





קניין סיטוטומתא

תלמוד בבלי מסכת בבא מציעא דף מד עמוד א

אבל אמרו: מי שפרע

מאנשי דור המבול ומדור

הפלגה הוא עתיד להפרע

ממי שאינו עומד בדבורו.



כלי חרס

שמן

יין

חטים

ביצי טיט לכלי

צבורין במעטן

צבורין בעביט

צבורין בגדיש

גלגולם למידה

חימום במעטן

חימום בכלי

ייבוש

לייבשן באוויר

הכנסה לבית הבד

הכנסה לגת

דישה

הכנסה לכבשן

דריכה

דריכה בגת

זורה

צירוף בכבשן

משיכה לבור

משיכת יין לבור

מוצאה מכבשן





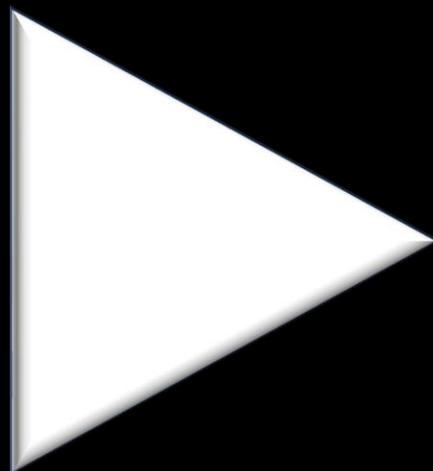






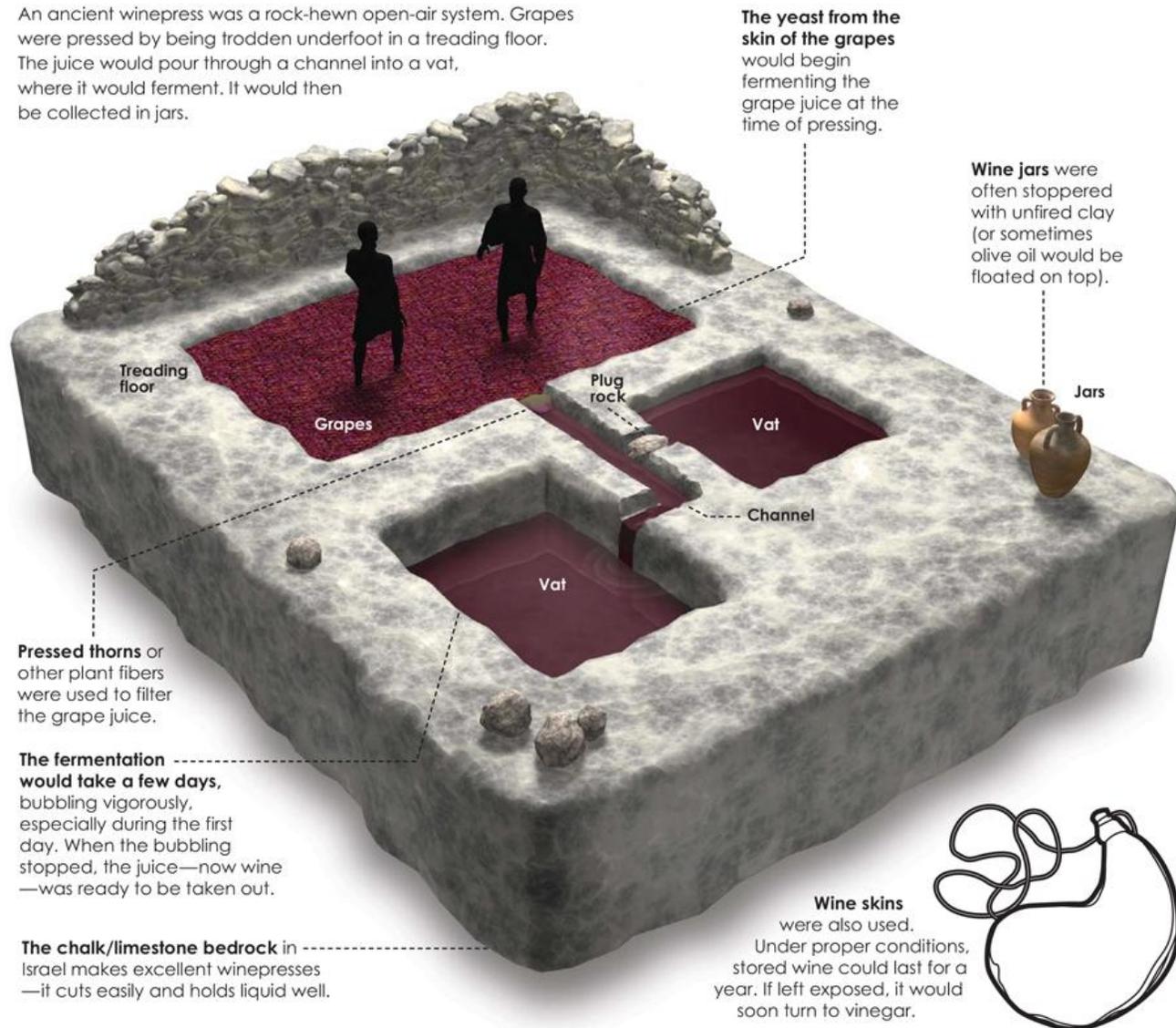


דריכת ענבים



A Winepress in Ancient Israel

An ancient winepress was a rock-hewn open-air system. Grapes were pressed by being trodden underfoot in a treading floor. The juice would pour through a channel into a vat, where it would ferment. It would then be collected in jars.



The yeast from the skin of the grapes would begin fermenting the grape juice at the time of pressing.

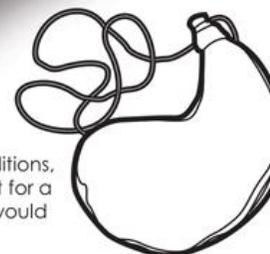
Wine jars were often stoppered with unfired clay (or sometimes olive oil would be floated on top).

Pressed thorns or other plant fibers were used to filter the grape juice.

The fermentation would take a few days, bubbling vigorously, especially during the first day. When the bubbling stopped, the juice—now wine—was ready to be taken out.

The chalk/limestone bedrock in Israel makes excellent winepresses—it cuts easily and holds liquid well.

Wine skins were also used. Under proper conditions, stored wine could last for a year. If left exposed, it would soon turn to vinegar.



דריכת זיתים





לפופי

ביצי

טיט



יצירת כלי חרס



סייד

הכנסת הסייד לכבשן

שריפת הסייד בכשן

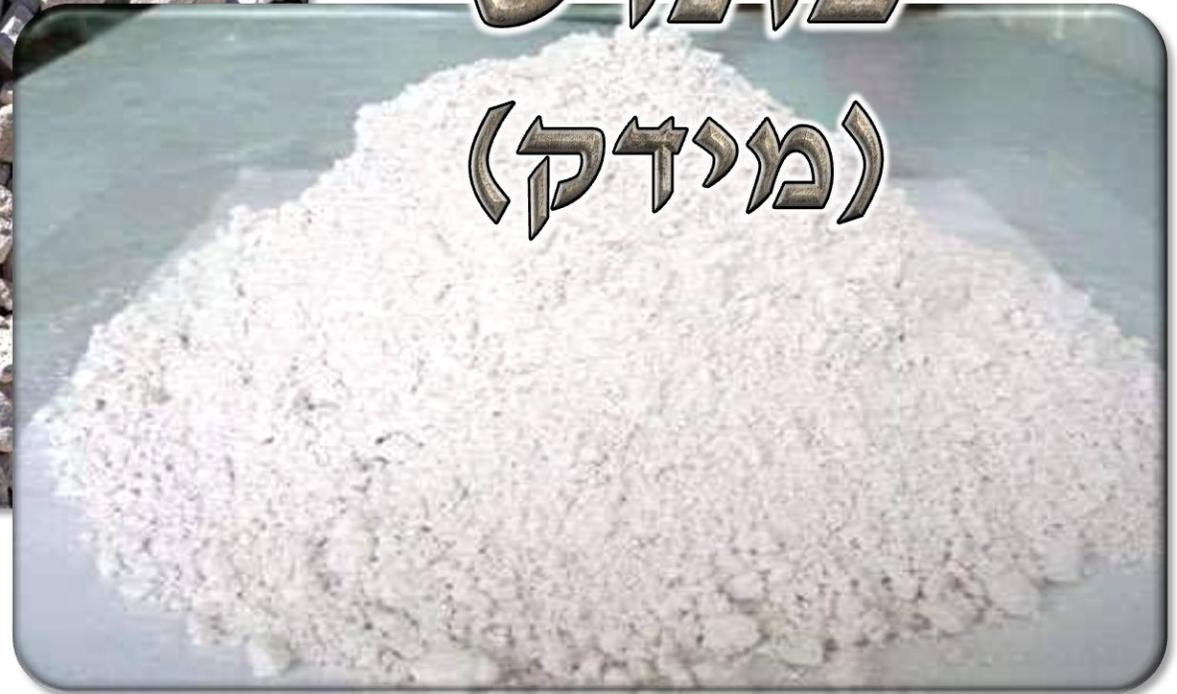
הוצאה מן הכבשן

לפורר אבני הסייד



אבני
סיז

סיז
כתוש
(מיזק)



לבשן של סיד



ר' יוסי



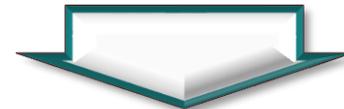
אין "יש לו"
בזבל

חכמים



בקיץ יש לו
בחורף אין לו

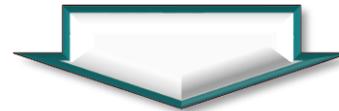
ת"ק



בהמותיו
יעשו זבל=
הוי "יש לו"
כל השנה

ר"י
חוזר

ת"ק
לא חוזר



ר"ש
מעוות
קוננות

רבנו
מעוות
לא קוננות
"מי שפרע"

ר"י
חוזר

ת"ק
לא חוזר

רבנו
מעלות
לא קונות
"מי שפרע"

ר"ש
מעלות
קונות



סאה באסאה

