

**keren hasefer ve-halmoud**

**fonds de restauration du livre et de l'enseignement**

# **cachrouit**

**guide pratique  
des lois alimentaires  
par le rabbin S. Wagschal**

---

**traduit par M. Lionel Cohn**

**C. L. K. H.**

Boîte Postale 62.05

75223 Paris Cédex 05

**PARIS**

CE VOLUME EST DÉDIÉ

A LA MÉMOIRE DE

Arthur WEISWEILLER

QUI FUT UN SAGE ET UN JUSTE

IL FONDA

L'ÉCOLE MAIMONIDE

REPRÉSENTA

LE JUDAÏSME CONSTANTINOIS

AU CONSISTOIRE CENTRAL

DONT IL FUT LE VIGILANT TRÉSORIER

IL PÉRIT

POUR LA SANCTIFICATION DU NOM DIVIN

QUE SA MÉMOIRE BÉNIE

DEMEURE PARMİ LES SURVIVANTS

DE L'HOLOCAUSTE

## PRÉFACE

« Vous êtes les Enfants de l'Éternel votre Dieu — Tu es un peuple consacré à l'Éternel, ton Dieu et c'est toi qu'Il a choisi pour devenir son peuple de prédilection d'entre tous les peuples qui sont à la surface de la terre » (Deut. XIV, 1-2).

Nulle explication ne saurait mieux faire ressortir l'importance que la Thora, que le Judaïsme attache à ses lois alimentaires et leur véritable signification que ce passage qui, dans le Deutéronome, introduit le rappel de ces lois. — Certains ont voulu voir en elles des règles d'hygiène, dictées spécialement par les conditions climatiques de l'Orient. D'autres les considèrent comme des vestiges de mœurs primitives et anachroniques. D'autres encore estiment que cette législation était une école d'autodiscipline ou mieux encore une bannière dressée en vue de séparer les enfants d'Israël des autres nations. Toutes ces raisons, même si elles recèlent une part de vérité, ne constituent, en tout état de cause, que des éléments secondaires. La Thora, elle, ne fait jamais intervenir d'argument d'ordre diététique ou sociologique. Elle insiste, chaque fois qu'il est question des lois alimentaires sur la notion de sainteté (Ex. XXII, 30, Lev. XI, 44, Dt. XIV, 2). N'est-il pas frappant de voir qu'à tous les stades de la révélation, c'est par sa soumission à des lois alimentaires que l'homme doit prouver son obéissance à Dieu. Adam n'avait reçu qu'un seul commande-

ment, la défense d'un fruit. Au sortir de l'arche, Noé se voit interdire la consommation du sang et d'un membre d'animal encore vivant. Au Sinai enfin, une série beaucoup plus complète de lois alimentaires vient régler la vie du peuple d'Israël.

Les lois alimentaires apparaissent, en vérité, comme l'un des exemples caractéristiques de la doctrine juive, qui veut enseigner à l'homme à se sanctifier en spiritualisant le monde matériel. Se sanctifier, c'est dominer ses passions, maîtriser ses sens, modérer ses désirs, mettre le corps au service de l'esprit, c'est-à-dire faire concourir les instincts eux-mêmes à l'actualisation de la volonté divine. Considérant la condition de l'homme qui est miroir intime de l'esprit et du corps, le judaïsme veut réaliser entre eux un équilibre harmonieux.

Grâce à ces lois, le repas devient *Mitsva*, la table familiale s'érige en autel, la maison se transforme en « sanctuaire en réduction » et la banalité journalière transfigurée, porte le sceau du divin.

On se réjouira donc de la parution en français de l'ouvrage de Rabbi S. Wagschal qui comble une lacune importante et répond à un réel besoin. Présentant d'une manière claire et complète le détail des lois alimentaires, cet ouvrage constitue un guide extrêmement précieux pour le fidèle, dans un des domaines essentiels de sa vie religieuse.

Grand Rabbin E. GUGENHEIM.

## INTRODUCTION

Le Judaïsme de la Thora est bien vivant. Après cent cinquante ans d'attaques provenant de l'intérieur, après une persécution qui a entraîné l'extermination d'un tiers du peuple juif, le camp de la Thora se retrouve aujourd'hui rajeuni et plein de vigueur. Les ennemis intérieurs et extérieurs du peuple d'Israël ont échoué dans leur tentative de détruire la Thora sous ses divers aspects.

De vieilles et de nouvelles communautés dans de nombreux pays possèdent maintenant des bastions de Thora florissants : écoles juives à plein temps, *Yechivot*, *Collelim*, séminaires de jeunes filles. Ces institutions attirent un nombre croissant de jeunes et s'adressent à une nouvelle génération assoiffée de connaissances, et cherchant à s'instruire sur le judaïsme authentique.

Pour assurer la diffusion de la connaissance de la Thora et la propagation des prescriptions religieuses dans des cercles de plus en plus larges, il est nécessaire que se développe une littérature appropriée en langue anglaise, française etc... C'est parce que je souhaitais ajouter une pierre à cet édifice que j'ai entrepris de préparer ce livre sur les lois de la *Cachroul*. J'espère de tout cœur que ce livre rendra service et sera un auxiliaire pour tous ceux qui cherchent à mieux connaître ce domaine.

### *UTILISATION DE CET OUVRAGE COMME LIVRE D'ÉTUDE*

L'expérience prouve qu'un livre d'étude sur les règles de la *Cachroul* manque, et cette absence est particulièrement ressentie dans l'enseignement des *Dinim* dans les lycées et dans les Séminaires. Cette présentation des *hala'hot maa'halot assourot* devrait combler cette lacune et aider à la fois les maîtres et les élèves. On n'impose ici aucune règle rigide dans le domaine de l'étude, et n'importe quel chapitre peut être choisi pour servir de base à une leçon ou à un cours. J'ai tenté de présenter brièvement et clairement les divers aspects des Lois Alimentaires, en utilisant la méthode qui m'a semblé être réussie dans ma publication précédente : « Comment prendre soin des enfants le Chabbat ».

Puisque cet ouvrage a pour but d'être un guide pratique de la *Cachroul*, des explications approfondies sur les origines et sur les motivations des prescriptions ne pouvaient trouver ici leur place. Cependant, afin de faciliter la recherche des références, les sources de chaque règle sont données en notes à chaque page.

Le cadre nécessairement limité de cet ouvrage interdit d'énumérer ici toutes les règles de la *Cachroul*. Aussi, il convient de s'adresser à des autorités rabbiniques compétentes, pour résoudre les problèmes qui pourraient se poser dans les cas qui n'ont pas été explicitement prévus ici.

Rabbin S. WAGSCHAL.

## Chapitre premier

### LA CACHROUT ET LE FOYER

Quelle doit être l'attitude du Juif envers l'observance des ordonnances de la Thora en général et des lois alimentaires en particulier? Si l'on se réfère aux sources bibliques, il apparaît que les *mitsvot* doivent être considérées comme un privilège et comme une dignité accordés au peuple juif par Dieu.

Le peuple d'Israël a été chargé de réaliser, grâce à la Loi reçue au Mont Sinaï, l'idéal humain le plus élevé : vivre de façon telle qu'il mérite le titre de « peuple de prêtres et de nation sainte ». Comment un peuple peut-il n'être formé que de prêtres? Comment une nation entière peut-elle être sainte? Cela serait effectivement impossible, sans la Thora. La Thora, en effet, crée entre le corps et l'âme des relations harmonieuses qui permettent au Juif de réaliser le noble idéal auquel il a été appelé.

L'Éternel a créé l'Univers et l'homme (qui en est l'habitant principal). Il a déterminé ce qui est bon pour le corps et l'âme du Juif et a interdit ce qui risque de troubler son équilibre spirituel. Par l'intermédiaire des prescriptions religieuses, Dieu nous a enseigné que, pour le peuple d'Israël, un certain genre d'alimentation est pernicieux et nuit à la réalisation de sa tâche privilégiée.

Un foyer juif, dans lequel les lois alimentaires ne seraient pas observées, est une contradiction dans les termes, la mère juive doit être fière du rôle qui lui est réservé : organiser le foyer sur les bases de la Cachrout traditionnelle. L'atmosphère du foyer juif demande, en plus, que le Chabbat et les Fêtes soient observés de façon traditionnelle, comme des moments essentiels de la semaine et de l'année, qui procurent le repos, le bonheur, une renaissance spirituelle.

La Thora oriente toutes les activités de notre existence, et nous guide en toutes circonstances. Elle exige de l'individu des efforts, et elle crée

les conditions permettant à l'esprit de vaincre la matière. Cela apparaît, en particulier, dans le domaine de la vie conjugale telle que le judaïsme la conçoit : les lois de pureté familiale créent l'harmonie et le bonheur qui résultent de la réserve et de la retenue que le Juif s'impose à lui-même.

## Chapitre deux

### פֶּת נֹכְרִי

## ALIMENTS CUIITS AU FOUR ET PRÉPARÉS EN FABRIQUE

### PAIN

<sup>1</sup>Le pain cuit à la maison par un non-Juif est interdit à la consommation, <sup>2</sup>mais on pourra consommer du pain cuit par un *boulangier* non-Juif, si les conditions suivantes sont remplies :

a) le pain ne contient ni graisse animale, ni huile de poisson, ni beurre, ni lait, ni poudre de lait ;

b) les moules dans lesquels le pain a été cuit n'ont pas été enduits de graisse.

\* <sup>3</sup>Là où l'on peut obtenir du pain cuit par un Juif, il ne sera pas permis de consommer d'autre pain, à moins que ce ne soit pour des raisons de santé, ou parce que le pain du non-Juif est de qualité supérieure.

*Remarque :* Dans de nombreux pays, parmi lesquels l'Angleterre, le pain blanc et noir contient, en général, de la graisse.

### GATEAUX ET BISCUITS

<sup>4</sup>Ces produits contiennent presque toujours des ingrédients non-cacher, et il est défendu de les consommer. Dans certains cas exceptionnels, si l'on sait que tous les ingrédients sont cacher et que les moules n'ont pas été enduits de graisse, on appliquera la même règle que pour le pain cuit par un non-Juif.

(1) ס"י קי"ב סעי' ב'.

(2) שם ברמ"א ועיי"ש בדרכי תשובה אות כ"ט.

(3) עיי"ש בש"ך ס"ק ט'.

(4) עיי"ש ברמ"א סעי' ו', ועיי"ש בש"ך ס"ק י"ח ובט"ו ס"ק ו'.

ובחידושי בית מאיר בנוגע לדבר שבלילתו רכז כמו

האם זה בכלל פת לקולא או דשייך בזה אסור בשול גכרי.

והחכ"א כלל ס"ה סעי' ז' מן האוסרים.

*Remarque :* Si, dans un foyer juif, un non-Juif aide à la cuisson, on veillera à ce que ce soit un Juif qui allume le feu, ou qui introduise la pâte dans le four après que le feu ait été allumé (cf. chap. 11).

### ALIMENTS PRÉPARÉS EN FABRIQUE

### Le problème :

Le problème de la Cachrout des aliments préparés en fabrique n'est pas nouveau. La Michna<sup>5</sup> déjà traitait du problème de divers aliments préparés par des non-Juifs. La difficulté essentielle de déterminer si un produit précis est caché ou non provient du fait qu'il n'est pas aisé de savoir quels sont les ingrédients qui composent tel aliment et quels sont les procédés utilisés pour le fabriquer. Ce produit contient-il de la graisse d'un animal taréph ou de l'huile de poisson? <sup>6</sup>Le problème de « bichour no'hri » (aliment cuit par des non-Juifs) se pose-t-il ou non? (voir le chap. 11). Dans le cas des légumes ou de fruits en conserve ou congelés<sup>7</sup>, y a-t-il lieu de soupçonner la présence d'insectes? Une difficulté supplémentaire provient du fait que les fabriques d'alimentation modifient fréquemment leurs formules. La recherche permanente de procédés en vue d'améliorer les produits alimentaires entraîne souvent l'usage de nouveaux ingrédients qui ne sont pas cachés. Du fait de ces modifications dans les formules, soudaines et inconnues du public, toutes les garanties de cachrout, données au préalable par les fabricants risquent de devenir caduques. En conséquence, des aliments préparés dans des fabriques appartenant à un non-Juif ou à un Juif non orthodoxe ne pourront être reconnus comme cachés que si une autorité rabbinique en rapport permanent avec les fabricants en question, est disposée à garantir la cachrout de ces produits. Cependant, une exception peut être faite pour certains aliments généralement reconnus comme cachés : c'est le cas surtout de fruits en conserve et des aliments auxquels n'a été mélangé aucun élément étranger.

### CHOCOLATS, CONFISERIES, GLACES

Comme tous les chocolats, toutes les confiseries et toutes les glaces contiennent de la graisse, la garantie d'une autorité rabbinique est nécessaire, si l'on veut pouvoir déclarer cachés ces produits. Cela s'applique aussi au chocolat à cuire et aux divers bonbons à base de gelée. Pour toutes

- 
- (5) עבודה זרה ט' ב' משנה ו' ח'.  
(6) ע"י דרכי תשובה סי' קי"ג ס"ק ט"ז וע"ב ובסי' קי"ב סעי' ו'  
ברמ"א דאין היתר של סלטר בבשול עכ"ל.  
(7) במין שמחוק בתולעים.

les autres sortes de bonbons, il faudra se renseigner de façon précise sur leur formule. Il convient aussi de remarquer que certains chocolats et bonbons contiennent du lait, de la poudre de lait ou du beurre.

### COMMERCE D'ALIMENTS TARÉPH

<sup>8</sup>Il n'est pas permis de faire commerce d'aliments dont la Thora nous interdit la consommation.

Par « faire du commerce » il faut entendre aussi, acheter avec l'intention de revendre ou de donner en cadeau.

## Chapitre trois

### חלב נכרי

## PRODUITS LAITIERS DES NON-JUIFS

### 1. LAIT

<sup>1</sup>Par principe, lorsque des aliments sont manipulés par des personnes qui ne sont pas soumises aux lois alimentaires du judaïsme ou qui sont connues pour ne pas se conformer aux règles de la cachrouth, <sup>1</sup>il est nécessaire de vérifier la cachrouth de ces produits-là. Aussi, est-il nécessaire de faire surveiller par un Juif la traite et la mise en bouteilles du lait provenant de fermes appartenant à des non-Juifs<sup>2</sup>, même s'il ne se trouve pas d'animaux tarèph dans ces fermes.

Là où il n'est pas possible d'obtenir du lait caché, ou bien lorsque l'on est en vacances ou en voyage à l'étranger, deux possibilités sont à envisager :

- a) utiliser du lait en poudre caché ou du lait condensé caché ;
- b) s'entendre avec un fermier du voisinage, afin qu'il permette à un Juif d'assister à la traite.

---

(8) יור"ד סי' קי"ז במחבר ובש"ך ס"ק ג' ובהנהגות רע"א בסוף  
הסי' בענין נכרי שהביא לו מחנה. ועיי"ש בגליק מרש"א  
על הש"ע ריש סעי' א' ובדרכי תשובה ס"ק : ד', ו', ז', י"א  
כ', כ"ה, כ"ט, ל"א, ל"ב-ל"ד, מ"א, מ"ג, וס"ג.  
(1) ח"מ סי' ל"ה סעי' ז' וע' ביורה דעה סוסי' מ"ה בט"ז  
ובסי' קי"ט. ועי' בת' איגרת משה ח' יור"ד מה שכתב בענין  
זה בסי' מ"דמ"ט.  
(1a) סי' קט"ו סעי' א', וע' לשון החכ"א כלל ס"ז סעי' א'.  
(2) שם ברמ"א.

Certains Rabbins considèrent que lorsque le gouvernement exerce un contrôle très strict pour s'assurer que le lait est un pur lait de vache et ne contient aucun produit étranger, on peut le considérer comme supervisé.

#### Surveillance de la traite :

<sup>3</sup>Il est important que la personne qui surveille, arrive à la ferme avant le début de la traite, afin de vérifier que les récipients sont propres et de voir le commencement de l'opération<sup>4</sup>; il n'est cependant pas nécessaire de rester tout le temps à observer la traite. Le surveillant pourra se promener dans la ferme, mais reviendra de temps à autre à l'étable où la traite a lieu.

<sup>5</sup>Si, par hasard, le surveillant arrivait après le début de la traite, il devra obtenir que de nouveaux récipients propres soient utilisés dès le début de la traite du lait destiné aux clients juifs.

#### Précautions à prendre :

On veillera avec soin à ce que le lait surveillé ne soit pas mêlé à d'autres laits, pendant qu'on le met en bouteilles ou quand on le met au frais. On sera particulièrement attentif, là où ces opérations s'effectuent à la machine.



*Remarque* : Si un récipient contenant du lait cacher reste provisoirement à la ferme, le surveillant devra faire un signe sur ce récipient afin de s'assurer que le lait ne soit pas mélangé. <sup>6</sup>Comment procéder pour faire ce signe? On attachera le couvercle du récipient avec un papier ou un ruban — sur lesquels sont inscrits des caractères, de préférence hébraïques — de façon telle que l'on ne puisse pas ouvrir le récipient sans déchirer ce papier ou ce ruban.

<sup>7</sup>On peut faire confiance à un enfant intelligent, qui n'a pas atteint l'âge de la *Bar-Mitsva* pour surveiller la traite, à condition que le fermier sache pourquoi il est nécessaire d'effectuer cette surveillance.

## 2. BEURRE

<sup>8</sup>Puisqu'on ne peut fabriquer de beurre qu'à partir de lait de vache, on a l'habitude, en de nombreuses communautés, d'utiliser le beurre fait par un non-Juif. <sup>9</sup>On s'assurera cependant que le beurre ne contienne pas

שם.	(3)
שם בש"ך ס"ק ד'.	(4)
שם בש"ך ס"ק י"ג ובט"ז ס"ק ו'.	(5)
ס"י קי"ח סע"א א' וג'.	(6)
ס"י קט"ו ברמ"א ועי"ש בפ"ת ס"ק ב' ובחכ"א כלל ס"ז	(7)
סע"י ד' דלאו דווקא בר תשע, כן הוא בפ"ת הובאו דבריו בדרכי תשובה ס"י קט"ו ס"ק ס"ז.	
שם סע"י ג' וע' בחכ"א כלל ס"ז סע"י ט'.	(8)

de graisses tarèph, qui y soient mêlées. De nos jours, il est très difficile de distinguer entre la margarine — qui peut contenir certaines huiles tarèph — et le beurre, et on les confond souvent; aussi faudra-t-il certaines garanties avant d'affirmer que le beurre est cacher.

De ce fait, il est particulièrement recommandé de fabriquer du beurre, sous surveillance rabbinique. Les personnes scrupuleuses feront bien de ne consommer que du beurre placé sous surveillance.

### Précautions à prendre :

Lorsqu'on offre du beurre dans un restaurant ou dans un hôtel non-juif, il faut tout d'abord s'assurer qu'il s'agit bien de beurre pur, car souvent on sert de la margarine sous le nom de beurre.

## 3. FROMAGE

### Fromage dur :

<sup>10</sup>Comme on utilise de préférence des ingrédients non-cacher pour la fabrication du fromage dur, tous les fromages durs préparés dans des fabriques non-juives seront considérés comme tarèph, — <sup>11</sup>cela sans tenir compte du fait que les fromages contiennent ou ne contiennent pas des éléments non-cacher.

<sup>12</sup>Cette règle rigoureuse se base sur le principe reconnu dans la loi juive et dans d'autres codes, selon lequel, une règle d'application générale, justifiée par certains motifs, reste valable dans des cas particuliers, même si, alors, les motifs ne sont plus valables.

Toutes les variétés de fromage dur, — le fromage de Hollande, de Suisse, du Danemark —, sont visés par cette interdiction.

#### Fromage mou :

<sup>13</sup>La plupart des avis s'accordent à appliquer au fromage mou la même règle qu'au fromage dur. Cela concerne aussi les fromages blancs et les fromages crémeux.

- (9) שם בחכ"א וע' בדרכי תשובה סי' קט"ו ס"ק מ' שמביא את העובדא מה שנהלט באסיפת רבנים בשנת תרס"א שהיו שם ע"ב רבנים והחליטו לשנות המנהג מה שהיו נוהגים עד אז היתר בחמאה ולחשוש לאיסורא מחמת חשש זיוף ותערובת מארגערינה עיי"ש וכן שייך חשש זה בימינו ואין כל חדש תחת השמש.
- (10) סי' קט"ו סעי' ב'.
- (11) שם.
- (12) עיי"ש בש"ך ס"ק י"ט ובגר"א ס"ק י"ג.
- (13) ע' ערוך השלחן סוף סי' קט"ו וע' תשובת איגרת משה מרג' ר' משה פיינשטיין שליט"א חלק יורה דעה סוף סי' נ'.

#### 4. CRÈME

##### Crème grasse :

<sup>14</sup>Bien qu'en principe la crème grasse soit soumise à la même règle que le beurre, il faut se poser les questions suivantes :

- 1) la crème contient-elle des éléments taréph?
- 2) la crème est-elle assez grasse pour être plutôt assimilée au beurre qu'au lait?

Comme la crème peut être plus ou moins grasse, il n'est pas possible de donner à ce sujet de règle absolue, et l'on cherchera, en chaque cas, à obtenir l'avis de l'autorité rabbinique locale.

##### Lait caillé :

<sup>15</sup>Le lait caillé est soumis aux mêmes règles que le lait ordinaire.

## Chapitre quatre

### סתם יינם

## LE VIN DES NON-JUIFS

<sup>1</sup>Depuis les temps les plus reculés, le vin est utilisé par toutes les religions pour le culte. A certaines époques, les païens furent si attachés à leurs croyances que tout vin valable était consacré à leurs idoles. C'est en ces temps-là que nos Sages interdirent de boire du vin préparé par des non-Juifs ou du vin préparé par des Juifs, mais touché par des idolâtres, car on pouvait les soupçonner de consacrer ce vin à leur idole. Bien que ce motif ne soit plus valable aujourd'hui\*, le « din » concernant le vin préparé par des non-Juifs reste cependant en vigueur, d'autant plus

(\*) Voir p. 6. note 12.

---

(14) סי קייב בש"ך ס"ק כ"ב ובנקודת הכסף שם על דברי  
הט"ו ס"ק ט', וע' בהכ"א כלל ס"ו סעי' ג'.  
(15) ע' בדרכי תשובה סי' קט"ו ס"ק ל"ט.  
(1) על ס' יו"ד סי' קכ"ג סעי' א' ועיי"ש בש"ך וט"ו וע' בהכ"א  
כלל ע"ה סעי' א' שהיא גזרה חמורה מאד.

qu'il y a une raison supplémentaire de l'interdire. Le vin conduit l'homme à la légèreté et affaiblit les facultés intellectuelles. Aussi nos Sages ont-ils estimé qu'il pouvait y avoir du danger, du point de vue de la conduite morale, pour un Juif, de s'adonner à la boisson du vin en compagnie d'un non-Juif. Cela risque également de créer des liens pouvant mener à des mariages mixtes. Ainsi, en prohibant l'usage du vin d'un non-Juif, nos Sages ont tracé la ligne de démarcation, qui nous indique jusqu'à quel point il nous est permis de nous lier à nos voisins non-Juifs. Les relations avec les non-Juifs doivent s'établir dans un climat de cordialité et de respect mutuel; elles permettent les liens commerciaux et autorisent la participation à la vie politique de l'État. Cependant, on n'entretiendra pas d'amitié risquant de mener à des mariages mixtes.

#### **Interdiction de boire :**

<sup>2</sup>Il est interdit de boire du vin d'un non-Juif. Si quelqu'un fait commerce du vin ou est intéressé de quelque façon à l'industrie viticole, il ne sera même pas autorisé à boire du vin dans le seul but de le déguster.

#### **Exploitation du vin :**

Il ne sera permis à un Juif de faire du commerce avec du vin d'un non-Juif que si ce commerce est le moyen d'existence de cet individu\*\*. D'autres bénéfices tirés du vin d'un non-Juif seront illicites.

Il ne sera pas permis de donner en cadeau du vin d'un non-Juif ou de transmettre à quelqu'un du vin qu'on a soi-même reçu en cadeau; en effet, eu égard à l'appréciation et à la reconnaissance de la personne qui reçoit ce cadeau, le fait de donner peut être ainsi considéré comme un avantage, tiré du vin d'un non-Juif.

### VIN CACHER MANIPULÉ PAR UN NON-JUIF

Si un non-Juif touche du vin cacher de l'une des façons précisées ci-dessous, ce vin sera assimilable au vin d'un non-Juif :

- a) <sup>3</sup>s'il a touché le vin lui-même <sup>4</sup>et pas seulement la bouteille;
- b) <sup>5</sup>s'il a manipulé du vin qui se trouvait dans une bouteille *non cachée*;

במקום הפסד יעשה שאלת חכם \*\*

- (2) שם ברמ"א וע' בחכ"א כלל ע"ה סעי' י"ד.
- (3) ס"י קכ"ד סעי' י"א.
- (4) רמ"א שם סעי' י"ח.
- (5) ס"י קכ"ה סעי' ת' וי' ועיי"ש בש"ך ס"ק ט"ז וי"ט, ועיין עוד שם בהגהת רע"א ובדגול מרבבה דבמקום הפסד מותר בשתייה בכה"ג עיי"ש הטעם, וע' בש"ך ס"ק ע"א.

- c) <sup>6</sup>s'il a versé du vin dans une coupe ou dans un autre récipient;
- d) <sup>3</sup>s'il a bu dans une coupe ou dans une bouteille, ou s'il l'a siroté avec une paille, — en laissant un peu de vin.
- e) <sup>7</sup>s'il a versé du vin d'une bouteille, en laissant un peu de vin dans la bouteille;
- f) <sup>3</sup>s'il a coupé le vin ou l'a remué avec une cuiller ou avec tout autre ustensile;
- g) <sup>7\*</sup> s'il a mis en perce un tonneau.

Dans chacun de ces cas, on posera une question à une autorité rabbinique, car dans certaines circonstances, le vin pourrait rester autorisé.

**Interdiction de verser du vin cacher dans une coupe contenant du vin non cacher :**

<sup>8</sup>Si l'on verse du vin cacher d'une bouteille dans une coupe qui contient du vin non-cacher ou dans laquelle un non-Juif a bu, cela rend non cacher le vin qui reste dans la bouteille, parce qu'il y a eu, même brièvement, contact entre cette bouteille et le vin du non-Juif dans la coupe\*.

**Quelles boissons sont considérées comme du vin?**

Toutes les boissons provenant des raisins, frais ou <sup>9</sup>secs, qu'elles soient ou non alcoolisées — telles que le jus de raisin ou <sup>10</sup>le vinaigre — seront considérées comme du vin, du point de vue de la *hala'ha*.

*Remarque* : Tous les breuvages et tous les aliments contenant du vin ou du vinaigre de vin provenant d'un non-Juif seront semblablement prohibés. Certaines liqueurs comme le cognac et le brandy sont fabriquées à partir du vin. De nombreuses eaux-de-vie et liqueurs de fruits contiennent du vin. Comme il est difficile d'établir la cachrout des liqueurs, il est recommandé de n'utiliser que celles qui sont pourvues d'un *he'hcher* ou qui sont généralement reconnues comme cacher.

**Vin laissé sans surveillance :**

<sup>11</sup>Si un domestique non-Juif reste seul dans une maison où il peut

ויעשה שאלת חכם \*

- 
- (6) סי' קכ"ה סעי' ח' וא' וע' בש"ך ס"ק קכ"ה.  
 (7) ע' סי' קכ"ה סעי' א' בש"ך ס"ק א' ועיי"ש בסעי' ח' בט"ז וש"ך; וע' בהכ"א כלל ע"ז סעי' א' דדווקא במקום הפסד מותר.  
 (7\*) ס' קכ"ד סעי' כ"ג.  
 (8) סי' קכ"ז סעי' א' וב' וה' ועיי"ש בש"ך ס"ק ט' וע' חכ"א כלל ע"ז סעי' ח'.  
 (9) סי' קכ"ג סעי' י"א ובש"ך ס"ק כ"ד.  
 (10) דהרי געשה מיין אסור.  
 (11) סי' קכ"ח וקכ"ט.

avoir accès à du vin <sup>12</sup>non cacheté, il faudra poser une *cheéla*. Pour éviter d'être astreint à cette formalité, il convient de mettre sous clé, dans une armoire ou dans une chambre fermée à clé, tous les vins que l'on a en sa possession.

## Chapitre cinq

### דגים טמאים

#### 1. POISSONS

##### Comment reconnaître un poisson caché :

<sup>1</sup>Les écailles sont la caractéristique essentielle de la cachrouit d'un poisson ; en effet, tous les poissons ont des nageoires, mais seulement les poissons cachés sont pourvus de nageoires et d'écailles. <sup>2</sup>S'il est impossible de détacher les écailles de la peau d'un poisson, ce poisson n'est pas caché. S'il est très difficile de détacher ces écailles, on demandera l'avis d'une autorité rabbinique.

<sup>3</sup>\* Si, quand on achète un poisson entier (avec la tête et la peau), on peut reconnaître à son apparence qu'il s'agit d'un poisson caché, il n'est pas nécessaire d'examiner s'il a des écailles.

##### Filets de poisson :

<sup>4</sup>Il n'est pas permis d'acheter à un poissonnier non-juif du poisson sans peau, même si le commerçant précise à quelle sorte de poisson il appartient, car \*une preuve absolue de cachrouit est exigée pour autoriser la consommation. Quand on achète du filet de poisson, le poissonnier devra donc, ou bien préparer le filet en présence du client ou bien laisser une partie de la peau attachée au poisson. Si le poisson est livré à domicile, il ne suffit pas que la peau du poisson soit livrée dans le même paquet, il faut qu'elle soit restée attachée au poisson.

(\*) Voir p. 4, chap. III, 1<sup>er</sup> paragraphe.

- 
- (12) סי' ק"ל ועיי'ש הפרטים מה נחשב חתימת יין.  
(1) יורה דעה סי' פ"ג סעי' א' וד'.
- (2) שם סעי' ג'.
- (3) שם סעי' א' ובפתחי השו"ב ס"ק א'.
- (3\*) עי' בדרכי תשובה שם ס"ק א' ול"ב.
- (4) שם סעי' ו' ועיי'ש בש"ך ובט"ז.

##### Œufs de poisson :

<sup>5</sup>Il n'est pas permis d'acheter des œufs de poisson chez un poissonnier non-juif, à moins que le client juif ait vu lui-même que ces œufs ont été pris sur un poisson caché. Il ne suffit pas que les œufs soient exposés, dans le magasin, à côté d'un poisson caché pour déduire que ces œufs proviennent de ce poisson.

##### Poissons sous forme de pâte et poisson congelé :

Le poisson, sous forme de pâte, le poisson congelé et le poisson fumé sans peau ne peuvent être consommés que s'ils sont reconnus comme cachés par une autorité rabbinique.

### Achat des œufs :

<sup>6</sup>Tout ce qui est produit par des animaux ou des oiseaux tarèph est tarèph. Ainsi, sont interdits les œufs d'oiseaux tarèph et le lait des animaux tarèph.

<sup>7</sup>Quand on achète des œufs dans un magasin ou dans une ferme, il n'est pas nécessaire de craindre que ces œufs soient tarèph, car presque tous les œufs vendus sur le marché proviennent de volatiles cacher. Dans les endroits où l'on aurait des raisons d'avoir des doutes sur l'origine des œufs, il faudra établir la preuve de la cachrout des œufs. Les œufs, importés de pays où l'on trouve des œufs tarèph — en particulier les œufs en conserve ou en poudre — devront être vérifiés.

### Œufs dans un nid :

<sup>8</sup>Il n'est pas permis de consommer les œufs trouvés dans un nid, à moins qu'il ne s'agisse du nid d'un oiseau cacher.

### Comment reconnaître un œuf tarèph :

<sup>9</sup>Si les deux extrémités d'un œuf sont pareillement arrondies ou pointues, cela prouve que l'œuf provient d'un oiseau tarèph.

Bien que tous les œufs cacher soient arrondis à une extrémité et pointus à l'autre, cette caractéristique ne suffit pas à établir la cachrout des œufs, car il pourrait arriver que certains œufs tarèph aient une forme semblable.

- 
- (5) שם סעי' ח'.
  - (6) ס"י פ"א סעי' א'.
  - (7) ס"י פ"ו סעי' ב'.
  - (8) עיי"ש בש"ך ובפמ"ג.
  - (9) שם סעי' א'.

## Chapitre six

### בשר כשר

## PROBLÈMES DE LA VIANDE CACHER

### Quelle viande est cacher ?

Il existe <sup>1</sup>trois sortes d'animaux domestiques fournissant de la viande cacher :

- a) bœufs, vaches, veaux ;
- b) moutons, brebis ;
- c) chèvres, boucs, chevreaux.

En plus, <sup>2</sup>il existe sept sortes d'animaux non-domestiques cacher, parmi lesquels le cerf et le chevreuil.

### Volaille :

<sup>3</sup>En principe, tous les oiseaux — à l'exception des vingt espèces mentionnées dans la Thora (chap. 11 du Lévitique) — sont cacher. <sup>4</sup>Mais, de nos jours, comme nous ne sommes pas compétents pour les identifier, il n'est permis de consommer que les espèces traditionnellement connues pour être cacher, c'est-à-dire les poules, les oies, les dindes, quelques espèces de canards domestiques et de pigeons. <sup>5</sup>Pour toute variété de ces espèces, il faudra se renseigner auprès d'une autorité rabbinique.

### CHE'HITA ET BOUCHERIE CACHER

Les animaux cacher et la volaille cacher ne pourront être consommés que si un <sup>7</sup>cho'het valable les <sup>6</sup>a abattus. Bien que la che'hita puisse apparaître au premier abord comme acte choquant, <sup>8</sup>elle est cependant reconnue comme étant la méthode la moins cruelle pour tuer les animaux.

Afin de préserver les lois de la cachrouit, on a pris l'habitude de ne reconnaître comme cacher que les boucheries pourvues d'un certificat délivré par l'autorité rabbinique reconnue. Si l'on ne peut avoir recours

---

(1) דברים פ' י"ד פסוק ד'.

(2) שם פס' ה'.

(3) ויקרא פ' י"א פס' י"ב-י"ח.

(4) יורה דעה סי' פ"ב סעי' ב'.

(5) עי"ש בדרכי תשובה ובפתחי תשובה.

(6) דברים פ' י"ב פס' כ"א ועי"ש בפירוש רש"י וע"ע ברמב"ם

ה' שחיטה פ"א ה"א.

(7) יורה דעה סי' י"ח סעי' י"ז.

(8) Voir: 'The Jewish Method of Slaughter' by S. D. Sassoon



à un arrangement de cette sorte, <sup>9</sup>il ne sera permis d'acheter de la viande chez un boucher que si on peut lui faire absolument confiance en matière de cachrouit.

*Remarque :* Du fait de l'importance vitale de la cachrouit, on n'autorisera une personne non-juive à transporter <sup>10</sup>de la viande cachet, de la boucherie cachet, que si un signe distinctif ou un cachet a été apposé sur la viande ou sur l'emballage, ou si elle est accompagnée par un Juif.

**Sang :**

<sup>11</sup>Bien que toute la viande cachet soit permise à la consommation, cependant le sang, certaines veines, <sup>11a</sup>les nerfs et certaines parties grasses sont taréph. Pour retirer le sang, on utilise la méthode du « salage », généralement connue sous le terme de « cachérisation », ou la méthode dite de « grillage » (cf. chap. 13).

**Graisse, veines et nerfs :**

Seule <sup>12</sup>une personne qualifiée sera habilitée à retirer les graisses prohibées, les veines et les nerfs, car il est nécessaire d'être particulièrement compétent pour reconnaître ces parties interdites.

### *VIANDE ACHETÉE DANS UNE BOUCHERIE CACHER*

Quand on achète de la viande chez un boucher auquel on fait confiance, <sup>13</sup>on peut être assuré que les graisses, les veines et les nerfs interdits ont été retirés. Mais cela ne s'applique pas au « salage » de la viande, car cette opération n'a pas à être faite par le boucher. Si le boucher effectue le « salage », il ne le fait que pour rendre service à son client, et ce dernier devra vérifier si le salage de sa viande a été fait ou pas. Cependant, dans les localités où les clients ignorent la nécessité de la « cachérisation » par le sel, ou bien si les clients ne savent pas comment procéder pour « cachériser » la viande, il peut incomber au boucher de procéder à la « cachérisation » de la viande avant de la vendre. (Ce problème n'a pas été assez soulevé, et beaucoup reste à faire pour informer le public à ce sujet).

Si quelqu'un a l'habitude d'acheter de la viande chez un boucher qui fournit de la viande déjà « cachérisée », et désire changer de boucher, il devra se renseigner au préalable pour savoir si le nouveau boucher ne vend aussi que la viande déjà « cachérisée ».

---

(9) יורה דעה סי' ב' סעי' ג' וז'.

(10) שם סי' קי"ח סעי' א'.

(11) זיקרא פ' ז' כ"ג כ"ה ועי' ביורה דעה סי' ס"ה.

(11a) בראשית פ' ל"ב פס' ל"ב.

(12) יור"ד סי' ס"ד סעי' ז'.

(13) שם סעי' כ"א ברמ"א.

De nos jours, il n'est pas possible de se fier en n'importe quel endroit à la cachrouit. Aussi, si quelqu'un est invité à un repas, dans une ville où l'on vend de la viande non « cachérisée », il fera bien de se renseigner, en cas de doute, et de demander si la viande que l'on sert a été « salée » selon les exigences de la Thora.

## Chapitre sept

### בשר בחלב

## SÉPARATION A ÉTABLIR ENTRE LES ALIMENTS GRAS ET MAIGRES(\*)

### 1. ORGANISATION DE LA CUISINE

Dans l'organisation de sa cuisine, le Juif devra avoir présent à l'esprit l'obligation d'établir une séparation totale entre les aliments « gras » et « maigres ». Il ne suffit pas de ranger les aliments « gras et maigres » dans des placards différents, sur des étagères distinctes ; on veillera aussi, à propos de l'évier, des égouttoirs, de la cuisson des plats, à procéder de façon à éviter les confusions et les éclaboussures.

#### Vaisselle distincte :

Il est absolument nécessaire d'utiliser des casseroles distinctes, des vaisselles et des couverts distincts. On les lavera séparément, on les placera sur des égouttoirs distincts et on les essuiera avec des torchons distincts : on a pris l'habitude d'utiliser des torchons rouges pour les ustensiles « gras », et des torchons bleus pour les ustensiles « maigres ».

#### a) L'ÉVIER

Il est souhaitable d'avoir, dans sa cuisine, deux éviers, un pour la vaisselle « grasse » et un pour la vaisselle « maigre », et cela non seulement pour des raisons de cachrouv, mais par commodité. Si on a deux éviers

(\*) Par commodité, on utilisera, au cours de ce chapitre et tout au long du livre, le terme de « gras » pour les aliments « de viande » ou ayant été en contact avec de la viande, et le terme de « maigre » pour les aliments « lactés » ou ayant été en contact avec des laitages (note du Traducteur).

---

1) פשוט, וע' ברמ"א סוסי' פ"ט דהמנהג לרשום הסכינים של חלב שלא לבא להחליף.

fixés l'un à l'autre, comme c'est le cas lorsqu'il y a un élément composé de deux éviers, il faudra installer une séparation en matière plastique ou en verre. Dans les cuisines où on ne dispose que d'un seul évier, on le considérera comme <sup>2</sup>tarèph et il ne sera pas permis de laver la vaisselle dans cet évier. On utilisera dans ce cas des bassines distinctes pour laver la vaisselle. <sup>2\*</sup> Certaines autorités rabbiniques permettent de laver la vaisselle dans l'évier sur des planches distinctes pour la vaisselle « grasse » et pour la vaisselle « maigre », et de rincer ensuite la vaisselle sous le robinet d'eau chaude.

Il convient de souligner que les poudres de savon et les savons liquides qui contiennent de la graisse animale ne peuvent être utilisés pour laver la vaisselle.

#### b) L'ÉGOUTTOIR

Plus que des éviers distincts, <sup>1</sup>il est important d'avoir des égouttoirs différents pour la vaisselle « grasse » et « maigre » ; on en aura, de préférence, un de chaque côté de l'évier. Si ce n'est pas possible, on utilisera un égouttoir fixé pour la vaisselle « grasse » ou « maigre », et, en plus, on aura un second égouttoir mobile, non poreux, en bois, ou en matière plastique, ou en formica ou en linoléum ; ce second égouttoir on l'utilisera pour couvrir l'autre égouttoir, quand on lave la vaisselle inverse de celle utilisée sur l'égouttoir fixe. On peut aussi utiliser un morceau de matière plastique, ou toute autre matière semblable pour couvrir l'égouttoir fixe.

#### Lavage des mains :

<sup>3</sup>Quand on cesse de s'occuper de la vaisselle ou des aliments « maigres » pour s'occuper de la vaisselle ou des aliments « gras », ou inversement, il est nécessaire de se laver les mains. Il faudra habituer les non-Juifs qui aident à la cuisine à en faire autant.

#### c) CUISSON DES ALIMENTS

##### Le problème :

Le principal « champ de bataille » entre les aliments et la vaisselle « gras » et « maigre » se situe dans la cuisson des aliments, car les casseroles bouillantes risquent d'exhaler de la fumée ou de déborder à chaque

---

(2) לפי ששופכים לשם מן הסתם כל מיני מאכל הן בשר הן חלב והרבה פעמים גם ע"י עירוי כלי ראשון. וע"י בתשו' איגרת משה סי' מ"ב מה שמצדד להקל.  
2\* בתשו' איגרת משה הנ"ל.  
(3) יור"ד סי' פ"ט סעי' ב'.

instant. Il est donc essentiel de prendre des précautions, car <sup>4</sup>il suffirait d'une seule goutte de lait, qui giclerait sur la paroi extérieure d'une casserole « grasse » chaude pour rendre cette casserole *tarèph*. Il appartient donc à la ménagère de faire « régner un climat de paix » et d'éviter le moindre contact. Théoriquement, c'est réalisable; cependant, la sonnerie de la porte ne se conforme pas toujours à la théorie. Il suffit que la ménagère aille introduire un visiteur et détourne ses pensées quelques instants du repas à préparer pour que le dégât soit créé.

**La solution :**

La solution idéale à ce problème serait d'avoir un fourneau différent pour la cuisson des aliments « gras » et des aliments « maigres ». On peut suggérer d'utiliser pour des aliments « maigres » un petit fourneau à gaz portatif ou un réchaud électrique, et une grande cuisinière pour les aliments « gras ». C'est ainsi que l'on procède dans de nombreux foyers. Cependant, là où il n'est pas possible d'avoir deux fourneaux distincts, il faudra prendre les précautions suivantes pour réduire la possibilité de contact entre les aliments « gras et maigres ».

a) <sup>5</sup>les plats « gras » et « maigres » ne seront pas cuits sur les mêmes plaques ou sur les mêmes grilles.

b) on ne les cuira pas en même temps.

c) s'il est tout à fait impossible de cuire simultanément des plats

« gras » et « maigres », <sup>6</sup>il est vivement recommandé de séparer les plats par une plaque en fer blanc ou en amiante placée de façon verticale. Il est conseillé de laisser cette plaque en place même s'il n'y a qu'une seule sorte d'aliments sur le feu, en particulier quand on a laissé des casseroles vides sur la plaque.

d) quand on soulève le couvercle d'une casserole chaude, on évitera de le tenir au-dessus de marmites ou de casseroles de l'autre catégorie, pour éviter que des gouttes ne tombent dessus.

e) quand on ajoute des liquides ou divers ingrédients dans une casserole pendant la cuisson, on le fera avec délicatesse de façon à éviter toute éclaboussure ou toute chute dans une casserole de l'autre catégorie.

f) après avoir fait frire des aliments « maigres » ou « gras », par exemple des œufs dans du beurre, ou de la viande dans de l'huile ou dans de la graisse, il faut nettoyer et essuyer la partie supérieure du fourneau, car des gouttes d'huile ou des morceaux de graisse giclent toujours pendant la cuisson.

g) <sup>5</sup>Si un aliment « maigre » a été versé sur la partie de la cuisinière

---

(4) ט"י צ"ב סעי' ה'.

(5) ע' ט"י צ"ז סעי' א' וב' ובמפרשי הש"ע. וע' בפמ"ג ט"י ק"ה  
בש"ד ס"ק כ"ב.

utilisée pour la cuisson des aliments « gras », cette partie sera nettoyée et essuyée avant qu'une casserole « grasse » ou « neutre » y soit déposée. On appliquera la même règle, inversement, si c'est un aliment « gras » qui a été répandu.

#### d) LE FOUR

a) <sup>7</sup>Comme le four domestique ordinaire est un espace restreint, on ne cuira pas au four des plats « gras » et « maigres » à la fois.

b) <sup>8</sup>Il est très important de nettoyer à fond les plaques du four, sur lesquelles on pose les casseroles ou les moules pendant la cuisson. Toutes les éclaboussures provenant d'aliments « gras » ou « maigres » sur les plaques seront nettoyées aussitôt qu'on les aura remarquées. Il est conseillé d'avoir des plaques différentes pour les aliments « gras », « maigres » et « neutres », car il est difficile de garder toujours les plaques assez propres.

c) <sup>9</sup>Il est essentiel de couvrir les casseroles pendant la cuisson au four de tous les plats « gras » et « maigres », surtout quand on les fait griller de façon à ce que la fumée ne vienne pas se poser sur les parois du four et de façon à éviter toute éclaboussure. Dans certains foyers, on a l'habitude quand on a cuit au four des aliments « gras » (ou « maigres ») d'attendre 24 heures pour cuire au four des aliments « maigres » (ou « gras »).

## 2. A TABLE

### A une table :

Si deux (ou plusieurs) personnes mangent à la même table — et que l'une consomme des plats « gras » et l'autre des plats « maigres » —, il sera nécessaire de faire à table un signe distinctif pour empêcher que les aliments ne se mélangent. De même, ils n'auront pas le droit d'utiliser le même pain. Le signe distinctif généralement employé est l'usage de deux nappes distinctes. Si ce n'est pas possible — par exemple en voyage —, il suffit de mettre sur la table un objet qui n'est pas nécessaire durant le repas, et cela constituera un signe distinctif.

### Nappe :

<sup>9</sup>On n'utilisera pas la même nappe pour un repas « gras » que pour un repas « maigre », à moins que la nappe n'ait été lavée entre temps.

---

6 עצה הובנת.

7 סי' ק"ח. ועיין בשו"ת איגרת משה ח' יורה דעה סי' מ' מה שכתב אודות תגורי גזל שלנו.

8 ע' בשו"ת חלקת יעקב חלק ב'.

9 יור"ד סי' ס"ט סעי' ד'.

**Sel et Sucre :**

<sup>10</sup>On aura des salières et des sucriers différents pour les repas « gras » et « maigres ».

**Pain :**

<sup>11</sup>On ne touchera pas le pain avec des mains ayant été en contact avec des aliments « gras » ou « maigres », à moins qu'on ait mis exclusivement de côté ce pain pour les repas « gras » (ou « maigres »).

<sup>11</sup>Il sera permis de consommer dans un repas « maigre » du pain que l'on a utilisé dans un repas « gras » (ou inversement) dans les conditions suivantes :

a) On s'assurera qu'il n'a été touché que par des mains propres qui n'ont pas été en contact avec des plats « gras » ou « maigres ».

b) <sup>12</sup>Le pain a été placé sur la table en un endroit où rien n'a pu gicler sur lui, ni d'un aliment « gras » ni d'un aliment « maigre ».

c) Le pain a été coupé avec un couteau « neutre ».

Du pain qui a pu être touché par de jeunes enfants pendant un repas « gras » (ou « maigre »), ne pourra être utilisé pendant un repas « gras » (ou « maigre »), car les mains des enfants qui ont peut-être touché le pain, — sans que les adultes ne le remarquent — ont peut-être été en contact avec des aliments « gras » ou « maigres ».

### 3. INTERVALLES ENTRE LES REPAS « GRAS » ET « MAIGRES ».

#### Nécessité de l'intervalle :

<sup>13</sup>Comme il n'est pas permis de consommer en même temps des aliments « gras » et « maigres », toute personne qui désirerait consommer des aliments « maigres » devra s'assurer que ne subsiste dans sa bouche aucun reste du repas « gras » qui a précédé (et inversement, dans le cas contraire).

Comment s'assurer de cela? Après avoir consommé de la viande, ou un aliment « gras », du fromage ou un aliment contenant du fromage, il faudra attendre un certain temps, précis, pour pouvoir consommer un

- 
- (10) ס'י פ"ח סעי' ב' ברמ"א.  
(11) שם ובפמ"ג במ"ז ח', ובסי' פ"ט וסי' צ"א סעי' ג'; וע"ע באר"ח סו"ט קצ"ו. וע' תשובת איגרת משה יור"ד סי' ל"ח מה שכתב בזה. ומסיק דמצוה מן המובחר להיזהר שלא לאכל מן הלחם שהיה כבר על השלחן שאכלו שם בשר לאכלו עם מאכלי חלב.  
(12) ולא הישיבן לניצוצות שיפלו על הלחם וראייה מס' פ"ח שנותנים פת ביניהם לסי' אף שזה אוכל בשר וזה גבינה ע"ש.  
(13) ס'י פ"ט סעי' ב'.

aliment appartenant au genre opposé. Si l'on n'a bu que du lait ou si l'on n'a consommé qu'un plat lacté, il suffira de se rincer la bouche (pour consommer un aliment « gras »).

#### \* Longueur de l'intervalle :

<sup>14</sup>Il est généralement reconnu que l'intervalle doit être de six heures. En Allemagne et dans certains pays voisins, cependant, on a l'usage de n'attendre que trois heures, et en Hollande, on n'attend qu'une heure.

On commence à attendre à partir du moment où on a consommé le dernier morceau d'aliment « gras », même si le repas n'est pas fini.

Dans certains cas, il peut arriver que, dans un repas, après avoir consommé un aliment « gras », le repas se poursuive jusqu'à atteindre l'intervalle de six heures (ou de trois heures ou d'une heure, selon l'usage) avant la récitation du « benchen »; dans ce cas, il ne sera pas permis de consommer un aliment « maigre » avant de clôturer le repas par la récitation du « benchen » ou de la bénédiction finale, car il n'est pas permis de manger des aliments « gras » et « maigres » au cours du même repas.

#### Morceaux de viande trouvés entre les dents :

<sup>15</sup>Si on trouve des morceaux de viande entre les dents, après que la période d'attente s'est écoulée, il faudra les retirer, se rincer la bouche et consommer un aliment solide.

**Aliment « gras » qui n'aura été que mâché :**

<sup>16</sup>Si quelqu'un a mâché de la viande sans l'avaler, il sera nécessaire d'attendre une heure (pour consommer un aliment « maigre ») et de se rincer la bouche. Selon certains avis, il faudrait même attendre trois ou six heures, selon l'usage.

**Dégustation d'un aliment « gras » :**

<sup>17</sup>Si quelqu'un ne fait que goûter un aliment « gras », sans le mâcher ni l'avaler, il ne sera pas nécessaire d'attendre (pour consommer un aliment « maigre »), mais il faudra se rincer la bouche, comme on l'a vu précédemment.

**\* Intervalle après la consommation de fromage dur :**

<sup>18</sup>Après avoir consommé du fromage dur, il faudra attendre, pour consommer un aliment « gras », le même intervalle de temps que celui qui

---

(14) שם סעי' א'.

(15) שם ברמ"א.

(16) שם בחידושי רע"א, וע' בדרכי תשובה ס"ק כ"ב; וע' בפתחי

תשובה ס"ק א' בשם הפמ"ג שמחמיר.

(17) שם בדרכי תשובה ס"ק י'.

(18) שם סעי' ב' בהג"ה.

sépare la consommation d'un aliment « gras » de celle d'un aliment « maigre » (c'est-à-dire six heures, trois heures ou une heure, selon l'usage).

**Intervalle après la consommation d'un repas « lacté » :**

<sup>19</sup>Après avoir consommé un aliment lacté, du fromage en crème ou du beurre, il n'est pas nécessaire d'attendre pour consommer un aliment « gras », mais il faudra se nettoyer les mains et la bouche. Pour se nettoyer la bouche, il faudra la rincer ou boire un liquide quelconque, et de plus consommer ou mâcher un aliment solide.

Certains ont l'usage d'attendre aussi une demi-heure après la consommation d'un aliment « lacté ».

<sup>20</sup>On a l'habitude de ne pas consommer d'aliments « gras » après un aliment « maigre » au cours du même repas. Aussi faudra-t-il d'abord réciter le « benchen » ou la bénédiction finale, et ensuite, après un court intervalle et après s'être nettoyé les mains et la bouche, il sera permis de commencer le repas « gras ».

**Aliment « neutre » cuit dans une casserole « grasse » ou « maigre » :**

<sup>21</sup>Quoiqu'un aliment « neutre » cuit dans une casserole « grasse » devienne « gras » (et cuit dans une casserole « maigre » il devient « maigre »), cela n'implique pas pour autant qu'il faille attendre après avoir consommé un aliment « neutre ». Ainsi, après un repas « gras », il sera permis de consommer un aliment « neutre » cuit dans une casserole « maigre », et après un aliment « neutre » cuit dans une casserole « grasse », il sera permis de consommer un aliment vraiment « lacté ».



**4. MÉLANGES ET CONTACTS**  
**ENTRE ALIMENTS « GRAS » ET « MAIGRES » :**

Si un aliment ou un liquide « maigre » était placé ou tombait par mégarde sur un aliment « gras » ou dans un liquide « gras », — ou inversement —, il faudra poser une question à une autorité rabbinique : il faut, en effet, décider si les aliments mélangés peuvent être consommés et, dans la négative, si les ustensiles doivent être soumis à la « cachérisation ». Dans le cas où le rabbin a déclaré que les aliments, sont « tarèph », il est vraisemblable <sup>22</sup>qu'il sera aussi défendu d'en tirer le moindre profit, par exemple de les vendre, d'en faire cadeau à un non-Juif, de les brûler. La décision, dans ce cas, varie selon les circonstances.

- 
- (19) שם במחבר.  
(20) שם בסמ"ג בש"ד אות ו' מה שכתב בשם הוהר ושכן המנהג בשבועות עיי"ש.  
(21) שם סעי' ג' ברמ"א.  
(22) סי' פ"ז סעי' א'.

Si, par exemple, on a utilisé une louche « maigre » pour remuer de la soupe chaude « grasse », une triple question se pose : la louche « maigre » en contact avec la soupe « grasse » est-elle « cacher » ou non? est-il permis de consommer la soupe qui a été en contact avec un ustensile « maigre »? le récipient contenant la soupe est-il tarèph ou non?

**5. CONTACT ENTRE LES ALIMENTS « MAIGRES »**  
**ET DES USTENSILES « GRAS »**

**Contact à froid :**

<sup>23</sup>Si un aliment ou un liquide « maigre » venait à être en contact, à dessein ou par méprise, avec des ustensiles « gras » propres et froids, — ou inversement —, les aliments et les ustensiles resteront « cacher », à condition que le contact ait duré moins de vingt-quatre heures (cf. aussi chap. 15 p. 56 et 57).

Dans ce cas, il faudra retirer l'aliment ou le liquide « maigre » de l'ustensile « gras » en le rinçant à l'eau froide ou tiède. En aucun cas, on n'utilisera de l'eau chaude, car cela risquerait de rendre l'ustensile tarèph. Si, par exemple, on utilisait par mégarde un couteau « gras » pour étaler du beurre, il faudrait nettoyer à fond le couteau et le laver à l'eau froide ou tiède, jusqu'à ce qu'il soit propre sans le moindre doute. Si on coupait par mégarde du fromage dur avec un couteau gras, c'est une règle différente qui sera appliquée (v. p. 59).

**Contact à chaud :**

Si le contact a eu lieu, alors que les aliments ou les ustensiles « maigres » étaient chauds, il faudra poser la question à une autorité rabbinique.

**6. INTERDICTION DE CUIRE DES ALIMENTS « MAIGRES »  
AVEC DES ALIMENTS « GRAS »**

<sup>24</sup>On néglige souvent l'interdiction de cuire des aliments « gras » avec des aliments « maigres ». Cette interdiction s'applique même quand on n'a pas l'intention de consommer le mélange ainsi créé. L'interdiction est valable même si les aliments appartiennent à un non-Juif et que la cuisson s'effectue dans son intérêt. A cet égard, <sup>25</sup>la cuisson au four et la friture sont comparables à la simple cuisson.

(23) ס"י ז"א סעי' א'.

(24) ס"י פ"ו סעי' א' וסעי' ו' ברמ"א.

(25) דאפיה כבשול וגם טגון כבשול עיי"ש בפמ"ג במ"ו אות א'.

**7. COURS DE GASTRONOMIE DONNÉS PAR DES NON-JUIFS**

<sup>25</sup>Si un Juif participe à des cours de gastronomie donnés par des non-Juifs, il devra s'abstenir de cuire sur le feu, de cuire au four, de faire frire, de remuer des aliments chauds, de régler la chaleur, de mettre un moule à cuire au four ou une casserole sur le feu, chaque fois que la viande ou de la graisse sont mêlées à du lait, de la poudre de lait, du fromage ou du beurre. Cependant, il pourra participer aux préparatifs du repas — avant la cuisson sur le feu ou au four —, par exemple pétrir la pâte ou préparer la soupe.

<sup>26</sup>Il est aussi défendu de goûter un aliment *tarèph*, même si on ne l'avale pas.

Si un Juif veut faire carrière dans l'art culinaire et suivre des cours dans un établissement non-Juif, il devra tenir compte de ces difficultés. Pour la même raison, il sera pratiquement impossible à un Juif de recevoir un travail à la cuisine dans un restaurant ou dans un hôtel non-juif, ou dans la maison privée d'un non-Juif, car la condition essentielle de succès pour un cuisinier est la nécessité de goûter les aliments qu'il prépare.

## Chapitre huit

### טבילת כלים

#### IMMERSION DE LA VAISSELLE

Quand la *Tevila* (immersion) est-elle nécessaire ?

<sup>1</sup>Les ustensiles employés pour la consommation ou pour la cuisson des aliments qui ont appartenu à un moment quelconque à un non-Juif et qui sont ensuite la propriété d'un Juif devront être immergés dans une *mikva*, avant qu'on les utilise. Cette règle s'applique aussi bien aux ustensiles fabriqués dans une usine appartenant à un non-Juif, même s'ils ont été achetés dans un magasin juif, qu'aux ustensiles achetés dans un magasin non-Juif, même s'ils proviennent d'une fabrique appartenant à un Juif, même si seuls les grossistes étaient non-Juifs.

---

(25) ע' בטו"ח חלקת יעקב סי' פ"ו.  
(26) סי' צ"ח סעי' א' בטו"ח סי' ב' ובפ"ח סי' א'.  
(1) סי' ק"כ סעי' א'.

Les ustensiles qui n'ont été qu'empruntés à un non-Juif ne seront pas soumis à l'obligation de la *tevila*, mais les ustensiles empruntés à un Juif qui ne les a pas encore immergés ne pourront être utilisés, sans que la *tevila* ait eu lieu au préalable. <sup>2</sup>C'est une erreur courante de penser que les ustensiles peuvent être utilisés provisoirement sans *tevila*.

La règle pourrait être définie de la façon suivante : la *tevila* doit avoir lieu avant la première utilisation effective des ustensiles.

Lorsqu'un jeune couple s'installe, il fera bien d'immerger dans la *mikva* certains ustensiles dès qu'il les achète ; autrement il risque de se retrouver dans l'embarras : avoir une maison riche en couverts et en vaisselle, et n'avoir aucun ustensile propre à être utilisé. De même, avant *Pessah*, lorsqu'on achète généralement de nouveaux ustensiles, il faudra effectuer la *tevila* en temps utile.

<sup>3</sup>Si une personne constate le *Chabbat* ou le *Yom Tov*, qu'elle a oublié d'immerger des ustensiles, elle devra demander à une autorité rabbinique comment agir.

*Remarque :*

<sup>4</sup>Même si on a utilisé longtemps les ustensiles sans les immerger, il faudra les immerger maintenant. En retardant cette opération, on se rend coupable de transgresser la règle de la *tevila*, chaque fois que l'on utilise ces ustensiles.

## Ustensiles réparés par un non-Juif :

Si les ustensiles qui ont été immergés dans la *mikva*, se sont cassés et ont été réparés par un non-Juif, il se pourrait qu'il faille procéder à une nouvelle *tevila*. Dans ce cas, on posera la question à une autorité rabbinique. Il en sera de même pour les ustensiles que l'on aurait donnés à un non-Juif pour les faire argenter ou réargenter.

2) עיי"ש סעי' ט"ו. וע' בדרכי תשובה בס"י זה ס"ק ק"ו. ואחר בקשת מחילת כ"ח כנראה נפל טעות בדברי, ואגב שיטתיה לא הזכיר את המ"א בא"ח ס"י תק"ט כהוגן. דהנה מביא בשמו שבאם אין עצה אחרת מותר להשתמש לעת עתה בלא טבילה. ודברים זרים הם חס להזכיר כי המעיין במ"א יראה כי מעולם לא כתב כן בנוגע להשתמשות בלא טבילה רק מה שכתב המ"א "דשרי" היינו דשרי בשעת הדחק לטבול ביו"ט וכן פירש המחצית השקל את דברי המ"א ומוכרח מעצמו עיי"ש וק"ל כתבתי את זה שלא יבא אדם לטעות ולהורות שלא כהלכה ולסמוך על דברי הדרכי תשובה אלה. ובלא"ה כתבו האחרונים דאין לפסוק הלכה מן המעתיקים את דברי האחרונים בלי עיון במקור.

3) שם ובא"ח ס"י שכ"ג סעי' ז.

4) פכ"ט.

## 1. TYPES D'USTENSILES DEVANT ÊTRE SOUMIS A LA TEVILA

La *tevila* est nécessaire pour les ustensiles que l'on utilise :

- 1) pour la consommation
- 2) pour la préparation des aliments
- 3) pour y déposer les aliments

### a) USTENSILES UTILISÉS POUR LA CONSOMMATION

<sup>5</sup>Les ustensiles utilisés pour la consommation — tel que les couverts, les verres, les assiettes et autres ustensiles utilisés à table — devront être soumis à la *tevila* avec une *bera'ha* s'ils sont en métal ou en verre.

### b) USTENSILES UTILISÉS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

<sup>6</sup>On peut les diviser en trois groupes :

#### 1) Articles non soumis à la *Tevila* :

<sup>7</sup>Ce sont les ustensiles que l'on utilise pour y mettre les denrées avant qu'elles soient prêtes à la consommation.

<sup>8</sup>Certains ont l'usage de procéder à la *tevila* même pour ces ustensiles, mais sans *bera'ha*.

*Exemples* : les rouleaux à pâtisserie, les formes à biscuits.

#### 2) Articles soumis à la *Tevila* sans *bera'ha* :

<sup>9</sup>Ce sont les ustensiles utilisés exclusivement pour les denrées avant qu'elles soient prêtes à la consommation, mais qui sont aussi propres à être utilisés pour la préparation des denrées destinées déjà à la consommation.

*Exemples* : Couteaux à dépecer utilisés uniquement pour couper la viande crue, ciseaux de cuisine uniquement utilisés pour découper le poisson.

### 3) Articles soumis à la Tevila avec une *bera'ha* :

● Ce sont <sup>10</sup>les ustensiles utilisés pour les denrées quand elles sont prêtes à la consommation ou qui vont permettre à ces denrées d'être propres à la consommation.

*Exemples* : Éplucheurs de fruits, coupe-œufs, casse-noix, bouilloires, marmites, casseroles, moules à gâteaux, passoires à thé. Ces ustensiles ne seront immergés avec une *bera'ha* que s'ils sont en métal ou en verre.

- 
- (5) ס"י ק"כ סעי' א'.
  - (6) ע"פ שי"ע ורמ"א שם סעי' ב' והנושאי כלים.
  - (7) כהכרעת הש"ך ס"ק י"א.
  - (8) לצאת שיטת המ"ז ס"ק ד' וכן כתבו האחרונים שנכון להחמיר.
  - (9) רמ"א שם סעי' ה'.
  - (10) דכל זה בכלל כלי סעודה.

● Ce sont aussi, <sup>11</sup>les ustensiles qui sont surtout utilisés pour les denrées, avant qu'elles soient propres à la consommation, mais qui peuvent être, à l'occasion, utilisés pour des aliments déjà prêts à la consommation.

*Exemples* : Éplucheurs de pomme de terre utilisés également pour les carottes et les fruits ; hachoirs utilisés essentiellement pour de la viande ou du poisson crus, mais qui peuvent à l'occasion, servir à hacher de la viande cuite. Ces objets, on ne les immergera avec une *bera'ha* que s'ils sont en métal ou en verre.

<sup>12</sup>Les couvercles des marmites ou des casseroles, les appareils fournis avec les réfrigérateurs pour fabriquer de la glace, les éléments de la cuisinière à gaz ou de la cuisinière électrique, utilisés pour griller à l'exception des brûleurs, ces ustensiles devront être soumis à la *tevila* avec une *bera'ha*, s'ils sont en métal ou en verre.

<sup>12\*</sup> Pour ce qui concerne les ustensiles pourvus d'éléments électriques, tels que les bouilloires électriques ou des grille-pain électriques, ou pour les récipients formés de plusieurs pièces, il faudra poser une question à une autorité rabbinique.

### c) RÉCIPIENTS UTILISÉS POUR Y DÉPOSER LES ALIMENTS

<sup>13</sup>Ces récipients seront immergés mais sans *bera'ha*.

*Exemples* : Moules à pain et à gâteaux.

Il y a divergence d'opinion sur le fait de savoir si les <sup>14</sup>objets en verre utilisés pour le dépôt des aliments doivent être soumis à la *tevila* (sans *bera'ha*), et on se conformera à l'usage local.

*Exemples* : Sucriers en verre, bouteilles.

- 
- (11) משמעות המוסקים; וע' ברמ"א סעי' ח' דאפילו אם קנה רק על דעת לחתוך קלפים ג"כ אסור להשתמש לצרכי סעודה בלי טבילה.  
(12) שם ברמ"א סעי' ה'.  
(12\*) עי' חשו' איגרת משה סי' נ"ז ונ"ח חלקת יעקב סי' קכ"ז ועוד שאר תשובות ואחרונים.  
(13) ע' הגהת רע"א ריש סי' ק"כ.  
(14) ע' בקש"ע סי' ל"ז במסגה"ש ס"ק ו' ובס' טהרת ישראל בסוף הספר בהלכות טבילת כלים סי' ק"כ סעי' ו' מה שכתב ח"ל: המנהג להטביל בוטעלקים אבל לא ראיתי נוהרים בזה עכ"ל. ועיי"ש בשולי הדף בבאר יצחק דטעם העולם דסומכין על היר אפרים סי' ק"כ שמקיל בטבילת כלי זכוכית שאין משתמש לסעודה בהדיה רק לאוצר. וגם היום כגראה אין המנהג ברור, מיהו שמעתי שהמדקדקים טובלים הבקבוקים של יין.

Certains ustensiles non-soumis à la *tevila* :

<sup>15</sup>Ouvre-boîtes en métal, tire-bouchons, ouvre-bouteilles, tous les ustensiles en bois.

## 2. EN QUELLE MATIÈRE DOIVENT ÊTRE LES USTENSILES POUR RENDRE LA TEVILA NÉCESSAIRE ?

<sup>16</sup>La *tevila* est nécessaire seulement si les ustensiles sont en un métal tel que l'or, l'argent, le cuivre, le fer-blanc, ou en verre ou dans les matières du même genre comme le Pyrex. Dans tous ces cas, la *tevila* sera effectuée avec une *bera'ha* que l'on récite au préalable, à condition qu'il s'agisse d'ustensiles que l'on utilisera vraiment pour la consommation des aliments (cf. p. 24, 25). Les ustensiles en bois ou en faïence non vernissée n'auront pas à être soumis à la *tevila*.

USTENSILES FAITS DE DEUX MATIÈRES DIFFÉRENTES

**Tevila avec « bera'ha »**

<sup>17</sup>Les ustensiles faits de deux matières différentes seront soumis à la *tevila* avec une *bera'ha*, si c'est la partie essentielle qui est en métal ou en verre : c'est le cas, par exemple, d'un couteau avec un manche en bois.

**Tevila sans « bera'ha » :**

<sup>18</sup>Si la partie essentielle de l'ustensile n'est pas en une matière qui doit être soumise à la *tevila*, mais ce ne sont que des éléments de l'ustensile qui sont retenus par des écrous ou des clous en métal, ou si le métal est important dans un quelconque autre but, la *tevila* sera nécessaire mais

sans *bera'ha*.

Si l'on n'est pas certain que le métal ou que le verre constitue la partie essentielle, il faudra poser une question à une autorité rabbinique.

<sup>19</sup>Des ustensiles en faïence vernissée, en terre cuite ou en porcelaine seront soumis à la *tevila* sans *bera'ha*.

**Ustensiles en plastique :**

<sup>20</sup>L'opinion généralement répandue est que les ustensiles en plastique n'ont pas besoin d'être soumis à la *tevila*. Certaines autorités rabbiniques estiment qu'il y a lieu de procéder à la *tevila*, car ils pensent que, du point de vue de la *hala'ha*, le plastique peut-être assimilé au verre. A cet égard, on se conformera à l'usage local.

---

(15) סי' ק"כ בש"ך ס"ק י"א.

(16) שם סעי' א'.

(17) שם בסעי' ז' ברמ"א.

(18) שם בש"ך ס"ק י"ב וע"ע בדרכי תשובה ס"ק נ"ד וס"ג.

(19) שם סעי' א' ברמ"א ובאחרונים.

(20) עיין בזה בשו"ת דגאוני זמננו שדנים בזה.

### 3. OU PROCÈDE-T-ON A LA TEVILA ?

<sup>21</sup>On ne procédera à la *Tevila* que dans une *mikva*. De nos jours, dans de nombreuses *mikvaot*, un coin est aménagé spécialement pour la *tevila* de la vaisselle. Il est aussi possible d'immerger les ustensiles dans des étendues d'eau naturelle, telles qu'un puits, une rivière ou la mer.

<sup>22</sup>Cependant, quand les fleuves gonflent après les chutes de pluie ou la fonte des neiges, il ne sera pas permis de procéder à la *tevila* dans les fleuves, à moins qu'il n'existe aucune autre alternative.

### 4. COMMENT PROCÉDER A LA TEVILA ?

#### a) NETTOYAGE DE L'USTENSILE

<sup>23</sup>Avant la *tevila*, on nettoiera à fond l'ustensile, on retirera tout grain de poussière, toute saleté, toute rouille susceptible d'être enlevée, et tout ce qui est collé sur l'ustensile, comme des étiquettes ou la marque du prix. Cela est nécessaire afin que l'ustensile soit, de tous les côtés, en contact direct avec l'eau dans laquelle on l'immerge.

<sup>23a</sup>Tout élément qui adhérerait à l'ustensile et qui, ordinairement, n'en serait pas détaché, faisant en quelque sorte partie de l'ustensile, ne constituera pas un obstacle à la *tevila*, et il ne sera pas nécessaire de le détacher au préalable.

#### b) BÉNÉDICTION AVANT LA TEVILA

<sup>24</sup>On récite cette bénédiction avant d'immerger l'ustensile. On ne parlera pas et on ne s'interrompra pas de quelque façon entre la récitation de la bénédiction et la *tevila*. <sup>25</sup>Dans le cas où l'on immerge en même

---

(21) שם סעי' א'.

(22) ע' ס' ר"א סעי' ב' ברמ"א; ושם בש"ך ס"ק ס"ו וכן הזהיר הקצור ש"ע כלל ל"ז סעי' ב'. וע' חכ"א כלל ע"ג סעי' י"ט דבשעת הדחק מותר לטבול כלי זכוכות בשלג (אבל לא כלי מתכת כי טבילתם מן התורה) אם יש שם כדי לצרף למ' סאה.

(23) ס' ק"ב סעי' י"ג וס' ר"ב וע' חכ"א כלל ע"ג סעי' י"ד.

(23a) שם במחבר וברמ"א סעי' ב'.

(24) ס' ר"ב סעי' ג' ובענין נוסח הברכה כשטובל רק כלי אחד כל הפוסקים וכן הסידורים העתיקים החילוק שאם טובל רק כלי אחד מברך נוסח על טבילת כלי ורק בשנים או יותר מברך על טבילה כלים. ברם הערוך השלחן כתב שהמנהג הפשוט לברך על טבילת כלים בכל אופן אפילו אם טובל רק כלי א', וכן העתיק הסהרת ישראל בסוף הספר. מיהו כמדומני כהיום אין המנהג ככה ורק כמו שהוא בפוסקים ובסידורים.

(25) כמו בדין בירך על דעת לשחוט הרבה עופות ע' בס' י"ט סעי' ה' וכן נהג עלמא ליתור מדבור עד סוף הטבילה.



temps plusieurs ustensiles, il ne sera pas permis de s'interrompre avant d'avoir fini de les immerger tous, car la bénédiction s'applique à tous les ustensiles. Des remarques nécessaires au sujet de la *tevila* ne sont pas considérées comme interruptions.

<sup>26</sup>On immergera de préférence les ustensiles pour lesquels il ne faut pas réciter de bénédiction au moment de la *tevila* en même temps que des ustensiles pour lesquels cette <sup>27</sup>bénédiction est nécessaire.

Dans le cas où les ustensiles ont été achetés dans un magasin appartenant à un Juif et il y a lieu de supposer qu'ils ont pu être fabriqués dans une usine appartenant à un Juif, on effectuera la *tevila* sans bénédiction. Cette règle a surtout cours en Israël.

Si on ne sait pas si un ustensile doit être immergé avec ou sans bénédiction, on s'abstiendra de réciter une bénédiction. <sup>26</sup>Dans un cas pareil, autant que possible, on tâchera d'immerger cet ustensile avec d'autres ustensiles nécessitant une bénédiction.

**Exemples d'ustensiles nécessitant la *Tevila* avec bénédiction, s'ils sont en métal ou en verre :**

Cuillers, couteaux, fourchettes, couteaux de cuisine, louches, râpes, marmites, poêles, bouilloires, théières, moules à gâteaux ou à pains, coupe-œufs, jattes à crème, entonnoirs, presse-citron, ciseaux à fruits, assiettes en verre, gobelets, tasses, coupes à vin et à whisky, vaisselle en Pyrex, cocotte minute, casse-noix et casse-noisettes, canifs de poche utilisés quelquefois pour les aliments; plateaux sur lesquels on dépose les aliments, par exemple des gâteaux après qu'on les ait sortis du four.

**Exemples d'ustensiles nécessitant la *tevila* sans bénédiction :**

Vaisselle en faïence, en terre cuite ou en porcelaine, tous les ustensiles utilisés pour la fabrication de la pâte ou en liaison avec la pâtisserie, comme des batteurs, des mixers pour la pâte, des formes à biscuits, des moules à pains et à biscuits, des bouteilles, des brocs, des batteurs à œufs, des bouteilles thermos, moulins à café.

### c) L'ACTE D'IMMERSION

<sup>28</sup>On tiendra de façon très lâche l'objet à immerger, afin de permettre à l'eau de pénétrer entre la main et l'ustensile. Il est recommandé à la personne qui procède à la *tevila* de se mouiller les mains au préalable.

---

(26) אחרונים. ועי' ש"ך סי' ק"כ ס"ק ה' וי"ב.  
(27) ובכה"ג כ"ע מודי דיברך על טבילת כלים (עי' לעיל הגה 24)  
ואף כשהיה לו רק כלי אחד שיש בו וודאי חיוב טבילה וברכה.  
כן כתב הדרכי תשובה ס"ק ע"ה בשם הפרי חדש.  
(28) סי' ק"כ סעי' ב' ועיי"ש באריכות בט"ו.

Ensuite, on trempe l'ustensile dans la *mikva*. <sup>29</sup>Si possible, on lâchera totalement l'ustensile pendant une fraction de seconde. Il suffit de n'immerger l'ustensile qu'une fois. <sup>30</sup>Certains ont l'habitude d'immerger l'ustensile à trois reprises.

<sup>31</sup>Il est essentiel d'immerger totalement et simultanément tout l'objet, <sup>32</sup>le manche y compris. Il ne sera pas permis d'immerger d'abord une partie de l'objet et ensuite l'autre partie.

Pour des <sup>33</sup>réipients comme les marmites, les casseroles, les verres et les bouteilles, il faudra les immerger de façon telle qu'ils soient entièrement remplis d'eau pendant l'immersion.

Si on veut immerger plusieurs ustensiles ensemble, il est recommandé de les mettre dans un filet ou dans un sac, et de les immerger tous ensemble. Dans ce cas, il faudra particulièrement veiller à ce que les ustensiles dans le filet ou le sac soient placés de façon à permettre à l'eau d'atteindre tous les ustensiles, de tous les côtés.

**Tevila effectuée par des enfants n'ayant pas atteint l'âge de la Bar-Mitsva ou de la Bat-Mitsva :**

<sup>34</sup>Quoiqu'il soit permis à des enfants n'ayant pas atteint l'âge de la *Bar-Mitsva* ou de la *Bat-Mitsva* de procéder à l'acte d'immersion, on ne pourra pas leur faire confiance et supposer qu'ils ont accompli cette *mitsva*, à moins qu'ils n'aient été surveillés par un adulte. L'adulte doit déclarer que les ustensiles ont été correctement immergés en sa présence.

(29) חכ"א כלל ע"ג סעי' ס"ג. והטעם לצאת דעת הש"ך ס"ק ו' וכן כתב בטהרת ישראל סעי' ח'.

(30) כנראה דטעמם דמדמין לטבילת גשים אשר גם שם נוהגים ככה לטבול ג' פעמים על פי ספר החסידים וכדאיתא בספר טעמי המנהגים דף תק"א.

(31) חכ"א סעי' ט"ו והובאו דבריו בפתחי תשובה ס"ק ג'.

(32) סי' ק"כ סעי' י"ב.

(33) סי' ר"ב סעי' ז' וח'.

(34) סי' ק"כ סעי' י"ד.

## Chapitre neuf

### חולעים

## INSECTES ET VERS DANS LES ALIMENTS

Quoique les aliments puissent être considérés comme parfaitement propres sur le plan hygiénique, le Juif religieux devra s'assurer qu'en plus, ils ne contiennent ni insectes, ni vers, ni larves, ni œufs. Il est explicitement interdit par la Thora de <sup>1</sup>consommer des insectes et celui qui <sup>2</sup>enfreindrait cette interdiction s'expose aux conséquences indiquées dans la Thora.

<sup>3</sup>Même les insectes qui sont si petits que seule une investigation approfondie peut les faire apparaître sont inclus dans cette interdiction. Ne seront exclues que les créatures qui ne pourraient être découvertes qu'au microscope.

Comme la présence des insectes est intimement liée au climat <sup>4</sup>et aux conditions dans lesquelles les aliments ont été produits, il est difficile de donner un guide à valeur générale, concernant l'obligation d'examiner les aliments. L'usage local, l'expérience personnelle et les conseils d'une autorité rabbinique doivent guider notre façon d'agir à cet égard.

### I. RECHERCHE DES INSECTES

Les denrées alimentaires peuvent ici être divisées en trois catégories :

- 1) Celles dans lesquelles on ne trouve généralement pas d'insectes.
- 2) Celles dans lesquelles, dans la majorité des cas, on ne trouve pas d'insectes, mais qui sont susceptibles d'en recéler de temps à autre.
- 3) Celles dans lesquelles il est courant de trouver des insectes.

#### Première catégorie :

<sup>5</sup>Si il n'y a pas du tout d'insectes, ou dans le cas où leur présence est rare, l'examen n'est pas nécessaire.

*Exemples :* oranges, noix de coco, mandarines, pommes aigres, la plupart des sortes de poires et de pommes, bananes, tomates, carottes fraîches, pommes de terre.

#### Deuxième et troisième catégorie :

<sup>3</sup>Si on trouve assez fréquemment des insectes dans les aliments de ces catégories, il faudra obligatoirement procéder à leur examen.

---

(1) ויקרא פי' י"א פס' כ"א ומ"ב.

(2) שם פסוק מ"ג ומ"ד ועיי"ש בפרוש רש"י.

(3) לשון הרמב"ם בפ"ב מהלכות מאכלות אסורות הלכה כ"א ה"ל:  
דאפילו פחות מן החרדל אסור, וכן הדגיש החינוך במצות קס"ד  
ה"ל דאפילו קטנה ביותר אסור.

On peut inclure dans cette catégorie presque tous les légumes verts, tels que les choux, la laitue, le persil, les choux-fleurs, des pois à écosser, des pois cassés, des champignons, des radis (dans certains pays) et de nombreux fruits comme les dattes, les figues, les noix, les noisettes, diverses sortes de cerises et de prunes, diverses sortes de pommes et de poires, de fraises, groseilles, framboises et autres fruits semblables.

Dans les pays chauds, les féculents, tels que la farine et diverses céréales, sont susceptibles de contenir des vers, des mouches ou des mites, et il est obligatoire de les examiner<sup>4</sup>. (Dans d'autres régions, l'examen dépend des conditions climatiques locales).

## 2. COMMENT PROCÉDER A L'EXAMEN DES FRUITS ET DES LÉGUMES ?

Puisque l'examen a pour but de déterminer si les aliments sont totalement dépourvus d'insectes, il est nécessaire d'examiner de façon très attentive tous les espaces où l'on découvre généralement des insectes. Par exemple : <sup>6</sup>Dans le cas des prunes et des cerises, il faudra couper en deux le fruit autour du noyau et examiner la surface ainsi découverte. <sup>7</sup>Dans le cas de la laitue ou des choux, on examinera séparément chaque feuille des deux côtés, centimètre par centimètre. Laver les feuilles sous l'eau courante ou dans de l'eau salée avant l'examen peut être d'une aide considérable; cependant, ce lavage ne saurait en aucun cas, à lui seul, être suffisant. Pour que l'examen soit efficace, il faudra l'effectuer soit à la lumière du jour, soit sous une bonne lumière artificielle. Il est pratiquement impossible d'examiner de la laitue, si on ne tient pas chaque feuille sous la lumière pendant l'examen.

## 3. DANS QUELLES PARTIES FAUT-IL PROCÉDER A L'EXAMEN ?

### FRUIT

<sup>8</sup>On trouve d'habitude des vers ou des œufs de vers dans la pulpe proche du noyau, là où d'ordinaire le noyau est fixé au fruit. Des dattes véreuses sont un exemple bien connu de ce principe.

- 
- (4) ע' חכ"א כלל ל"ח סעי' י"ג וט"ו. ובש"ד סי' פ"ד ס"ק כ"ב.
  - (5) יור"ד סי' פ"ד סעי' ח' ועיי"ש ברמ"א ובש"ד.
  - (6) עיי"ש בפמ"ג בש"ד אות כ"ב.
  - (7) עיין בספר שמושו של תורה של הרב דוד פלדמן וע' בדרכי תשובה ס"ק צ"ה בנוגע לאופני בדיקת כמה מיני ירקות.
  - (8) יור"ד שם סעי' ח'.

*Exemples semblables* : abricots, pêches, prunes, cerises et diverses sortes de pommes.

Comme les vers ont tendance à se frayer un passage vers l'extérieur du fruit, il se peut que d'autres parties du fruit soient aussi touchées par les vers. Dans des cas de ce genre, aussi bien que lorsqu'un vers s'infiltré de l'extérieur, un trou ou une cavité signale la pénétration du vers. En conséquence, la partie extérieure et centrale de ce fruit devra être examinée. Aussi n'est-il pas permis de mordre dans de tels fruits, même si la partie extérieure semble intacte.

Dans certains fruits, tels que les figues et les noisettes, il n'y a pas d'endroit précis dans lequel l'on puisse dire que les vers apparaissent de préférence, aussi sera-t-il nécessaire d'examiner le fruit entier.

## LÉGUMES

On ne peut pas dire que les vers ou les insectes sont généralement plutôt localisés ici que là dans les légumes; aussi examinera-t-on toute la feuille ou le légume entier.

<sup>9</sup>Pour certains légumes, tels que les choux-fleurs et les champignons, une certaine compétence est nécessaire pour pouvoir procéder à un examen efficace.

Pour acquérir cette compétence, on observera comment une personne expérimentée procède à l'examen.

### Comment consommer la partie du fruit qui a été examinée :

Il est permis de couper en deux un fruit ou un légume, d'en examiner une partie et de la consommer, si on n'y a trouvé ni vers ni insectes, même si l'on n'a pas encore examiné l'autre partie. Même si l'on devait trouver plus tard, dans la partie non encore examinée, des vers ou des insectes, la partie du légume ou du fruit qui est intacte resterait cachée. Si on a coupé un vers en deux, il faudra couper <sup>9a</sup>une fine tranche du légume ou du fruit dans tous les endroits du fruit ou du légume qui auraient été touchés par le couteau après que le vers a été coupé en deux. Il faudra également nettoyer à fond le couteau.

### Conditions nécessaires pour un examen valable :

<sup>9b</sup>Pour qu'un examen soit valable, il faut surtout de l'expérience, mais cela exige aussi une bonne vue, une bonne lumière, de la patience,

---

9) עיי"ש בפמ"ג במ"ז אות י' ועיי"ש בפמ"ג בש"ד אות כ"ב  
זה לשונו: והאידנא בוררים קיטניות כל אחד בפני עצמו,  
המגובים משליכים והשלימים מבשלים.

9a) ט"ז סי' צ"ו ס"ק י"ג

9b) עיי"ש בדרכי תשובה ס"ק קנ"ב.

du temps, et... de la *Yirat Chamayim* (crainte de Dieu). Si une ménagère rentre à la maison, fatiguée après avoir fait des commissions, et veut préparer le repas en vitesse, elle ferait bien de ne pas entreprendre l'examen des légumes —, Même si cela implique un changement de menu pour la journée, car elle n'aura ni la patience nécessaire ni le temps voulu pour procéder à un examen correct.

*Remarque* : On ne peut pas se fier à du personnel non-juif pour effectuer la recherche des insectes (voir chap. 11, 2<sup>e</sup> paragraphe).

**Doit-on examiner chaque fruit d'un paquet ?**

<sup>10</sup>Il est nécessaire d'examiner *chaque* fruit ou *chaque* légume de *chaque* paquet de fruits ou de légumes qui contiennent souvent des insectes. Même si l'examen de la plus grande partie des légumes ou des fruits ne devait amener la découverte d'aucun insecte ou d'aucun vers, il faudra néanmoins examiner le reste du paquet.

**Dénrées généralement dépourvues d'insectes :**

<sup>11</sup>Si'il arrive que l'on trouve un ou deux insectes dans des denrées qui *d'habitude* en sont dépourvues, cela n'implique pas qu'il faille examiner le reste de ces denrées ; mais si on en trouve trois, il faudra examiner le paquet entier.

**Dénrées cuites par erreur sans avoir été soumises à un examen :**

<sup>12</sup>Si des aliments qu'il faut examiner ont été par erreur cuits sans examen préalable, on se conformera aux règles suivantes :

a) S'il est encore possible de procéder à l'examen — dans le cas des prunes par exemple — il faut le faire. Si l'on trouve alors un insecte, on jettera le fruit dans lequel on l'aura trouvé, et tout le reste est caché.

b) S'il n'est plus possible de procéder à un examen, — dans le cas de choux coupés en morceaux par exemple — il faudra poser une question à une autorité rabbinique.

#### 4. BESTIOLES DANS LES ALIMENTS

Si des féculents, tels que le riz, la farine, les céréales, l'orge, les biscuits ou les matzot, ou des fruits secs, tels que les pruneaux, les abricots ou les figues, ont été entreposés pendant une longue période ou dans des conditions défavorables, — en particulier dans une cuisine chaude ou humide ou dans une température très élevée —, il est vraisemblable qu'ils contiennent des charançons, petites bestioles blanches ou grises,

---

(10) שם ברמ"א סעי' ח'.

(11) שם סעי' ט' ו' ; ועיי"ש בפתחי תשובה.

(12) שם.

semblables à des grains de poussière. Si l'on trouve de telles bestioles, il faudra jeter tout le paquet ou toute la boîte contenant ces aliments.

#### **Comment procéder à l'examen des charançons :**

Si des féculents ou des fruits secs ont été emmagasinés dans les conditions précédemment énoncées, l'examen sera effectué de la façon suivante :

On prend plusieurs échantillons de l'aliment en question et, avec une extrême attention, on observe le moindre mouvement ou une couleur inhabituelle, telle que le blanc, le noir ou le brun. Si plusieurs grains de farine ou de céréales adhèrent ensemble, cela peut indiquer la présence de petites bestioles. Certaines maîtresses de maison ont l'habitude d'effectuer un examen supplémentaire et de chauffer des échantillons de l'aliment en question sur une assiette, et de chercher à y déceler le moindre mouvement.

### *5. INSECTES QUI TOMBENT DANS LES ALIMENTS OU DANS LES LIQUIDES*

A la campagne, en été, ou dans les pays chauds, il arrive couramment que de petits moustiques tombent dans les aliments — comme le sucre ou la farine — ou dans les liquides. Pour éviter que cela ne se produise, on aura soin de garder les aliments couverts, et de les surveiller pendant qu'ils restent à découvert.

### *6. VERS ET INSECTES DANS LES POISSONS*

<sup>13</sup>Certains poissons, comme les carpes ont quelquefois des insectes ou des vers dans la tête, dans le museau, dans les ouïes, ou adhérents à la peau. D'autres poissons ont des vers dans les intestins ou dans leur chair.

Ces diverses possibilités dépendent des eaux d'où provient le poisson. On se fierà, à ce sujet, à la coutume locale, et on se renseignera auprès d'une autorité rabbinique pour savoir si l'examen est nécessaire et, le cas échéant, comment y procéder.

#### **FRUITS ET LÉGUMES SECS**

Les fruits ou légumes qu'il faut examiner, frais, devront être aussi soumis à un examen, quand ils sont séchés.

*Exemples :* Figues sèches, dattes, pruneaux, abricots, petits pois, haricots, champignons.

Des aliments pour lesquels l'examen n'est pas possible, comme les dattes écrasées, ne pourront être consommés.

Il ne faut jamais négliger la possibilité de la présence de petites bestioles dans des fruits secs qui sont restés emmagasinés pendant longtemps.

#### LÉGUMES ET FRUITS EN CONSERVES

Les légumes et les fruits qu'il faut généralement examiner devront aussi être examinés si on les achète en conserve.

#### NOIX ET AMANDES

<sup>15</sup>Les noix et noisettes doivent être soumises à un examen. Les noix de cajous et les amandes recèlent souvent de minuscules insectes, ou des œufs d'insectes sous l'écorce. On peut les découvrir à l'œil nu, mais il est difficile de les identifier à moins de les observer sous le microscope. Comme il est très difficile de les retirer, il faudra griller au four les amandes et noix en question, jusqu'à ce qu'elles brunissent. Sous l'effet de la chaleur intense, les insectes sècheront, seront donc considérés comme des grains de poussière et cesseront d'être interdits. La même méthode est à recommander pour les pistaches et pour les graines de pavot.



## Chapitre dix

### דם ביצים

#### TACHES DE SANG DANS LES ŒUFS

<sup>1</sup>Il faudra considérer comme tache de sang toute tache rouge dans le jaune d'œuf et toute substance rouge dans le blanc d'œuf. <sup>2</sup>Des substances blanches ou jaunâtres sont sans importance, mais il faudra observer avec soin toute tache brune. Des substances aux couleurs incertaines seront montrées à une personne compétente.

##### 1. ŒUFS AVEC TACHES DE SANG

\* <sup>3</sup>Si on a découvert une tache de sang dans un œuf, cet œuf sera interdit à la consommation, même après que la tache aura été retirée. <sup>4</sup>La poêle dans laquelle un tel œuf a été cuit ou frit devient tarèph.

- 
- (14) עיי"ש בפמ"ג במ"ז אות י'  
(15) עיין מה שכתב הרב דוד פלדמן בספר שמשו של תורה.  
(1) סי' ס"ו סעי' ג' ברמ"א.  
(2) עיי"ש בדרכי תשובה ס"ק כ"ב וכ"ג.  
(3) שם בסעי' ג'. ובענין batter יעשה למי הוראת הרב המקומי.  
(4) משוט.

<sup>5</sup>Des aliments mêlés à un œuf tarèph ou cuits avec un œuf tarèph — s'il est dans sa coquille — deviennent *tarèph*.

##### 2. OBLIGATION D'EXAMINER LES ŒUFS

<sup>6</sup>Si on veut gober un œuf cru, ou le faire cuire, en le laissant dans sa coquille, il ne sera pas nécessaire de l'examiner car la majorité des œufs sont dépourvus de taches de sang. <sup>7</sup>Par contre, si l'on sort un œuf de sa coquille — soit pour le consommer cru, soit pour le faire frire, le faire cuire sur le plat ou au four — il sera nécessaire de l'examiner au préalable. Si on ne l'examinait pas dans ces divers cas, cela reviendrait à ignorer délibérément la possibilité d'éventuelles taches de sang.

Si on a oublié d'examiner un œuf avant de le mêler à d'autres aliments, ces aliments n'en resteront pas moins autorisés à la consommation; en effet, quand l'examen n'est pas praticable, on se réfère au fait que la majorité des œufs ne recèlent pas de taches de sang.

**Comment procéder si l'on a découvert une tache de sang pendant la consommation.**

Si quelqu'un relève une tache de sang dans un œuf après avoir commencé à le consommer, il se retiendra de continuer à le manger et d'avaler ce qu'il a dans la bouche. Il devra retirer tout aliment qui se trouve alors dans sa bouche, nettoyer sa bouche en la rinçant avec une boisson quelconque et en mâchant un aliment solide, duquel rien ne pourra être avalé. Il faudra poser une question à une autorité rabbinique pour savoir comment procéder avec la cuillère, le couteau, la saucière et la casserole qui ont été utilisés pour cet œuf. Cependant, si l'œuf était froid, les couverts et les plats utilisés pour cet œuf resteront cacher, à condition qu'on les rince à fond sous l'eau froide ou tiède. Il faudra cependant poser une question à propos de la poêle et de la cuillère utilisée pour retirer l'œuf de la poêle.

**Œufs cuits avec un œuf recélant une tache de sang.**

<sup>8</sup>Comme la coquille d'œuf est poreuse, un œuf tarèph cuit dans de l'eau rend tarèph l'eau et la casserole dans lesquelles il se trouve. Cependant, si deux ou plusieurs œufs cacher ont été cuits avec un œuf tarèph, les deux œufs et la casserole resteront cacher, en vertu de la règle de la majorité; dans ce cas seul l'œuf dans lequel on a trouvé une tache de sang sera tarèph. De même, si on a cuit ensemble un plus grand nombre d'œufs

---

(5) ג"ז שם, דדוקא במין במינו מקילין ברב, ועיי"ש במוסקים.

(6) שם סעי' ח'.

(7) שם.

(8) על פי רמ"א ואחרונים בסעי' ד'.

et qu'on ait découvert des taches de sang dans plus d'un œuf, les autres œufs resteront cacher, à condition qu'il y ait une majorité d'œufs cacher, par exemple quatre œufs cacher pour trois œufs tarèph.

Afin d'éviter le risque de rendre tarèph une casserole à cause des œufs, il est recommandé de cuire en même temps au moins trois œufs; si on en cuit plus de trois, il vaut mieux se limiter à un nombre impair d'œufs, afin qu'il puisse y avoir une majorité d'œufs cacher.

Pour éviter qu'un problème ne se pose concernant les couverts ou de la vaisselle en contact avec des œufs cuits, il est souhaitable de refroidir les œufs cuits en ajoutant de l'eau froide dans la casserole à œufs jusqu'à ce que l'eau dans laquelle les œufs ont cuit devienne froide ou tiède, *avant* de retirer les œufs de la casserole.

## Chapitre onze

### בישול נכרי

## ALIMENTS CUITS PAR DES NON-JUIFS

Quoiqu'un non-Juif puisse aider à la préparation des plats dans une maison juive, <sup>1</sup>la cuisson proprement dite ne pourra être effectuée par lui. Si cela se produisait, la nourriture et les ustensiles utilisés devraient être considérés comme tarèph.

Cette règle peut s'expliquer par deux motifs. <sup>2</sup>Le premier motif découle du principe selon lequel une personne non soumise à une règle, en particulier une règle religieuse, ne peut en apprécier totalement la signification. Aussi cette personne ne sera-t-elle pas habilitée à exercer une surveillance adéquate pour d'autres personnes soumises, elles, à l'observance de cette règle. <sup>3</sup>Le second motif qui a conduit nos Sages à interdire des aliments cuits par des non-Juifs est la volonté d'éviter des liens trop intimes entre Juifs et non-Juifs, liens qui risqueraient de conduire à des mariages mixtes. La sagesse et la prévoyance de nos Sages apparaîtra évidente à

- 
- (1) יורה דעה סי' קי"ג סעי' א'.  
(2) ע' רש"י ע"ז דף ל"ח ד"ה מדרבנן, ועיי"ש בתוספ' ד"ה אלא מדרבנן וע' בהגהת אשרי שם.  
(3) תוספ' ע"ז שם.

ceux que désole le pourcentage élevé de mariages mixtes, et à tous ceux qui regardent la préservation de l'identité juive comme notre raison d'être. Si nos jeunes se conformaient à l'interdiction de consommer des aliments cuits par des non-Juifs, et, de ce fait, s'abstenaient de participer à des soirées organisées par des non-Juifs et de fréquenter des clubs non-juifs ou des familles non-juives, le nombre des mariages mixtes serait considérablement réduit.

### 1. QU'APPELLE-T-ON « BICHOUL NO'HRI » (cuisson effectuée par un non-Juif) ?

La règle est que des aliments qui deviennent aptes à la consommation parce qu'ils ont été cuits sur le feu ou au four par un non-Juif, même dans une maison juive — à l'exception des aliments fumés, salés ou marinés —, seront tarèph. <sup>3a</sup>Les casseroles et autres ustensiles utilisés dans la préparation de ces plats seront de même tarèph et devront être soumis à la « cachérisation ». <sup>4</sup>La règle de *Bichoul No'hri* s'applique même si la cuisson a été effectuée <sup>4a</sup>en présence d'un Juif, par exemple par une bonne non-juive dans une famille juive, ou par un cuisinier non-juif dans un hôtel juif en présence d'un surveillant juif.

Cependant, <sup>5</sup>la règle de *Bichoul No'hri* ne s'applique que si le processus de la cuisson a été *entièrement* engagé par le non-Juif, depuis l'allumage du feu jusqu'au moment où l'on place l'aliment sur le feu. \* Mais si c'est un Juif qui allume le feu ou qui place les aliments dans le four ou sur la cuisinière après que le feu a été allumé, on ne pourra pas dire qu'il s'agit ici de *Bichoul No'hri*.

Il peut se produire que l'on remarque, avant que les aliments soient partiellement cuits, que c'est un non-Juif qui a allumé le feu et placé dessus les aliments ; il faudra, dans ce cas, retirer aussitôt les aliments du feu et les y faire mettre à nouveau par un Juif. Si les aliments sont déjà partiellement cuits, on retirera aussitôt les aliments du feu et on posera une question à une autorité rabbinique.

*Remarque* : <sup>5a</sup>Si un non-Juif cuit des aliments pour lui-même dans une maison juive, les ustensiles qu'il utilise devront être soumis à la « cachérisation ». <sup>5b</sup>Aussi faut-il être prudent, lorsque l'on emploie des non-

- 
- (3a) ש"ע שם סעי' ס"ז.
  - (4) סי' ק"ג סעי' א' וד' ועיי"ש בש"ך ס"ק ז'.
  - (4a) שם סעי' ס"ז.
  - (5) שם סעי' ז' וע' לשון החב"א כלל ס"ו סעי' ח'.
  - (5a) שם סעי' ס"ז.
  - (5b) שם בש"ך ס"ק ב'.

Juifs dans la maison et qu'on leur laisse toute liberté d'action. La même prudence est recommandée quand l'alimentation des enfants est placée sous la responsabilité d'un non-Juif.

## 2. A QUELLE CATÉGORIE D'ALIMENTS S'APPLIQUE LA RÈGLE DE BICHOUL NO'HRI?

La règle de *Bichoul No'hri* ne prend effet que s'il s'agit <sup>6</sup>de mets :

- a) que l'on ne consomme généralement pas crus
- b) que l'on sert généralement comme élément d'un repas
- c) aptes à être consommés dans un repas de cérémonie (à « la table du roi »).

### a) METS QUE L'ON NE CONSOMME GÉNÉRALEMENT PAS CRUS

Bien que la règle de *Bichoul No'hri* n'entre pas en vigueur s'il s'agit de mets que l'on consomme surtout, ou fréquemment, crus, elle s'applique dans le cas de mets que l'on ne consomme qu'occasionnellement crus, comme <sup>8</sup>des œufs.

Exemples de mets non consommés crus : <sup>9</sup>pommes à cuire très amères, oranges amères, <sup>10</sup>pommes de terre, <sup>11</sup>poissons, <sup>12</sup>choux, haricots verts, <sup>13</sup>champignons, <sup>14</sup>petits pois et haricots secs, coings.

Exemples de mets consommés crus : la plupart des fruits, les tomates, l'eau, le lait.

### b) METS QUE L'ON SERT GÉNÉRALEMENT COMME ÉLÉMENT D'UN REPAS

- 6) ש"ע שם סעי' א'.  
 7) שם סעי' י"ב.  
 8) שם סעי' י"ד.  
 9) שם בש"ד ס"ק י"ט, וע' בחכ"א כלל ס"ו סעי' י"ג וסעי' ב'.  
 וע' בדרכי תשובה ס"ק פ"ז.  
 10) שם בחכ"א סעי' ד'.  
 11) בש"ע שם סעי' י"ב.  
 12) עיי"ש בדרכי תשובה ס"ק פ"ג.  
 13) חכ"א כלל ס"ו סעי' ד'.  
 14) שם בדרכי תשובה ס"ק ד', ובנוגע למעשה ר"ן וריבין מה שקורין carottes כתב החכ"א שאף שנאכלין חיין אין זה אלא ע"י הרחק ולכן שייך בישול עכו"ם. מיהו אולי בזה נשתנו הזמנים, כי כנראה אוכלים אף לא ע"י הרחק, וכן קצת הוכחה מהא דמנהג העולם לברך עליהם חיין בורא פרי אדמה [וכן כתב לענין ברכה בש"ת איגרת משה] וקצת תלוי זה בזה. האחרונים כתבו דענין כזה משתנה לפי הזמן והמקום בין לקולא בין לחומרא, וע"ע בארי"ח סי' ר"ג במג"א סק"ד דדבר שנאכל כמו שהוא הי רק עם פת או סוקר שפיר חשוב נאכל כמו שהוא הי כמו למשל זנגביל שנאכל רק עם סוקר.

<sup>15</sup>Les aliments que l'on ne sert jamais comme élément indépendant dans un repas ne tombent pas sous l'interdiction de *Bichoul No'hri*.

*Exemples* : le sucre, le chocolat.

#### c) METS APTES A ÊTRE CONSOMMÉS DANS UN REPAS DE CÉRÉMONIE

La règle de *Bichoul No'hri* n'entre en vigueur que lorsqu'il s'agit d'aliments de qualité supérieure, et non pas s'il s'agit de <sup>16</sup>mets ordinaires.

De nos jours, sur le plan de la *hala'ha*, la plupart des mets que nous consommons, peuvent être considérés comme aptes à être consommés dans un repas de cérémonie. Si un doute devait s'élever à cet égard, il faudrait poser une question à une autorité rabbinique.

## Chapitre douze

### METS CACHER CONFIEÉS A DES NON-JUIFS

<sup>1</sup>Des mets cacher qui ne portaient pas de signes distinctifs et qui ont été confiés à un non-Juif, ou expédiés par l'intermédiaire d'un non-Juif, peuvent à dessein ou par inadvertance, être échangés avec des mets non cacher. <sup>2</sup>Pour s'assurer que pareille chose ne se produise pas, il faudra coller sur l'emballage des mets un papier sur lequel des caractères, de préférence hébraïques, sont inscrits; ce papier sera collé de façon telle que, si les mets emballés étaient retirés, il serait aussitôt déchiré. Si des mets ont été laissés à un non-Juif ou expédiés par son intermédiaire sans que l'on n'ait pris la précaution que l'on vient de préciser, — ce qui risque de se produire, par exemple, quand on envoie des aliments par la poste —, il faudra poser une question à une autorité rabbinique.

#### 1. GENS DE MAISON NON SOUMIS A UNE SURVEILLANCE

Est-il permis de laisser une bonne non juive sans surveillance dans une maison juive?

- 
- (15) ע' באריכות בדרכי תשובה שם ס"ק י"ב, וס"ק ט"ו מה שכתב בנוגע לסוקר שלנו למה אין בו אסור בישול גברי.  
(16) ע' בדרכי תשובה שם ס"ק ח' מה שכתב בשם הערוך השלחן. ועיין עוד שם בס"ק ז' ס' כ"ד וכ"ה; ועיין עוד בס"י קי"ב ברמ"א ובדרכי תשובה שם.  
(1) יר"ד סי' קי"ח סעי' א' וז'; וע' בדרכי תשובה ס"ק ס"ג.  
(2) שם סעי' ג'. ולא דקדקתי בחלוקים בין היכא דאות אחת מתני או היכא דבעינן שתים, שלא לבלבל את הקורא.

<sup>3</sup>Ce problème dépend des circonstances. Si le Juif ne quitte sa maison que pour un court laps de temps, ou si un ami juif possède la clef de l'appartement et entre de temps à autre dans cette maison — chose que la bonne non-juive sait —, il sera permis de la laisser sans surveillance.

Par contre, au cas où le Juif devrait être absent pendant une longue période — si, par exemple, il est allé en ville, ou à <sup>4</sup>la synagogue, ou à un mariage, et, à plus forte raison, s'il a quitté la ville pour <sup>5</sup>une journée ou davantage —, sans <sup>6</sup>avoir demandé à un Juif d'entrer chez lui de temps à autre, il ne serait pas permis de laisser sans surveillance une bonne non-juive ou une personne non-juive chargée de surveiller un bébé; cela sera donc interdit, sauf si l'on a scellé ou fermé à clé l'office, le garde-manger et le réfrigérateur, où se trouvent les aliments. Il faudra prendre des précautions semblables si l'on fait appel à une personne pour nettoyer la maison en l'absence des propriétaires juifs.

#### Surveillance d'un bébé :

<sup>3</sup>Si on a chargé une bonne non-juive de s'occuper de jeunes enfants pendant une période assez longue, il lui sera nécessaire d'avoir accès au garde-manger; aussi, dans ce cas, devra-t-on s'arranger pour qu'un Juif entre dans cette maison plusieurs fois par jour. La bonne non-juive devra être informée de cet arrangement. Si elle devait être chargée de surveiller la maison du Juif pendant la nuit, on demandera à une autorité rabbinique comment procéder dans ce cas.

## 2. ACHATS EFFECTUÉS PAR UN NON-JUIF

Il n'est pas <sup>7</sup>permis d'envoyer un non-Juif acheter des aliments cachés s'ils ne sont pas cachetés; cela concerne, par exemple la viande, le poisson en filet, le fromage, le pain ou les gâteaux. Cela sera interdit même

---

(3) שם סעי' יז ועיי"ש בש"ך ס"ק ל"ז.

(4) עיין סי' קכ"ט סעי' א' וסעי' ז' בנוגע לבית הכנסת ומה שכתב שם תש"ך סו"ק כ'.

(5) עיין ה"טב בסי' קכ"ב סעי' ט' במחבר וברמ"א בסוף דבריו ועיי"ש בש"ך שהעולם אינם נוהרים משום דישאל יוצא ונכנס וא"כ כשאינו יוצא ונכנס אסור. וכן כתב בשו"ת הרה"ג ר' משה פיינשטיין שליט"א בחלק יורה דעה סי' ס"א, העצה לבקש מן משפחה או משכנים וידידים שיכנסו לעתים לדירתו ומהני בתנאי שיש להם מפתח.

(6) עיין לעיל אות (1) וע"ע בדרכי תשובה ס"ק ג"ז בענין לשלוח נכרי לקנות מחנות יהודי במקום מעבר לרבים אשר יש בזה ב' הששות א': שמא יקנה מחנות של נכרי וב': שמא יחליפנו ולכתחילה בכל אופן אסור ובדיעבד יעשה שאלת חכם.

(7) ע' בדרכי תשובה ס"ק ס"ג.

si l'on a donné des instructions précises en indiquant où il fallait effectuer les achats.

De même, il ne sera pas permis d'envoyer à un autre Juif, par l'intermédiaire d'un non-Juif, des aliments *caché* s'ils ne sont pas cachetés, qu'ils soient crus ou cuits. Si on l'a fait, il faudra demander comment agir à une autorité rabbinique. Ce problème se pose, par exemple, si l'on veut envoyer des *Michloa'h Manot* (cadeaux que les Juifs s'adressent les uns les autres à *Pourim*) par l'intermédiaire d'un non-Juif.

### 3. ENVOI D'ALIMENTS A DES MALADES JUIFS A L'HÔPITAL

<sup>8</sup>S'il faut laisser des aliments *caché* dans la cuisine d'un hôpital pour un malade juif, on devra coller sur l'emballage ou sur le récipient contenant les aliments un papier sur lequel sont inscrits des caractères de préférence hébraïques; on agira ainsi afin de s'assurer que les aliments *caché* n'ont pas été mélangés à d'autres mets. Le papier ne pourra être retiré que par le malade, ou par une infirmière en présence du malade. Si le malade est si gravement atteint que cette façon d'agir devrait lui faire du mal, il faudra demander à une autorité rabbinique pour savoir comment procéder dans ce cas.

La communauté juive rendrait un service important aux malades, si les tribunaux rabbiniques s'entendaient avec des restaurants juifs *caché*, en vue de préparer des boîtes contenant des repas *caché* cuits à l'avance; repas qui tiendraient compte des régimes particuliers convenant aux malades, sur le modèle des repas *caché* préparés à l'avance que l'on sert dans les avions. De tels arrangements n'existant pas encore, il faudra se renseigner auprès d'une autorité rabbinique ou d'une société de *Bikour 'Holim* (visite aux malades) afin de savoir quelle est la meilleure méthode à suivre pour se conformer au régime imposé au malade, sans enfreindre les règles de la *caché*.

<sup>9</sup>Nos Sages ont considéré comme si important le fait de fournir des aliments *caché* aux malades qu'ils ont même permis de transgresser le Chabbat, afin d'apporter des aliments *caché* à un malade en danger, et cela même si l'on pouvait obtenir des aliments *taréph*.

Aussi les parents et les amis des malades sont-ils tenus de faire tout leur possible en vue d'apporter des aliments *caché* aux malades qui dépen-

---

(8) מטעם הנ"ל באות (1).

(9) ע"י ש"ע אורח חיים סי' שכ"ח סעי' י"ד.

(10) דכל ישראל ערבים זה לזה. וראה איך מסרו נפשם גדולי ישראל לספק מזון כשר לבני חיל שלא יטמאו במאכל טרפה די"ל.



dent tant de leur bonne volonté. <sup>10</sup>Même si le malade lui-même n'a pas formellement exprimé le vœu de recevoir une alimentation cacher, il est néanmoins de notre devoir de la lui fournir.

#### 4. *VIANDE LAISSÉE SANS SURVEILLANCE*

<sup>11</sup>Il peut se produire que l'on a laissé chez soi de la viande sans sceau ni cachet ; si, dans cette maison, les portes et les fenêtres étaient restées ouvertes et, qu'en rentrant à la maison il apparaît que la viande a été déplacée, il faudra s'adresser à une autorité rabbinique, car il existe une possibilité, si infime soit-elle, que la viande a été échangée.

Souvent le Rabbin pourra identifier la cachrouit de la viande d'après les caractéristiques de la viande cacher, comme par exemple par la façon particulière dont elle a été coupée. Cela s'applique en particulier à la volaille.

Exemples de ce cas : lorsque l'on a involontairement laissé la viande dans un autobus ou dans tout autre lieu public sans surveillance. Si on a expédié par la poste de la viande ou des saucisses sans cachet sur le paquet et sans autre signe distinctif (voir page 40).

« CACHÉRISATION » DE LA VIANDE

*Remarque préalable :*

La « cachérisation » de la viande est une des exigences essentielles des lois alimentaires; on ne la considérera pas comme un simple acte rituel, tel que la récitation d'une bénédiction.

Les femmes juives doivent connaître à la perfection les lois de la « cachérisation » de la viande, et il est nécessaire qu'elles acquièrent l'expérience pratique que cela exige.

Pour retirer le sang de la viande, de la graisse ou des os, ainsi que l'exige le *din*, on aura recours au *salage*. Le foie, lui, sera « cachérisé » par la méthode du grillage.

1. USTENSILES NÉCESSAIRES POUR LA « CACHÉRISATION »

Les ustensiles essentiels, nécessaires pour la « cachérisation » sont :

---

(11) סי' ס"ג ברמ"א וכרעה אחרונה.

a) un récipient dans lequel on trempe la viande avant de la saler.

b) une planche sur laquelle on place la viande, une fois qu'elle a été mise dans le sel.

c) un récipient dans lequel on rince la viande après le salage (à moins que l'on ne préfère rincer la viande sous l'eau courante, (voir p. 49).

a) RÉCIPIENT DANS LEQUEL ON TREMPÉ LA VIANDE AVANT DE LA SALER

<sup>1</sup>Il est d'usage d'avoir un récipient spécial que l'on n'utilisera que pour tremper la viande avant de la saler. <sup>2</sup>Au cas où l'on ne pourrait pas avoir de récipient spécial, il serait permis d'utiliser n'importe quel récipient, même cacher, mais il faudra, après usage, le nettoyer à fond avec de l'eau froide ou tiède, de façon que la moindre trace de sang disparaisse.

b) LA PLANCHE A « CACHÉRISER »

<sup>3</sup>On pourra utiliser deux sortes de planches :

a) une planche ordinaire

b) une planche percée de trous.

a) Si l'on utilise une planche ordinaire, on devra l'incliner afin que le sang extrait de la viande puisse facilement s'écouler. Cependant si la planche est recouverte d'une matière très lisse, du formica par exemple, il ne sera pas nécessaire d'incliner la planche.

b) Si l'on utilise une planche percée de trous, il ne sera pas nécessaire de l'incliner, mais il faudra la surélever légèrement pour éviter que les trous ne soient bouchés.

### c) RÉCIPIENT POUR LE RINÇAGE CONSÉCUTIF AU SALAGE

Pour le rinçage, on pourra même utiliser un récipient caché, à condition de le nettoyer après usage avec de l'eau froide ou tiède.

## 2. « CACHÉRISATION » DANS LES TROIS JOURS QUI SUIVENT LA CHE'HITA

<sup>4</sup>Il est important de savoir quel jour et à quelle heure a eu lieu la *che'hita*, car le salage n'a de valeur que si l'on trempe la viande dans l'eau dans les 72 heures qui suivent l'abattage rituel. <sup>5</sup>Si le trempage a effectivement eu lieu dans les délais nécessaires mais n'a pas été suivi du salage,

- 
- (1) רמ"א סי' ס"ט סעי' ב' ועיי"ש בגליון מרש"א.
  - (2) דשעת הדחק כדיעבד דמי, ובפרט דהוא רק מנהג, וכן כתב החכ"א סי' ל' סעי' ו'.
  - (3) שם סעי' ט"ז.
  - (4) שם סעי' י"ב.
  - (5) שם סעי' י"ג ועיי"ש בט"ז ס"ק ל"ג ובש"ך ס"ק נ"ד.

reporté à un terme plus éloigné, il faudra tremper une seconde fois la viande avant le salage. Le second trempage devra avoir lieu dans les 72 heures consécutives au premier trempage (v. p. 53).

## 3. VIANDE AVANT LE SALAGE

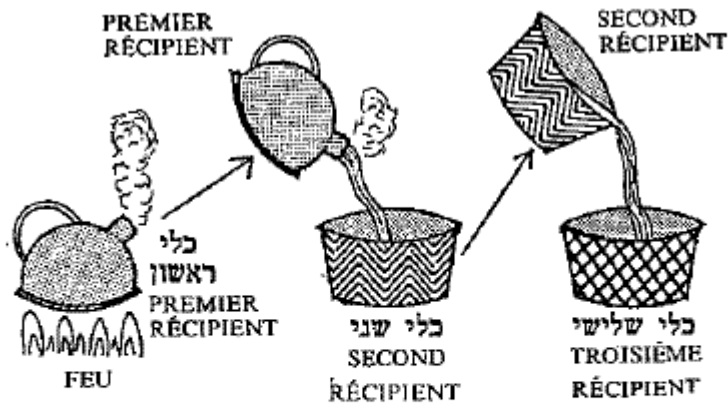
<sup>6</sup>Avant la « cachérisation », on veillera à ce que la viande ne soit pas placée près d'un feu, et ne touche rien de chaud, comme de l'eau chaude par exemple.

<sup>6</sup>Elle ne devra non plus toucher rien de salé, jusqu'au salage proprement dit. On ne peut mettre la viande non « cachérisée » en aucun endroit « caché » ni dans un récipient caché. Il faudra faire particulièrement attention à cela quand on dépose la viande dans le réfrigérateur avant de la « cachériser ».

*Viande congelée :*

<sup>7</sup>Si la viande a été congelée, il faudra la décongeler avant de la « cachériser ». Pour la décongeler rapidement, on pourra utiliser de l'eau tiède. On pourra utiliser, si c'est nécessaire, de l'eau chaude, mais seulement à partir d'un « troisième récipient ».

Le « troisième récipient » s'appelle ainsi car il est le troisième à recevoir l'eau chaude. On appelle « premier récipient » la bouilloire ou la casserole dans laquelle l'eau a été chauffée; on la verse ensuite dans un autre récipient dénommé « second récipient », et on la transvase enfin dans le « troisième récipient ».



(6) ס"י ס"ח סע"י ט"י י" ו"א.  
 (6a) חכ"א כלל ל" סע"י ט"ו.  
 (7) ס"י ס"ט בש"ד ס"ק י"א ובס"י ס"ח סע"י י"א ברמ"א.

#### 4. LE DÉROULEMENT DE LA « CACHÉRISATION »

La « cachérisation » s'effectue en trois étapes :

- 1) Trempage de la viande dans l'eau.
- 2) Le salage proprement dit.
- 3) Le rinçage de la viande après le salage.

##### I. LE TREMPAGE DE LA VIANDE

<sup>8</sup>Le trempage est nécessaire dans un double but :

1) nettoyer et enlever le sang qui est sur la surface extérieure de la viande. Le salage n'est efficace que pour retirer le sang qui est à l'intérieur de la viande.

2) ramollir la viande afin de faciliter le salage.

##### Examen de la viande avant le trempage :

<sup>9</sup>Il faudra rechercher, dans la viande, toutes taches rouges, noires ou bleues, qui pourraient signaler que le sang s'est amassé en ces endroits. Il faudrait alors couper et enlever ces parties, ou au moins les entailler, et on nettoiera à l'eau toute tache de sang visible.

##### Température de l'eau utilisée pour le trempage :

<sup>10</sup>L'eau ne devra pas être glacée, c'est-à-dire froide au point que la main, trempée dans cette eau, ne supporterait pas d'y rester longtemps. Si l'eau est très froide, on la laissera telle quelle jusqu'à ce qu'elle atteigne une température normale, ou bien il sera permis d'y ajouter un peu d'eau chaude afin de faire tiédir l'eau avant d'introduire la viande dans le récipient.

### Combien de temps faut-il tremper la viande ?

- \* <sup>11</sup>Le trempage doit normalement durer une demi-heure. <sup>12</sup>Dans des circonstances exceptionnelles, — si, par exemple, on reçoit la viande tard une veille de Chabbat, ou si des convives inattendus viennent nous rendre visite —, il serait permis de réduire le temps du trempage. Dans des cas pareils, il faudra laver la viande à fond et changer l'eau plusieurs fois jusqu'à ce que n'y apparaisse plus la moindre tache de sang.

<sup>13</sup>Il sera permis de laisser la viande tremper dans l'eau plus d'une demi-heure, et on pourra la laisser jusqu'à presque vingt-quatre heures. De la viande laissée dans l'eau pendant vingt-quatre heures est taréph.

- 
- (8) ס"י ס"ט ועיי"ש בש"ך וט"ו.  
(9) ס"י ס"ז סעי' ד' וכן הוא לשון החכ"א כלל ל' סעי' ג' ובדתי"ש  
(10) עיין ריש ס"י ס"ט במפרשי הש"ע.  
(11) שם סעי' א' ברמ"א.  
(12) ע"פ חכ"א כלל ל' סעי' ג'.  
(13) ש"ע ס"י ס"ט סעי' ט"ו.

### Examen de la viande après le trempage :

<sup>14</sup>Après que la viande a été trempée dans l'eau pendant une demi-heure, il faudra éliminer toute trace de sang que l'on trouverait encore. Ensuite, on retire la viande de l'eau, on l'examine encore une fois, afin de s'assurer de façon absolue que tout le sang a bien été totalement extirpé. A cet égard, il faut examiner avec un soin particulier les parties internes d'une poule, car il est fréquent d'y trouver des caillots de sang, même après le trempage ; or il est essentiel que ces caillots disparaissent avant le salage.

### Viande coupée après le trempage :

<sup>15</sup>Si on a coupé la viande après le trempage, il faudra rincer sous l'eau l'endroit coupé, car la pression du couteau peut avoir fait réapparaître du sang à la surface.

<sup>16</sup>Une fois la viande retirée de l'eau, il faudra la laisser s'égoutter ; cela afin que le sel que l'on va répandre sur la viande ne se dissolve pas aussitôt.

<sup>17</sup>Cependant, la viande ne devra pas être totalement sèche, car alors le sel n'adhérerait pas à la viande.

<sup>18</sup>En tout cas, tant que la viande reste humide des suites du trempage, on pourra procéder au salage sans tremper la viande une seconde fois.

## 2. LE SALAGE DE LA VIANDE

Le sel :

<sup>19</sup>Il sera préférable de ne pas utiliser du sel fin comme le sel de table, car il risque de se dissoudre trop vite. Du sel trop gros n'est pas non plus à recommander, car il n'extrait pas suffisamment le sang. Aussi faudra-t-il utiliser du sel ni trop fin ni trop gros; si cela n'est pas possible, il sera permis d'utiliser du sel fin. Si on ne peut avoir que du gros sel, il faudra le casser en petits morceaux.

La procédure du salage :

<sup>20</sup>Il faudra saler tous les côtés de la viande, toutes les fentes, toutes

- 
- (14) עיין לשון הרמ"א וכל הפוסקים שמוכירים שאחר השרייה  
ידיחנה היטב, וכן העתיק החכ"א וז"ל: שאחר השריית חצי  
שעה ידיחו וישפשו יפה יפה, וכן העתיק האמורה לבית  
יעקב. הארכתי כי כמדומני העולם מקילים בזה, ועי' בדרכי  
תשובה סי' ס"ט ס"ק כ"ג שכתב בשם ה"ד אפרים שצריך  
כל אדם ללמד את זה בתוך ביתו עיי"ש.  
(15) במחבר סי' ס"ט סעי' א'.  
(16) שם ברמ"א.  
(17) בס' ברית מלח של בעל תוספ' יו"ט.  
(18) שם.  
(19) במחבר סעי' ג'.  
(20) שם סעי' ד'.

les fissures, tous les interstices. On ne laissera pas la moindre surface non salée. <sup>21</sup>Il ne sera pas nécessaire d'amonceler le sel comme de la neige; il suffit que la viande ressemble à un toit de tuiles couvert de givre.

Position de la viande sur la planche à « cachériser » :

<sup>22</sup>Comme il est essentiel que le sang coule librement, il ne faudra pas placer la viande sur la planche à « cachériser » de façon telle que le sang risque de s'y agglomérer. Ainsi, quand on cachériser une poule, il faudra tourner la partie creuse vers le bas.

\* <sup>23</sup>Pour les os sur lesquels il n'y a pas de viande, on les mettra sur la planche, en un endroit où ni la viande ni le sang qui coule de la viande ne risque de les toucher. Cela est nécessaire parce que les os ont moins de sang que la viande. <sup>24</sup>On applique la même règle aux œufs trouvés à l'intérieur d'une poule. On a l'habitude de mettre les os et les œufs à une extrémité, ou de côté sur la planche à cachériser.

<sup>25</sup>Pendant le salage, il n'est pas défendu que les morceaux de viande se touchent les uns les autres. Aussi, s'il n'y a pas assez de place sur la planche, sera-t-il même permis de mettre des morceaux de viande les uns sur les autres.

### Durée du salage :

<sup>26</sup>La viande devra rester dans le sel une heure entière. <sup>27</sup>Si l'on n'a pas assez de temps — si, par exemple, la viande arrive tard, une veille de *Chabbat*, ou bien si des convives inattendus se présentent — il suffira de laisser la viande dans le sel environ une demi-heure. D'après la plupart des opinions, le temps minimum exigé pour le salage est 24 minutes (même de 18 minutes selon l'avis des plus indulgents).

<sup>28</sup>Il est permis de laisser la viande dans le sel pendant plus d'une heure, jusqu'à juste moins de douze heures, tout au plus. Si on l'a laissée davantage, il faudrait poser une question à une autorité rabbinique.

### Salage supplémentaire :

<sup>29</sup>Une fois que la viande est restée dans le sel pendant 18 minutes.

- (21) כספר ברית מלח.  
(22) סי' ע' סעי' א' ברמ"א.  
(23) סי' ע"א סעי' ג' ברמ"א.  
(24) סי' ע"ה סעי' א' ברמ"א.  
(25) סי' ע' סעי' א'.  
(26) סי' ס"ט סעי' ה'.  
(27) שם ברמ"א.  
(28) סי' ע' סעי' ה'.  
(29) סי' ע' סעי' א' ברמ"א וע' ש"ך וט"ז וע' חכ"א כלל ל"ב  
סעי' כ"א וע' בס"י ע' בש"ך ס"ק ל"ט ומ"ב, ובדרכי השובה  
סי' ס"ט ס"ק ק"ד וס"י ע' ס"ק נ"ט. ועיין בס"י ס"ט ס"ד  
וש"ך ס"ק כ"ב, ובט"ז ס"ק ט"ז ובדח"ש ס"ק צ"ב.

il n'est plus permis d'ajouter du sel, même si une petite surface de la viande n'a pas été couverte de sel. Si c'est un grand morceau de viande qui est resté sans sel, il faudra d'abord rincer le morceau de viande, le saler à nouveau, et le déposer sur la planche à « cachérisation » à l'écart du reste de la viande.

### Viande qui est tombée de la planche à « cachériser » :

<sup>30</sup>Si un morceau de viande est tombé de la planche après être resté dans le sel un certain temps, ou même après l'heure entière, il faudra le remettre en place aussitôt et demander à une autorité rabbinique s'il est permis de se servir de cette viande.

Si une partie du sel est tombée quand le morceau de viande est tombé de la planche, il faudra le saler à nouveau. Mais si cela arrivait après que la viande soit restée 18 minutes dans le sel, il faudra la rincer avant de la saler à nouveau. Comme il a été indiqué ci-dessus, on mettra ce morceau de viande à l'écart du reste de la viande sur la planche. En tout cas, il faudra poser une question à une autorité rabbinique.

### 3. RINÇAGE DE LA VIANDE APRÈS LE SALAGE

*Remarque* : Aussi longtemps que <sup>31</sup>l'eau n'a pas nettoyé tout le sel — même après que la viande soit restée dans le sel pendant une heure entière —, on n'aura le droit de ne déposer la viande dans aucun récipient ou en aucun endroit d'où le sang ne pourrait couler en toute liberté. <sup>32</sup>Aussi, si l'on emploie une cuvette pour rincer la viande, il faudra la remplir d'eau *avant* d'y introduire la viande.

- \* <sup>33</sup>Avant de rincer, il faudra secouer ou nettoyer à l'eau tout le sel qui se trouve sur la viande. Ensuite, on rincerà la viande trois fois sous l'eau froide ou tiède, afin de retirer tout le sang et tout le sel qui contient maintenant du sang.

<sup>34</sup>Il existe trois méthodes pour rincer la viande :

*Première méthode* : Après avoir secoué le sel, on peut soit répandre trois fois de l'eau sur la viande, soit tenir la viande trois fois sous de l'eau courante. Afin de permettre à l'eau de pénétrer dans tous les recoins de la viande, il faut la tourner dans tous les sens, pendant que l'eau coule dessus.

*Deuxième méthode* : Après avoir secoué le sel, on met la viande dans trois eaux différentes et on la lave.

(30) סוסי' ע' סעי' ו' ברמ"א וע' בדרכי תשובה ס"ק ע"ט.

(31) סוסי' ע' ברמ"א ובס' ס"ט סעי' כ'.

(32) ס' ס"ט סעי' ז' וברמ"א.

(33) שם וע' בש"ך וט"ז.

(34) ע' באריכות בדרכי תשובה שם קכ"ג.

On peut employer à cet effet un ou plusieurs récipients. Si on utilise le même récipient, <sup>35</sup>il faut le nettoyer à fond *avant* de le remplir d'eau fraîche pour le second rinçage, et à nouveau le nettoyer à fond *avant* de le remplir d'eau pour le troisième rinçage.

*Troisième méthode* : On peut combiner les deux méthodes précédentes, en rinçant la viande une ou deux fois sous l'eau courante, et en le lavant une ou deux fois, selon le cas, dans un récipient. Comme précédemment, ce récipient devra être rincé avant qu'on le remplisse une nouvelle fois.

#### 4. SANG RETIRÉ PAR LE SALAGE

<sup>36</sup>Il faut faire extrêmement attention à ce que le sang qui a été retiré de la viande par le salage ne vienne en contact avec rien de caché. Il en sera de même pour le sel que l'on a utilisé pour la « cachérisation » et qui contient maintenant du sang. <sup>37</sup>En conséquence, le sang ne devra pas couler dans un évier caché et le sel utilisé pour la « cachérisation » ne devra pas y être secoué, <sup>38</sup>à moins que l'évier ne soit rempli d'eau et que ses bords ne soient protégés de façon telle que le sang ou le sel ne puissent toucher l'évier lui-même.

Si le sang ou le sel sont venus effectivement en contact avec quelque chose de caché, il faudra poser une question à une autorité rabbinique.



## 5. CACHÉRISATION DES POULES ET DES AUTRES VOLAILLES

### Le plumage des volailles :

<sup>1</sup>On a l'habitude de plumer la volaille avant de la saler. Cependant, <sup>2</sup>comme il n'est pas permis de chauffer la viande avant de la saler, il ne sera possible ni d'utiliser de l'eau chaude pour faciliter le plumage, ni de tenir la volaille au-dessus d'un feu afin de faire tomber les plumes, en les brûlant. Il sera pourtant permis d'utiliser la méthode suivante pour le plumage : on fait osciller à plusieurs reprises la volaille au-dessus d'une flamme, ou d'un morceau de papier en feu ou de la paille enflammée, de façon à ce que la volaille ne devienne pas chaude.

### Préparation de la volaille à la « cachérisation ».

Sur le plan pratique, il vaut mieux mettre de côté un couteau que l'on n'utilisera que pour ouvrir la volaille et pour couper toute viande

- 
- (35) במחבר שם סעי' ז'  
(36) שם סעי' ט"ו, י"ז וכ' ברמ"א ובמפרשי הש"ע דלכתחילה ודאי צריכין ליזהר.  
(37) שם סעי' י"ז ברמ"א.  
(38) שהרי מים שזכרים כח המלח עיי"ש סוף סעי' ז'.  
(1) אף דאינו מעכב מעיקר הדין וכדאיתא בס"י ע"א סעי' א'.  
(2) ס"י ס"ח סעי' ג' וי"א.

non encore « cachérisée ». Mais, selon le *din* l'emploi d'un couteau caché pour ouvrir les volailles est autorisé à condition qu'on le nettoie à fond avant de l'utiliser pour d'autres mets cachés.

<sup>3</sup>Il n'est pas possible de « cachériser » une volaille si on ne l'a pas ouverte et si l'on n'a pas retiré les organes internes. Pour ouvrir la volaille, on la coupera tout au long du corps, et on écartera les deux côtés.

Il est nécessaire ensuite de procéder aux divers préparatifs suivants :

- 1) On <sup>4</sup>coupe les ongles des doigts des volailles.
- 2) Ou bien <sup>5</sup>l'on coupe entièrement la patte inférieure, ou bien l'on coupe les muscles qui relient la patte inférieure à la patte supérieure.
- 3) On coupe <sup>6</sup>les extrémités des ailes.
- 4) On <sup>7</sup>coupe la tête.
- 5) On <sup>8</sup>retire du cou la peau, la gorge et la trachée.
- 6) On <sup>9</sup>retire les principales veines chargées de sang, ou, à la place, on les tranche par le milieu. (Une des veines adhère à la chair du cou, et l'autre se trouve entre le cou et la peau).
- 7) On <sup>10</sup>retire les poumons.
- 8) On <sup>11</sup>ouvre l'estomac et on enlève le gésier.
- 9) On <sup>12</sup>tranche la paroi de l'estomac pour s'assurer qu'aucun corps étranger — pierre ou clou, par exemple — n'est entré dans l'estomac. Si on trouve un élément étranger, il sera nécessaire de poser une question à une autorité rabbinique.

10) Si <sup>13</sup>on utilise le cœur, on le coupera, ouvert, et on enlèvera le sang qui s'y est accumulé. On a aussi l'usage de <sup>13</sup>couper l'extrémité du cœur.

11) Il faut retirer le foie et le mettre de côté pour le « cachériser » par la méthode du grillage.

*Remarque :* Comme pour les autres viandes, il faut retirer toute trace de sang visible avant le salage et on examinera avec soin les parties internes de la volaille ; on observera en particulier les os des côtés ainsi

- 
- (3) סי' ס"ט סעי' ד' ועיי"ש בדרכי תשובה ס"ק פ"ה.  
 (4) סי' ע"א בדרכי תשובה ס"ק ב'.  
 (5) רמ"א סי' ס"ה סעי' ג'.  
 (6) עיי"ש בדרכי תשובה ס"ק כ"ב.  
 (7) סי' כ"ב סוסעי' א'.  
 (8) כדי לאפשר הסרת גידי הצאור; וע' חכ"א כלל ל"ד סעי' כ"ב.  
 (9) סי' ס"ה סעי' ג' ברמ"א.  
 (10) שם בדרכי תשובה ס"ק כ"ד.  
 (11) חכ"א כלל ל"ד סעי' כ"א.  
 (12) מנהג ישראל.  
 (13) סי' ע"ב סעי' א' ועיי"ש בדרכי תשובה ס"ק ה' בענין המנהגים שלא לאכל הלב.  
 (13a) שם סעי' ב' ברמ"א.

que la partie supérieure du cou, souvent tachée de sang, à cause de la che'hita.

#### Comment reconnaître une « cheéla »\* dans la volaille.

Il n'est pas nécessaire d'examiner, dans une volaille, toute chose inhabituelle qui risque d'indiquer que la volaille est *tarèph*, sauf si se répète souvent un type précis de cheéla, que l'on a déclaré tarèph. Par contre, si l'une des anomalies suivantes est relevée on devra poser une question à une autorité rabbinique :

a) Taches de couleur inhabituelle, par exemple des taches noires bleues ou blanches, ou bien l'un des organes de la volaille, comme le cœur, le foie ou l'estomac n'a pas sa couleur normale.

b) La souplesse excessive du tissu d'un organe peut indiquer que chair n'est pas saine.

c) L'absence ou la forme anormale d'un organe, ou un nombre d'organes supérieur au nombre normal.

d) Taille anormale, trop grande ou trop petite, de l'une des parties des intestins, ou de l'un des organes intérieurs du corps de la volaille.

e) Tout corps étranger, comme une pierre, une épingle, un aliment quelconque, que l'on a trouvé dans le corps de la volaille ou qui adhère à la chair d'un organe.

f) Un os cassé, ou un os qui a été cassé mais qui a cicatrisé.

g) Une accumulation inhabituelle de sang dans l'un des organes, ou dans une partie du corps de la volaille. Cela a pu être dû à un coup qui a peut-être abîmé les os ou les organes de la volaille.

h) Une accumulation de liquide dans le corps de la volaille.

*Remarque* : Si une *cheéla* est à poser, on apportera la volaille *entière* au rabbin, et pas seulement l'organe ou le fragment de volaille qui a suscité le problème.

Chaque fois que l'autorité rabbinique, en réponse à une « cheéla », a déclaré que la viande était tarèph, c'est la volaille *entière* qui sera *tarèph* et pas seulement le fragment à l'origine du problème soulevé.

Chaque fois qu'une « cheéla » se pose à nouveau, il faudra s'adresser à l'autorité rabbinique chargée de répondre à ces « cheélot », même si un problème semblable ou identique a déjà été soulevé une fois précédente et que la réponse apparaisse évidente.

Afin d'éviter des complications, on posera la question avant de cuire la volaille en question.

#### **Œufs trouvés dans une poule.**

<sup>14</sup>Si l'on trouve des œufs dans une poule, avec ou sans coquille, il

(\*) (Problème qui se pose et à propos duquel il faut consulter une autorité rabbinique).

est nécessaire de les saler. On les placera sur la planche à « cachériser » à l'écart du reste de la viande et des os (v. p. 48).

Les œufs trouvés dans une poule sont considérés comme un mets « gras » (à consommer avec la viande).

#### **6. VIANDE LAISSÉE DE CÔTÉ PENDANT 72 HEURES**

<sup>15</sup>Si on n'a pas trempé la viande dans l'eau dans les 72 heures qui suivent l'abattage rituel, on ne pourra la « cachériser » qu'en la *grillant* au-dessus d'un feu ouvert, et pas par le salage. Même lorsque cette viande a été « cachérisée » par la méthode du grillage, on ne pourra ni la cuire ni la faire frire (voir aussi p. 44).

En ce qui concerne la viande congelée laissée de côté pendant plus de 72 heures, il faudra poser une question à une autorité rabbinique.

## Chapitre quatorze

### בשר לצלי וצלית הכבד

#### « CACHÉRISATION » DE LA VIANDE PAR LA MÉTHODE DU GRILLAGE

<sup>1</sup>La méthode qui consiste à griller la viande au-dessus d'un feu *ouvert* est un procédé de « cachérisation » plus approfondi que le salage. Ainsi le foie, du fait qu'il contient beaucoup de sang ne peut être « cachérisé » par le salage, et l'on utilisera donc la méthode du grillage pour le « cachériser », comme on le fait aussi pour la viande qu'on a laissée de côté 72 heures sans la tremper, après l'abattage.

Si quelqu'un a l'intention de griller la viande pour la « cachériser » au lieu de la saler, il devra le faire <sup>2</sup>dans les 72 heures qui suivent l'abattage ; en effet, on pourrait craindre qu'en la cachérisant par la méthode du grillage plus de 72 heures après l'abattage, on change d'avis quant à la méthode à employer et qu'ainsi on sale la viande, sans se rendre compte que 72 heures

(14) סי' ע"ה סעי' א' ברמ"א.

(15) סי' ס"ט סעי' י"ב, וטיגון כבישול; וע' בפתחי תשובה. ואם היא שעת הדחק יעשה שאלת חכם.

(1) סי' ע"ו סעי' א'.

(2) סי' ס"ט ברמ"א סעי' י"ב.

se sont écoulées. C'est seulement quand on a négligé, par mégarde, de « cachériser » la viande dans les délais nécessaires, qu'il est permis d'utiliser la méthode du « grillage » après plus de 72 heures.

<sup>3</sup>Cette restriction ne s'applique pas au foie, car on ne le « cachérisé » jamais par le salage, et il sera donc permis à priori de le griller plus de 72 heures après l'abattage.

#### 1. PRÉPARATION DU FOIE OU DE LA VIANDE EN VUE DU GRILLAGE

a) <sup>4</sup>On veillera bien à ce que la viande ou le foie ne touchent pas de sel jusqu'au grillage proprement dit (v. p. 45).

b) Avant de griller un foie entier, il faut le couper dans le sens de la longueur et dans le sens de la largeur. Les surfaces coupées seront tournées vers le bas, pendant le grillage, de façon à assurer l'écoulement libre du sang.

<sup>6</sup>Si l'on ne grille qu'une partie du foie, ou le foie d'une volaille ou un morceau de viande, il ne sera pas nécessaire de les couper.

c) <sup>7</sup>On lavera le sang visible avant de griller la viande, mais il n'est pas nécessaire de tremper dans l'eau les morceaux dans lesquels le sang apparaît ainsi.

d) <sup>8</sup>Après avoir fixé le foie ou la viande sur la broche, on répandra un peu de sel sur le morceau que l'on veut griller. <sup>9</sup>Une fois le sel répandu, il n'est pas permis de placer la viande ou le foie sur une surface plane, telle qu'une assiette ou un morceau de papier, même pendant un bref laps de temps. Si on ne peut pas procéder au grillage aussitôt après que le sel ait été éparpillé sur la viande, il faudra laver ce morceau de viande pour enlever le sel avant de le déposer quelque part. On le salera à nouveau avant de le griller effectivement.

## 2. LE GRILLAGE PROPREMENT DIT

a) <sup>10</sup>On tient au-dessus du feu le foie ou la viande à l'aide d'une bro-

- (3) עיי"ש בפ"ת ס"ק כ"ו.  
 (4) סי' ע"ג סעי' ה' ברמ"א, ועי' חכ"א כלל ל' סעי' ט"ו.  
 (5) סי' ע"ג סעי' א'.  
 (6) שם ברמ"א.  
 (7) סי' ע"ו סעי' ב', ועיי"ש בדרכי תשובה ס"ק ח' מה שכתב בשם הפרי חדש.  
 (8) שם.  
 (9) דבכלי שאינו מנוקב נאסר ע"י הציד.  
 (10) ע' חכ"א כלל ל"ד סעי' ט"ז וכלל ל"א סעי' ז' ובבית אדם, ועי' סי' ע"ג בפתחי תשובה ס"ק א' ועיי"ש עוד בדרכי תשובה ס"ק ג'.

che, d'une fourchette, d'un couteau ou d'un gril. Il n'est pas permis de placer la viande ou le foie sur une cuiller, ou dans un récipient creux, ni de les envelopper dans quoi que ce soit, comme une feuille d'étain ou du papier, afin de laisser le sang s'égoutter librement.

b) <sup>11</sup>Il est permis de retourner le morceau de viande de temps à autre, mais pas continuellement, pendant le grillage.

### Éclaboussures de sang :

<sup>12</sup>Si l'on grille la viande ou le foie dans un four caché ou au-dessus d'une cuisinière cachée, il faut faire bien attention à ce que le sang ne gicle pas, car cela rendrait *tarèph* le four ou la cuisinière. S'il est impossible d'éviter que le sang ne gicle, il faudra couvrir de façon appropriée le four ou la cuisinière avant de procéder au grillage.

### Durée du grillage :

<sup>13</sup>Quand le foie ou la viande ont été grillés au point d'être devenus totalement propres à la consommation, on pourra supposer qu'il ne reste plus de sang. <sup>14</sup>Cette étape est atteinte quand il ne coule plus le moindre liquide du morceau que l'on a grillé, et quand le dessus de la viande ou du foie a séché.

**Quand retire-t-on le foie ou la viande de la broche ?**

- \* 14° Dès que l'on retire du feu le morceau grillé, on le détachera également de la broche, afin d'éviter que le sang qui a pénétré dans la broche tombe à nouveau dans le foie.

**Rinçage après le grillage :**

- \* 15° Après le grillage, on rincera trois fois le foie ou la viande, afin d'enlever le sang qui aurait pu encore rester sur le morceau grillé.

**Cuisson du foie ou de la viande après le grillage :**

16° Si le grillage est effectué dans les 72 heures après l'abattage, il sera permis de cuire le foie ou la viande. S'il est effectué dans un délai de plus de 72 heures, il ne sera pas permis de les cuire.

**Ustensiles utilisés pour le grillage :**

17° La broche, le couteau ou la fourchette sur lesquels on a planté

- 
- (11) ברמ"א סי' ע"ו סעי' ב' ועיי"ש בסמ"ג ודרכי תשובה ס"ק כ'.
  - (12) סי' ע"ג בפתחי תשובה ס"ק א'.
  - (13) סי' ע"ג סעי' א' ברמ"א, ובסי' ע"ו סעי' ב' וה'.
  - (13a) וע' תשובת איגרת משה יור"ד סי' י"ט.
  - (14) ע' בט"ז סו"ס ס"ט ס"ק נ"ד.
  - (14a) סי' ע"ו סעי' ד' וכן העתיק החכ"א סי' ל"א סעי' י"ד.
  - (15) סי' ע"ו סעי' ב' ברמ"א ועיי"ש בש"ך ס"ק ט"ו ובדרכי תשובה ס"ק כ"ה.
  - (16) פתחי תשובה סי' ס"ט ס"ק כ"ו.

la viande ou le foie pendant le grillage seront tarèph, car ils ont absorbé du sang pendant qu'on grillait la viande. 18° Aussi faudra-t-il « cachériser » ces ustensiles, en les chauffant à une chaleur telle qu'ils deviendront rouges, et ce n'est qu'ensuite qu'il sera permis à nouveau d'utiliser ces ustensiles pour la grillade, ou pour quelque usage les mettant en contact avec de la nourriture cachérisée.

**Peut-on couper le foie avec un couteau pendant la grillade ?**

19° Si l'on veut examiner le foie pendant la grillade pour voir s'il est prêt à la consommation, 20° il faudra d'abord le passer sous l'eau froide et on pourra ensuite le couper avec un couteau.

## Chapitre quinze

### MÉLANGES ET CONTACTS ENTRE PRODUITS ET USTENSILES CACHER ET PRODUITS ET USTENSILES TARÈPH

#### 1. MÉLANGES

Les règles concernant les mélanges de mets cacher et de mets tarèph sont très complexes, et pour pouvoir donner un avis valable à ce sujet il est nécessaire d'avoir une connaissance approfondie du *Choul'hane Arou'h Yoré Déa*. Aussi, dans tous les cas de mélanges de *cacher* et *tarèph* — qu'il s'agisse de liquides, de denrées solides ou d'ustensiles — il est nécessaire de poser une *cheéla*, même si le problème peut paraître simple.

#### 2. CONTACTS

##### CONTACTS A CHAUD

Si des ustensiles ou des mets cacher, sous une forme solide ou liquide, ont été en contact avec quoi que ce soit de tarèph, on applique la règle suivante : si l'un des deux mets ou ustensiles concernés était chaud, on devra poser une *cheéla*.

*Exemples* : un morceau de viande chaud a été déposé sur une assiette

- 
- (17) ע"י ס"י ע"ו סעי' ד' וברמ"א ובמסקנת האחרונים דשם.  
(18) ע"י בדרכי תשובה שם ס"ק ל"ח בשם הברית מלחזו וע' בפמ"ג  
שם במ"ו סוס"ק י'. וע' בהכ"א כלל מ"ז סעי' ו'.  
(19) ש"ך ס"י ס"ט ס"ק ט"ז וע' בפמ"ג ס"י ע"ו במ"ז סק"י.  
(20) ע' בט"ז ס"י ע"ו ס"ק ה'.

tarèph froide; un œuf cru contenant une tache de sang a été déposé dans une casserole chaude, ne serait-ce que pendant une seconde; une cuiller « maigre » a été posée dans la soupe chaude « grasse ».

#### CONTACTS A FROID

##### a) Ustensiles :

<sup>1</sup>Si les deux éléments en contact sont froids, il suffit <sup>1</sup> de les rincer à fond à l'eau froide. On n'utilisera pas d'eau chaude pour ce rinçage.

##### Exemples :

Un œuf contenant une tache de sang a été déposé dans une saucière cacher; de la viande qui n'a pas été « cachérisée » a été déposée sur une assiette; une cuiller « maigre » a été utilisée pour consommer de la soupe « grasse » froide. Dans tous ces cas, il suffit de laver l'ustensile en question.

##### b) Aliments solides crus :

<sup>2</sup>Dans le cas d'aliments solides crus, c'est en fonction du degré de solidité des aliments que l'on décidera s'il suffit de rincer, ou s'il est nécessaire de racler ou de couper la surface extérieure de l'aliment en question.

Le Rabbin consulté devra donner son avis à ce sujet. S'il n'est pas pratique de s'informer auprès d'un rabbin, on coupera une fine tranche de l'endroit où a été effectué le contact entre l'aliment ou l'ustensile tarèph avec l'aliment ou l'ustensile cacher.

*Exemples :* Une carotte, une pomme de terre ou un concombre crus, de la viande crue qui sont tombés dans du lait froid et que l'on voulait utiliser pour un mets « gras ». Du poisson « cacher » coupé par un poissonnier avec un couteau utilisé pour du poisson tarèph. De la viande ou du poisson cacher qui ont touché de la viande ou du poisson tarèph. Un concombre qui a été coupé avec un couteau tarèph.

##### c) Liquides, aliments cuits au four ou cuits sur une cuisinière :

<sup>2</sup>Si des liquides et des aliments cuits au four ou cuits sur une cuisinière se mêlent les uns aux autres — et que les uns soient « gras » et les autres « maigres » —, il faudra poser une « cheéla ».

*Exemple :* Un morceau de viande cuit qui est tombé dans du lait froid.

##### d) Exceptions :

Dans les trois cas suivants qui présentent une exception aux règles

---

(1) יור"ד סי' צ"א סעי' א'.  
(1a) ועיי"ש היטב בפתחי תשובה ס"ק א'.  
(2) שם סוס' ד' עד סוף הסי' ובמפרשים ובסי' צ"ז סעי' ה'  
לענין חתך קישואין בסכין של בשר.



a et b, il sera nécessaire de poser une chéla, même si le contact entre les deux éléments s'est effectué à froid.

1) Si le contact a duré 24 heures.

2) Si les deux éléments en contact sont des denrées « fortes ».

3) Si on a coupé des denrées très solides.

1. *Le contact a duré 24 heures :*

<sup>3</sup>Des liquides qui ont été en contact avec des denrées solides ou avec des ustensiles pendant 24 heures sont considérés comme ayant été cuits ensemble. Aussi, si l'un des liquides ou l'une de ces denrées était tarèph, il faudrait poser une « cheéla ».

*Exemples :* Du lait froid qui est resté dans une casserole « grasse » pendant 24 heures; un œuf contenant une tache de sang qui est resté pendant 24 heures dans une saucière; de la viande non encore « cachérisée » qui est restée pendant 24 heures dans un récipient caché ou dans de l'eau.

2. *Les deux éléments sont des aliments « forts »*

<sup>4</sup>Bien que des denrées solides ou liquides, à froid, ne puissent pas pénétrer dans d'autres denrées ou dans des ustensiles par un simple contact, il faut faire une exception pour les aliments « forts ». Cela est particulièrement vrai quand le contact s'est fait sous pression, c'est-à-dire si on coupe un aliment « fort » avec un couteau. Cette action entraîne une double pénétration : l'aliment, d'abord, va imprégner le couteau, et, d'autre part, ce qui imprégnait le couteau par suite d'un contact précédent va entrer en contact avec l'aliment en question.

*Exemples :* On n'a pas le droit de couper avec un couteau « maigre » des oignons ou d'autres aliments « forts » destinés à un plat « gras », et inversement.

Exemples de denrées « fortes » : oignons, ail, harengs salés, radis, raifort, cornichons, harengs marinés, fruits très aigres.

3. *On a coupé des aliments très solides :*

<sup>6</sup>Si on a coupé à l'aide d'un couteau des aliments très solides — comme

(3) סי' ק"ה סעי' א'.

(4) סי' צ"ו מסעי' א' עד סוף הסי'. ועיי"ש בש"ך ס"ק ב' וט"ז  
ס"ק ג' ועיין בפמ"ג שם בסי' צ"ו במ"ז ס"ק ג' בסוף דלכתחילה  
צדיכין להחמיר אפילו בלא דוחקיה. וכן משמע מן הש"ך סי'  
ק"ה ס"ק מ"ד עיי"ש מיהו בלא"ה הא כתב הרמ"א בסי' צ"ה  
סעי' ז' דהחמיר אף ביבש תבא עליו ברכה ועיי"ש בפמ"ג  
בש"ד דמחמיר מדינא.

(5) סי' צ"ו סעי' א' וב' וז' ועיי"ש בפמ"ג במשבצות ס"ק ט' דבענין  
חריפות הכל לפי ראות עיני המורה.

(6) סי' צ"ד בש"ך ס"ק ל"א. ועיין בסוסי' פ"ט ברמ"א ובש"ך  
וט"ז.

du fromage dur ou de la saucisse — il ne suffit pas de laver simplement et de rincer le couteau, même avec de l'eau chaude, pour être sûr que le couteau utilisé devienne *entièrement* propre.

Aussi, si on utilise un couteau « gras » par mégarde pour couper du fromage dur, il faudra considérer le couteau comme tarèph, et il faudra le planter à dix reprises dans de la terre dure, en dix endroits différents.

#### Applications pratiques :

a) Si l'on coupe un citron que l'on veut mettre dans un gâteau que l'on mangera avec des mets « maigres », il faut utiliser un couteau « parve » (neutre, ni « maigre », ni « gras »).

b) Si l'on râpe un oignon, il faut se souvenir que si cet oignon a été coupé avec un couteau « maigre », la râpe deviendra « maigre ». Pour éviter les complications, il faudra ou bien couper avec un couteau neutre tous les aliments « forts » que l'on veut râper, ou bien utiliser des râpes distinctes pour les aliments « gras » et « maigres ».

c) Il est recommandé de couper tous les aliments « forts » avec un couteau « parve », car cela permettra d'utiliser soit pour des repas « gras » soit pour des repas « maigres » le fragment d'aliment qui reste.

## 2. USTENSILES « PARVE » (NEUTRES)

La hala'ha n'exige pas que l'on utilise dans une cuisine cacher des ustensiles « parve » (ni « gras », ni « maigres »). Cependant les personnes qui ont l'habitude de faire de la cuisine « parve » et qui peuvent garder de la vaisselle « parve » trouveront que ce système est pratique, économise du travail et contribue à éviter des difficultés.

La vaisselle « parve » sera lavée à part, et on utilisera des torchons distincts pour l'essuyer.

#### Couteau à pain :

<sup>8</sup>On a l'habitude d'utiliser un couteau « parve » pour couper le pain.

7 בענין רייב איין הנ"ל יש ב' חששות. טעם א) שקשה לנקותו היטב והחשש הוא על הבעין ולפי"ז באמת אין חילוק אם משתמשים בו עכשיו דבר חריף כיון דמריש גאטר ע"י הבעין וכדאיתא ברמ"א אר"ח סי' תנ"א סעי' י"ח לענין חמץ ורק בדיעבד מותר אם נשתמש בערב פסת דבטל בשישים וכן כתב הפמ"ג ביו"ד סי' צ"ו לענין אם נשתמש ברייב איין בבשר דאין לסמוך על הנקיון. וטעם ב) משום דהרייב איין גופא נעשה חלבי או בשרי אם גררו עליו דבר חריף הנחתך בסכין חלב או בשר וכדאיתא בת"א הלכות פסת. והובא דבריו במשנה ברורה סי' תנ"א ס"ק ק"ב.

8 עיין סוף סימן פ"ט ברמ"א ובש"ד וט"ז ועיין בחכ"א סוף כלל מ' ובדרכי תשובה סי' פ"ט ס"ק נ' נא' ונב' שכ' שכן נתפשט המנהג לייחד סכין לחתוך לחם.

Cependant, si on utilise un pain entier pour un seul repas, ou si le pain que l'on a utilisé pour un repas « maigre » n'est pas utilisé pour un repas « gras », ou inversement, il n'est pas nécessaire d'avoir un couteau à pain « parve ».

**Bouilloire d'eau :**

Quand on verse de l'eau d'une bouilloire « parve » sur des liquides « gras » ou « maigres », on veillera à ce que ces liquides ne gicent pas sur la bouilloire. On aura également soin de ne pas tenir la bouilloire avec des mains qui viennent de toucher des plats « gras » ou « maigres ».

## Chapitre seize

### כשרות במקום חולי

## CACHROUT EN CAS DE MALADIE

### 1. MÉDICAMENTS

a) <sup>1</sup>Si la vie d'une personne est en danger, aucune des interdictions de la Thora n'entre en ligne de compte. En conséquence, si le sauvetage d'une vie dépend de médicaments ou de mets particuliers, toutes les interdictions des lois alimentaires n'entrent pas en jeu.

b) Dans le cas de maladies ordinaires, toutes les lois établies par la Thora et la plupart des ordonnances rabbiniques continuent à garder force de loi. Cependant, si un médecin prescrit un médicament qui contient des ingrédients tarèph, il faudra consulter une autorité rabbinique; <sup>2</sup>en

---

(1) יור"ד סי' קנ"ה סעי' ג' ועיי"ש בפתחי תשובה דאסור להחמיר.

(2) שם במחבר וברמ"א. ובאלו האופנים יש להקל: כשאוכל שלא כדרך הנאה כגון שהוא מר וכיו"ב מיהו גם בזה אם אפשר לרפאות ע"י רפואות כשרות נכון להדר אחר זה.

ועי' בדרכי תשובה מ"ש בנוגע comprimés et cachets באיזה אופן נחשב שלא כדרך הנאתם. ועיקר ההקפדה שיהיה מר או שלא יהיה לו טעם כלל או טעם רע. וכן אם כורך את cachets באיזה דבר ג"כ נחשב שלא כדרך הנאה. ועי' באות ט"ז ובאות כ"ה מה שכתב בנוגע לטמן דגים טמאים שאוכלים לרפואה וגם שם מותר באופן שיש לו טעם סגום. וכתב דאם מצוי טמן דג כשר לא יקל לשתות שמן טמא.

effet, selon la façon dont le médicament est préparé ou dont il faut le prendre, il peut, selon la loi, être autorisé.

## 2. SÉJOUR A L'HOPITAL

### Maladie ordinaire :

Si une personne doit aller à l'hôpital, il faudra prendre à l'avance toutes les dispositions nécessaires pour s'assurer qu'elle recevra de la nourriture « cacher ».

Dans de nombreux hôpitaux, la direction permet que l'on apporte de la nourriture cacher, et on se renseignera auprès de l'infirmière responsable pour savoir quel est le régime que le malade doit suivre et à quelles heures il est permis d'apporter à manger. Si l'on doit laisser la nourriture à l'hôpital, il faudra sceller les récipients qui la contiennent jusqu'à l'heure où le malade doit manger (pour plus de détails, voir chap. 11).<sup>4</sup> Il est permis de demander à un non-Juif d'apporter à l'hôpital les mets cacher, même le Chabbat.

Si une personne doit entrer à l'hôpital de façon imprévue, ou si la direction de l'hôpital ne permet pas d'apporter de la nourriture cacher, on se référera aux règles suivantes afin d'éviter de consommer de la nourriture non cacher.

a) On insistera pour obtenir un régime strictement végétarien sans graisse.

b) Il sera permis de consommer du poisson cacher, à condition qu'on le reconnaisse comme tel et qu'il soit cuit à la vapeur.

c)<sup>5</sup> Il ne sera pas permis de manger de fromage.

(3) יור"ד סי' קי"ח.

(4) דאמירה לנכרי מותרת לצורך חולה.

(5) דאין מתירין אפילו אסור דרבנן לחולה ע' רמ"א סי' קנ"ה:

וע' באריכות בנשמת אדם כלל ס"ט סעי' ט"ז.

והנה בשבת מתירין בשול נכרי כשא"א בענין אחר כדאיתא בס"י שכ"ח סעי' י"ט. ובענין אם אש"ר לרון דהוא הדין בחול כשאין מאכל ישראל מצוי דאריך בזה הנשמת אדם בכלל ס"ט. והספק תלוי בדיוק לשון הראשונים הרשב"א זהר"ן בטעם ההיחר למה בשבת מותר בישול נכרי. דכתבו דאסור שבת מוכיח עליו. והתיי"א כתב שם דפשיטא ליה דבחול אסור אף במקום שאין מאכל ישראל מצוי.

והנה לאותן אחרונים דמקילים בסתם יינם לחלשאכ"ס ע' בדרכי תשובה סי' קנ"ה ס"ק כ"ג ק"ו דמותר בשול נכרי. ועיי"ש בסוף דברי הדרכי תשובה בסעיף זה דלא העתיק כהוגן מסקנת הנשמת אדם כי הוא אסור בין בבשול נכרי בחול ובין ביין נסך ודלא כהעתיק הדרכי תשובה. והנה גם הפמ"ג באו"ח סי' שכ"ח במשכנות זהב אות ו' כתב דבחול אין שום קולא לבשל ע"י נכרי. ולא מצאתי כעת מי שמיקל בבשול נכרי בחול לצורך חולה.

d) Il sera permis de consommer des huiles végétales pures, comme l'huile d'olive, l'huile de soja, l'huile d'arachide, l'huile de noisette.

e) On évitera de consommer des légumes crus, qu'il faut examiner, pour voir s'il ne s'y trouve pas d'insectes, à moins que le malade ne se sente assez bien pour les examiner lui-même.

f) On se renseignera pour savoir si le pain contient de la graisse. S'il n'en contient pas mais a été cuit dans un moule enduit de graisse, il faudra enlever de la croûte, et de l'extrémité du pain une tranche de la largeur d'un doigt. Il vaudra mieux commander du pain spécial dépourvu de graisse, comme le Ryvita.

g) Il n'est pas permis de consommer les biscuits, les gâteaux ou les brioches.

h) <sup>6</sup>Si les circonstances l'exigent, il sera permis à une personne malade ou faible de n'attendre qu'une heure, après avoir mangé des mets « gras », pour consommer des aliments « maigres », à condition de se rincer la bouche.

Il faudra, en tout cas, consulter le plus rapidement possible une autorité rabbinique pour savoir comment régler les problèmes de cachrouit que le séjour à l'hôpital soulève.

#### Malaises sans gravité :

Si une personne qui n'est pas malade doit être admise à l'hôpital — soit pour observation, soit pour un léger malaise, elle ne pourra faire état des dispositions indulgentes établies à l'usage des malades hospitalisés, dispositions relatives aux aliments interdits en temps normal et à l'utilisation des récipients non-cacher. En conséquence, dans un cas pareil, on s'arrangera à envoyer de la nourriture cacher à l'hôpital. Si ce n'est pas possible, on demandera à une autorité rabbinique ce qu'il faut faire pour que la personne hospitalisée puisse s'alimenter.

#### Maladies graves :

<sup>7</sup>Si une personne sérieusement malade ou venant de subir une intervention chirurgicale sent qu'elle doit s'alimenter immédiatement, ou bien si le médecin ou l'infirmière insistent pour que le malade s'alimente, et que dans ces deux cas on ne peut obtenir ni des aliments cacher, ni des mets végétariens, il sera permis et même recommandé de donner au malade des aliments non cacher. <sup>8</sup>Si on peut choisir entre ces aliments, on donnera de préférence à consommer des mets, objets d'une interdiction moins sévère; *hakel kal te'hila*; par exemple, on donnera des produits laitiers

(6) הכ"א כלל מ' סעי' י"ג.

(7) סי' תר"ח סעי' א' ושם במ"ב סק"א.

(8) שם סעי' ד'.

plutôt que des plats contenant de la viande. <sup>9</sup>La même règle s'applique pour une femme dans les sept jours qui suivent l'accouchement ou une fausse-couche. Cependant la famille du malade s'arrangera pour apporter des aliments cachet aussitôt que possible.

## HOTELS ET RESTAURANTS VÉGÉTARIENS

On pense souvent, à tort, que les aliments végétariens préparés dans un établissement non-juif peuvent être considérés comme *caché*. Cependant, cette opinion est due à l'ignorance et à un malentendu concernant le sens du mot « végétarien ».

Bien que certains mets végétariens puissent effectivement être *caché*, cela ne peut être une règle générale pour les raisons suivantes :

a) le lait et les produits fromagers doivent avoir un *he'hcher* ;

b) un problème de *bichoul no'hri* risque de se poser, si les aliments ne sont pas normalement mangés crus ; c'est le cas des pommes de terre, des choux, des œufs.

c) les légumes dans lesquels on trouve de temps à autre des bestioles doivent être examinés par un Juif auquel on fait confiance, avant la cuisson (cela est faisable pour des légumes crus que l'on sert dans un restaurant végétarien).

d) certains mets végétariens peuvent contenir de la margarine tarèph ou de l'huile de poisson.

e) dans les restaurants végétariens où l'on consomme du poisson, le poisson peut ne pas être *caché*, et même s'il l'est, on ne le consommera pas à cause du « *Bichoul No'hri* ».

Si quelqu'un doit aller dans un sanatorium végétarien pour des raisons de santé, il devra consulter au préalable une autorité rabbinique.

---

(9) סי' תרי"ז סעי' ד', ועיי"ש דבאופן שהיא אומרת או הרומא .  
אמר שצריכה לאכול אין לחלק בין ג' ימים ל' ימים.



## Chapitre dix-huit

### חינוך קטנים למצוות והחיוב להפרישם מאיסור

## LOIS ALIMENTAIRES ET ÉDUCATION DES ENFANTS

### Définition d'un enfant d'après la loi juive :

D'après la loi juive, les filles sont considérées comme mineures jusqu'à l'âge de douze ans, et les garçons jusqu'à l'âge de treize ans. A partir du douzième anniversaire, pour une fille, et du treizième anniversaire pour un garçon, l'enfant est considéré comme religieusement adulte; étant devenu *bar-mitsva* ou *bat-mitsva*, l'enfant est tenu d'observer toutes les *mitsvot*.

### Confiance à faire aux enfants pour les problèmes de cachrouit :

On n'a pas le droit de faire confiance à des enfants pour des problèmes de cachrouit.

*Exemples :* on ne peut pas faire confiance aux enfants pour l'examen des légumes, la recherche des bestioles etc... On ne devra pas envoyer un enfant poser une *cheéla* à une autorité rabbinique (voir exceptions p. 5 et p. 29).

### Initiation à l'observance des mitsvot :

Bien que des enfants en dessous de l'âge de la *bar-mitsva* ou de la *bat-mitsva* n'aient pas l'obligation d'observer eux-mêmes les *mitsvot*, c'est à leurs parents que revient la responsabilité de les initier à cette obser-

- 
- (1) לענין מצות ציצית ע' או"ח סי' י"ז סעי' ג'.  
לענין ק"ש ע' או"ח סי' ע' סעי' ב'  
לענין תפלה או"ח סי' ק"ז סעי' א'  
לענין קידוש סי' רס"ט סעי' א'  
לענין סוכה סי' תר"מ סעי' ב'  
לענין לולב סי' תרנ"ז  
לענין ד' כוסות בפסח סי' תע"ג סעי' ט"ו  
לענין זימון או"ח סי' קצ"ט סעי' יו"ד  
לענין ברכת המזון בסי' קפ"ו סעי' ב'  
ולענין ברכות ע' במ"ב בשערי ציון סי' קפ"ו אות ו' וז'  
ובמ"ב שם ס"ק ד'  
לענין מגילה סי' תרס"ט סעי' א' וז'  
לענין גר הנכחה סי' תרע"ה סעי' ג'  
לענין יו"כ סי' תרט"ז  
לענין תלמוד תורה ע' יור"ד סי' רמ"ה סעי' ה'  
לענין ט' ימים באב ע' סי' תקנ"א סעי' י"ד  
ולענין אכילת בשר עיי"ש במ"ב ס"ק ע'.

vance. <sup>2</sup>C'est en fonction de l'intelligence de l'enfant et de son aptitude à les accomplir de son plein gré que l'on décidera de l'âge auquel on l'initiera à observer les *mitsvot* positives ; dans certains cas, cette initiation peut commencer dès l'âge de cinq ans. On a l'usage d'habituer un enfant à dire les *bera'hot* et de courtes prières même avant l'âge de cinq ans.

**Devoir des parents d'éviter aux enfants de faire des Issourim (infractions à la loi).**

<sup>2</sup>Les parents ont le devoir d'éviter aux enfants de faire des *issourim*, par exemple de porter le *chabbat* ou de consommer des mets interdits. Ce devoir commence dès que l'enfant comprend les remarques qu'on lui fait ; cela peut commencer dès l'âge de deux ou trois ans.

**Interdiction de faire manger de la nourriture tarèph à un enfant :**

<sup>3</sup>Même une personne qui n'est pas chargée de l'éducation religieuse d'un enfant doit s'abstenir de demander à un enfant de faire un *issour*, et devra éviter de faire faire un *issour* à un enfant : ainsi, on ne donnera pas à un enfant du chocolat tarèph ou de la glace tarèph, et on ne demandera pas à un non-Juif de donner ces friandises à un enfant.

A cet égard, il n'y a pas de limite d'âge : il n'est même pas permis de donner à des bébés de la nourriture *tarèph*, sauf si c'est absolument nécessaire (v. p. 66).

De ce qui vient d'être précisé, on peut tirer les conclusions suivantes :

**Enfants en-dessous de l'âge de deux ou trois ans :**

a) Il ne sera pas permis de leur donner de la nourriture tarèph, ni directement ni indirectement.

b) S'ils consomment, de leur plein gré, de la nourriture tarèph — si par exemple un non-Juif leur a donné à manger quelque chose —, ni les parents ni d'autres personnes ne seront tenus de les empêcher de manger. <sup>4</sup>Il est néanmoins recommandé aux parents de le faire, car la consommation de mets non cachet a une mauvaise influence sur le développement spirituel des enfants.

**Enfants âgés de plus de deux ou trois ans jusqu'à l'âge de la Bar-Mitsva ou de la Bat-Mitsva :**

a) Il ne sera pas permis de donner à ces enfants de nourriture *tarèph*, ni directement ni indirectement.

b) Les parents ont le devoir d'empêcher leurs enfants de manger de la nourriture tarèph en toutes circonstances.

---

(2) ע' מ"ב סי' שמ"ג סעי' ג.

(3) שם במחבר, במ"ב סק"ג ובס"ק ד' וה'.

(4) יור"ד סי' פ"א סעי' ז' ובש"ך שם.

c) <sup>5</sup>Quand l'enfant atteint l'âge de cinq ou six ans, même les personnes qui ne sont pas responsables de son éducation religieuse devront l'empêcher de consommer des aliments interdits.

#### DISPOSITIONS INDULGENTES A L'ÉGARD DES NOURRISSONS ET DES ENFANTS MALADES

<sup>6</sup>A cause de leur constitution délicate, les petits enfants peuvent être considérés comme des personnes malades, chaque fois que le médecin leur recommande un régime particulier. Il en va de même s'ils ont besoin de certains fortifiants pour leur développement physique. Cette règle s'applique surtout aux bébés et aux nourrissons.

Ainsi, si un médecin recommande un régime qui implique la consommation d'aliments interdits, ou s'il prescrit des médicaments *tarèph*, il sera permis de les donner à un enfant, mais seulement par l'intermédiaire d'un non-Juif. Il est défendu à un Juif de donner directement de la nourriture *tarèph* à un enfant.

De la sorte, si on prescrit à un enfant, pendant *Pessa'h*, des médicaments qui contiennent du *'hamets*, il faudra demander à non-Juif d'acheter les médicaments, de les payer avec son propre argent et de donner les médicaments chaque fois que c'est nécessaire. On le remboursera après *Pessa'h*.

De même si un enfant doit être admis à l'hôpital et qu'il n'est pas possible de prendre des dispositions pour lui envoyer de la nourriture cacher, il sera permis à l'enfant de prendre la nourriture que lui fournit l'hôpital. On commandera cependant un régime végétarien afin d'éviter qu'il ne soit obligé de consommer des aliments *tarèph*.

Si le médicament ou les aliments prescrits par le médecin ne sont pas interdits par la Thora mais seulement défendus par suite d'une ordonnance rabbinique, il sera permis à un Juif, même aux parents de l'enfant, de donner directement à manger à l'enfant, cela s'il est très difficile de demander à un non-Juif à chaque instant de donner le médicament ou l'aliment interdit au bébé. Ainsi, par exemple, si le médecin recommande un type particulier de lait de bébé qui n'est pas cacher, il sera permis aux parents de le donner à boire à leur enfant.

Mais si le médicament ou les aliments prescrits sont interdits par la Thora, la seule possibilité qui existe est de laisser l'enfant prendre tout seul les médicaments ou de demander à un non-Juif de les donner à l'enfant. Il faudra consulter une autorité rabbinique pour savoir si les médicaments

---

(5) אר"ח סי' שמ"ג סעי' א' ברמ"א ובמ"ב ס"ק ז'  
(6) כל זה על פי מ"ב שם ס"ק ה' ועל פי הגר"ו סי' שמ"ג סעי' ו'.

ou les aliments prescrits sont interdits par la Thora ou par suite d'une ordonnance rabbinique.

**Enfant hospitalisé sans être malade :**

Si un enfant de plus de deux ou trois ans est admis à l'hôpital sans être vraiment malade, il faudra demander à une autorité rabbinique s'il a le droit de consommer des aliments non-cacher.

## Chapitre dix-neuf

### הכשרת כלים

#### « CACHÉRISATION » DES USTENSILES

##### Qu'appelle-t-on « cachérisation » des ustensiles ?

La « cachérisation » des ustensiles implique le nettoyage, par un procédé spécial, des ustensiles qui étaient tarèph pour pouvoir les utiliser avec de la nourriture cacher ou des ustensiles ordinaires qui étaient cacher pour pouvoir les utiliser à *Pessa'h*.

##### Comment procéder à la « cachérisation » des ustensiles :

Il existe deux moyens de « cachériser » des ustensiles :

a) <sup>1</sup>en les mettant dans de l'eau bouillante;

b) <sup>2</sup>en chauffant les ustensiles au rouge.

Le premier moyen a pour but d'extraire de l'ustensile tous les restes des aliments tarèph qui subsistent dans le corps de l'ustensile; le second moyen a pour but de brûler ces restes tarèph.

##### A quelles matières s'applique la « cachérisation » des ustensiles ?

<sup>3</sup>La « cachérisation » des ustensiles n'est possible que pour les objets en bois ou en métal, <sup>3a</sup>mais pas pour ceux en verre ou en porcelaine. Pour les ustensiles en matière synthétique, comme les objets en plastique, on posera une « cheéla ».

##### Ustensiles qu'il n'est pas possible de « cachériser » :

Il n'est pas possible d'effectuer la « cachérisation » dans les deux cas suivants :

---

(1) או"ח סי' תנ"א סעי' ג'.

(2) שם סעי' ד'.

(3) שם סעי' ח' ועי' יורה דעה סי' קכ"א סעי' ב'.

(3a) שם סעי' א' כ"ב כ"ג כ"ד וכ"ו.

1) <sup>4</sup>Si l'ustensile entier ou certains fragments de l'ustensile risquent d'être abîmés lors de la cachérisation par l'eau bouillante ou en étant chauffés au rouge.

Ainsi, <sup>5</sup>il ne sera pas possible de « cachériser » les couteaux ayant un manche en corne ou en d'autres matières risquant de s'abîmer à la chaleur. <sup>6</sup>Il en va de même si l'élément qui lie le manche au couteau est fait d'une matière qui ne résiste pas à la chaleur.

2) <sup>7</sup>Si toutes les parties de l'ustensile ne peuvent pas être nettoyées à fond, il ne sera pas possible de le « cachériser » à l'eau bouillante. Ainsi, les ustensiles faits de divers fragments liés entre eux, comme les couteaux de cuisine à manche de bois, les marmites avec une anse mobile, les râpes, les ustensiles qu'il n'est pas facile de gratter jusqu'au bout, ne pourront être « cachérisés » à l'eau bouillante.

#### Méthode de « cachérisation » des ustensiles :

C'est d'après la façon dont les ustensiles sont devenus taréph que l'on décide si l'on emploie pour la « cachérisation » des ustensiles la méthode à l'eau bouillante ou la méthode qui consiste à chauffer au rouge les ustensiles. Si on a un doute, on consultera une autorité rabbinique.

<sup>8</sup>Cependant, on peut admettre comme règle que si l'on a utilisé par inadvertance des couverts « maigres » ou des casseroles « maigres » pour des plats « gras » — ou inversement —, il suffit de les « cachériser » à l'eau bouillante.

De même, <sup>9</sup>des couverts ou des ustensiles utilisés pour la cuisson — mais pas <sup>10</sup>des moules à gâteaux ou à pain — utilisés pour de la nourriture *'hamets*, pourront être « cachérisés » par la méthode de l'eau bouillante, afin de devenir aptes à être utilisés pour *Pessa'h*.

### PROCESSUS DE LA « CACHÉRISATION » DES USTENSILES

#### « Cachérisation » à l'eau bouillante :

a) <sup>11</sup>Il ne sera permis de « cachériser » les ustensiles que si on ne les a pas utilisés pendant 24 heures avant la « cachérisation ».

- 
- 4 שם סוף סעי' א' וסעי' ז'.
  - 5 שם סעי' ז'.
  - 6 במ"ב ס"ק כ"ג.
  - 7 שם סעי' ג' ועיין בסעי' י"ג וי"ח ובסי' תנ"ב במ"ב ס"ק ל"ב.
  - 8 ע' יורה דעה סי' קכ"א סעי' ד' בש"ך והגהות רע"א.
  - 9 אור"ח סי' תנ"א סעי' ג' וה'.
  - 10 שם סעי' ד' וע' במ"ב ס"ק כ"ו וכ"ח.
  - 11 שם סי' תנ"ב סעי' ב' ברמ"א ועיי"ש במ"ב ס"ק כ' וע' ב"ור"ד סי' קכ"א ברמ"א סעי' ב'.

b) <sup>12</sup>Les ustensiles devront au préalable avoir été nettoyés à fond. Si c'est impossible, la « cachérisation » à l'eau bouillante est impossible.

c) <sup>13</sup>Il faut enlever toute rouille.

d) On doit chauffer l'eau jusqu'au point d'ébullition dans une marmite propre, assez grande pour contenir les ustensiles à « cachériser ». <sup>14</sup>Si un ustensile n'entre pas dans la marmite, il est permis d'en « cachériser » d'abord une partie, et ensuite une autre.

e) <sup>15</sup>On trempera les ustensiles à « cachériser » dans l'eau, après que de grandes bulles y apparaissent. <sup>16</sup>Il est recommandé de mettre les ustensiles dans un filet ou dans un panier, et de le tremper dans l'eau bouillante. Les divers ustensiles ne devront pas se toucher l'un l'autre pendant l'immersion. Pour y parvenir, on utilisera des pincettes ou un ustensile du même genre pour déplacer les ustensiles pendant l'immersion et éviter ainsi un contact entre eux.

<sup>17\*</sup>Si on a tenu un ustensile pendant la « cachérisation » avec des pincettes, on devra, après l'immersion, le tenir avec les pincettes en un autre endroit et l'immerger une seconde fois de façon à ce que l'eau bouillante ait touché directement toutes les parties de l'ustensile.

f) <sup>17</sup>L'immersion fait baisser momentanément la température de l'eau; il faudra donc attendre qu'elle soit à nouveau en ébullition pour retirer de l'eau les ustensiles qui ont été « cachérisés ».

g) <sup>18</sup>Après l'immersion on rincera les ustensiles « cachérisés » dans de l'eau froide.

<sup>19</sup>Les ustensiles « gras » ou « maigres » qui sont devenus tarèph devront être « cachérisés » dans une marmite « grasse » ou « maigre », selon le cas. Les ustensiles « tarèph » achetés à un non-Juif peuvent être « cachérisés » dans n'importe quelle marmite cachet. Si on a l'intention de mettre un ustensile tarèph acheté à un non-Juif dans la vaisselle « maigre », on ne devra pas le « cachériser » dans une marmite « grasse » et inversement.

<sup>20</sup>Pour « cachériser » les ustensiles « hamets » que l'on veut utiliser à Pessa'h, on a l'habitude de « cachériser » au préalable la marmite dans laquelle on va tremper les ustensiles, si cette marmite a été utilisée avec

(12) אריח סי' תנ"א סעי' ג' וה'.

(13) סי' תנ"ב סעי' א' וע' במ"ב ס"ק ט'.

(14) עי' שם סעי' ד' ובט"ו סק"ד ועי' בס"י תנ"א סעי' ט' וסי' ו' ברמ"א.

(15) סי' תנ"ב סעי' א' ובמ"ב ס"ק ח' וט'.

(16) שם במ"ב ס"ק כ"א כ"ב וכ"ג.

(17\*) שם סעי' ד'. (17) במ"ב ס"ק ח'.

(18) סעי' ז'.

(19) עי' סעי' ב' ועיי"ש במ"ב ס"ק י"ג וי"ח.

(20) עיי"ש בשערי צדק אות ט"ו.

la vaisselle « *hamets* ». Dans ce but il est nécessaire que la marmite n'ait pas été utilisée pendant les 24 heures qui précèdent la « cachérisation ». Si on utilise une marmite spéciale pour la « cachérisation » il ne sera pas nécessaire de la « cachériser » au préalable.

**« Cachérisation » des ustensiles en les chauffant au rouge :**

Si l'on emploie cette méthode, il n'est pas nécessaire de nettoyer l'ustensile ou de retirer la rouille avant la « cachérisation », car, quand on les chauffe au rouge, chaque impureté adhérente à l'ustensile est aussitôt brûlée.

Dans certains cas, il n'est pas nécessaire que la chaleur soit si intense que les ustensiles en deviennent rouges. On devra consulter une autorité rabbinique pour savoir dans quels cas cela peut s'appliquer.



## Chapitre vingt

### הפרשת תרומה ומעשר

## MITSVOT PARTICULIÈRES RELATIVES A ERETS ISRAEL

Un certain nombre de *mitsvot* — surtout liées à l'agriculture et aux végétaux qui poussent dans le sol de la Terre Sainte — ne s'appliquent qu'en Érets Israël. L'observance du repos de la terre, l'année de *Chemita*, en est un exemple typique; cette année-là, la plupart des travaux agricoles sont interdits. Des lois spéciales s'appliquent aussi aux végétaux qui poussent cette année-là, même s'ils sont exportés à l'étranger.

Les *mitsvot* auxquelles on va se référer dans ce chapitre n'ont pu être observées pendant des siècles que par un nombre infime de personnes, celles qui habitaient la Terre Sainte; mais les événements des dernières années leur ont rendu une nouvelle importance. Pour tous ceux qui habitent en Terre Sainte, ceux qui n'y viennent que pour un voyage et tous ceux qui, de par le monde, consomment des produits qui ont poussé en Terre Sainte, les *mitsvot* particulières relatives à Erets Israël deviennent des ordonnances familières, à observer tous les jours.

Il est important que les personnes qui envisagent de faire un voyage en Israël aient une bonne connaissance des règles relatives à la Terre Sainte, avant d'entreprendre leur voyage.

### 1. PRÉLÈVEMENT DE LA TEROUMA ET DU MAASSER

<sup>1</sup>Les aliments qui poussent en Erets Israël — qu'il soient crus, cuits, séchés, cuits au four, dans leur état solide original ou sous leur forme liquide, comme le vin et le jus d'orange — même s'ils sont mêlés à d'autres aliments, ne pourront être consommés que si certains prélèvements ont été opérés au préalable.

Cette règle s'applique à tous les produits qui poussent en Erets Israël, quel que soit le pays dans lequel on les consomme.

#### QUELS SONT LES PRÉLÈVEMENTS?

On doit opérer quatre prélèvements :

**a) La Terouma :**

C'est une petite quantité (à l'origine, elle était remise au *Cohen*).

**b) Le Maasser Richon :**

C'est un dixième de la récolte (à l'origine, il était dû au *Lévi*).

**c) La Teroumat Maasser :**

C'est un dixième du Maasser Richon (à l'origine elle était donnée par le *Lévi* au *Cohen*).

d) **Maasser Chéni ou Maasser Ani :**

C'est un dixième de la récolte qui reste, après le prélèvement du *Maasser Richon*. (Des végétaux qui ont poussé la première, la seconde, la quatrième et la cinquième des six années du cycle de la *Chemita*, on prélève le *Maasser Chéni*, que le propriétaire consommait autrefois, lors de ses visites à Jérusalem; et si les végétaux ont poussé la troisième et la sixième année du cycle, c'est le *Maasser Ani* que l'on prélève, qui autrefois était dû aux pauvres).

**Que faire des prélèvements ?**

La *Terouma* et la *Teroumat Maasser* seront jetés, car on n'a pas le droit d'en tirer le moindre profit. Quant au *Maasser Chéni*, on devra le racheter pour qu'il soit permis d'en tirer profit.

---

1) כל הסימן הזה על פי פסקי החזון איש המצורפים לקצור  
ש"ע הוצאת אשכול והמצא ג"כ כל הדינים (חוץ מן הגוסח)  
ב"ורה דעה ס"י של"א.  
ואף בשיצאו לחו"ל הכרעת החזון איש וכן עוד כמה אחרונים  
דצריכין להפריש ואף דלשון הש"ע בסעי' י"ב דביצאו לחו"ל  
פטורים, היינו אם לא היה המרות בא"י. וז"ל החו"א בדמאי  
ס"י ט"ז אות ד': ופירות המובאים בחו"ל מא"י לית דינא  
ודיינא דהן חייבים עכ"ל. וכן הכריע הערוך השלחן, וכן נוהגים  
כל החרדים לדבר ד' ואף דיש מצדדים מכ"מ קשה להקל.

**La pièce de monnaie utilisée pour le rachat :**

On devra mettre de côté une pièce de monnaie que l'on utilisera exclusivement pour le rachat du *Maasser Chéni*. Il sera permis de l'utiliser un nombre de fois proportionnel à sa valeur\*.

Cette pièce sera mise de côté en un endroit sûr, de façon à ne pas se mêler à d'autres pièces de monnaie\*\*. Chaque veille de *Pessa'h* de la quatrième et de la septième année du cycle de la *Chemita*, on détruira — en les dissolvant ou en les cassant — ou on jettera dans la mer les pièces de monnaie que l'on a utilisées pour le rachat du *Maasser Chéni*.

**2. PRÉLÈVEMENT DE DIFFÉRENTES ESPÈCES**

Il n'est pas permis de prélever la *Terouma* et le *Maasser* d'une espèce de fruits ou de légumes avec l'intention que ce prélèvement s'applique également à d'autres sortes de fruits ou de légumes. Aussi, si l'on doit prélever la *Terouma* et le *Maasser* de diverses sortes de fruits et de légumes, ou d'un mélange contenant diverses espèces, — par exemple d'une salade de fruits ou d'une salade de légumes —, on effectuera un prélèvement séparé pour chaque espèce. Cependant, il sera permis de ne prononcer qu'une seule formule, dans laquelle une référence sera faite aux diverses espèces concernées, ainsi qu'on le verra plus loin dans le texte de la formule (p. 96).

*Remarque* : Si on achète des légumes ou des fruits chez plusieurs commerçants auxquels on ne peut pas se fier quant au prélèvement des *Teroumot* et des *Maassrot*, ou même si l'on achète dans un même magasin mais à des jours différents, il faudra effectuer des prélèvements séparés sur chaque achat, dans chaque magasin, chaque jour.

#### **Prélèvements le Chabbat ou les jours de fête :**

On n'a pas le droit d'effectuer les prélèvements le Chabbat et les jours de fête. Aussi si les divers prélèvements n'ont pas été effectués avant Chabbat ou avant le jour de fête, les aliments ne pourront être consommés ces jours-là.

(\*) On peut utiliser un demi-dollar pour effectuer le rachat à peu près 300 fois; car cette somme équivaut à 300 *peroutot* (ancienne monnaie de l'époque du Talmud). Une pièce de un franc peut être utilisée environ 120 fois, d'après sa valeur en 1975. Cependant, la valeur de la *perouta* est appelée à varier selon la fluctuation du cours de l'argent. Aussi les indications ci-dessus sont-elles sujettes à des modifications. Plus le prix du métal-argent monte, plus petit est le nombre de rachats possibles sur cette pièce.

עין מצות בעור מעשר שני דברים פ' כ"ו פסוק י"ב \*\*

### **3. LA PROCÉDURE DU PRÉLÈVEMENT**

<sup>2</sup>On prélève un peu plus du centième du fruit, du légume, du pain, de la matsa, du-gâteau, du liquide — par exemple du jus de fruit — des bonbons ou des chocolats. Si on a par exemple dix oranges qui ont poussé en Israël, on coupe un peu plus du dixième d'une orange, c'est-à-dire un peu plus du centième de toutes les oranges ensemble. On peut couper davantage, mais pas moins.

Si on a une autre variété de fruits ou de légumes, on prélève un peu plus du centième de *chaque* espèce.

### **4. FORMULE A PRONONCER**

Après les prélèvements on désigne la *Terouma* et le *Maasser* en disant expressément ou en pensant la formule suivante :

#### **1) TEROUMA GUEDOLA**

« Ce qui est en plus du centième dans la quantité que j'ai prélevée (pour chaque espèce\*) devient *Terouma* pour le tout (pour chaque espèce, et cette *Terouma* est localisée dans le côté nord de la quantité (des quantités) prélevée(s) ».

## 2) MAASSER RICHON

« Le centième que j'ai prélevé (pour chaque espèce\*) plus neuf autres parts semblables — totalisant donc dix centièmes du tout — qui sont localisées dans le côté nord de ces produits (pour chaque espèce\*) deviennent *Maasser Richon* pour le tout ».

## 3) MAASSER CHÉNI OU MAASSER ANI

« Un dixième de ce qui reste maintenant dans les produits — et qui est localisé dans le côté sud (pour chaque espèce\*) devient *Maasser Chéni* ou *Maasser Ani*, selon ce qui est dû ».

## 4) TEROUMAT MAASSER

« Le centième que j'ai prélevé (pour chaque espèce\*) devient maintenant *Teroumat Maasser* ».

## 5) RACHAT DU MAASSER CHÉNI

« Le *Maasser Chéni* — plus un cinquième de sa valeur — est racheté maintenant par une *perouta* de la pièce de monnaie que j'ai mise de côté

(2) תרומה של נוסח חוץ איש עם קצת שינויים לתיקון הלשון  
ולהבנת העניין.

(\*) Si on effectue des prélèvements pour diverses espèces.

pour le rachat » (ou par l'équivalent de sa valeur, si le *Maasser Chéni* vaut moins qu'une *perouta*).

*Remarque* : Le *Maasser Chéni* que l'on rachète sur une pièce que l'on n'a pas encore utilisée pour le rachat doit valoir au moins une *perouta*.

Si on ne sait pas par cœur le texte de la formule ci-dessus ou si l'on n'a pas le temps de dire le texte entier, on effectuera le prélèvement de plus d'un centième (pour chaque espèce, s'il y a plusieurs espèces) et l'on dira expressément ou on pensera cette formule : « Tous les prélèvements et tous les rachats seront valables selon la formule imprimée dans le livre ». (Il est évident qu'il faut avoir au préalable mis de côté une pièce de monnaie pour le rachat du *Maasser Chéni*).

Les produits restant peuvent maintenant être consommés. La quantité de plus d'un centième qui a été prélevée au début, et qui entre temps a été désignée comme *Terouma* et *Teroumat Maasser* sera brûlée si possible, enveloppée et jetée.

(Voir p. 96 : Annexe concernant la formule du 'Hazon Ich à prononcer sur les prélèvements).

## Chapitre vingt-et-un

### הפרשת חלה

## PRÉLÈVEMENT DE LA 'HALLA

<sup>1</sup>Si de la pâte de pain ou de gâteau appartient à un Juif, au moment où elle est pétrie, et si elle contient une quantité minimum de 1 kg 200 de farine, il sera nécessaire d'en prélever la 'halla, même<sup>2</sup> si elle a été pétrie par un non-Juif. A l'origine<sup>3</sup>, on mettait de côté un pourcentage fixe de la pâte à titre de 'halla, et on la donnait à un *Cohen*. De nos jours, les *Cohanim*, étant considérés comme rituellement impurs, n'ont pas le droit de consommer la 'halla; aussi il suffit de prélever une plus petite quantité de pâte pour se rendre quitte de la *mitsva* de 'halla. La pâte ainsi mise de côté devra être jetée, et ordinairement on la brûle.

- 
- (1) יו"ד סי' שכ"ב.
  - (2) יו"ד סי' ש"ל סעי' א'.
  - (3) סי' שכ"ב סעי' א'.
  - (4) ס"ט סעי' ה' ברמ"א.

### Quelles sont les sortes de pâtes qui sont soumises à l'obligation de la 'halla ?

<sup>5</sup>L'obligation de prélever de la 'halla ne s'applique qu'à de la farine faite avec du blé, de l'orge, du seigle, de l'avoine ou de l'épeautre, mêlée à de l'eau ou à d'autres liquides, ce qui donne un mélange épais semblable à de la pâte. Si le mélange est peu consistant, il n'est pas nécessaire de prélever de la 'halla. Dans un cas pareil cependant, il peut arriver que l'obligation de prélever intervienne<sup>6</sup>après la cuisson de la pâte au four (voir plus loin).

### Quantité de farine nécessaire pour qu'il y ait obligation de prélever la 'Halla :

L'obligation de prélever la 'halla dépend de la quantité de farine contenue dans la pâte. Pour que le prélèvement de la 'halla soit nécessaire, il faut qu'il y ait au moins un *Omer* de farine (ancienne mesure mentionnée dans la Thora).

<sup>8</sup>Diverses opinions s'affrontent à propos de l'importance de cette mesure. Des usages différents se sont développés d'après les principaux avis à ce sujet. <sup>9</sup>Tous ces usages font une distinction entre la quantité minimum de farine à partir de laquelle on prélève la 'halla sans *bera'ha*, et une autre quantité de farine à partir de laquelle on prélève la 'halla avec *bera'ha*. Pour le texte de la *bera'ha*, on consultera le Rituel.

Voici les diverses quantités qui correspondent, aux quatre usages principaux, tels qu'ils sont consignés dans *Mar'oth Hamichna* :

a) <sup>10</sup>Selon le 'Hazon Ich :

<sup>11</sup>On prélève la 'halla sans bera'ha si la farine pèse au moins 1 kg 200 g.

On prélève la 'halla avec bera'ha si la farine pèse au moins 2 kg 250 g.

- 
- (5) שם סי' שכ"ט סעי' א'. ואם עושה בלילה עבה שלא על דעת לאפות אלא על דעת לבשלה כגון שעושה croquettes או boulettes כתב שם הש"ך ס"ק ד' דראוי להפריש חלה בלא ברכה.
- (6) שם סעי' ב' ובתנאי שיש שם שעור אחר האפיה.
- (7) סי' שכ"ד סעי' א'.
- (8) עיי"ש בפתחי תשובה סעי' א'.
- (9) כן הוא מנהג העולם, וכן כתב בס' שיעורי תורה של הרה"ג ר' חיים גאה זצ"ל, וכן הוא בקונטרס שיעורי המצות הועתק בספר שיעורין של תורה של הרה"ג יעקב קניבסקי שליט"א על פי פיסקי החזון איש וכן כתב הרה"ג ר' דוד פלדמן זצ"ל בקצוש"ע שלו כלל ל"ה וכן הוא בספר אמירה לבית יעקב של הרה"ג ר' יצחק דוב הלוי במברגר זצ"ל.
- (10) על פי הקונטרס שיעורי המצות הג"ל.
- (11) ובספר אמירה לבית יעקב החמיר להפריש בלא ברכה משתי קילוגרם.

b) <sup>12</sup>Selon Rav Avraham 'Hayime Na'eh :

Sans « bera'ha » à partir de 1 kg 620 g et au-delà

Avec « bera'ha » à partir de 1 kg 634 g et au-delà.

c) <sup>13</sup>Selon d'autres avis :

On prélève la 'halla avec bera'ha seulement à partir de 2 kg 500 g et au-delà.

d) <sup>14</sup>Autre usage :

Sans bera'ha : à partir d'à peu près 1 kg 200 g et au-delà.

Avec bera'ha : à partir de 1 kg 680 g et au-delà.

Si la pâte contient moins de 1 kg 200 g (la plus petite des quantités mentionnées précédemment); on ne devra pas prélever la 'halla. Si on la prélevait cependant, cela risquerait de créer une confusion, au cas où plus tard, la pâte ou le produit cuit au four venait à s'ajouter à d'autres pâtes ou à d'autres produits cuits au four, créant ainsi les conditions nécessaires au prélèvement.

**Processus du prélèvement :**

On prélève une quantité de pâte qui correspond <sup>15</sup>ordinairement au volume d'une olive, et on <sup>16</sup>désigne — soit expressément, soit par <sup>17</sup>la pensée — cette quantité comme 'halla; <sup>18</sup>si une bera'ha est nécessaire, on la dira juste avant le prélèvement.

Qui a droit de prélever la 'halla :

<sup>19</sup>Seule la personne à qui appartient la pâte — ou une personne autorisée par elle — aura le droit de prélever la 'halla. <sup>20</sup>Un non-Juif, <sup>21</sup>un enfant qui n'est pas encore *bar-mitsva* ou *bat-mitsva*, une personne <sup>22</sup>qui n'y a pas été autorisée par le propriétaire, n'auront pas le droit de prélever la 'halla.

- 
- (12) על פי הספר שיעורי תורה הנ"ל.  
(13) הובא במצודת דוד בשולי הקצוש"ע הוצאת הרה"ג ר' דוד פלדמן כלל ל"ה ועיי"ש.  
(14) ע"פ פסק הגרצ"פ פראנק זצ"ל הובא בשולי הדף בספר אמירה לבית יעקב.  
(15) רמ"א סי' שכ"ב סעי' ה'.  
(16) ע' הנהות ר' עקיבא איגר סי' שכ"ח.  
(17) כמו בתרומה שחלה במחשבה ע' בסי' של"א סעי' מ"ו.  
(18) ע' סי' שכ"ח סעי' א'.  
(19) סי' שכ"ח סעי' ג'.  
(20) ע' סי' ש"ל סעי' א' ברמ"א ועוד דאין שליחות לנכרי.  
(21) דאין שליחות לקטן. ואם העיסה שלו הוא מופלא הסמוך לאיש תלוי בדין תרומה בסי' של"א סעי' ל"ג.  
(22) ע' בסי' שכ"ח סעי' ג' וברמ"א שם. ואם הוא זכות לבעל העיסה מפרישין שלא מדעתו דזכין לאדם שלא בפניו. וכן משרתת הרבילה ללוש עיסה ולהפריש חלה בעד בעלת

<sup>23</sup>La maîtresse de maison se réserve généralement le privilège de prélever la 'halla ; c'est à elle qu'il revient de veiller à ce que le prélèvement de la 'halla ait été opéré sur tous les pains et tous les gâteaux qui sont faits ou apportés dans la maison. Beaucoup de femmes ont adopté l'usage de cuire du pain spécialement pour le Chabbat, afin d'avoir la possibilité de faire la *mitsva* de 'halla.

<sup>25</sup>Un *Cohen* et son épouse, sont eux aussi soumis à l'obligation de faire la *mitsva* de prélever la 'halla de leur propre pâte.

**Quand prélever la 'Halla ?**

<sup>26</sup>On prélève la 'halla de la pâte avant qu'elle ne soit cuite. <sup>27</sup>Si on a oublié de la prélever avant, on devra le faire après la cuisson. <sup>28</sup>De même, si la 'halla ne devait pas être prélevée d'un mélange fin, il se peut qu'il faille la prélever après la cuisson (voir plus loin p. 81).

<sup>29</sup>En principe il ne faudra consommer aucune denrée cuite au four, si on n'en a pas prélevé la 'halla au préalable.

<sup>30</sup>Si du pain ou des gâteaux sont fournis par un boulanger juif qui n'a pas l'habitude de prélever la 'halla, c'est le client qui devra prélever la 'halla, même s'il n'achète qu'une quantité inférieure à 1 kg 200 g.

**Que faire de la 'halla ?**

<sup>31</sup>On n'a pas le droit de consommer la 'halla, et il est d'usage de la brûler. Un *Israël* ou un *Lévi* n'auront même pas le droit de se chauffer au feu qui provient de la combustion de la 'halla, mais un *Cohen* en aura

הבית יכולה להפריש חלה שלא מדעתה חוץ בערב שבת  
שאו רגילה בעלת הבית להקפיד להפריש חלה בעצמה עיי"ש  
בתגהות בית הלל.

(23) ע' באחרונים שם וע' באבן העזר סי' קט"ו סעי' א' והנה  
בהדלקת נרות כתב הרמב"ם פ"ד מ"ה שבת ה"ג וז"ל:  
ונשים מצוות על דבר זה יותר מן האנשים והראה המגיד  
משנה שהמקור הוא ממשנה דבמה מדליקין על שלש עברות  
והלא שם מוזכר גם חלה וכן פירש שם הרע"ב.

(24) ע' ש"ע אור"ח סי' רמ"ב ברמ"א ובמ"ב ס"ק ו'.

(25) כמו לגבי טבל ע' סי' של"א סעי' ס"ח.

(26) סי' שכ"ז סעי' ג' וע' אור"ח סי' תנ"ז במ"א ס"ק ב'.

(27) שם סעי' ה'.

(28) סי' שכ"ט סעי' ב'.

(29) סי' שכ"ג בסוף הסעיף. ובארץ ישראל אסור מדינא. ובחז"ל  
מותר מעיקר הדין כדאיתא שם וכמו דקיי"ל דבשבת אוכל  
ואח"כ מפריש. ובאמת הוא פלוגתא בין הב"ח והט"ז באור"ח  
סי' תנ"ז אם יש קפידא בחול לכתחילה ועיי"ש במ"א.

(30) סי' שכ"ז סעי' ה' ועיי"ש בגר"א.

(31) סי' שכ"ב סעי' ה' וע' באור"ח סי' תנ"ז במ"א ס"ק ג' דלהמר"ל  
שרפו במדורת ישראל.

le droit. S'il n'est pas pratique de brûler la *'halla*,<sup>32</sup> on l'enveloppera dans un papier, on la placera dans un petit sac de plastique, et on la mettra de côté pour la jeter.

**Prélèvement de la *'halla* le Chabbat et les jours de fête :**

<sup>33</sup>Il n'est pas permis de prélever la *'halla* le Chabbat et les jours de fête, <sup>34</sup>sauf s'il s'agit de pâte préparée le jour de fête.

Si quelqu'un a oublié, en dehors d'Erets Israël, de prélever la *'halla* avant le Chabbat ou avant le jour de fête, il pourra cependant consommer l'aliment cuit au four en question le Chabbat — ou le jour de fête. Cependant, il devra laisser, dans <sup>36</sup>chaque pain ou dans chaque gâteau qu'il veut manger, un morceau plus grand que le volume d'une olive, et, après le Chabbat ou le jour de fête, il prélèvera une partie de chaque morceau ainsi mis de côté, — mais pas tout le morceau —, et il désignera cette partie ainsi prélevée comme *'halla*. Il devra se souvenir que la *'halla* ainsi mise de côté concerne les pains ou gâteaux consommés le Chabbat ou les jours de fête.

*Remarque :* <sup>37</sup>En Erets Israël, il n'est permis de consommer aucun aliment cuit au four avant le prélèvement de la *'halla*, <sup>38</sup>de même qu'il est défendu de consommer le moindre fruit ou légume qui a poussé en Terre Sainte sans avoir prélevé au préalable la *Terouma* et le *Maasser* (voir page 74).



1. MÉLANGE DE PÂTES SÉPARÉES  
EN VUE DU PRÉLÈVEMENT DE LA 'HALLA

<sup>39</sup>Il est permis de réunir ensemble deux ou plusieurs quantités de pâte — ayant chacune moins que la quantité minimum requise pour être soumise à l'obligation du prélèvement de la 'halla — afin que, réunies, ces diverses pâtes atteignent la quantité requise et que l'on puisse en prélever la 'halla. Cependant, pour faire cela, il est nécessaire que les pâtes ou les <sup>39a</sup>aliments cuits au four soient de nature semblable, c'est-à-dire

- 
- (32) כן נוהגים בא"י ע"פ החזון איש.  
(33) סי' של"ט סעי' ד', וסי' תק"ו סעי' ד'.  
(34) שם בס"י תק"ו.  
(35) שם ועיי"ש במפרשים.  
(36) ואם הכל מעיסה אחת די לשיר קצת מפת אחת. ועיי' בא"ח סי' תנ"ז במ"ב ס"ק ו'.  
(37) שם וביר"ד סי' שכ"ג.  
(38) בא"ח סי' של"ט סעי' ד'.  
(39) על פי ש"ע סי' שכ"ה.  
(39a) ע' פמ"ג במשבצות זהב א"ח סי' תנ"ז ס"ק א' וכן כתב שם המקור חיים בחידושים.

que toutes les pâtes doivent avoir été faites à partir de fleur de farine ou à partir de farine de gruau. De même, les pâtes de gâteaux que l'on veut réunir devront toutes contenir des ingrédients si semblables que celui auquel la pâte appartient ne verrait pas d'objection à les mêler les uns aux autres.

*Remarque :* <sup>40</sup>Il n'est permis de réunir diverses quantités de pâtes différentes ou divers aliments cuits au four que s'ils appartiennent à la même personne.

<sup>41</sup>Le principe de mélange en vue du prélèvement de la 'halla s'applique aussi à diverses miches de pain ou à divers gâteaux, ayant chacun moins que le volume minimum requis pour le prélèvement.

<sup>41\*</sup> Quoiqu'il ne soit pas obligatoire de réunir ainsi les pâtes ou des denrées que l'on cuit au four, c'est une *mitsva* de le faire, car ainsi cela permet de prélever la 'halla et d'accomplir l'ordonnance qui recommande d'effectuer le prélèvement.

**Comment réunir la pâte en vue d'obtenir le volume requis pour le prélèvement de la 'halla.**

<sup>42</sup>On peut réunir la pâte de trois manières différentes :

1) En mettant les divers morceaux de pâtes ou denrées cuites au four dans un seul récipient. (Il est préférable qu'elles se touchent les unes les autres). Les bords du récipient devront être plus élevés que les morceaux de pâte ou les denrées cuites au four qui se trouvent dans le récipient. Si les bords sont moins élevés, on couvrira les morceaux de pâte ou les denrées cuites au four avec un drap assez long pour les recouvrir jusqu'aux bords du récipient.

2) <sup>43</sup>En mettant les morceaux de pâte ou les denrées cuites au four dans un drap ; on plie ensuite les bords et les coins de ce drap vers le centre, et on forme ainsi une sorte de récipient.

3) En fixant ensemble les divers morceaux de pâte à un point tel que même si on les séparait, une partie d'un morceau de pâte resterait collée à une partie d'un autre morceau.

---

(40) ביורה דעה סי' שכ"ה בש"ך ס"ק א'.

(41) שם במחבר סעי' א'.

(41\*) ש"ך סי' שכ"ד ס"ק כ"ה. והטעם, חזא דמהדר אחר מצות, ועוד דהא אסור לעשות עיסה פחות מן השעור אם יש לו די קמח.

(42) הכל על פי ש"ע סי' שכ"ה וע"ע באו"ח סי' תנ"ו ובאחרונים ובפרט במשנה ברורה שכל דינים אלו מבוארים שם היטב.

(43) ביור"ד סי' שכ"ה בש"ך ס"ק ה' ובאו"ח סי' תנ"ו ועיין היטב באור של כיוסי מפה בבאור הלכה ד"ה והסל מצרפן

<sup>44</sup>Si quelqu'un a des morceaux de pâte séparés dont chacun a le volume requis pour le prélèvement de la *'halla* sans *bera'ha*, ce sera une *mitsva* de réunir ces morceaux en vue d'obtenir le volume requis pour pouvoir dire la *bera'ha* sur le prélèvement.

**Prélèvement de la *'halla* de divers morceaux de pâte ayant chacun le volume requis.**

<sup>45</sup>Si quelqu'un a plusieurs morceaux de pâte ou plusieurs denrées cuites au four, ou un mélange de pâte et de ces denrées, — et chaque élément a, à lui seul, la quantité requise pour le prélèvement de la *'halla* avec *bera'ha* —, il sera permis de prélever de la *'halla* de l'un de ces éléments de façon à ce que cela soit aussi valable pour les autres éléments; mais pour que cela soit permis, il est nécessaire que les divers éléments soient arrangés ensemble ainsi qu'on l'expliquera plus loin. Cela sera possible, même si les divers éléments ne sont pas de nature semblable, c'est-à-dire si l'un, par exemple, a été fait avec de la farine blanche, et l'autre avec de la farine de gruau, car chaque élément, à lui seul, est soumis à l'obligation de la *'halla*.

**Comment arranger ensemble les divers morceaux de pâte :**

<sup>47</sup>Bien que, dans ce cas, il ne soit pas nécessaire de *mêler* les divers morceaux de pâte ou les divers produits cuits au four avant le prélèvement de la *'halla*, il faudra néanmoins les arranger ensemble de façon telle qu'il soit évident que l'on prélève de la *'halla* d'un morceau pour les autres.

Cela pourra se faire de l'une des manières suivantes :

1) Si les morceaux de pâte ou les produits cuits au four se trouvent dans des récipients distincts — par exemple dans des pétrins différents, dans des corbeilles à pain séparées, dans plusieurs sacs à provision — il faudra que ces récipients se touchent les uns les autres. En plus, les récipients devront être découverts au moment du prélèvement de la *'halla*.

2) Si les morceaux de pâte ou les produits cuits au four sont sur une surface *plane*, ou sur des tables différentes il ne sera pas nécessaire de les rapprocher les uns des autres car, quand tous les éléments sont dans la même pièce, il est permis de ne prélever qu'une seule *'halla* pour tous les éléments en question.

*Remarque :* <sup>48</sup>Si l'on prélève la *'halla* de diverses variétés de pains

---

(44) ע"פ אר"ח סי' תנ"ז סעי' א'.

(45) יור"ד סי' שכ"ה סעי' ב' ועיי"ש בהגהת הגר"א וע' באר"ח סי' תנ"ז.

46 שם סי' שכ"ו בש"ך ס"ק ג'.

(47) כל זה על פי משנה ברורה סי' תנ"ז ס"ק ז'.

(48) דבאלו וודאי היה אצל האופה שיעור חיוב חלה.

ou de petits pains achetés à un boulanger juif qui n'a pas l'habitude de prélever la *'halla* (v. p. 77), on peut adopter l'une de ces méthodes. <sup>49</sup>Cependant, en ce qui concerne les gâteaux, on prélèvera la *'halla* de chaque espèce indépendamment, car on ne peut pas toujours être sûr que les divers gâteaux ont été faits à partir de pâtes soumises au même genre d'obligation de *'halla* (v. p. 80). Cependant, il sera permis de prélever la *'halla* du pain et de penser que cette *'halla* s'applique aussi à des gâteaux.

## 2. PAIN OU GATEAU SOU MIS A L'OBLIGATION DU PRÉLÈVEMENT APRÈS LA CUISSON

<sup>50</sup>Si on a fait un mélange si fin qu'il ne ressemble pas à de la pâte, il ne sera pas soumis à l'obligation du prélèvement, aussi longtemps que le mélange reste dans cet état; mais après la cuisson il devient nécessaire de prélever la *'halla*, s'il a la quantité requise, par exemple en la mêlant à d'autres gâteaux, comme on l'a souligné précédemment (v. p. 78).  
<sup>50a</sup>De même, plusieurs morceaux de pâte qui contiennent chacun une quantité de farine inférieure à la quantité minimum requise et qui ne sont pas encore mêlés les uns aux autres, deviennent soumis à l'obligation de la *'halla*, si, après la cuisson, en les mettant ensemble tous dans un même récipient, — par exemple, dans la même corbeille à pain ou dans le même moule à gâteaux —, on obtient la quantité requise (v. p. 76). Cela est vrai, que l'on ait (ou pas) eu l'intention d'atteindre la quantité requise pour le prélèvement, quand on les a mis dans le même récipient.

<sup>51</sup>Si on a prélevé la *'halla* sans dire de *bera'ha*, car le morceau de pâte ou les produits cuits au four n'avaient pas la quantité requise pour que l'on dise la *bera'ha* sur le prélèvement, et qu'ensuite ce morceau de pâte ou ces produits cuits au four ont été déposés dans le même récipient qu'un autre morceau de pâte ou d'autres produits cuits au four de même nature que les premiers, il faudra à nouveau prélever la *'halla*, sans dire de *bera'ha*; on agira ainsi, que l'on ait (ou pas) déjà prélevé la *'halla* du deuxième

---

49 דבאלו מצוי, דגם אצל אופה לא היה אצלו שעור חיוב גמור [עם ברכה].

50 דסל מצרף אם אך היה שם ביחד פעם אחת ע' פמ"ג אר"ח סי' תנ"ז באשל אברהם ס"ק ב'.

50a סי' שכ"ה סעי' א'.

51 ע' שכ"ז סעי' ה' דאם הפריש חלה מן עיסה שאין בה שעור לא עשה ולא כלום ולכן כיון שהפריש מן עיסה שהיה עליה רק ספק אולי לא חלה החלה כלל ולא נפטרת העיסה ולכן תו מצטרפת עם העיסה השניה.

élément ainsi mêlé au premier, et que <sup>52</sup>ce deuxième élément contienne ou pas la quantité de farine requise pour le prélèvement de la *'halla*.

*Remarque* : <sup>53</sup>Si un mélange ne contient pas d'eau, mais seulement des œufs, de l'huile, de la graisse, du lait, du miel, du jus de fruit avec de la farine, on prélèvera toujours la *'halla* sans dire de *bera'ha*. <sup>54</sup>Il est recommandé, pour des motifs *hala'hiques*, d'ajouter un peu d'eau à tout mélange duquel on a l'intention de prélever la *'halla*.

## Chapitre vingt-deux

### שעטנז

## LE CHAATNEZ

<sup>1</sup>Il est défendu de se vêtir d'une étoffe faite d'un mélange de laine de mouton et de lin ; on ne mettra pas de vêtement dans lequel se trouveraient des tissus ou des fils de laine et de lin. La doublure même d'un vêtement de laine ne pourra ni être en lin ni être cousue au vêtement avec un fil de lin. De même, les boutons d'un habit de laine ne doivent pas être cousus avec un fil de lin.

Cette règle s'applique à tous les genres de vêtements d'hommes, de femmes, d'enfants : <sup>2</sup>manteaux, habits, costumes, pantalons, sous-vêtements, chapeaux, gants, chaussettes, <sup>3</sup>chaussures, pantoufles.

<sup>4</sup>Il est essentiel que chaque personne qui achète des vêtements pour soi ou pour ses enfants — même des bébés et de tout jeunes enfants — ou

---

(52) דחיישינן שמא כבר נפטרה הראשונה וא"כ יהיה מן הפטור על החיוב.

(53) ס"י שכ"ט סעי' ט' וי"ד ועיי"ש בש"ך ס"ק ט' דלהרא"ש פטורים מן החלה לכן יפריש בלא ברכה.

(54) שם בסעי' ב'.

(1) יור"ד ס"י רצ"ח ורצ"ט וש'.

(2) ס"י ש"א סעי' י"ד. ובקטן הטעם משום דאסור להאכיל לו אסור בידיים, כמו כל אסורי תורה, ובאביו יש עוד חיוב להפרישו והמנח"ח הסתפק דאולי כאן יש עוד אסור דכיון דהקטן שוגג או אולי לוקין כשמלבישין אותו כמו בגדול.

(3) שם סעי' י"ג.

(4) ס"י ש"ב סעי' ב'.

(5) שם ברמ"א ואף אי לא חיישינן שישקר במזיד מ"מ אולי

qui achète des habits en cadeau pour d'autres personnes, il est essentiel donc que chacun s'assure que les habits achetés sont dépourvus de *chaatnez*.

<sup>5</sup>Vu la difficulté de s'assurer de quelle fibre les tissus et les fils sont faits, il n'est pas permis de faire confiance à un tailleur « de notre connaissance », et certainement pas à un vendeur « plein de bonnes intentions » ou à un gérant « sympathique », qu'ils soient juifs, ou non-juifs, pour tout ce qui concerne les problèmes du *chaatnez*.

<sup>6</sup>Pour ces problèmes, on ne peut avoir confiance que si une garantie absolue nous est donnée, de préférence une garantie fournie par l'un des laboratoires de *chaatnez* reconnus. On trouve des centres pour examiner le *chaatnez* dans la plupart des grandes villes d'Europe, d'Amérique et d'Israël ; il faudra donner à examiner dans l'un de ces centres, avant de le porter, tout vêtement acheté à propos duquel le moindre doute pourrait surgir.

<sup>7</sup>L'interdiction du *chaatnez* s'applique aussi à la literie en laine — par exemple aux couvertures, au cas où elles seraient cousues avec un fil de lin.

לא יאמר האמת מחמת חסרון בקיאות ועיין בבית הלל ריש סימן רצ"ח מה שכתב אורות אופני בדיקת הכקיאים וכתב על זה: וכל זה הבל ואין בו ממש ואסור לסמוך עליהם. והביא מה שבשנת ת"י עשו אסיפה מכל חייטי העיר וביניהם גם נכרים בעלי מלאכות ולא היו יכולים להבחין בין פשתן לקנבוס. וסיים שעשו או תקון גדול שלא לקנות שום בגד קנבוס עד שנעשה לפני ישראל. וכתב שראוי למנות ממונים על זה שלא לקנות משום אדם אלא אם כן שיהיה לו כתב הכשר מאיזה אדם נאמן וכשר עכ"ל. העתקתי לשונו להראות כמה גדולה המכשלה ובימינו עוד יותר קשה ההבחנה. ורבה המכשלה בזה ובפרט בבגדי ילדים אשר המוני עם אינן שמים על לב, וגם לרבות הרבה יראים קונים בגד על סמיכת קנה רצוץ שהוא כשר. וסומכים על "החייט הנאמן שלהם" וד' הטוב יכפר עליהם כי כל העם בשגגה.

6) כנ"ל באות ד'. ובענין אם מותר ללבוש בגד לראות את מדתו וכיו"ב כדי להחליט אם לקנותו או לא עיין בזה בחכמת אדם כלל ק"ו סעי' כ' שאסר. מידו התפארת ישראל במשניות כגראה מתיר.

7) סי' ש"א סעי' א'.

## Chapitre vingt-trois

### אסור חמץ בפסח

## RÈGLES RELATIVES AU 'HAMETS A PESSA'H

A partir de <sup>1</sup>la veille de *Pessa'h*, à peu près <sup>2</sup>une heure et demie avant le milieu de la journée, jusqu'à la fin du huitième jour de *Pessa'h*, à la tombée de la nuit, on n'a pas le droit de tirer profit d'aucune sorte de *'hamets*, même s'il ne nous appartient pas. L'interdiction de consommer du *'hamets* entre en vigueur à peu près deux heures et demie avant le milieu de la journée; l'heure exacte doit être déterminée chaque année, selon les indications locales.

### Qu'appelle-t-on 'hamets ?

<sup>3</sup>Tout blé, orge, seigle, avoine, épeautre qui a été en contact avec <sup>4</sup>de l'eau ou <sup>5</sup>d'autres liquides devra être considéré comme *'hamets*, car on peut supposer que ces produits ont fermenté. Cette règle s'applique, que l'eau ait touché le grain lui-même, ou la farine, ou tout autre produit provenant du grain. <sup>6</sup>Ce n'est que si l'on a respecté des conditions particulières et si l'on a exercé une surveillance consciencieuse — comme pour la cuisson de *matsot* — qu'il sera possible de mêler de la farine et de l'eau pour préparer les aliments comestibles à *Pessa'h*.

### 1. EXEMPLES DE 'HAMETS

#### Produits farineux :

Pâtes faites à base de farine, vermicelles, spaghetti, pâtes grillées, semoule, porridge, flan, pain, gâteaux, biscuits, petits fours, matsa et farine de matsa que l'on n'a pas préparés spécialement pour *Pessa'h*.

#### Céréales :

Paillettes de maïs (corn-flakes), « shredded wheat », blé gonflé, popcorn et toutes les variétés de céréales.

- 
- (1) ארץ סי' תמ"ג סעי' א'.
  - (2) עיי"ש ברמ"א ובמפרשים.
  - (3) פשוט ועי' סי' תמ"ב סעי' ג' ד' וה' וי"ד.
  - (4) סי' תנ"ג סעי' ה' וסי' תס"ה וסי' תס"ז.
  - (5) סי' תס"ב עיי"ש.
  - (6) מסי' תנ"ה עד סי' תס"א.



**Produits à base de malt :**

Tous les produits à base de malt et de levure, extraits végétaux, les moutardes et autres épices.

**Boissons :**

<sup>8</sup>Bière, whisky et autres spiritueux, vinaigre à base de malt et tous les aliments marinés avec ce vinaigre, les essences odorantes, le lucozade, le glucose.

**Médicaments :**

<sup>9</sup>La plupart des médicaments sont suspects de contenir du *'hamets*. En cas de nécessité, on devra faire préparer spécialement par un pharmacien des médicaments sans ingrédients *'hamets*, sur les instructions d'un médecin. Si ce n'est pas possible, on posera une *cheéla*.

**Nourriture des animaux :**

<sup>10</sup>De nombreux aliments d'animaux contiennent du *'hamets*.

**Aliments préparés dans de la vaisselle *'hamets* :**

<sup>11</sup>Tous ces aliments qui ont été préparés avant *Pessah* devront être considérés comme *'hamets*.

La liste ci-dessus n'est pas exhaustive et doit seulement être considérée comme un guide.

## 2. LÉGUMES SECS

<sup>12</sup>Quoique les légumes secs, comme les haricots et les lentilles, n'entrent pas dans la catégorie de *'hamets*, on a néanmoins l'usage — usage qui a pris force de loi — de ne pas les consommer à *Pessa'h*, à cause de leur ressemblance avec les grains de blé. Cependant il est permis d'en rester possesseur pendant *Pessa'h*.

*Exemples de légumes secs :* haricots, petits pois, lentilles, riz, maïs, maïzena, farine de riz.

Si quelqu'un doit manger des légumes secs pour des raisons de santé, on demandera à une autorité rabbinique son avis pour savoir comment faire.

---

(7) ס'י תס"ד.

(8) ס'י תמ"ב במ"ב ס"ק ד' ובסעי' ה'.

(9) ס'י תמ"ב סעי' ד' עיי"ש וס'י תס"ו במ"ב סעי' א'.

(10) שם סעי' ב' וס'י ד' ועי' סוסי' תמ"ח סעי' ו' וז'.

(11) ס'י תמ"ב במ"ב ס"ק א'.

(12) ס'י תנ"ג סעי' א' עיי"ש.

### 3. FRUITS SECS ET PRODUITS TOUT PRÊTS

Puisqu'on doit faire <sup>13</sup>particulièrement attention à *Pessa'h* à la préparation des aliments, <sup>14</sup>une habitude bien établie veut que l'on ne mange que des aliments sous surveillance rabbinique.

Cela s'applique, par exemple, aux fruits secs, comme <sup>15</sup>les pruneaux, les dattes sèches, les figues sèches, les raisins secs, les pommes et abricots secs, les fruits et les légumes en conserve, <sup>16</sup>le fromage, la viande salée, les harengs, les sardines et autres poissons en conserve, le saumon fumé, la confiture et <sup>15</sup>le miel.

### 4. USTENSILES 'HAMETS

On n'a pas le droit d'utiliser à *Pessa'h* les ustensiles que l'on utilise pendant l'année pour cuire au four, pour cuire sur le feu et pour manger. Quoiqu'il soit possible de *cachériser* pour *Pessa'h* (cf. p. 67-70) de nombreux ustensiles que l'on utilise pendant l'année, la majorité des gens trouve qu'il est plus simple d'avoir une vaisselle « grasse » et une vaisselle « maigre » spéciales pour *Pessa'h*; on mettra ces vaisselles de côté pendant l'année. <sup>17</sup>Tous les ustensiles *'hamets* seront nettoyés à fond, et rangés à l'écart avant *Pessa'h*. On les rangera de préférence dans une pièce dans laquelle on n'entrera pas pendant *Pessa'h*. Si ce n'est pas possible, on les mettra sous clé, ou en un lieu qui soit hors d'accès — par exemple en haut d'un placard, ou sur une étagère.

## 5. PRÉPARATION DE LA MAISON POUR PESSA'H

### Nettoyage de la maison :

<sup>18</sup>Afin d'être certain que l'on n'a pas de *'hamets* en notre possession pendant *Pessa'h*, il est nécessaire d'entreprendre un nettoyage approfondi de la maison avant *Pessa'h*, Toutes les pièces et tous les endroits de la maison dans lesquels on a pu mettre du *'hamets* à un moment quelconque de l'année devront être nettoyés à fond. Cela inclut les mansardes, les

- 
- (13) ס'י חמ"ו סעי' א'.  
(14) שם סעי' ה' ברמ"א; ומוכיר שם בשר יבש, גבינות ודגים יבשים, וכן דברים שמבשלים בכלים המוציאים מרקחת.  
(15) ס'י תס"ז סעי' ח' ברמ"א.  
(16) ס'י תנ"א.  
(17) שם סעי' א' ועיי"ש במ"ב ס"ק ז'.  
(18) תל"ג סעי' י"א ברמ"א ועיי"ש בשערי תשובה.  
(19) שם סעי' ג'.  
(20) ס'י חמ"ב סעי' ו' וי"א.

garde-manger, les caves, les bureaux, les magasins, les garages, les voitures, les armoires à vêtements, les tiroirs, les poches, les sacs à main, les sacs à provision et les valises. Le nettoyage exige évidemment du temps et des efforts, et la plupart des maîtresses de maison estiment qu'il vaut mieux commencer le nettoyage dès que possible, en général tout de suite après *Pourim*.

### Nettoyage de la cuisine :

<sup>21</sup>Le nettoyage de la cuisine demande un soin particulier, en particulier les tables, les étagères, les placards, les éviers avec les égouttoirs. Même après les avoir frottés et nettoyés, on devra les couvrir pour la durée de *Pessa'h* d'une plaque appropriée : ce peut être une planche en bois, une feuille de contre-plaqué, une plaque de métal, une feuille de lino, une planche en formica ou une feuille en matière plastique.

<sup>23</sup>Il faudra nettoyer à fond la partie supérieure d'une cuisinière à gaz ou d'un four électrique, sur laquelle on cuit les aliments. Si c'est possible, on remplacera tous les éléments qui touchent normalement les casseroles et les marmites. Si ce n'est pas possible, il faudra couvrir d'un métal quelconque ou d'une feuille de papier d'aluminium les extrémités de ces éléments. Si on peut rougir au feu ces éléments, il ne sera pas nécessaire de les couvrir.

Pour ce qui est du nettoyage d'un four à gaz ou d'un four électrique, que l'on utilise normalement pour la cuisson de pains ou de gâteaux, il faudra consulter une autorité rabbinique qualifiée si on veut l'utiliser à *Pessa'h*.

Il n'est pas possible de décrire dans ce contexte avec tous les détails les soins particuliers que les maîtresses de maison ont l'habitude d'apporter au nettoyage de leur cuisine pour *Pessa'h*.

## 6. VENTE DU 'HAMETS

Comme un Juif n'a pas le droit de posséder de *'hamets* pendant *Pessa'h*,<sup>25</sup> il devra ou donner ou vendre à un non-Juif tout le *'hamets* que l'on n'a pas utilisé avant *Pessa'h*.<sup>25a</sup> L'acte faisant état de la donation ou de la vente ne devra pas être effectué plus tard qu'une heure et demie à peu

- 
- (21) ס"י חנ"א סעי' כ"ו.
  - (22) שם במ"ב ס"ק קט"ו.
  - (23) ס"י הנ"א ברמ"א ובמ"ב ס"ק ל"ד.
  - (24) ס"י תמ"ב סעי' ו' ועיי"ש במ"ב ס"ק כ"ח.
  - (25) ס"י תמ"ח סעי' ג'.
  - (25a) ס"י תמ"ה סעי' ט'.

près avant le véritable milieu de la journée, la veille de *Pessa'h*.<sup>26</sup> Pour éviter le travail qu'occasionnerait le transfert de tout le *'hamets* dans la maison du non-Juif qui l'acquiert, on dresse l'acte de vente de façon telle que l'on inclut dans la vente, ou que l'on loue au non-Juif, l'endroit dans lequel se trouve le *'hamets*.

**Vente collective effectuée par des autorités rabbiniques compétentes :**

<sup>27</sup>Afin d'être certain que la vente du *'hamets* est légalement valide, on a pris l'habitude de confier l'exécution de cette vente à un Rabbin compétent, qui organise une vente collective. Comme le rabbin doit être investi du rôle de mandataire dans la vente par chaque personne qui veut vendre son *'hamets*, et puisqu'il faut donner au Rabbin des détails précis sur les éléments à vendre, il faut qu'un représentant de chaque famille aille chez le Rabbin arranger la vente l'un des jours qui précèdent *Pessa'h*. On autorise le Rabbin à être mandataire pour la vente du *'hamets* en signant un document à cet usage et en effectuant l'acte d'acquisition traditionnel

On établira le contrat de vente de façon à ce qu'il apparaisse clairement que la vente est vraiment effective et l'acquéreur non-juif n'a nullement l'obligation de rendre ou de vendre à nouveau le *'hamets*.<sup>28</sup> L'achat du *'hamets* qu'effectue à nouveau le vendeur juif après *Pessa'h* dépend totalement de la libre décision et de la bonne volonté de l'acquéreur non-Juif.

7. RECHERCHE, ANNULATION, SUPPRESSION  
PAR LE FEU DU 'HAMETS

Recherche du 'hamets :

<sup>29</sup>Pour aussi approfondi qu'ait été le nettoyage de la maison juive avant *Pessa'h*, il est nécessaire de rechercher une dernière fois le 'hamets <sup>30</sup>le soir qui précède la veille de *Pessa'h*. <sup>31</sup>Cette recherche s'effectue à la clarté d'une bougie de cire ou d'une lumière semblable pour permettre de chercher dans tous les recoins et dans toutes les fissures. <sup>32</sup>On dit une *bera'ha* avant d'effectuer la recherche (voir le texte de la *bera'ha* dans le Rituel ou dans la *Haggada*).

---

(26) שם במ"ב ס"ק י"ב.  
(27) שם ס"ק י"ז ובבאור הלכה ד"ה בדבר מועט.  
(28) שם סעי' ג' עיי"ש במ"ב ס"ק י"ג.  
(29) ס"י הל"ג סעי' י"א.  
(30) ס"י תל"א.

*Remarque* : <sup>32</sup>Si un Juif n'est pas chez lui pendant *Pessa'h*, il devra effectuer la recherche du 'hamets la nuit précédant son départ. Dans ce cas, on ne dira pas de *bera'ha*.

Première annulation du 'hamets :

<sup>33</sup>La recherche achevée, on déclarera le 'hamets annulé, et on prononcera une formule dans laquelle on dira que tout le 'hamets que l'on a pu négliger de remarquer doit être considéré comme nul, dénué de valeur, et n'appartient à personne (*hefker*). <sup>34</sup>Les personnes qui ne comprennent pas le texte araméen de la formule qui commence par les mots *kol'hamira* — tels qu'il est imprimé dans le Rituel ou dans la *Haggada* — devront dire cette formule dans la langue qu'ils comprennent.

Le 'hamets que l'on laisse pour le lendemain doit être enveloppé avec soin de façon à ne pas laisser tomber la moindre miette.

Suppression par le feu :

<sup>35</sup>Le lendemain environ deux heures avant le véritable milieu de la journée, tout le 'hamets qui reste doit être brûlé et <sup>36</sup>réduit en cendres. <sup>37</sup>Le 'hamets une fois brûlé, il faudra l'annuler à nouveau comme la veille, mais le texte de la formule inclut maintenant les mots : « Tout le 'hamets qui peut se trouver en ma possession, que je le sache ou non ». Cette formule d'annulation ne devra pas être prononcée plus tard qu'une heure et demie à peu près avant le milieu de la journée, <sup>39</sup>et en aucun cas plus tard qu'une heure avant le milieu de la journée.

- 
- (31) ס"י תל"ג סעי' א'.  
(32) ס"י תל"א.  
(32a) ס"י תל"ז סעי' א'.  
(33) ס"י תל"ד סעי' ב'.  
(34) שם ברמ"א ועיי"ש במ"ב ס"ק ט'.  
(35) שם ועיי"ש במ"ב ס"ק י"ב.  
(36) ס"י תמ"ה במ"ב ס"ק א'.  
(37) ס"י תל"ד סעי' ב' וע"ע ס"י תמ"ה סעי' א' ועיי"ש במ"ב ס"ק ז'  
(38) שם במ"ב.  
(39) ס"י תמ"ג ברמ"א ובמ"ב ס"ק ט'.

## Chapitre vingt-quatre

### TABLEAU DES BERA'HOT

#### BÉNÉDICTIONS GÉNÉRALES (על פי משנה ברורה)

	ברכה ראשונה	ברכה אחרונה
Gâteau aux amandes (même s'il contient un peu de farine pour tenir le gâteau). Macarons	שהכל	בורא נפשות
<b>Pain ou Matsa.</b> Frit dans l'huile ou dans la graisse :		
a) si ce sont des morceaux séparés plus petits qu'un כזית	) ספק המוציא ספק מזונות	ספק ברהמ"ז
(à peu près le volume d'un demi-œuf)		
b) s'ils sont aussi grands qu'un כזית	נט"י, המוציא	ברהמ"ז
<b>Pain ou Matsa :</b> cuit ou laissé un peu de temps dans un כלי ראשון :		
a) Si ce sont des morceaux séparés plus petits qu'un כזית	מזונות	על המחיה
b) s'ils sont aussi grands qu'un כזית	נט"י, המוציא	ברהמ"ז
<b>Pain ou Matsa :</b> placé dans un כלי שני	נט"י והמוציא	ברכת המזון
Banane fraîche ou sèche	האדמה	בורא נפשות
Carottes râpées	האדמה	בורא נפשות
Macarons à la noix de coco (même s'ils contiennent un peu de farine pour les tenir)	שהכל מזונות	בורא נפשות על המחיה
si on ajoute de la farine pour le goût		
Produits à base de maïs, comme les paillettes de maïs (corn-flakes)	שהכל	בורא נפשות
Épis de maïs (cuits)	האדמה	בורא נפשות
Biscuits salés (crackers, faits de farine et d'eau)	ספק המוציא	ספק ברכת המזון
Flan fait de farine de maïs	ספק מזונות	בורא נפשות
Raisins secs	שהכל	על העץ
Fruits ou légumes secs (en poudre).	העץ	בורא נפשות
Noix de coco	שהכל	בורא נפשות
Pâte ou mixture de gâteaux	העץ	בורא נפשות
* Confiture d'Étrog	שהכל	בורא נפשות
Jus de fruit (sauf jus de raisin)	העץ	בורא נפשות
	שהכל	בורא נפשות

**Fruits cuits :**

a) Si le fruit est ordinairement mangé cru, et seulement cuit exceptionnellement p. ex. des pommes à manger :

1) si on peut reconnaître le fruit

● sur le fruit

\* ● sur le jus (si on le boit à part)

2) Si on ne peut pas reconnaître le fruit

p. ex. sur la purée de pommes.

b) Si le fruit est généralement utilisé pour la cuisson, p. ex. des pommes à cuire :

1) sur le fruit cru

2) si le fruit est en compote :

● sur le fruit ou le jus (si on le boit à part)

● si on ne peut pas reconnaître le fruit, p. ex. sur la purée de pommes

c) si le fruit est généralement utilisé dans un double but : c'est-à-dire pour être consommé cru et pour la cuisson, p. ex. des pruneaux; sur le fruit ou sur le jus si on le boit à part (si on reconnaît le fruit)

Jus de raisin

Groseilles

Confiture :

a) Si on ne peut pas reconnaître le fruit

b) Si on peut reconnaître le fruit

c) Si le fruit n'est pas mangé normalement cru (parce qu'il est amer ou aigre), même si on ne le reconnaît pas

Boulettes de matsot (Knaidler)

Croquettes de pommes de terre (latkes)

Citrons ou jus de citron

Fruits ou légumes sous forme de liquides

Pâtes (nouilles, vermicelles)

Marmelade, voir Confiture

Matza- voir Pain

**ברכה ראשונה**

**ברכה אחרונה**

העץ/האדמה  
שהכל

בגרא נמשות  
בורא נמשות

שהכל

בורא נמשות

שהכל

בורא נמשות

העץ/האדמה

בורא נמשות

ספק העץ ספק  
שהכל

בורא נמשות

העץ/האדמה  
בורא פרי הגסן  
העץ  
האדמה

בורא נמשות  
על הגסן  
בורא נמשות  
בורא נמשות

שהכל  
העץ/האדמה

בורא נמשות  
בורא נמשות

העץ/האדמה  
מוזנות

בורא נמשות  
על המהיה

שהכל

בורא נמשות

שהכל

בורא נמשות

שהכל  
מוזנות

בורא נמשות  
על הפחית



	ברכה ראשונה	ברכה אחרונה
Gâteau de matza (fait avec de la farine de matsot écrasées)	מוזנות	על המחיה
Tarte aux matsot (avec des matsot entières)	נט"י המוציא	ברכת המזון
Matsa avec du café	נט"י המוציא	ברכת המזון
Champignons	שהכל	בורא נפשות
Noix, noisettes (sauf les pistaches)	העץ	בורא נפשות
Omelettes et crêpes (mélange de farine et d'œufs)	מוזנות	על המחיה
Oignons ordinaires ou oignons de printemps (car on les mange généralement avec du pain)	שהכל	בורא נפשות
Oignons frits dans la graisse	האדמה	בורא נפשות
Soupe d'oignons	שהכל	בורא נפשות
Pelure ou écorce d'oranges	שהכל	בורא נפשות
Cacahuètes	האדמה	בורא נפשות
Olives	העץ	על העץ
Ananas	האדמה	בורא נפשות
Mais gonflé et sucré (pop-corn)	האדמה	בורא נפשות
Porridge cuit	מוזנות	על המחיה
Porridge non cuit (sauf s'il est précuit)	* שהכל	בורא נפשות
Pommes de terre : tout ce qui est fait à base de pommes de terre après les avoir râpées	שהכל	בורא נפשות
Crêpes faites avec de la fécule	שהכל	בורא נפשות
Blé gonflé (sucré)	* האדמה	בורא נפשות
Raisins secs	העץ	על העץ
« Riz gonflé » ou riz légèrement cuit	מוזנות	בורא נפשות
Riz bien cuit ou gâteau de riz	מוזנות	בורא נפשות
Semoule	מוזנות	על המחיה
« Shrededed wheat »	מוזנות	על המחיה
Fraises	האדמה	בורא נפשות
Légumes crus si on les mange généralement crus	האדמה	בורא נפשות
si on les mange généralement cuits	שהכל	בורא נפשות
Légumes cuits si la cuisson les améliore ou si on les mange généralement cuits	האדמה	בורא נפשות
si la cuisson ne les améliore pas	שהכל	בורא נפשות
Gaufrettes faites avec de la farine de blé	מוזנות	על המחיה
Weetabix	מוזנות	על המחיה
Grains de blé crus ou rôtis.	* האדמה	בורא נפשות

(\* Si on en mange un כזית, il vaut mieux les consommer au cours d'un repas.

## ANNEXE CONCERNANT LES RÈGLES EN USAGE DANS LES COMMUNAUTÉS « SÉPHARADES »

### *Remarque générale :*

Toutes les dispositions concernant la « cachroul » exposées dans cet ouvrage s'appliquent aussi bien aux communautés d'origine « achkenaze » qu'à celles d'origine « sepharade ». Cependant, dans certains cas, les usages varient, selon les communautés. Ce sont les usages particuliers aux communautés d'origine « sépharade » que l'on a relevés ici, lorsque ces usages diffèrent de ceux qui sont consignés dans l'ouvrage. L'astérisque placée dans le texte renvoie à cette annexe.

### CHAPITRE DEUX : PAIN CUIT PAR UN NON-JUIF.

#### *Remarque sur la phrase : « Là où l'on peut obtenir du pain cuit par un Juif ».*

Dans certaines communautés « sépharades », on a l'usage de permettre de consommer du pain d'un boulanger non-Juif, même si se trouve dans la ville un boulanger juif. En vue de connaître l'usage local, on demandera au rabbin de sa communauté comment agir à cet égard.

### CHAPITRE SEPT : INTERVALLE ENTRE LES REPAS « GRAS » ET « MAIGRES ».

#### *Remarque sur la « DURÉE DE L'INTERVALLE » :*

Dans les communautés « sépharades », on se conforme à l'usage de Beth Yossef (Rabbi Josef Karo) qui prescrit d'attendre six heures après la consommation de plats « gras ».

#### *Remarque sur l'« INTERVALLE APRÈS LA CONSOMMATION DE FROMAGE DUR ».*

Les usages concernant l'intervalle après la consommation de fromage dur divergent dans les communautés « sépharades ». Certains se contentent de prescrire que l'on attende une heure et que l'on participe à un autre repas ; certains recommandent d'attendre trois heures, d'autres, enfin, plus sévères, demandent d'attendre six heures. On consultera le rabbin de sa communauté pour savoir à quel usage se conformer.

### CHAPITRE DIX : ŒUFS AVEC TACHES DE SANG :

#### *Remarque sur la phrase : « Si on a découvert une tache de sang... ».*

Certains ont l'usage, dans les communautés d'origine orientale, de se conformer à l'opinion de Beth Yossef, qui n'interdit de consommer l'œuf que si la tache de sang apparaît dans le jaune d'œuf ; selon cet avis, si l'on découvre la tache de sang dans le blanc de l'œuf, on jettera la tache et on consommera le reste de l'œuf. Cepen-

dant, certains ont l'usage de suivre l'avis du Rema (Rabbin Moché Isserlès), usage consigné dans cet ouvrage, et d'interdire de consommer l'œuf, quel que soit le lieu où la tache a été découverte; c'est cette opinion qui est, par exemple, répandue dans les communautés originaires de Bagdad. Il faudra demander au rabbin de la communauté à laquelle on appartient comment procéder à cet égard.

#### CHAPITRE ONZE : BICHOUL NO'HRI (Aliments cuits par des non-Juifs) :

##### QU'APPELLE-T-ON « BICHOUL NO'HRI » ?

*Remarque sur la phrase* : « Si c'est un Juif qui allume le feu... ».

Selon l'avis de Beth-Yossef, généralement admis dans les communautés « sépharades », l'allumage du feu par un Juif n'est efficace que pour la cuisson du pain, mais ne suffit pas dans le cas d'autres aliments cuits.

#### CHAPITRE TREIZE : CACHÉRISATION DE LA VIANDE PAR LE SALAGE :

##### LE TREMPAGE DE LA VIANDE AVANT LE SALAGE :

*Remarque sur le temps du trempage* : Dans certaines communautés orientales, on se contente de rincer seulement la viande à fond, avant de la saler, et de la saler ensuite. Cependant, dans la majorité des communautés « sépharades » l'usage est répandu de laisser tremper la viande pendant une demi-heure avant le salage, et il faut s'en tenir à cet usage.

##### Le salage de la viande

*Remarque sur la phrase concernant* « la place des os au moment du salage » :

Les Sépharadim n'ont pas l'habitude de veiller à séparer les os de la viande au moment du salage. Cependant certains ont l'usage de briser tous les os et de ne laisser aucun os intact pour le salage.

##### Le rinçage de la viande

*Remarque sur la phrase* : « On rincer la viande trois fois sous l'eau froide ».

Il y a sur ce point plusieurs usages divergents. Certains ont l'habitude de ne rincer la viande que deux fois après l'avoir nettoyée ou secouée. On consultera le rabbin de sa communauté pour savoir à quel usage se conformer.

#### CHAPITRE QUATORZE : CACHÉRISATION DE LA VIANDE PAR LA MÉTHODE DU GRILLAGE :

##### PRÉPARATION DU GRILLAGE :

*Remarque sur la phrase* : « Si l'on ne grille qu'une partie du foie ou le foie d'une volaille..., il ne sera pas nécessaire de les couper ».

Certains ont l'usage d'être plus sévères et demandent que l'on coupe le foie, même si l'on ne veut pas le consommer ensuite cuit; certains, cependant, sont moins sévères et estiment qu'il suffit de détacher la bile, même si l'on veut ensuite cuire le foie avant de le consommer.

Quand retirer le foie de la broche :

*Remarque sur la phrase :* « Dès que l'on retire le morceau grillé du feu, on le détachera également de la broche ».

Les Sépharadim n'ont pas l'usage de veiller à détacher, dès que le grillage est achevé, le foie de la broche.

*Remarque sur le rinçage consécutif au grillage :*

Les Sépharadim n'ont pas l'usage de rincer la viande ou le foie grillés avant de les consommer ; certains, cependant, ont l'habitude de le faire, s'ils désirent cuire la viande ou le foie — qui ont été grillés — avant de les consommer. On se renseignera auprès d'une autorité rabbinique pour connaître l'usage en cours dans la communauté à laquelle on appartient.

*Remarque sur la nécessité de « cachériser » après le grillage la broche utilisée pour le grillage :*

Les Sépharadim n'ont pas l'habitude de demander la « cachérisation » de la broche après le grillage.

#### CHAPITRE VINGT-TROIS : RÈGLES RELATIVES AU 'HAMETS A PESSA'H :

*Remarque concernant l'interdiction de consommer des LÉGUMES SECS à Pessa'h :*

Les Sépharadim ont l'usage de ne pas s'abstenir de consommer des légumes secs à Pessa'h. Cependant, ils ont l'usage de ne pas consommer de riz, dans de nombreuses communautés importantes, par exemple à Jérusalem. Toute personne scrupuleuse s'abstiendra d'en manger. Il faudra demander au rabbin de sa communauté comment agir.

#### CHAPITRE VINGT-QUATRE : TABLEAU DES BERA'HOT

**Bénédictions concernant les fruits cuits :**

1) Si on ne peut pas reconnaître le fruit, par exemple sur la purée de pommes : l'usage est, chez les Sépharadim, si le fruit est entièrement écrasé et qu'il soit impossible de le reconnaître, de dire avant de manger : *chekol niheye bidvaro* et après boire : *nefachat rabot*.

2) Sur le jus (quand on reconnaît le fruit), on dira : *chekol* avant de le consommer.

**Bénédictio concernant la tarte aux matsot :**

Dans certains endroits, on a l'usage de dire *mezonot* avant de la consommer et *al amikheya* après. Il faudra consulter son rabbin pour savoir quelle bénédiction dire.

**Bénédictio concernant la matsa :**

Dans de nombreuses communautés marocaines, algériennes etc... on a l'usage de dire *mezonot* et *al amikheya*. Cependant, comme l'usage n'est pas fixe, toute personne de grande piété veillera à répondre à toutes les exigences ; ainsi, en particulier, après *Pessa'h* si l'on consomme de la *matsa*, ce ne sera que comme élément essentiel du repas, et alors on dira normalement *hamoisi* avant le repas et le *birkat hamazone* après le repas.

ANNEXE  
CONCERNANT LA FORMULE DU 'HAZON ICH  
A PRONONCER SUR LES PRÉLÈVEMENTS

סדר הפרשת תרומות ומעשרות  
עפ"י פסקי מרן בעל ה"חזון איש" זצ"ל

נוטל מן הפירות מעט יותר מאחד ממאה ומבדילו מן השאר ואומר:

יותר מאחד ממאה שיש כאן הרי הוא תרומה גדולה בצד צפונו \* אותו אחד ממאה שיש כאן ועוד תשעה חלקים כמותו בצד צפונו של הפירות \* הרי הוא מעשר ראשון. אותו אחד ממאה שעשיתיו מעשר ראשון עשוי תרומת מעשר \* ומעשר עני בצד דרומו \* ואם צריך מעשר שני יהא מעשר שני בדרומו \* ומחולל הוא וחומשו על פרוטה במטבע שיחדתיה לחילול מעשר שני ורבעי. אם הוא רבעי יהא מחולל הוא וחומשו על פרוטה במטבע שיחדתיה לחילול מעשר שני ורבעי.

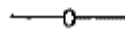
לפני שמפריש תרומות ומעשרות מטבל ודאי מברך:  
(מספק טבל יפריש בלי ברכה)

ברוך אתה ד' אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וצונו להפריש תרומות ומעשרות.

לפני פדיון מעשר שני (במעשר שני ודאי) מברך:

ברוך אתה ד' אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וצונו על פדיון מעשר שני.

\* אם מעשר מינים הרבה צריך להוסיף: "כל מין על מינו."



## GLOSSAIRE DES TERMES HÉBRAÏQUES NON TRADUITS

<i>Bar Mitsva :</i>	Garçon âgé de treize ans, ayant atteint, selon la loi juive, la majorité religieuse, et considéré comme un adulte du point de vue de ses obligations religieuses.
<i>Bat-Mitsva :</i>	Fillette âgée d'au moins douze ans, considérée comme majeure religieusement (cf. <i>Bar Mitsva</i> ).
<i>Benchen :</i>	Récitation des actions de grâces ( <i>Birkat Hamazone</i> ) après le repas.
<i>Bikour 'Holim :</i>	Visite aux personnes malades.
<i>Bichoul No'hrî :</i>	Aliments cuits par un non-Juif.
<i>Bathey Dinim :</i>	Autorités religieuses.
<i>Beth Din :</i>	Autorité religieuse.
<i>Bera'ha :</i>	Bénédictio que l'on récite avant d'accomplir une <i>mitsva</i> , ou avant de manger et de boire quoi que ce soit, ainsi qu'après avoir mangé ou bu.
<i>'Halla :</i>	Morceau de pâte que l'on prélève sur le pain ou sur toute pâtisserie (cuite au four) — que l'on donnait autrefois à un Cohen.
<i>'Hok :</i>	Ordonnance religieuse dont l'explication ne nous a pas été révélée.
<i>'Hamets :</i>	Levain.
<i>'Houts Laarets :</i>	Pays en dehors de la Terre Sainte.
<i>Din :</i>	Ordonnance religieuse dans le judaïsme.
<i>Érets Israël :</i>	Le sol de la Terre Sainte.
<i>Erev Chabbat :</i>	Veille du Chabbat, c'est-à-dire vendredi.
<i>Erev Pessa'h :</i>	Veille de Pâque.
<i>Hala'ha :</i>	Décision légale; l'expression de la législation juive.
<i>Hala'hique :</i>	Relatif à la <i>hala'ha</i> ou au <i>din</i> .
<i>He'hcher :</i>	Garantie de <i>cachroul</i> donnée par une autorité religieuse.
<i>Issour :</i>	Interdiction.
(plur. <i>issourim</i> )	
<i>Cachérisation de la viande :</i>	Le fait de retirer le sang de la viande à l'aide du salage.
<i>Cachérisation des ustensiles :</i>	Procédé en vue de restituer aux ustensiles leur <i>cachroul</i> initiale.
<i>Cinyane :</i>	Acte d'acquisition autorisant l'utilisation.

<i>Cacher</i> :	Propre à la consommation (aliment solide ou liquide) ou à l'utilisation (ustensiles) en référence aux ordonnances de la Thora, telles qu'elles sont consignées dans le <i>Choul'hane Arou'h</i> et interprétées par les autorités rabbiniques orthodoxes.
<i>Mikve</i> :	Étendue d'eau d'un volume conforme aux règles de l'immersion rituelle, immersion nécessaire pour la <i>tahara</i> et pour autoriser l'utilisation des ustensiles en contact avec les aliments.
<i>Minhag</i> :	Usage juif, ayant souvent force de loi ; façon particulière d'exécuter une <i>mitsva</i> .
<i>Mitsva</i> :	Prescription religieuse.
(pluriel : <i>Mitsvot</i> )	
<i>Pessa'h</i> :	Fête de la Pâque.
<i>Parve-Parev</i> :	Aliments ou ustensiles neutres — ni « gras » (en contact avec la viande) ni « maigres » (en contact avec le lait).
<i>Rav</i> :	Rabbin ayant obtenu une <i>semi'ha</i> reconnue par une autorité rabbinique compétente.
<i>Semi'ha</i> :	Autorisation de prendre des décisions rabbiniques.
<i>Cheéla</i> :	Problème relatif à un <i>din</i> que l'on soulève devant une personne ayant une <i>semi'ha</i> pour qu'elle donne son avis sur la question, l'objet du problème.
<i>Chaatnez</i> :	Mélange de laine et de lin dans le même vêtement.
<i>Chemita</i> :	Septième année (ou année chabbatique).
<i>Chiour</i> :	Quantité déterminée d'une denrée, ou espace de temps déterminé, nécessaire pour l'accomplissement d'une <i>mitsva</i> .
<i>Che'hita</i> :	Abattage rituel ; procédé prescrit par la Thora pour abattre les animaux et la volaille afin de les rendre propres à la consommation.
<i>Cho'het</i> :	Personne qualifiée pour procéder à la <i>che'hita</i> .
<i>Chomer</i> :	Personne chargée de surveiller la production, la manipulation et la vente de la viande <i>cacher</i> .
<i>Choul'hane Arou'h</i> :	Code de la loi juive.
<i>Siddour</i> :	Livre de prières juif.
<i>Tahara</i> :	État de pureté, obtenu grâce à l'immersion dans le bain rituel.
<i>Teroumu</i> :	} Divers prélèvements effectués sur les denrées alimentaires qui poussent en Terre Sainte.
<i>Maasser</i> :	
<i>Maasser Chéni</i> :	
<i>Tevila</i> :	Immersion dans le bain rituel.
<i>Tovel</i> :	Tremper dans le bain rituel.
<i>Tarèph</i> :	Impropre à la consommation (aliment) ou à l'utilisation (ustensiles).
<i>Yirat Chamayim</i> :	Crainte du Ciel.

## INDEX

Aide non-juive laissée seule à la maison .....	40, 41
achat effectué par elle .....	41/42
Aliments pour animaux à <i>Pessa'h</i> .....	85
Aliments « forts » qui deviennent <i>Tarèph</i> .....	59
Bébé : personne non-juive chargée de sa surveillance .....	41
Beurre d'un non-Juif .....	5/6
<i>Bichoul No'hri</i> concernant :	
les champignons .....	49
le chocolat .....	40
les choux .....	39
les fruits .....	39
les haricots verts .....	39
le lait .....	39
les petits pois et haricots secs .....	39
le poisson .....	39
les pommes de terre .....	39
le sucre .....	40
Bouchers .....	12/13
Boulangier juif concernant la ' <i>halla</i> .....	81
non-juif (v. « gâteau » et « pain ») .....	2
<i>Bera'ha</i> pour prélever la ' <i>halla</i> .....	75/76
<i>Bera'ha</i> pour la <i>Tevila</i> des ustensiles .....	26/27/28
Brandy .....	9
<i>Chaatnez</i> : examen des vêtements pour vérifier s'il y a du <i>chaatnéz</i> .....	82/83
Charançons dans les aliments, dans la farine, etc. ....	33/34
<i>Cheéla</i> comment la poser .....	52
comment la reconnaître .....	52
<i>Che'hita</i> .....	12
<i>Chemita</i> .....	70
<i>Chiour</i> :	
du prélèvement de la ' <i>halla</i> .....	75/76



de la <i>perouta</i> .....	72
du salage .....	48
du temps prévu pour laisser tremper la viande dans l'eau .....	46
<i>Cho'het</i> .....	12
Cognac .....	9
Cohen : son devoir de prélever la <i>'halla</i> ou la <i>terouma</i> .....	77
Condensé : lait condensé .....	4
Couteau : comment le cachériser .....	68
Cuisson : effectuée par des non-Juifs .....	37
d'aliments « lactés » avec des aliments « gras » .....	21
Crème .....	7
<b>Enfants :</b>	
<i>cachroul</i> les concernant .....	64-67
Prélèvement de la <i>'halla</i> par eux .....	76
<i>Tevila</i> des ustensiles par eux .....	29
Initiation des enfants aux <i>mitsvot</i> .....	64
Evier .....	14
Farine : recherche des charançons dans la farine .....	33
« Forts » : aliments « forts » devenus <i>Tarèph</i> .....	58
Fromage : fabriqué par un non-Juif .....	6
temps à attendre après avoir consommé du fromage .....	19/20
Fruits :	
recherche des bestioles dans les fruits .....	31-34
"          "          les fruits d'Erets Israël .....	71-73
"          "          les fruits secs à <i>Pessa'h</i> .....	86
Gastronomie : cours donné par des non-Juifs .....	22
Gâteaux : faits par des non-Juifs .....	2/62
prélèvement de la <i>'halla</i> des gâteaux .....	78-82
Goûter des plats « lactés » ou <i>tarèph</i> .....	8/19/22
Graisse <i>tarèph</i> .....	3/62
Gras : plats « gras » (de viande) et « lactés » .....	16
Grillage : « cachérisation » par cette méthode .....	53-56
<i>'Halla</i> .....	74-82
<i>'Hamets</i> :	
aliments en contenant .....	84
diverses sortes de <i>'hamets</i> .....	84/85
vente du <i>'hamets</i> .....	87/88
recherche du <i>'hamets</i> .....	88
Hôpital : envoi des aliments à l'hôpital .....	42
Huile non cacher .....	2/3-62
Insectes :	
comment les rechercher .....	3
dans les fruits .....	31/32/35
dans les légumes .....	32
Jus de raisin d'un non-Juif .....	9

« cachérisation » des ustensiles .....	67-70
« cachérisation » de la viande .....	43
« cachériser » : planche à « cachériser » pour le salage .....	44
<b>Lacté</b> : plats « lactés » et plats « gras » .....	16
<b>Lait</b> :	
d'un non-Juif .....	4
lait condensé .....	4
lait caillé .....	7
<b>Maasser</b> : comment le prélever .....	70-74
<b>Maladie</b> :	
des enfants .....	66/67
aliments « non cacher » en cas de maladie .....	60-63
à l'hôpital .....	42
le Chabbat .....	61
<b>Margarine</b> .....	3/6
<b>Marinés</b> : aliments marinés par des non-Juifs .....	38
à <i>Pessa'h</i> .....	85
<b>Mélanges</b> : de plats « cacher » et « <i>tarèph</i> » .....	56-69
de plats « lactés » et « gras » .....	20/21
<b>Neutres (<i>parve</i>)</b> : plats .....	59
<b>Non-Juif</b> :	
beurre d'un non-Juif .....	5/6
crème d'un non-Juif .....	7
cuisson effectuée par lui .....	37
denrées préparées dans la fabrique d'un non-Juif .....	3
fromage d'un non-Juif .....	6
lait d'un non-Juif .....	4-7
pain d'un non-Juif .....	2
vin d'un non-Juif .....	7/8
<b>Œufs</b> :	
<i>Bichoul No'hré</i> les concernant .....	37
poudre d'œufs .....	11
Sang trouvé dans les œufs .....	35
œufs en conserve .....	11
œufs « <i>tarèph</i> » .....	11
<b>Œufs de poisson</b> : .....	11
<b>Oiseaux « cacher » et « <i>tarèph</i> »</b> .....	12
<b>Os cassés d'une volaille</b> .....	52
<b>Pain</b> :	
« maigre » et « gras » .....	18
d'un non-Juif .....	2
couteau de pain .....	59
prélèvement de la <i>'halla</i> du pain .....	74-82
<b>Parve</b> : v. « neutre » .....	59/60
<b>Pâte</b> : quantité nécessaire de pâte pour le prélèvement de la <i>'halla</i> .....	75/76
<b>Pâte de poisson</b> .....	11

<i>Perouta</i> : valeur d'une <i>perouta</i> .....	72
Petits pois :	
recherche des insectes dans les petits pois .....	
à <i>Pessa'h</i> .....	31/85
<i>Pidyone Maasser Chéni</i> .....	71/72/73
Poisson :	
filets de poisson .....	10
huile de poisson .....	3
pâte de poisson .....	11
reconnu comme <i>caché</i> .....	10
Porcelaine :	
<i>cachérisation</i> de la porcelaine .....	67
<i>tevila</i> de la porcelaine .....	26/28
Poulets :	
faire tomber leurs plumes en les brûlant .....	50
comment les « cachériser » .....	50/51
comment les ouvrir .....	51
Pyrex : immersion du pyrex .....	28
Raisins :	
jus de raisin non pressé par un israélite .....	9
raisins secs à <i>Pessa'h</i> .....	86
Râpe :	
son immersion .....	28
son utilisation avec des plats « gras » et « maigres » .....	59
Recherche du <i>'hamets</i> .....	88
Restaurant non-juif .....	63
Salage de la viande .....	47-49
Sang .....	13
Taches de sang dans les œufs .....	35
Tarèph :	
poulets « <i>tarèph</i> » .....	52
comment les aliments ou des ustensiles deviennent <i>tarèph</i> .....	56-59
<i>Tevila</i> des :	
appareils pour faire de la glace .....	25
bouilloires .....	24
bouilloires électriques .....	25
bouteilles .....	25/29
casse-noix .....	24
ciseaux de cuisine .....	24
coupe-œufs .....	24
couteaux .....	28
couteaux à dépecer .....	24
couvertures de marmites et de casseroles .....	25
éplucheurs de pommes de terre et de fruits .....	24
faïence vernissée et de la terre cuite .....	26
hachoirs .....	28
louches .....	28

moules à gâteaux .....	24
objets en verre .....	25/29
ouvre-boîtes en métal .....	26
ouvre-bouteilles .....	26
passoires à thé .....	28
sucriers en verre .....	25
tire-bouchons .....	26
ustensiles à gâteaux .....	28
ustensiles en métal .....	26
ustensiles en plastique .....	26
vaisselle de porcelaine .....	26/28
vaisselle de pyrex .....	28
<b>Ustensiles</b>	
comment ils deviennent « <i>taréph</i> » .....	56-59
comment les « cachériser » .....	68-70
exigeant la « <i>tevila</i> » .....	22-29
<b>Végétariens :</b>	
plats végétariens .....	61-63
hôtel végétarien .....	63
<b>Verre :</b>	
« cachérisation » des ustensiles en verre .....	67
« <i>tevila</i> » des ustensiles en verre .....	25-29
Vêtements : recherche du « <i>chaatnéz</i> » .....	82-83
<b>Viande :</b>	
achat de la viande .....	12-14
comment la « cachériser » .....	43-53
laissée de côté pendant 72 heures .....	44/53/55
laissée sans surveillance .....	40/43
mélée à du lait .....	20/21
temps à attendre après l'avoir consommée .....	19
temps à attendre après avoir maché un plat « gras » .....	19
viande congelée .....	45
Vin d'un non-Juif .....	7/8
Vinaigre d'un non-Juif .....	9
Volaille « cacher » .....	50-53

## TABLES DES MATIÈRES

PRÉFACE .....	0
INTRODUCTION .....	0
Chapitre 1 : LA CACHROUT ET LE FOYER .....	1
Chapitre 2 : ALIMENTS CUITS AU FOUR ET PRÉPARÉS EN FABRIQUE .....	2
1 <i>Pain, gâteaux et biscuits</i> .....	2
2 <i>Aliments préparés en usine</i> .....	3
3 <i>Chocolat, confiseries et glaces</i> .....	3
4 <i>Commerce d'aliments tarèph</i> .....	4
Chapitre 3 : PRODUITS LAITIERS DES NON-JUIFS .....	4
1 <i>Lait</i> .....	4
2 <i>Beurre</i> .....	5
3 <i>Fromage</i> .....	6
4 <i>Crème, lait caillé</i> .....	7
Chapitre 4 : LE VIN DES NON-JUIFS .....	7
Chapitre 5 : POISSONS-ŒUFS .....	10
1 <i>Poissons</i> .....	10
2 <i>Œufs</i> .....	11
Chapitre 6 : PROBLÈMES DE LA VIANDE « CACHER » .....	12
Chapitre 7 : SÉPARATION A ÉTABLIR ENTRE LES ALIMENTS « GRAS » ET « MAIGRES » .....	14
1 <i>Organisation de la cuisine</i> .....	14
2 <i>A table</i> .....	17

3	<i>Intervalle entre les repas « maigres » et « gras »</i> .....	18
4	<i>Mélange et contacts entre aliments « gras » et « maigres »</i> .....	20
5	<i>Interdiction de cuire des aliments « gras » avec des aliments « maigres »</i> .....	21
<b>Chapitre 8 : IMMERSION DE LA VAISSELLE</b> .....		22
1	<i>Types d'ustensiles devant être soumis à la Tevila</i> .....	24
2	<i>En quelle matière doivent être les ustensiles pour rendre la Tevila nécessaire ?</i> .....	26
3	<i>Où procède-t-on à la Tevila ?</i> .....	27
4	<i>Comment procède-t-on à la Tevila ?</i> .....	27
<b>Chapitre 9 : INSECTES ET VERS DANS LES ALIMENTS</b> .....		30
	<i>Comment procéder à l'examen des fruits et des légumes</i> .....	31
<b>Chapitre 10 : TACHES DE SANG DANS LES ŒUFS</b> .....		35
	<i>Taches de sang découvertes pendant la consommation</i> .....	36
<b>Chapitre 11 : ALIMENTS CUIITS PAR DES NON-JUIFS</b> .....		37
<b>Chapitre 12 : METS « CACHER » CONFISÉS A DES NON-JUIFS</b> ...		40
1	<i>Gens de maison (domestiques) non soumis à une surveillance</i> .....	40
2	<i>Achats effectués par un non-Juif</i> .....	41
3	<i>Envoi d'aliments à des malades juifs à l'hôpital</i> .....	42
4	<i>Viande laissée sans surveillance</i> .....	43
<b>Chapitre 13 : CACHÉRISATION DE LA VIANDE PAR LE SALAGE</b> .		43
1	<i>Ustensiles nécessaires pour la cachérisation</i> .....	43
2	<i>Cachérisation dans les trois jours consécutifs à la che'hita</i> .....	44
3	<i>Viande congelée</i> .....	45
4	<i>Le déroulement de la cachérisation</i> .....	46
	<i>Le salage</i> .....	47
	<i>Viande tombée de la planche à « cachériser »</i> .....	49
	<i>Rinçage de la viande après le salage</i> .....	49
	<i>Sang retiré par le salage</i> .....	50
5	<i>Cachérisation des poules et des autres volailles</i> .....	50
	<i>Comment reconnaître une « che'la »</i> .....	52
	<i>Œufs trouvés dans une poule</i> .....	52
6	<i>Viande laissée de côté pendant 72 heures</i> .....	53
<b>Chapitre 14 : CACHÉRISATION DE LA VIANDE PAR LA MÉTHODE DU GRILLAGE (Foie ou viande)</b> .....		53
<b>Chapitre 15 : MÉLANGES ET CONTACTS ENTRE PRODUITS ET USTENSILES « CACHER » ET PRODUITS ET USTENSILES « TARÉPH »</b> .....		56
	<i>Mélanges, Contacts</i> .....	56

Contacts à chaud et à froid .....	56-57
Contacts qui ont duré 24 heures .....	58
Contacts entre aliments « forts » .....	58
Contacts quand on a coupé des aliments très solides avec un couteau .....	58
<i>Ustensiles « parve » (neutres) .....</i>	59
Couteau de pain .....	59
Bouilloire d'eau .....	60
Chapitre 16 : CACHROUT EN CAS DE MALADIE .....	60
1 <i>Médicaments</i> .....	60
2 <i>Séjour à l'hôpital</i> .....	61
Chapitre 17 : RESTAURANTS VÉGÉTARIENS ET HOTELS .....	63
Chapitre 18 : LOIS ALIMENTAIRES ET ÉDUCATION DES ENFANTS.	64
<i>Dispositions indulgentes à l'égard des nourrissons et des enfants malades.</i>	66
Chapitre 19 : CACHÉRISATION DES USTENSILES .....	67
<i>Le processus de la « cachérisation » des ustensiles .....</i>	68
Chapitre 20 : MITSVOT PARTICULIÈRES RELATIVES A ÉRETS ISRAEL .....	70
<i>La procédure du prélèvement .....</i>	73
<i>La formule à prononcer .....</i>	73
<i>Formules du 'Hazon Ich .....</i>	96
Chapitre 21 : PRÉLÈVEMENT DE LA 'HALLAH .....	74
<i>Mélange de pâtes séparées en vue du prélèvement de la 'hallah .....</i>	78
Chapitre 22 : LE CHAATNEZ .....	82
Chapitre 23 : RÈGLES RELATIVES AU 'HAMETS A PESSA'H.....	84
<i>Exemples de 'hamets .....</i>	84
<i>Légumes et fruits secs .....</i>	85
<i>Ustensiles 'hamets .....</i>	86
<i>Préparation de la maison pour Pessa'h .....</i>	86
<i>Vente du 'hamets .....</i>	87
<i>Recherche, annulation et suppression par le feu du 'hamets .....</i>	88
Chapitre 24 : TABLEAU DES BERA'HOT .....	90
ANNEXE CONCERNANT LES RÈGLES EN USAGE DANS LES COMMUNAUTÉS SÉPHA- RADES .....	93
ANNEXE CONCERNANT LA FORMULE DU « HAZON ICH » A PRONONCER SUR LES PRÉLÈVEMENTS .....	96

GLOSSAIRE DES TERMES HÉBRAIQUES NON TRADUITS .....	97
INDEX .....	99
TABLE DES MATIÈRES .....	105