

A través del aprendizaje de cualquiera de las grandes obras de nuestros sabios, se forma un lazo especial entre el autor y el estudiante. Por ejemplo, alguien que ha aprendido Guemará o Jumash con Rashi, él sabe y siente que se convierte en un Talmid de Rashi. ¿Quién no ha tenido la emoción de aprender un Jidush brillante o por fin entender una halajá que aun no podía comprender? ¿Cuántas veces has estado estudiando intensamente, tratando de encontrar una respuesta, cuando, de repente, encuentra que uno de nuestros sabios se enfrentó al mismo problema, siglos antes, y encontró una solución! Al acercarse a una sugya, las palabras de nuestros sabios nos enseñan cómo aprender, cómo pensar Torá.

Sin embargo, para muchos judíos el acercarse al aprendizaje sin la experiencia de una yeshiva, el laberinto de los comentaristas en cualquier tema puede ser desalentador. Para alguien que está aprendiendo Shuljan Aruj, por primera vez, es fácil perderse en la página tratando de encontrar referencias sobre el comentarista o cuál es la diferencia entre Beer Hagolah y el Biur haGra.

Likutei Shuljan Aruj está destinado a guiar tanto a los especialistas experimentados como también a los nuevos estudiantes a través del estudio del Shuljan Aruj como así también el de los principales Rishonim y Ajaronim. Tenga en cuenta que no es nuestra intención el cubrir todos los comentaristas que se encuentra en una obra determinada, sino sólo aquellos que se ven en la página promedio de estudio. En esencia, Likutei Shuljan Aruj se basa en los poskim más utilizados en las diferentes versiones del Shuljan Aruj como por ejemplo, Mejaber, Rama, Shaj, Taz, Gra, Pri Megadim, Maguen Abraham, Mishna Berura y otros más, además de incluir la fuente en la Mishna y Guemará y principales Rishonim.

La traducción del Mejaber y Rama fue hecha utilizando una interpretación adecuada del hebreo al entendimiento del español, y no haciendo una traducción literal, para de esta forma lograr una mayor comprensión de la Halajá.

Quienes han estudiado el Shuljan Aruj con sus diferentes mefarshim sabe lo difícil que a veces es entender Un Shaj o Taz, por lo mismo, hemos hecho un gran esfuerzo para poder llevar el estudio del Shuljan Aruj de una manera sencilla y al alcance de todos, pero manteniendo la dinámica original del estudio de la Halajá. Por lo tanto, me gustaría expresar un profundo agradecimiento a todos los Rabanim que componen el Staff Rabínico de la Yeshiva Pirjei Shoshanim, y también a aquellos Rabanim que a través de su esfuerzo y gran trabajo ayudaron a crear el material de estudio que estamos presentando en este libro. El trabajo de cada uno de ellos a lo largo de esto 16 años de existencia de nuestra Yeshiva, ha permitido lograr adquirir un material invaluable. También es justo mencionar a nuestros alumnos, que a través de sus preguntas e inquietudes se ha logrado poder estudiar detalles de la halajá aplicada a nuestra realidad.

Por último, un agradecimiento especial al Rabino Saul Wigoda Teitelbaum por su activa participación en los diferentes aspectos de la realización de esta magna obra. Y no puedo dejar afuera de estos agradecimientos a mi esposa, la Rabanit Batsheva quien a través de su sabiduría y abnegación con la difusión de la Torá nos ha apoyado en los diferentes aspectos del desarrollo de nuestro Likutei Shuljan Aruj.

Como dijo nuestro gran Rebe, HaRav Hagaon Aryeh Leib Berenbaum, de bendita memoria (Z"l)  
"Ser el más sofisticado, es Ser el más simple."

Kol Tuv

Rav Naftali Espinoza  
Director Programas de estudios en español  
Yeshiva Pirjei Shoshanim

<b>Simán 319:3</b>	El alcance de Borer	100
<b>Simán 319:4</b>	Más desechos que comida	103
<b>Simán 319:5</b>	Limpiando frijoles	106
<b>Simán 319:6</b>	Pelando nueces	107
<b>Simán 319:7</b>	Separar soplando	111
<b>Simán 319:8</b>	Lavando frutas	112
<b>Simán 319:9</b>	Residuos en un colador	114
<b>Simán 319:10</b>	Filtrando líquidos	115
<b>Simán 319:11</b>	Hacer un Shinui	118
<b>Simán 319:12</b>	Formando un tienda	118
<b>Simán 319:13</b>	Usando un filtro	119
<b>Simán 319:14</b>	Verter residuos	121
<b>Simán 319:15</b>	Colando por color	122
<b>Simán 319:16</b>	Gusanos en el agua	124
<b>Simán 319:17</b>	Mantequilla y crema	126
<b>Simán 320:1</b>	Las leyes de exprimir	130
<b>Simán 320:2</b>	Uvas prensadas	134
<b>Simán 320:3</b>	Uvas trituradas	135
<b>Simán 320:4</b>	Exprimir la comida	136
<b>Simán 320:5</b>	Exprimir fruta no madura	138
<b>Simán 320:6</b>	Exprimir limones	139
<b>Simán 320:7</b>	Verduras escabechadas y cocidas	140
<b>Simán 320:8</b>	Exprimir pescados	143
<b>Simán 320:9</b>	Aplastar nieve y hielo	143
<b>Simán 320:10</b>	Romper hielo sobre agua	147
<b>Simán 320:11</b>	Lavar con nieve	148
<b>Simán 320:12</b>	Frotar con sal	148
<b>Simán 320:13</b>	Pisotear nieve	148
<b>Simán 320:14</b>	Agua sobre nieve	149
<b>Simán 320:15</b>	Sacando agua desde una prenda	150
<b>Simán 320:16</b>	Exprimiendo un algodón	150
<b>Simán 320:17</b>	Usando una esponja	151
<b>Simán 320:18</b>	Estrujando la ropa	154
<b>Simán 320:19</b>	Colorantes alimenticios	157
<b>Simán 320:20</b>	Teñir ropas	159
<b>Simán 321:1</b>	Tipos de césped	161
<b>Simán 321:2</b>	Preparando para curtir	161
<b>Simán 321:3-4</b>	Salando verduras y otras comidas	163
<b>Simán 321:5</b>	Salando carne cocida y huevos	164
<b>Simán 321:6</b>	Salando frijoles cocidos	165
<b>Simán 321:7</b>	Introducción a Tojen - Moler	165
<b>Simán 321:8</b>	Moliendo sal	167

<b>Simán 321:9</b>	Cortando y moliendo carne	168
<b>Simán 321:10</b>	Usando un rallador	170
<b>Simán 321:11</b>	Remojando verduras	170
<b>Simán 321:12</b>	Cortando verduras finamente	171
<b>Simán 321:13</b>	Removiendo un panal	174
<b>Simán 321:14</b>	La Melajá de amasar	175
<b>Simán 321:15</b>	Mostaza amasada	180
<b>Simán 321:16</b>	Casos prácticos	181
<b>Simán 321:17-18</b>	Propósitos medicinales	185
<b>Simán 321:19</b>	Shejiá - Pulverizar	186
	Introducción Histórica	189
	Metodología de estudio	199
	Abreviaturas	201
	Glosario	205
	Resumen de las 39 Melajot	208

## She'hiya

### Simán 253:1 - Las leyes de Kirah

#### Introducción

La base para estas *Halajot* está en la *Mishná* en *Shabat* 36b y en la siguiente *Guemará* que termina en la página 38a.

Empecemos examinando la *Mishná*:

#### Shabat 36b

Un *Kirah* que fue encendido con paja y rastrojo – “*Notnim*” (uno puede poner/devolver) una olla sobre este. Si fue encendido con *Gefet* (residuos de oliva) o con madera, uno no puede poner/devolver, a no ser que rastrille las brasas o las cubra con cenizas.<sup>1</sup>

La *Mishná* usa la palabra *Notnim* –para transmitir la *Halajá* de lo que es permitido respecto a una estufa prendida con paja / *Kash* y rastrojo / *Gevovah* y lo que no es permitido con residuos de oliva / *Gefet* y madera / *Etzim* en el *Kirah* (estufa).

#### ¿Qué significa *Notnim*?

La *Guemará* explica “*Notnim*” de dos formas:

1. *Jajamim*: *Notnim* significa - *She'hiya* – dejar algo cocinándose en la estufa desde antes de *Shabat*.
2. *Janania*: *Notnim* significa *Jazará*– devolver algo a la estufa.

1. Diagramas usados con autorización del autor de *Mishnáyot* “*Pnei Shabbos*”.

### El problema con *She'hiya*

*Rashi*<sup>2</sup> dice que el problema con *She'hiya* es que uno podría<sup>3</sup> revolver los carbones, y por lo tanto transgredir la prohibición de la *Torá* de crear fuego. En otras palabras, uno podría ver que la comida no se está calentando a su gusto y podría revolver los carbones para incrementar el calor.



בִּירָה שְׁהִיא עֲשׂוּיָה בְּקִדְרָה וְשׁוֹפְתִין עַל פִּיהָ קִדְרָה לְמַעַלָּה, וַיֵּשׁ בָּהּ מָקוֹם שְׁפִיתָת שְׁתֵּי קִדְרוֹת

Un *Kirah* es uno que está construido en la forma de un hervidor. Se ponen ollas sobre este, donde tiene la boca, y hay lugar para poner dos ollas.

Si *Notnim* significa *She'hiya* (*Jajamim*), entonces...

La *Mishná* enseña que si la estufa fue encendida con paja y rastrojo, entonces – *Notnim*, uno puede dejar una olla de comida sobre la estufa sin tener que remover los carbones o cubrirlos. Ya que paja y rastrojo arden muy rápido y no hay carbones que pudieran ser removidos para incrementar el fuego.

De todas formas, cuando la estufa está encendida por *Gefet* (residuos de oliva) o por madera, el problema de avivar fuego es real, pues hay carbones que pueden ser avivados<sup>4</sup> y la *Mishná* lo prohíbe.

De acuerdo con la opinión de los *Jajamim* la *Mishná* explica que *She'hiya* está prohibida por causa de *Gefet* y *Etzim*.

De acuerdo con *Janania*, *She'hiya* está permitido, sólo *Jazará* no lo está (tal cual como explica la *Mishná* que significa devolver / *Jazará*, y no *She'hiya*).

2. Ad *she'yigrof* en la *Mishná*.

3. Encontramos una controversia sobre cual *Isur* está envuelto: *Rashi* dice en *Shabat* 34b (*Gezerá* – 4 líneas abajo) que removiendo los carbones uno cocina la comida– *Bishul*. El *Rambam* (capítulo 4 párrafo 3) dice que podrían haber chispas uno podría causar más fuego que es una *averah* – crear fuego.

4. *Gefet* puede ser avivado para incrementar el fuego y en consecuencia cocinar la comida más rápido. (*Baj*).

De todas formas, la *Guemará* califica los casos de esta manera:

**She'hiya está permitido...**

- De acuerdo con *Janania*, si la comida está cocida al grado<sup>5</sup> de *Ma'ajal Ben Derosai*.<sup>6</sup>
- De acuerdo con los *Jajamim*, cuando la comida es *Mitztamek ve'ra lo*, se está encogiéndose y secándose para su propio detrimento.<sup>7</sup>
- De acuerdo con ambos, *Janania* y los *Jajamim*, cuando hay un *Garma Jayah*/pieza cruda en la olla.

**Definiciones:**

*Mitztamek ve'ra lo*: Comida endureciéndose por causa de cocción excesiva hasta que se daña. No hay razón para avivar el fuego ya que la comida sólo se va a poner peor.

*Mitztamek ve'yafe lo*: Comida que mejora según va endureciéndose. Los *Jajamim* aseguran que uno podría avivar los carbones para mejorar la comida.

*Ma'ajal Ben Derosai*: Un cierto grado de cocción. *Janania* asegura que si la comida está cocida a éste grado uno no avivará los carbones, puesto que la comida es comestible.

*Garma Jayah* – Si hay una pieza cruda en la olla, *She'hiya* es *Mutar*.

5. Ver *Mishná Berura 38 Majloket* (controversia, discusión) entre *Rashi* y *Rambam* sobre qué grado de *Ma'ajal Ben Derosai* sea que éste cocina sólo un tercio de su tiempo de cocción o la mitad.

6. *Ben Derosai* es el nombre de un ladrón que comió su comida semi-cocida. Por debajo de este grado *She'hiya* está prohibido.

7. *Shabat 37b*.

La razón para éste permiso es porque una pieza cruda toma mucho tiempo para cocerse y de todas formas no estaría lista para la cena, aun si la persona avivara el fuego. Ver *Guemará* en *Shabat 18b*.<sup>8</sup>

**La Mishná Continua:**

"A no ser que la estufa haya sido *garuf* [*barri-da*] o *katum* [*se hayan cubierto los carbones con cenizas*]".

**Garuf / Grufa**

*Ligrof* significa barrer los carbones, *Grufa* significa –una estufa cuyos carbones han sido barridos. Encontramos una controversia de los *Rishonim* sobre este requerimiento.

**Rambam:** Se debe remover los carbones de la estufa.

**Ran:** Se debe barrer los carbones hacia un lado de la estufa; no es necesario removerlos de la estufa.

La razón para este *heter* – permiso – es que no hay carbones en la estufa, así que, no hay nada que avivar.

El *Tur* y *Mejaber* reglamentan como el *Rambam* y también lo hace la *M" B 13*. Por consiguiente todos los carbones deben ser removidos.

אם הסקה בגפת שהוא פסלת של זיתים או בעצים, אסור לתן עליה תבשיל מבעוד יום להשהותו עליה, אלא אם כן נתבשל כל צרכו והוא מצטמק (פי' הולך וחסר) ורע לו, דליכא למיחש שמא יחתה, או שהיה חי שלא נתבשל כלל דכיון שהוא חי מסיח דעתו ממנה עד למחר, ובכל הלילה יכול להתבשל בלא חתוי

Si el *Kirah* fue encendido por medio de *Gefet* [residuos de oliva], o con madera, uno no puede poner comida en él para cocinar antes del anochecer (en *Erev Shabat*) con la intención de dejarla allí (hasta después que llegue *Shabat*) – a no ser que la comida ya haya estado completamente cocida y se esté encogiéndose (es decir, debido al encogimiento continuo que resulta de cocerlo) hasta que se dañe, en cuyo caso no hay que temer que se revolverán los carbones de la estufa. También está permitido poner la olla en la estufa si la comida está cruda, es decir, no se ha cocinado. Ya que está cruda, uno no le pondrá atención hasta la siguiente mañana, ya que podrá terminar de cocerse durante la noche sin necesidad de revolver los carbones.

**Katum/Ketuma**

*Ketuma* significa que las cenizas han sido esparcidas sobre los carbones. Ambos, el *Ran*<sup>9</sup> y el *Ramban*<sup>10</sup> dicen que esto es suficiente para cubrir los carbones superficialmente.

8. 18 líneas más abajo.

9. Pg.15b.

10. *Jidushei HaRamban* sobre la *Mishná*.



¿Cómo ayuda Ketumah?

El *Ramban* dice que por medio de esparcir cenizas sobre los carbones uno arruina el fuego y al hacer esto la persona ha sacado efectivamente su mente de avivar los carbones. Al hacer algo para reducir la intensidad de fuego, no hay razón para preocuparse de que se podría olvidar e incrementar el fuego avivando los carbones.

El *Presha* 4<sup>11</sup> cita al *Ran* diciendo que esto ayuda porque ha expresado que no tiene interés en avivar los carbones.

¿Cuándo Garuf y Katum son necesarios?

¿Cuándo decimos que uno debe barrer o cubrir los carbones? <sup>12</sup>

*Jajamim*: 1) Cuando la comida es menos que *Mitstamek ve'ra lo*.<sup>13</sup> 2) Al devolver la comida a la estufa en *Shabat*.

*Janania*: 1) Cuando la comida no está cocida al grado de *Ma'ajal Ben Derosai*. 2) Al devolver comida a la estufa en *Shabat*.

Cruda: ¿Qué tipo de comida?<sup>14</sup>

*Rambam* – aun vegetales crudos.

*Beit Yosef*<sup>15</sup> – sólo carne cruda.

אַבָּל אִם נִתְבַּשֵּׁל קֶצֶת וְלֹא נִתְבַּשֵּׁל כָּל צָרְכוֹ, וְאַפְלוּ נִתְבַּשֵּׁל כָּל צָרְכוֹ וְהוּא מְצַטְמֵק וְיִפָּה לוֹ, חֵיִשְׁיָנוּן שְׂמָא יִחְתֶּה וְאַסוּר לְהִשְׁהוּתוֹ עָלֶיהָ אֶלֶּא אִם כּוֹן גָּרַף דְּהֵינּוּ שְׁהוּצִיא מִמֶּנָּה כָּל הַגָּחָלִים, אוֹ קֵטֵם דְּהֵינּוּ שְׂפִסָּה הַגָּחָלִים בְּאַפֵּר לְמַעַט חֲמָם; וְאִם נִתְּן בָּהּ חֲתִיכָה חֵיהָ, מִתָּר כְּאֵלוֹ הֵיטָהּ כְּלָה חֵיהָ דְעַל יְדֵי כּוֹן מְסִיחַ דְעֵתוֹ מִמֶּנָּה. וְאַפְלוּ אֵינָה גְרוּפָה וְקִטוּמָה, מִתָּר לְסִמוּךְ לָהּ קִדְרָה בְּסִמוּךְ חוּצָה לָהּ; וְאִם הִסְקָה בְּקֶשׁ אוֹ בְּגַבְבָּא, מִתָּר לְשִׁהוּת עָלֶיהָ אֶפְלוּ אֵינָה לֹא גְרוּפָה וְלֹא קִטוּמָה

De todas formas, si la comida está sólo parcialmente cocida, o aun si está completamente cocida pero encogiéndose por causa de que la cocción le beneficia, nos preocupa que los carbones sean avivados. Por lo tanto, dejarla en la estufa está prohibido a no ser que la estufa haya sido barrida, es decir, todos los carbones hayan sido removidos de esta o están cubiertos de cenizas, es decir, los carbones están cubiertos con cenizas para reducir su intensidad. Si una pieza cruda (de carne) es puesta en la olla, está permitido aun si consistiera en su totalidad de (carne) cruda, ya que ahora ya no pondrá atención a toda la olla. Pero aun si los carbones no hayan sido barridos o cubiertos con ceniza está permitido poner una olla cerca de esta, o fuera de esta. Si fue encendida con paja o rastrojo, está permitido dejar que una olla permanezca dentro de esta aunque no fue Grufa o Ketuma”.

El *Beit Yosef* dice que basados en la razón de que algo crudo toma mucho tiempo para cocerse y no se estará tentado a avivar los carbones, sólo carne cruda concordaría con la descripción. El *Ramban*, por el contrario, aprende que ya que uno puso una pieza cruda de cualquier vegetal en la olla para permitir así hacer *She'hiya*, le servirán como un recordatorio de que está prohibido avivar el fuego.

El *Maguen Abraham* (M”A) y *Mishná Berura* (M”B) <sup>9</sup> reglamentan como el *Beit Yosef*, que sólo una pieza de carne cruda califica.

Tanur y Kupaj

La fuente para esta sección es la *Mishná 38b*, y en la *Guemará* que sigue:

Estas tres estufas tienen diferentes *Halajot* ya que son diferentes en la intensidad de su calor.

1. Un *Kirah* tiene espacio para poner dos ollas y es de forma ovalada.
2. Un *Tanur* es básicamente lo mismo que un *Kirah* pero se estrecha hacia el tope, por lo tanto almacena calor y en más caliente que un *Kirah*.
3. Un *Kupaj* es cuadrado y tiene lugar para una olla.

Preguntas:

1. ¿Por qué *She'hiya* es prohibido<sup>16</sup> cuando hay paja en el Tanur?

Aprendemos que si un *Kirah* fue encendido con paja y rastrojo está permitido hacer *She'hiya* porque la paja y el rastrojo no dejan carbón. ¿Por

16. Prohibido.

11. El *Presha* y *Drisha* son comentarios del *Tur*.  
 12. Su controversia se refiere a devolver la comida al fuego, no sólo sobre poner cosas sobre el fuego antes de *Shabat*.  
 13. Comida endureciéndose, por medio de la cocción, hasta su detrimento.  
 14. *Grufah* – Los carbones han sido barridos de la estufa; *Ketuma* – Los carbones están cubiertos con cenizas.  
 15. *v'imnossun*.

qué entonces está prohibido *She'hiya* cuando un *Tanur* es encendido con éste? ¿Cuál puede ser el problema?

El **Baj**<sup>17</sup> en una de sus respuestas, dice que a pesar de que pudiera ser que no haya nada de malo con paja y rastrojo, aun así es una *Gezera* –un decreto *Rabínico*, ya que el *Tanur* está tan caliente que la gente podría pensar que está *Mutar* hacer *She'hiya* aun en un *Kirah* con carbones.

**2. ¿Qué resta para ser avivado?**

Si el *Tanur* es *Garuf* los carbones han sido removidos, ¿qué queda que pudiera ser avivado?

El **Rambam**<sup>18</sup> dice que aunque se remuevan los carbones, aun así no todos los carbones son removidos, y se podría hacer una llama aun de las chispas. En un *Tanur* en el que el calor es tan intenso, se podría avivar aun una cantidad minúscula de carbones.

Encontramos al *M" B* dando la misma respuesta.

**3. ¿Paja y rastrojo o Gefet y madera?**

Cuando el *Mejaber* escribe “aun si es *Garuf veKatum*” – ¿se refiere a remover la paja y el rastrojo o remover el *Gefet*<sup>19</sup> y la madera?

El *Tur* y *Rabeinu Yehonatan*<sup>20</sup> sostienen en lo que se refiere a un *Tanur*, que *garuf vekatum* no sirve ni siquiera por paja y rastrojo. Por otro lado, del *Rambam* pareciera ser

הגה: שתי פירות המתאימות זו אצל זו ודפון של חרס ביניהם, האחת גרופה וקטומה והשניה אינה גרופה וקטומה, מתר לשהות על הגרופה וקטומה אף על פי שמוסיף הבבל משאינה גרופה וקטומה (גמ' פרק בירה)..

*Rama: Si dos Kirah (estufas) están juntas, una al lado de la otra, con una partición de barro entre ellas, si una es Grufa o Ketuma y la segunda no es Grufa o Ketuma, Está permitido dejar que una olla permanezca en la que está Grufa o Ketuma, aunque la que no sea Grufa o Ketuma le dará calor.*

ותנור, אפלו אם הסק בקש וגבא, אסור אפלו לסמך לו, אפלו אם הוא

גרופ וקטום. הגה: כל זמן שהיד סולדת בו De todos modos, en lo que respecta a un *Tanur-horno* aun si fue encendido con paja o rastrojo, está prohibido poner (una olla) aun junto a éste o aun si es *garuf vekatum*.

*Rama: con tal que sea Yad Soledet Bo.*

וכל שכן שאסור לשהות בתוכו או על גבו. וכפח, שהוא מקום שפיתת קדרה אחת, אם הסק בקש או גבא דינו ככירה; בגפת או בעצים, דינו כתנור

Se sobreentiende que está prohibido dejar que una olla se quede dentro de éste o sobre éste.

En lo que a *Kupaj- fogón* se refiere, que tiene lugar para poner una olla sobre éste y que fue encendida por paja o rastrojo, tiene el estatus de *Kirah*; encendido con *Gefet* o *madera*, tiene el estatus de *Tanur*.

הגה: והתנורים שלנו דינם ככירה.

*Rama: Nuestros tipos de cocinas tienen el estatus de Kirah.*

que *Garuf veKatum* sirve con un *Tanur* si fue encendido con paja y rastrojo. El *Kol Bo* y el *Jidushei haRan* también concuerdan en esto.

En otras palabras, tenemos un *Majloket* (controversia, discusión) en la que la opinión indulgente mantiene que un *Tanur* encendido por paja y rastrojo que fueron barridos o cubiertos puede ser utilizado.

El *M" B* 22 reglamenta según la opinión indulgente que *garuf vekatum* sirve con un *Tanur* aun si fue encendido con paja y rastrojo.

**Halajá Lemaasé**

*La opinión del Mejaber es que garuf vekatum no sirve en un Tanur aun de paja y rastrojo - como la opinión más rígida.*

La *M" B* reglamenta según la opinión indulgente. En consecuencia, es *Mutar* hacer *She'hiya* en un *Tanur* que fue encendido con paja y rastrojo si es *Garuf veKatum*.

De acuerdo con el *Rama* que reglamenta que una vez que la comida esté cocida al grado de *Ma'ajal Ben Derosai*<sup>21</sup> es *Mutar* hacer *She'hiya* en el tope de una estufa que no es *Garuf veKatum*, en consecuencia, una vez que la comida ya es *Ma'ajal Ben Derosai* también es *Mutar* hacer *She'hiya* aun dentro del *Tanur*.<sup>22</sup>

17. Pg. 54/3 en el nuevo *Tur*.

18. *Rambam Shabat* capítulo 3:6.

19. Residuos de oliva.

20. Citado en *Jidushei haRan*.

21. Comida, ya sea 1/3 o 1/2 cocida.

22. Ver *M" B* 39 y 40.