

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

יא) התבות שמצניעים בהן מאכלים כל השנה, ולפעמים נשפך שם מרק מן הקדרות, צריכין הכשר קל, דהינו שמערין עליהן רותחין. ודוקא מתוך הפלי שהרתיחו בו את המים. ולא יזרוק את המים, אלא ישפכם עליהן בקלות. והשלחנות, נוהגין גם כן ללבו אבנים ומניחין על השלחן, ושופכין עליהן רותחין, ומוליכין את האבנים ממקום למקום באפן שיהיו מים רותחים על פני כלו. וצריכין לשפשפן מקדם, ואחר מעתלעת וכשירים. ומכל מקום יש נוהגין שלא להשתמש גם אחר ההכשר בשלחנות ובתבות, אלא בפריסת מפה או דבר אחר.

יב) ידות הפלים צריכות גם כן הכשר. ומכל מקום אם אין היד נכנסת לתוך היורה, יכול להכשיר את היד בשפיכת רותחין עליה.

יג) כל פלי שתיה וכלי המדות, צריכין גם כן הגעלה. וכלי זכוכית, נוהגין במדינות אלו דלא מהני להו הגעלה. וכן כלי מתכת שהו מתכין מבפנים בהתוף זכוכית, אין להם תקנה בהגעלה, אבל סגי להו בלבון קל, כמו מדוכה בסעיף ו'.

יד) אין מגעילין אלא במים ולא יהא בהם שום תערובת, אפלו אפר וכדומה. אם הגעיל הרבה ביורה עד שנעכרו המים פעין ציר, אין מגעילין עוד בהם.

טו) אין מגעיל על ידי צבת שמחזיק בה את הפלי, צריך לרפות את הפלי ולחזור ולתפסו. דאם לא כן, הרי לא באו מימי ההגעלה במקום הצבת. וטוב יותר לשים את הפלי במחרוזה או בתוף סל. ולא יניח פלים הרבה בפעם אחת לתוף הפלי שהוא מגעיל בו, כדי שלא יגעו זה בזה. דאם כן, במקום נגיעתן אינן מגעילין.

טז) אין להגעיל אלא כלי שאינו ביומו, דהינו שכבר עבר

8. This is only when hot foods are kept in them, but otherwise, they do not require *kashering*. (*Ibid.* 451:113)

9. Others hold that since hot puddings, that contain *chametz*, are sometimes placed there, they require that hot stones be placed on them, (similar to *kashering* tables, that are discussed in this paragraph). (*Ibid.* 451:114)

10. You must not use another vessel to dip into the vessel containing the boiling water and then pour it onto the surface from the second vessel. (*Ibid.* 451:20)

11) A cabinet, in which food is kept⁸ the entire year, and soup is sometimes spilled there from the pots, requires simple *kashering*, that is pouring boiling water on it;⁹ but it must be poured out of the vessel, in which the water was boiled.¹⁰ The water should not be thrown, but it should be poured in a steady stream. (As for *kashering*) tables, it is also customary to place glowing hot stones on the table, and pour boiling water on them, and then to move the stones from place to place in such a manner, that the boiling water covers the entire surface. The table must be scrubbed first, and after twenty-four hours, it should be *kashered*, in the manner described above. Nevertheless, some people are accustomed, not to use tables and chests even after *kashering*, without covering them with a cloth or something else.

12) Handles of vessels also require *kashering*. However, if the handle does not fit into the *kashering* pot, you should *kasher* the handle, by pouring boiling water on it.¹¹

13) Vessels used for drinking or measuring, also require *kashering*.¹² As for glassware, it is the custom in these regions not to *kasher* them.¹³ Vessels made of metal, glazed on the inside, cannot be *kashered* by immersion in boiling water; but "simple glowing" is sufficient, just as with a mortar, see par. 6.

14) Only water should be used for *kashering*, and nothing should be mixed with it, not even ashes or similar substances. If you *kashered* many vessels in one *kashering* kettle, so that the water became thick and filmy like soup, you should not continue to *kasher* with it.

April 16 15) If you *kasher*, using a pair of tongs, to hold the vessel, you should relax your hold on the vessel, and then grip it firmly again; otherwise, the *kashering* water would not reach the spot held by the tongs. It is better to put the vessel in a net or in a basket. You should not put many vessels at one time into the kettle in which you *kasher*, so that they should not touch each other; otherwise, the place where they touch, would not be *kashered*.

16) You should not *kasher* a vessel that has been used the same day, that is, unless

11. However, if you know, for certain, that the handles were immersed in boiling liquid, containing *chametz*; pouring hot water over them will not help, but they must be *kashered* in the regular way by immersion, then in boiling water. (*Ibid.* 451:71)

12. There is another method for *kashering* drinking glasses. If they have not been used during a twenty-four hour period, you may fill them, even with cold water, allowing the water to overflow, and then leave the water in the glasses for twenty-four hours. After twenty-four hours, you spill out the water and refill the glasses with new water. After twenty-four hours, you spill out the water and repeat the process a third time. This need not be done in consecutive days, so long as it was repeated thrice, as outlined. (*Ibid.* 451:150)

13. In a situation where new glasses cannot be purchased, and you have no other drinking vessels, the *Chayei Adam* writes that you may rely on the *kashering*, described in note 12 above. (*Ibid.* 451:156)