



Traité Mena'hot

Michna 4 - Chapitre 8

שְׁלֹשָׁה זֵיתִים,
וּבֵהֶן שְׁלֹשָׁה שְׁלֹשָׁה שְׁמָנִים.
הַזֵּית הָרִאשׁוֹן,
מִגִּרְגְּרוֹ בְּרֹאשׁ הַזֵּית,
וְכוֹתֵשׁ, וְנוֹתֵן לְתוֹךְ הַפֶּסֶל;
רַבִּי יְהוּדָה אוֹמֵר:
סְבִיבוֹת הַפֶּסֶל.
זֶה רִאשׁוֹן.
טָעַן בְּקוֹרָה,
רַבִּי יְהוּדָה אוֹמֵר: בְּאַבְנִים;
זֶה שֵׁנִי.
חֲזַר וְטָחַן וְטָעַן,
זֶה שְׁלִישִׁי.
הָרִאשׁוֹן לְמִנּוּכָה,
וְהַשָּׂאֵר לְמִנְחוֹת.
הַזֵּית הַשֵּׁנִי,
מִגִּרְגְּרוֹ בְּרֹאשׁ הַגֶּגֶז,
וְכוֹתֵשׁ, וְנוֹתֵן לְתוֹךְ הַפֶּסֶל;
רַבִּי יְהוּדָה אוֹמֵר:
סְבִיבוֹת הַפֶּסֶל.
זֶה רִאשׁוֹן.
טָעַן בְּקוֹרָה,
רַבִּי יְהוּדָה אוֹמֵר: בְּאַבְנִים;
זֶה שֵׁנִי.
חֲזַר וְטָחַן וְטָעַן,



Rabbi 'Haïm Kanievsky

Recueil autobiographique. Histoires, anecdotes, enseignements classés par thèmes et une centaine de photos en couleur.

Commandez : Tel. (Fr) : +33.1.80.91.62.91 - (Isr) : +972.77.466.03.32 - www.torah-box.com/editions



זֶה שְׁלִישִׁי.
הָרִאשׁוֹן לַמְנוּכָה,
וְהַשְּׂאָר לַמְנַחוֹת.
הַזֵּית הַשְּׁלִישִׁי,
עוֹטְנוּ בְּתוֹךְ הַבַּיִת עַד שְׂיִלְקָה,
וּמַעֲלָהּ,
וּמִנְגְּבוּ בְּרֹאשׁ הַגֶּג,
וְכוֹתֵשׁ, וְנוֹתֵן לְתוֹךְ הַפֶּסֶל;
רַבִּי יְהוּדָה אוֹמֵר:
סְבִיבוֹת הַפֶּסֶל.
זֶה רִאשׁוֹן.
טָעַן בְּקוֹרָה,
רַבִּי יְהוּדָה אוֹמֵר: בְּאַבְנִים;
זֶה שְׁנִי.
חֲזַר וְטָחַן וְטָעַן,
זֶה שְׁלִישִׁי.
הָרִאשׁוֹן לַמְנוּכָה,
וְהַשְּׂאָר לַמְנַחוֹת.

Il y a trois[récoltes d']olives[chaque année], et à chacune d'elles, trois[qualités différentes d']huile[sont produites]. Comment se déroule[la première[récolte d'olives ?]On cueille[les olives mûres]au sommet de l'olivier,[car ce sont les premières à mûrir], on[les écrase dans un mortier]et on[les place]au[fond d'un]panier[en osier percé de nombreux petits trous. L'huile s'écoule ensuite des olives à travers ces trous dans un récipient placé sous le panier]. Rabbi Yehouda dit :[On place les olives sur les parois], tout autour du panier.[Cela produit une huile plus raffinée, car la lie colle aux parois du panier]. C'est la première[qualité d'huile produite à partir de la première récolte. Une fois que l'huile cesse de suinter des olives écrasées], on appuie dessus avec une poutre[en bois, ce qui fait couler davantage d'huile du panier dans le récipient]. Rabbi Yehouda dit :[La pression excessive produite par la pression avec une poutre ferait qu'une partie de la chair des olives se mélangerait à l'huile, compromettant sa qualité. En fait, on exerce une pression]en[plaçant]des pierres[sur les olives]. C'est la deuxième[catégorie d'huile]. On écrase ensuite[les olives avec une meule]et on les presse[avec une poutre pour en extraire l'huile restante] ; c'est la troisième[catégorie d'huile]. La première[catégorie est adaptée]pour[allumer]le candélabre,[ce qui nécessite : « de l'huile d'olive raffinée » (Vayikra24,2)], et le reste[est adapté]pour[être utilisé dans]les offrandes de repas.[Comment se déroule]la deuxième[récolte d'olives ?]On cueille[la récolte d'olives qui est accessible pendant qu'on se tient debout]sur le toit.[C'est la deuxième série d'olives à mûrir]. On[l'écraie dans un mortier]et on place[ces olives]dans un panier en osier,[en laissant l'huile couler à travers les trous dans un récipient en dessous]. Rabbi Yehouda dit :[On place les olives sur les murs], autour du panier. C'est la première[production d'huile]. On la presse[ensuite]avec une poutre en bois,[ce qui permet d'obtenir plus d'huile]. Et Rabbi Yehouda dit :[On exerce une pression uniquement]en[plaçant]des pierres[dessus]. C'est la deuxième[qualité d'huile]. On écrase ensuite[les olives avec une meule et on les]presse avec une poutre, ce qui permet d'extraire l'huile restante ; c'est



Rabbi 'Haïm Kanievsky

Recueil autobiographique. Histoires, anecdotes, enseignements classés par thèmes et une centaine de photos en couleur.

Commandez : Tel. (Fr) : +33.1.80.91.62.91 - (Isr) : +972.77.466.03.32 - www.torah-box.com/editions



la troisième[qualité d'huile]. La première[qualité est bonne]pour[allumer]le candélabre, et le reste[est bon]pour les offrandes.[Comment est préparée la]troisième[récolte d'olives ? Cette récolte comprend toutes les olives qui restent sur les arbres]. On les met dans une cuve [oteno] dans[le bâtiment qui abrite]le pressoir à olives [beth habbad][où elles restent]jusqu'à ce qu'elles ramollissent,[puis]on[les élève]jusqu'au[toit]et on les fait sécher sur le toit[pour éliminer le liquide nauséabond sécrété par les olives pendant qu'elles sont dans la cuve. Ensuite], on écrase[les olives dans un mortier]et on[les place]dans un panier en osier,[en laissant l'huile couler par les trous dans un récipient en dessous]. Rabbi Yehouda dit :[On les place sur les murs], autour du panier. C'est la première[catégorie d'huile]. On presse[ensuite ces olives]avec une poutre en bois,[ce qui permet d'obtenir plus d'huile]. Et Rabbi Yehouda dit :[On exerce une pression uniquement]en[plaçant]des pierres[dessus]. C'est la deuxième[catégorie d'huile]. On écrase ensuite[les olives avec une meule]et on presse dessus[avec une poutre, ce qui permet d'extraire l'huile restante] ; c'est la troisième[catégorie d'huile]. La première[catégorie est adaptée]pour[allumer]le candélabre, et les autres[sont adaptées]pour les offrandes de repas.



Rabbi 'Haïm Kanievsky

Recueil autobiographique. Histoires, anecdotes, enseignements classés par thèmes et une centaine de photos en couleur.

Commandez : Tel. (Fr) : +33.1.80.91.62.91 - (Isr) : +972.77.466.03.32 - www.torah-box.com/editions