provided with a full supply of the unleavened bread, and should as be needed it is at once furnished from some of the charitable depots. Thus none need be without the means of properly celebrating this the most sacred of all their festivals.

The preparation of this bread is a matter of the greatest importance; every step of the process is watched by a committee, consisting of one or more of the Jewish church, lest some extraneous substance should by design or accident become incorporated with the lawful ingredients. The bread is composed of fine flour and water, nothing else; no yeast, no particle of salt or any flavoring matter, and the greatest possible care is exercised lest dust or some other foreign thing should fall into the mass of

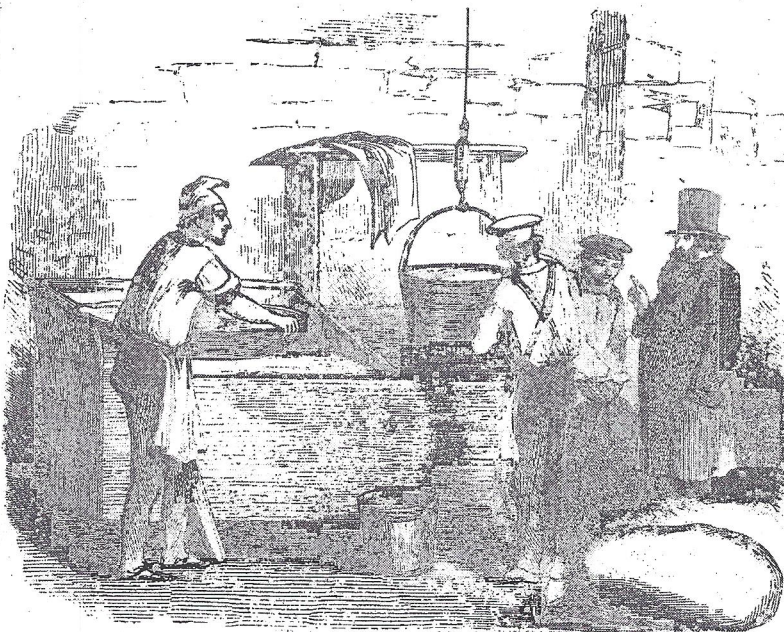
dough, and so defile the whole. Should such an accident happen, the whole batch is immediately laid aside and used for other purposes, while the committee weigh out the flour for another experiment. The bread is not prepared in private houses, except in exceptional cases, but is baked in large quantities by regular bakers, some of whom prepare thousands of pounds every year. It is not necessary that the baker should be a Jew—the bread may be touched and manipulated by Gentile hands without being defiled, but the whole process must be closely watched by Hebrew eyes, that there may be no juggling and no introduction of improper materials.

The flour is furnished the baker by the committee, who, of course, take pains to satisfy themselves as to its purity; it is by them weighed and put into the machine, for the whole kneading process is performed by steam. When it is thoroughly mixed and worked up to a proper consistence, it is transferred to the cutting machine, where it is cut.

The unleavened bread is not made in loaves, but in large flat cakes as large as an ordinary template, which resemble in appearance and taste the "hard bread" or "sea biscuit." These cakes are not all alike; some of them are about an eighth of an inch thick and are rather dark-baked, being of a very light color. This bread is for everyday use, and is of the commonest kind that is made. Another variety is about twice or three times as thick, and is baked much browner, though these are the only differences, the material being precisely the same. These latter cakes are marked with little slashes about an inch or two long, some being distinguished with one, some with two and others with three of these marks. These are to be eaten on the first second and third days of the Passover respectively.

Although the unleavened bread is made in the same machines in which other bread is made, every part of the machine that touches the bread is taken out and others substituted that have never been used for anything else. Thus separate rollers, feeding-web, cutters, and some other parts of the mechanism are owned by the Jews, who put them into the machine daily once a year when the feast of the Passover approaches. All this preparation is under the supervision of a Rabbi of some one of the synagogues. The bread is exposed for sale, and any person, whether Jew or Gentile, may get all he is disposed to pay eight cents a pound for. Hundreds of pounds are disposed of in this way, and some of the Gentile bakers make a good profit off of the Israelitish trade, thus for once reversing the usual order of things.

Just before the days of the Passover are at hand every utensil in which food is prepared or from which it is eaten in the house of every Jew in the country, is laid aside, and others are put in their place. This law is despotic, and is conscientiously obeyed. If a Hebrew should be so poverty-stricken as to have but a single partridge from which to eat his scanty meals, he will find means to change it for a new one. This rule applies to all the utensils of the kitchen and the dining-room that ever



WEIGHING AND KNEADING OF THE FLOUR IN PRESENCE OF THE RABBI.

Rabbi Hershel Schachter
24 Bennell Avenue
New York, New York 10033
(212) 795-0630

הרה"צ רבי שכתר
ראש ישיבה וראש כולל
ישיבת רבינו יצחק אלחנן

בארנו קטן שנת גש"א
דשא"צ אלה"ה סי' קס"ח ס"ג כרג המחת
שכ"ט ודש"ס שלום אונת קרוב
מצוות, אלא"ה הקצת מותר את הסלילה
אולי האשכנזים המיד נהגו לקרוא מצוות
דב"ח שנת כ"ה, וכתב האחרונים - שלא
הסדר בש"טא שדרכם המוציא, שהיה
הקצות מותר את הסלילה. והרבה סבורים
אולי מצוות שנת כ"ה ס"ג אלא כ"ה -
אולי בש"טא ה"ו נראה שאלו לאשכנזי מאת
אלו מצוות אלו של הסבורים קצת הרמ"א
אולי בס"ח סי' ג"ה ס"ג - שנת ואלו הקצות
ש"ה בש"טא ל"ו טכ"ו וקצת אלו שיהיו
דק"ה - שנת ש"ה, וכתב אולי מאת א"ת
הרא"ה שכן הלן אה"ת דמש"ב (סי' ס"ו ג"ה)
- שאפשר קיום מצוות מצד קצת המסורה
כס"ג, אולי בש"טא אין קצת קצת ש"ה שנו
מנהג' כמו המנהג קצת הסבור, מאת
זכור - שאין הקצת חלק מן המנהג, כן בש"ט
צדו שנת

(מנהג soft חס)