

E' vietato di Pesah di usare i recipienti di terra e di ferro smaltato e i piatti che vengono usati durante l'anno. I recipienti di rame possono essere usati se vengono nuovamente stagnati, quelli di vetro purchè siano lavati con acqua calda, quelli di metallo non smaltati purchè vengano esposti alla fiamma o sottoposti alla « bollita ».

Dolci, gelati, cioccolato, che non siano stati prodotti secondo le norme di rito sotto la sorveglianza di un rabbino, sono assolutamente vietati perchè Hametz.

E' pure vietato l'uso di sostanze alimentari salate o conservate (conserva di frutta, di pomodoro, ecc.) che non siano state confezionate sotto la sorveglianza rabbinica.

Non è permesso usare per i fritti, farina di frumento, anche se si tratti di quella che si vende al forno delle azzime.

Il latte si può usare, purchè ci si assicuri della sua purezza assistendo alla mungitura.

E' vietato dal rito prendere qualsiasi consumazione nei pubblici esercizi (trattorie, caffè, bars, ecc.).

Tutte le sostanze che l'Israelita non può mangiare durante la Pasqua, non debbono neppure essere tenute nella propria casa.

Funzioni religiose durante la Pasqua

Nelle sere di Lunedì 10 Aprile, Martedì 11, Domenica 16 e Lunedì 17 e nelle mattine di Martedì 11, Mercoledì 12, Lunedì 17 e Martedì 18, avremo luogo nel Tempio e negli Oratori solenni funzioni.

In tutte e quattro le mattine dei giorni di festa solenne, durante la preghiera di Musaf, sarà impartita la « Bircat Coanin » (benedizione sacerdotale).

Ricordatevi che la preghiera fatta senza raccoglimento è come un corpo senza anima: « *Tefila belo cavvana cheguf belo nefasha* ».

Il pensiero che la Maestà Divina è presente non abbandoni mai la vostra mente.

Permessi Pasquali ai militari israeliti

Si informano gli interessati che i Ministri dell'Aeronautica, della Guerra e della Marina, hanno comunicato di aver disposto perchè anche quest'anno, compatibilmente con le esigenze di servizio, siano concessi ai Militari di religione israelita speciali permessi in occasione della Pasqua.

Vendita delle Azzime

La vendita delle azzime ha inizio il giorno 4 Aprile e proseguirà nei giorni 5, 6, 7, 9, 10, 13, 14 e 16 Aprile dalle ore 9 alle 13 e dalle 15 alle 18 nei locali di Via Balbo 33, e di Via Catalana (Tempio).

I prezzi sono i seguenti: -

Azzime comuni L. 3,80 al Kg. — Fini L. 4,80 — Finissime L. 6 — Macinato L. 4,60 — Lagane L. 4,50 — Farina L. 2,30.

NORME RITUALI PER LA PASQUA

Lunedì 10 aprile, vigilia di Pesah, si deve prima delle ore 9 antimeridiane sgombrare del Hametz la casa, che sarà stata accuratamente ripulita nei giorni precedenti.

Per Hametz s'intende non solo pane lievitato, ma anche ogni cosa prodotta dalla fermentazione di una qualsiasi delle seguenti cinque qualità di cereali: frumento, orzo, avena, segala, spelta.

Perciò l'alcool, in quanto sia prodotto dalla fermentazione del fru-

ORARIO DELLE TEPHILLÒT

		Templo Maggiore Lungotevere Cenci				Orat. Di Castro Via Balbo				Orat. rito Spagnolo Via Catalana			
		Shacrid	Musaf	Minhà	Harvid	Shacrid	Musaf	Minhà	Harvid	Shacrid	Musaf	Minhà	Harvid
Lunedì 10 Apr. 1933	Vigilia	6.30 7.30	—	12.30	19.15	—	—	—	19.15	—	—	—	19.15
Martedì 11	> 1° giorno	8.30	10	12.30	19.15	9	10.30	18.30	19.15	7.45	10	—	19.15
Mercoledì 12	> 2. >	8.30	10	12.30	19.15	9	10.30	18.30	19.15	7.45	10	18.30	19.15
Domen. 16	> 6. >	6.30	—	12.30	19.15	8.30	—	—	19.15	—	—	—	19.15
Lunedì 17	> 7. >	8.30	10	12.30	19.15	9	10.30	18.30	19.15	7.45	10	—	19.15
Martedì 18	> 8. >	8.30	10	12.30	19.30	9	10.30	18.30	19.30	7.45	10	—	—

mento è Hametz, e quindi tutti i liquori che si trovano in commercio sono vietati.

La birra prodotta dalla fermentazione dell'orzo è vietata. Invece la polenta di farina di granturco è permessa purchè il granturco sia stato macinato con le dovute cautele.

Il riso e i legumi si possono mangiare.

Qualsiasi pasta fatta con farina di una delle cinque qualità di cereali sopra elencati e con acqua, diviene Hametz se non è cotta al forno subito dopo terminato l'impasto.

Invece la pasta fatta con farina e con uova, o con succhi di frutta, purchè non vi si metta dell'acqua, non produce Hametz; però non è permesso di mangiare pasta all'uovo, se non sia stata abbrustolita prima di farla cuocere nell'acqua.

fattori e cioè a una ripresa del sentimento religioso nella popolazione ebraica romana, ed alla produzione per conto di alcuni nuclei ebraici minori; ma anche al fatto che la migliore lavorazione aumenta il consumo individuale anche di coloro che hanno sempre rigorosamente osservato il rito. E all'aumentata produzione corrisponde quest'anno una diminuzione nel prezzo del tipo corrente (da L. 4 a L. 3,80) e nel tipo fine (da L. 6 a L. 4,80); mentre è stato possibile ottenere un nuovo tipo finissimo della massima leggerezza, adatto anche per persone vecchie ed inferme, che viene posto in vendita al prezzo di L. 6 al Kg. D'altro canto aumenta di anno in anno il quantitativo distribuito gratuitamente ai poveri e alle istituzioni di beneficenza; sappiamo inoltre che è in progetto la istituzione di un tagliando a metà prezzo per coloro che, non iscritti nell'elenco dei poveri, risultino in condizioni disagiate. Tale innovazione potrà però realizzarsi solo nell'anno prossimo. La oculata sapiente amministrazione di Angelo Scazzocchio e di Emanuele Della Rocca, che da anni dedicano la loro attività continuamente all'incremento dell'azienda stessa, fa sì che essa nonostante i continui progressi non costituisca affatto un onere per la Comunità, ma possa anzi validamente contribuire all'opera benefica della Deputazione di Carità, e delle altre istituzioni di beneficenza alle quali fornisce le azzime a prezzo di costo.

E' quindi con vera soddisfazione e compiacimento che noi indichiamo alla gratitudine degli ebrei romani questi due benemeriti; e volentieri altresì segnaliamo alle altre Comunità il meccanico Signor Furio Lanfanti, che sulle indicazioni dei dirigenti dell'Azienda ha ideato e costruito il macchinario, il quale può essere fornito anche in misure più piccole e meno costose per le comunità che abbisognino di una produzione inferiore a quella di Roma.



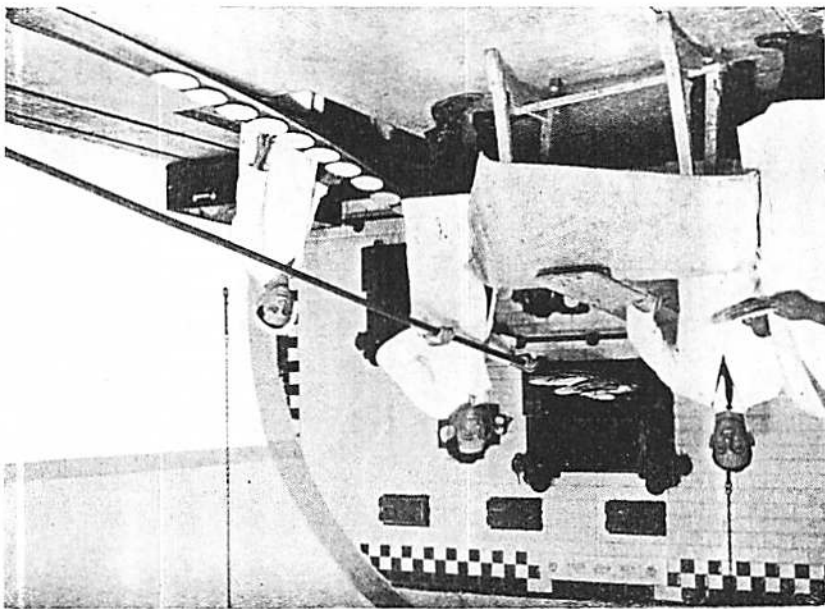
narsi al macchinario; il quale — riteniamo senza esagerazione — è giu-

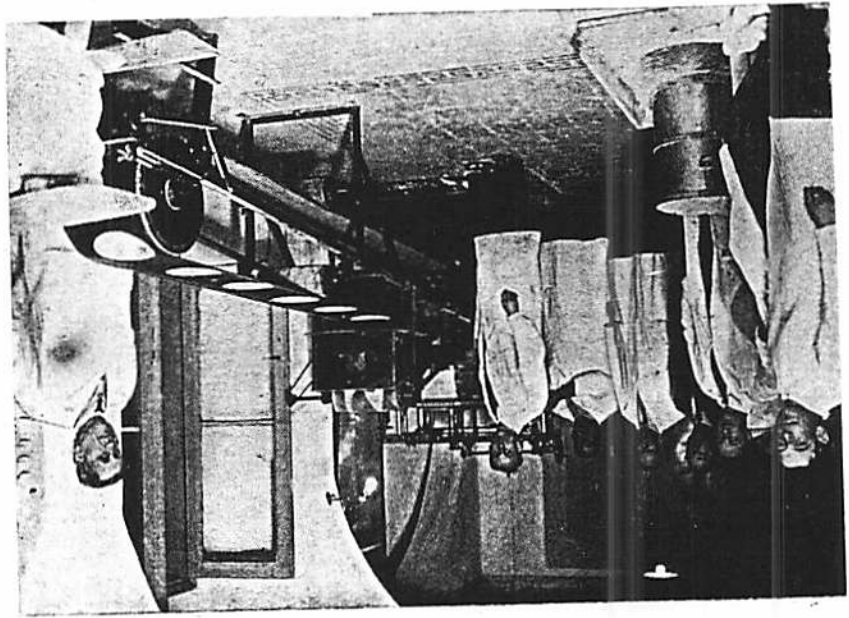
dicato unico del suo genere in Italia. (for. N. 1) raccoglie dapprima la farina e con paziente lavoro — che avrebbe richiesto in passato l'opera di parecchie pala di braccia umane senza peraltro dare alla pasta l'omogeneità che ha oggi — forma la pasta che direttamente ed immediatamente passa alla macchina per la lavorazione (for. N. 2). Questa è fornita di tre velocità che permettono di commisurare la rapidità della lavorazione alla durezza della pasta e di fare in modo che vi sia corrispondenza esatta tra il numero delle azzime che escono dalla macchina e quelle che il forno può accogliere. Si evita così il pericolo, sia pure lontanamente, di una fermentazione. Alle singole velocità corrispondono naturalmente quantità diverse di produzione, ossia rispettivamente 760, 920, e 1080 chilogrammi per ogni giornata lavorativa di otto ore. Per tale produzione occorre una impastatrice della capacità da 30 a 40 chilogrammi di impasto e un forno che possa accogliere contemporaneamente 360 pezzi della circonferenza di 200 mm. La pasta, passata dalla impastatrice alla macchina, è spinta automaticamente da un pistone, tra due cilindri che formano la sfoglia. Uscendo da essi, la sfoglia passa al di sotto di un altro cilindro la cui pressione può venire diversamente regolata onde dare alla sfoglia stessa l'altezza necessaria per i tre tipi di azzima che con la macchina possono essere lavorati. Da questo cilindro la sfoglia passa sotto lo stampo. Anche questo è di tre tipi corrispondenti alle tre diverse qualità di azzime; due ovali ed una rotonda di altezza — e quindi di peso — diverse, ma tutte ugualmente di 200 millimetri di circonferenza, completa mente ed omogeneamente forate, dentellate nel bordo esterno ciò che facilita una perfetta cottura e rende le azzime più gustose, più croccanti e quindi più facilmente digeribili. Gli stampi sono puliti automaticamente da corrispondenti boccole di bronzo che garantiscono quindi la impossibilità di permanenza di residui di pasta e la conseguente fermentazione. All'uscita dallo stampo, l'azzima passa su un trasportatore a nastro che la porta presso il forno, mentre un altro trasportatore raccoglie i residui della lavorazione, versandoli in una scatola per mezzo della quale son riportati nella impastatrice.

Tutta la lavorazione avviene su di un nastro metallico che ad una delle tre velocità possibili conduce la pasta a traverso le varie fasi della lavorazione.

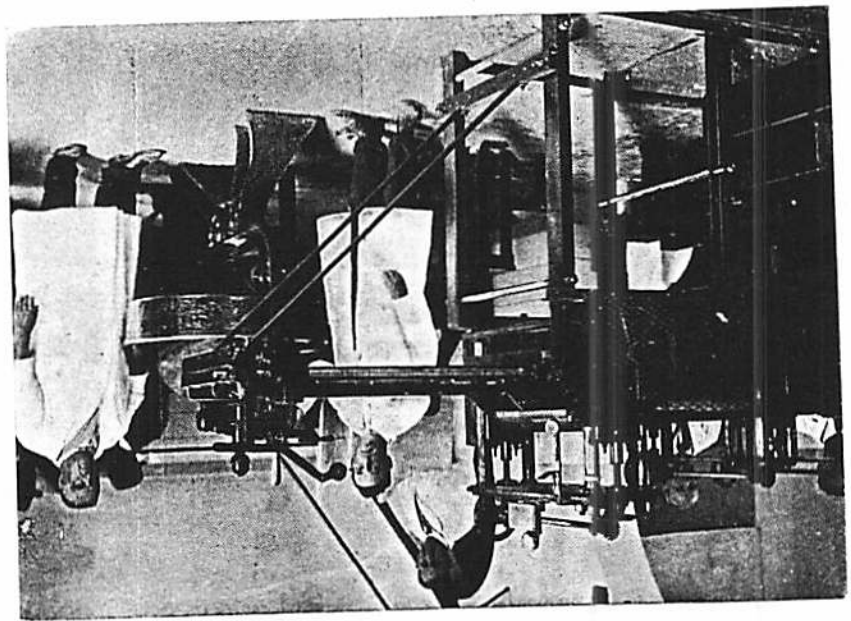
La pasta scorre fra due guide laterali di metallo nichelato, tenute distanti da tutte le parti lubrificate; tutti gli ingranaaggi sono riparati in modo da rendere molto difficile qualsiasi infortunio.

Si ottengono così numerosi vantaggi tra cui la immediata riutilizzazione ne di residui, le massime garanzie igieniche essendo escluso l'intervento diretto dell'uomo nella lavorazione, una rapidità e precisione di lavorazione naturalmente superiore a quella di tutti i metodi fin qui usati, le massime garanzie dal punto di vista religioso. L'opera della macchina è completata da un modernissimo vapore. Tutto ciò è tanto più interessante oggi, che il consumo è quasi raddoppiato in confronto a non molti anni fa. Ciò è dovuto certamente a vari





2



1

Coreh. — Si prende un boccone del terzo *scimmür*, un cucchiaino di *haròsed* e si avvolgono insieme in una foglia di lattuga, senza recitare alcuna benedizione.

Scivilhan gnoreh. — Si mangia il pasto della sera regolarmente.

Zafim. — Si prende un boccone del mezzo *scimmür* che era stato messo da parte sotto la tovaglia e si mangia dopo aver recitato la formula: *Zèher lecorban Pésah amneehal gnal assavagn*: ricordo del sacrificio pasquale che doveva essere mangiato, sia pure in minime porzioni, quando si era sazi. E' perciò proibito, dopo questo boccone, di mangiare qualsiasi altra cosa.

Bareh. — Dopo aver mescolato il terzo bicchiere di vino, si recita la consueta benedizione del pasto, seguita dalla benedizione sul vino.

Allèl mirza. — Si mesce il quarto bicchiere di vino e si recitano alcuni inni religiosi e canti tradizionali, alcuni dei quali sono universalmente conosciuti, quali *I'EHàd mi iodèah (Uno chi sa)* che è un omaggio a tanti aspetti della natura e della religione, e il celebre *Had gadia* che afferma l'onnipotenza di Dio sopra tutto quanto avviene nell'Universo.

Le fotografie che pubblichiamo nella tavola annessa al presente fascicolo non avrebbero forse bisogno di illustrazione; esse infatti mostrano nitidamente la successione delle fasi a traverso le quali si compie la fabbricazione del pane pasquale. Impasto, lavorazione e cottura si compiono oggi a traverso un macchinario che meraviglierebbe, se potessero vederlo, coloro che un secolo fa faticosamente preparavano le azzine per gli ebrei romani nel vecchio forno della scuola Catalana. Ma in realtà, per constatare il progresso compiuto non occorre andar così lontano con la mente. Tutti, più o meno, ricordiamo l'infelice forno del Lungotevere Sanzio, là ove adesso un bel refettorio accoglie giornalmente gli alunni del Dopuscuola «Dario Ascarelli». Non tutti forse sanno però come avvenisse la lavorazione e quanto lunga, quanto faticosa fosse la produzione del fortissimo quantitativo che occorre. Il passato è oggi superato. Chi entra nel forno di via Balbo ha l'immediata impressione dell'igiene e della pulizia più assoluta che si manifestano in tutti i segni esteriori, dal candore della maiolica che ricopre le pareti a quello dei carnicci dei lavoranti e degli assistenti, e può così, bene impressionato sin dal principio, avvicinar-

Una realizzazione Industriale: L'Azienda Azzime

ROMA
EDITORE EUGENIO MORPURI



ORGANO DELLA COMUNITÀ
ISRAELITICA DI ROMA

LA COMUNITÀ ISRAELITICA

ANNO I - N. 2
PESAH 5693

Marzo 1933 - XI

G. C. con la posta

Pubblicazione Trimestrale