







**קדושה. הלכות מאכליות אסורת פ"ג** מניד משנה

כטפ' משנת

יב חלב נכחה טמלה היינו נקפה וכו' בע"ג פרק לין ממעמידן (ד"ל ג"ה) כלמו טחינטלר נזבנה ואלהו ונדריס קלע עכ"ס למיכרין ולון מטסונן מיסוכ רגלה הלא מלהננו מעלי"ס וחון יטהלן דוחהו וכקהו נמלוי נימוח מטס ליהלמי בדורו חרוי ברם נירון דילען מלהלען מטס ותכלו (יקום דהמאר מלה חלען) טטוטר טומד טמלה היינו מוזע ונידרין לי דקון כ"ז נבניאת בכלה נמי טליות טמן כ"ז נבניאת בכלה נמי טליות טמן כ"ז טטוטר טומד ונידרין לי נסמכה לי' למלה מטהרין זיו ווועס סטמבל נאמעידין וכקהו ווועסקל מיעס קאילו וויקום (פ"י יקם מען וויזקוק לי סוף לי נגעניא) חילך דקערוי ביני ערפטי פ"י בז'

במנין וכו'. ו"ה' נמס לה' רק טעמה חילוק לי עדין לו נמבל' כתעטס דגוריין ציעמיג'וס בדרכ' ליסול. ו"ז ד' מ' לנו' גאינו' כן הול' צומן הקון תכוי מעמידין הולח' בדרכ' ליסול האכל' צוון הוה צלען' מקומות כוכו' מי ציעמיג'יד בדרכ' ליסול טווין' ממולא' לכ' קלב' נמל' ת"י כיוון' צאלטס' במנין' ניז'ך מניין' הולח' נאכ'יו' :

טו' החמאה של עכו'ס מוקם' גיגלויס' קפילה' וכו' ומוקם' גיגלויס' ליטב'oso' וכו' .

כח' כ' פ' וכטולנו' נלס'ו'ר קהמלה' מנט'ס' קאקס' צהמלה' . ניל'ה דער'ען' למץ' סט' מנט'ס' טהילין' כרכ' כ' א' ליקט'יט' הרכ'ב' אל' טהתקטה' מג'רגוד'מו' מו' חמיס' זאהגערט' נחל'ין'

הגהות מימוניות

לחם משנה

במהלן נכללו פוליטק הנגומיסים לוד דמමיר נחלון יונר מלוחט קהנאוטס ווין למוש  
לפיקוטס קהנאוטס כלל. נכללו גם פוליטק ס' דרכום' מהיהין יוסר מגומיסים דפליקוט  
כהום' יס קולע נחלון ווילר נחלון וליקוטס הנגומיסים נטהך':  
ו בהמה נטולו טמלה ווי'. נטהך ס' כמו ציטנאל גלך ס'. קיטו לדין עוכב  
טהייטו נכל ווילר נטלר וויל' ווי':  
יד גבינה טוממידין חומס הקעכו'ס דעתביס'לו צמי' פירום ווי' וככ' כן ניכלי'ן  
נגבינה קוינו מסלע קאטעס אנטו'ם טומליה ווי'. נטהך ס' אבל דבל אטמלען

עוז גאנדל

















## אור

פרק

זורה זורה פרק ב

החלכה בר' יהושע בן לוי כדבריו של עיל ואמתו לא ראה ושראל שדרעה הגנו חקלקcia כל ההלב וטמא דאסטרו החלקה בשמון אין שיקן ואין שם טעם לאסרו טווח להחלקה אין להקל כי פשטו בכל ישראל שולדים לאורות החלקה אעפ' שורצום לעשות נבונות מן הכלב. ואפי' אם נפשך אלסרו הכא שלא ראה כל החלקה ריש להOSH שלא היה ברעתו לעשות מן הכלב נבונות. הכא שראה הכל רק החלקה מוחר. דגון מורתת יי' העם אתה אסר נוי לשראל טהור. והערו רבינוינו שביבת יי' העם אתה אסר נוי לשראל ואמתו אין להקל כלוי האי דיליכא הפרט מורה :

[פס] **מתנה** ורשות. למאי ניחוש אי' טוש איערב וכוי שמא עריב בו יון מיסרא סרי. ואי טוש בישול גוים נונן טעם לפנים נאכל בוטה שהוא הוא. ואי טוש גיעולי גוים נונן טעם לפנים

[קצת] **בתב** רבינו שטאלאן וצל' הילכתא דבש של גוים מוחר. וירוח של גוים שכובשי ברבש שקרון שלג' אעפ' שולקין אונן ברבש בבלחן מוחרין די' טוש איערב יון מסרא סרי. ואי טוש (נייעול) גוים הרובש והפרות נאלכין כתות שחן חין. ואי טוש גיעולי גוים אפי' בקריה בת יוספה נונן טעם לפנים הוא לפי שרדבש והפרות מוחון הילך מורה : ציל' :

[פס] **[מתנה]** ורשות. [מאתה] אעפ' (שפטנונג) אין בין טושים הכספי של ענבים אעפ' (שפטנונג) אין בין טושים הכספי משקה דלא בעי להו למסקה כרכט' בגט'. וכבשין שאן דרכן לתה בין יון וומען . וירוח שאינה טורה. תיר' איזה טוריות שאינה טורה כל שראש ונבר של כל דג ודונ'. שהדרים ניכרין בראשן בין טהור לטטא שרטטאיאן ראשון חין ואון לנען חות השורה ציר שיש בה דנה. תיר' איזה ציר שבח' דנה כל שבילה זאת או שוח' כלבוות שותות בו :

[ל' מ' ע"ה] **השתא** אחת אמרת שוח' שוח' טיביעא. לא קשיא נאנן במחותה לא סני ברהאר ארא' לימי' טעלמא נפל ביה. כאן במחותה סני בחאר. איחדר רב הנוא אט' עד שיראה ראש [זורה ניכר] רב הנחמן אמר או ראש או שדרה. אמר רב יורה משיטה דועלא מהליך [לטבל]. ביצין אבל לאכול גוףן של גטם של טורי ריה עשר שיראה ראש ושורת נבר. אמר ר' וירא מריש הויה טשבילנא ביצין בהר סיננא ברואה או בשורה דרוהה ס"ר רכי פלני רב הנוא ורב נחמן בזונן לינוי אבל בזירן אפי' רב הווא טורה דאו ושרה. כוון דשטענא להא דאט' רב יורה טשיטה דועלא ביצין נמי לא טשבילנא דסבירה לי כרב הווא. אמר רב פפא הילכת' עשר שיראה ראש ושורת נבר של כל אחת ותיר. טיביבי התייכת דג שיש בה סימן בין בוכן' בין במקצתן ואפי'. באחת טמאה שבchan טהור ומשעה. בניו אשר השכיא' גרב מלא החיכיות. ומצתאת' כילכית באחת טמן ותיר רשב' את הנרגב בלו. תרגמה רב פפא בשתיוכות שותה כטהברין אותם יודר מתחברות וניכרות ונראות. שהוו כולם סdag. איזה וכי ליטרא. מהו רחימת ניחוש דילטא אירטמי' אירטמי' קפ' ל'. (חנן באלו טריפט' א) ברגנס' כל' שיש לו סנפער וקشكשת. אלפא אין טמן הכלש דנים ברב (אחר) (י') וקשיא להריהו לרב הווא ולרב רישי' ורישי' טמאן :

[קצת] **בתב** רבינו שטאלאן וצל' גיט טהורין הן וטמי רישי' להפאנן. וזה דלא טמי נמי נטח' השורה טושה דהנא סינני דגוני לא קא חשיב אלא סינני איברא. פלטוא נ' ל' דהינו דג טהור שקי' לבוטא דרמי' רישיה לגרט טפא וחלען והערוי קרובים זה לזה. עכ' ל'. הרי פ' בשם רשי' וצל' שלבלטוא דג טהור הוא :

(ה) **ואנ'** חברה שטערו טפי' הקירוש ר' ב' ו' ה' ה' ה' ח' ס' פ' וציל' שאמר בלשון הוה של טמי שאכל בלבוטא לא יוכה לאוכל לויהן. ולמעשה שנשאל אמר. וכן שטערו על הא מ' שרב' אפרים בר' יצחק וצל' מריגנשבורק. פעם אתה היר אורה בבו ליליה היביא לפניו חלהום קורתה ליליה שצ'ים לאוכלים וכעס על הרכבי. ואחר לו' מה' אתה כעם הלא אתה הא התריר. וכעס על בעל היחסים שבר' אמר לו. ומתקיך הקץ נוגר שהתריר בלבוטא בו בז'ם. סייר עפר מסתהו ושיבר' כל קירות וקערות שאכלו בהם וכל הפרש מלואכם יגוזו לו' ברכות על ראי' :

[פס] **יריתיב** ייב חיננא בר אידי קטה ורב ארא' בר אהבה ויחיב ואקרר

פנוי שערכוון עליין עמה. רגנס טמאים הרומיין לה :

(קצת) **הילבק** לא שנא טרופה לא שנא שאינה דרומה איכא ליטוח לאחר הילבק כי איצה טרופה שראי' :

אבל טריית אין שקע דרופה לה הילבק כי איצה טרופה שראי' :

[פס] **תיר** אין לו עכשו ועריר נידל לאחר ומון בגנו דסולחנות והעפיק הרוי והטור. יש לו עכשו ועריר להשוו בשעה שעולה מן הטם נונן אקנס ואפנס כספטיים ואנספטיים(8)

[פס] **מתני** (ב) וקורות של הילכת' מן פרוי הוא **לזרא** לעיל. ואין וחוכין את הילכת' בסיכון ואסרו טשומ שטנוויא וסכינא כדראט' בגט' מי טעמא טשומ רטפסי ליה בסכינ', ואעיג' דאמר טר נונן טעם לנטן טורה. אגב הור' דרחלחיה מחליא ליה שטני' והויה לה נונן טעם לשבה ואסרו :

[פס] **אמר** רב הילב בשערין מבלט אטורה לערבר ביז' נוי בחותם אחר. דכין דבש' ותכלת דטיחן יקרים טרח ומיפוי לההילפו. ועל היין לנכפו :

[פס] **חוליות** טויס פת' ובגינה טויס בחותם א' לדלהילפן וה בוה פורח הא דטחני ולא טרח ומיפוי . ורב מאי שנא נבינה דלא טרח ומיפוי חלב וועל התייכת דג שאן בו סימן רטפה יקירין רב כהנא אפיק חלב וועל התייכת דג שאן דטפה יקירין טרח ומיפוי. ושמואל אמר בשירין חכלת אסורים בחותם אחר. טויס חלויות ובגינה טויסים בחותם אחר דלהילפן וה בוה [לא חיש'] . שמואל לא פלאן אדריך אלא סבר לא צירק לאחנוי טימן' ליטני' אהיהיכת דג לאיסור ועל הפת להיזהר דוחהיכת דג היינו (שר' (ז) לא אמר' : וופת למאי ניחוש לה אי' טושים איחלופי חטמא בקרירא טרע יריש. דחטי בדרשען נטפער רדייע. אי' טושים דאייכא בהריהה פה הרומה לו לא (טף' (ז) וטיף' . ורока (נישראל) השור קא אסר רב אבל בשאיו חשור אילו' חבית' שרי רב בחותם אחר כדרפי' לעיל בפרקן . חחיבת אתלה קראחא הו טמן כדרמי' באלו מוציאות (ז) ורבה בר רב הונא מחרק לה אתלה קרונא :

(קצת) **מעיטה** שנייה ישראל בגינות ביר גוים ולא הוה חותם הסה על טומנס של ישראל ושרו . דהילכתא בר' יהושע בן לוי דלא אסרו גבינות הנויים אלא טעמ' הגויר בפ' לעיל . ועבשו אין איזה יוזהין בינויל כל' . גם מטעם הילקה בשומן חויר אין לאיסור כי אם טרח ומיפוי וראי לא חילוק בשומן חויר . ואפי' שמואל דאמר מפני שטערידין אותה בעור קיבת נבילה יש להחר טרחש דטרכת וריא של ייר' ישאל רירוא הנפש בגב' . מיר' רהזה איזוות שאנו וחותמן בנקבין ונוחני לעברן והרבה נקל לוי'ף ולחת ערות הנקבין על שאינן נקבין ווינקב בפרט' האותיות . אי לאו טושים טרחה שטאו כיר' ישאל שאן אל' הוותלו אין להתריר אפי' הוו להו טפקא ספק ווולפ' ספק לא' הוותלו אין להתריר אפי' . אט' גבינה' הנוי טפק העטירים בעור קיבת נבילה פק' לא העטרם . אט' גבינה' הנוי אסורה מספק . כל גוירות הכתמים . תרע' דאי' בלא ספק הילקה טושים גבינות הנוי שארה הילקה בעור פק' לא העטרו' בעור קיבת נמי הרהת גבינות הנוי . שייש לזר' ספק לא העטרו' בער נבילה ואפי' העטרם אמרו לא נחן העור טעם בחבל . אל' וראי עגי' דאייכא לספוק ולטימר רבנן גווע עלייה' . ווואיל' וויל' שיזיאו מהר' ספק איסור וגעשו ודאי טפעס גוירה דירחו . כמו שיזיאו טרהור ספק ספיקא ע' גויהם . עכ' ל' :

[פס] **מתני** זאל' טוחרין באכילה חלב שחלכו נוי ושר' דראה. הנגנא להא דתיר' יושב ישראל בצד עררו של נוי ואפי' אינו רואחו וגוי חלב לו ומכיא לו ואינו חושש דראה. דרמי' אידיכא דבר טמא בעדרו פשטהו ואיז דיאכא דבר טמא בעדרו דרמי' קאי חוי ליה [זוי' וויב' אסמי' (ל') . לעלם דיאכא דבר טמא ווי קאי חוי ליה ] זוי' וויב' לא קאי חוי ליה פטו ותיכא כוון דרמי' לא חוי ליה ] ניחוש דילטא אתי ומערב ביה קמ' ל' כוון דכוי קאי חוי ליה איזוותי טרהור ולא טירוב ביה :

(קצת) **מעיטה** בישראל שלך לכפר לששות גבינות ולא בא טפש הולכת להילב וכורה ביריה וחברה שארקיטה מעש לא ראה כל' ולא הרגש בה ערד להילב טפא שורה בבר בקירה ותירום טושם גבינות אם יש להילב טפא שורה בבר בקירה ותירום טושם גבינות הגוים לא נאстро טושם חלב טפא דאיינו עופר . כדרמי' רהי' וצל' ←

(א) גטינו וזכוכיות ווועניש ווועג' (ז) נטב' (ח) פטינו זאגזיות (ט) טמונט (ז) פטינו מאייג' לג' זוקג' (ז) נט' צימ' (ב) חד' (ז) פטינו נאיל'.



לודם אריין למדת הנגשה ג' 3.3.11.10.101.4.1.3.3.5

בתקופה הגדולה מארון הרים (3,500 מטר)

ונילה, ודלא כחרות ופללה בשם זקנו. יעל פי הדברים האלה פסק בשיעיות קול מברש דלא מהגנו מה שכחוב על המעתפה שהוואר ולבי. ובנו אמר בשם אבוי הגראי'ם סרלביאניך להעפ'ן, דיש להתר בכתוב לחיזיא אמר בעילו בספר חכמת אדם בשם הדין הר"ר אבאליה על המעתפה. לעיל בספר התשובה בשם שווייטי, דבפת פאיסולעלער ] ויעייש עוד בתקול תשובה בשם שווייטי מהרייריט, הואיל חלבי הבהיר בכסינו הממולא ב민ין מתיקת, אין להחמיר ולאסור, הואיל רבו שאסרא לעשנות עוגות הלביבות, ועל פי פשוט הוא להיפך מודברי מהרייריט.

ולדונה גם כשרץ העור גם שושץ המים, דהלא יש בזיה תרטי - דסתני,  
מכל מקום, מהארה שזו ראה הדבָר לאיינו, וכמו שבתבָה האבָיך  
בעצמו - אום בשביב שלם דגום ואונכליים וכוכן הולכה קובעת בהה על  
**פ** הגראה, ולא על פ', ממותות סוגה של הבירה למשה קשר של תניילין עליין  
משבואר הגראי זם במתה שהארה הקביה למשה קשר לאת  
חדרשי הנגרין לעל הרטבָים (ודר נ' עיבָן), ואר במתה שהארה לו את  
המנורה, עזירין הידישש הערריין לעל התנורה עסמי השיטווען) לפרטת תרומה  
על הפסוק תעשרה המנוחה, במתה שהארה הדרישה עזיזין הידישש  
הנגיין לעל תורה לתרצת את אל הפסיק חורש הדרש היה לכם, שככל  
המקומות האלן, האיך שחדבר גראה לעינינו מראה חלק-עוצמי  
מהולכה, ואינה קבצת אך ורך כל פ' אמתות מהות הדבר כמותו שהוא  
בגענו.

**תלמוד בבבון ר' יוסי:** הנה קמ"ל דבעל הרים תשבי לא בטכלי, כי תיבכה הראייה להתקבב, דבר שמלוכו אלין אלין. עזיך תנס דרבנן, מדאיגויניה כל דבר מटבל בעש רבנן, דעריך רבנן, ביש רבנן. עזיך תנס. **בימ' (ו')** לר' קפא, ומר' לאץ חיות שמירה גוראה חדיעזר, דהחוות ענת רטמי הולא. **בימ' סק"ט** הדבון בדעת הרמב"ן דהא דבוג אדם חייני רטמי הולא. **בימ' ז'** דאו"תתא. ועל פ' זה היה גונאה לומר דכל דתוקן בבן ציאן - בגאל ושבתו. **ד' ואילו ר' קווין**, והמדרבנן המשיכו את התמצאות הזהה אגון מटבל אגב והארחים - אף לרבות ולתיכבה הראייה להתקבב וכו'.

עד אשר נאמנו מאיסוריהם : לכל אדם משראיל יש חזקה בשירות המשיריה אוו לודאות. בשעה שלמדנו שרייע מסתמק ונבו בבדר החזקה אוו גדרה רוחב. דרבנן שאלותיה מכוותה הם או שגדורה חזקה אוו גדרה רוחב, אבל אדם - חרב שעה שעולד - או עבריין, ומספק איננו רשות לאו אונמי למליך אדם אוחזקתו דמעירה, ולהייח שאצל לאו השנתנה ממעב. והתקא ממען לדענא בין הני שנג צדי היספק יהיה זמן הזה. שבשבועותינו הרבים רוב ישראל הרי אינם שוממי תורה ומצוות, האם שישיך לומר על יהוד שאין אונם מכירם אות סבוי בכלל, שיש לחזקת שרונות, וממליא יש לנו להאמינו, או לא.

**לְשׁוֹן נֶצֶח:** איננה תאריך או מושג דרכם. לא נאנו תאריכם

בשיטות אסורה. וכgetto על זה הרמ"א ווכו המנתג אויא לפזרז מחר, אם לא במקומות שנרגו בהנור מקדמוניים. ורבנו נהוג לארכל בביות, ובמקומות שהוא מושבבם. וכוק אמר לתלמידיו שבישיבה. אך, בינוות של נכרים בשם חרבן (ובז') בשם חרבן, דודך באלה כהות על די פטה, כמה פעמים אירע ששלוחו בעיהב בטפלון אס דודר הו מותר או אסר, והיה משיב התמיד לוחמתה. ופעם אירע ששבדות יומם ממש שאמרו תלמידיו שבישיבה להיתרין, שאלו על זה אהיכ אחד מון הסכת מורה, ואמו לו לאיסוסא. ולא בברדור בשיעור שבישיבה התלמידים שהה נוכה בשעת משעה, הלא בברדור ששיעור שבישיע בתונת אמרת לו להיתרין, ונעהרו רבנה, שדבר זה הוא בברדור הלבה מעורין כו לרבים, שאין מון המכון לפרט אס דודר והוקלא, מהoor ששיעור שבישיע בתונת לאסורה. שאלו שובי אותו התלמיד, והלא בברדור האהנו בפיו כל התלמידים, ומזמא שכבר פרטם את ההיתר. והרישבו רבנו, דיעוין רישוי לטעיגות (אג) שכתב קולאל לעיל הגמי, אלא שיסים וכתבו ראה פפרש בהיתר בית דין שעל קרי ריטה, דעתיך לשון החותם. פאי ואין מפרנסים את הדבר. הלא תמהוה הווא, כל מי שפנותו את הגם משבעתת. ההייב (מושר ובר) כעת הואר בבל, או עבדות באורה שעיה, העשיין עבר מונמי וגנטציתי, ואנו מתהרט על אותן הצלעות, עיב. הרא שלאר ששהוא מוחהרט על **אמרי רח' הנדר**, אלא שמתהרט על **ה逋ע**. אס שלא מושמע שஸבור שיסיח ההתר בזאת, שא, **שהוא איש אחר**, על העשבות. ומשמעו איננו מוצב של כעס, והמד רח' מהויב את האהוא מהיג שילה בкус או בעצבות, אבל אינן איש אחר, ואין המדר ההוא מהיג אאות.

על דרך זה ביאר ובנו שמתהנת למוד כל דודר בערב יומם היכטורים להורות כי כמו שמחכם עקר את הדר עלי די הדרה, כמו כן אפשר לעkor את הדרטה מעיקרו על ימי תשובה, ובמו שט שגי אפוגם להתרת דודרים, תאי, על די פטה, והב, על די רטה, כמו כן יש שאופנים לתשובה, לפעמים הרטסט רואיה של הרוחה כלום שחתטא, שבשעתה וחש שבודאו תהnia להעירות, שא הרוחה ממאמה, וכמו ש庆幸ה עשרה ושבעה וחמשה ושלו הנפש והשברן והשברן והשברן רואיה רואה של הרוחה, וכמו ש庆幸ה עשרה רוחה. שמעתי מהרמ"ש הלוי שפלה, שעיהה.)

**הלבות גודה:** בגדה (יט) נחלקו התאנאים בדם הירוק אם מטמא או לא, ופעס פורפסו אחד אצלנו בשעבה להסבור באזען בגולג האין יתכן דבר שכזה שחדם היה ירוק. והבנו צחק על קר בשיעוריו והסביר שדבר פישוט הוא שבסוגת "ירוק" בהז' עניא הינו הום או צחוב. דאייל מראה הירוק נקרוא בלשונו התאנאים "ירוק כברורי", כמו שכחטו התווט סוכחה (לא). ד"ה הירוק, והבר ששות הוא שאוון דבר שכזה של דם שרמאירין רום.

**דרים:** משנה דודרים (כח) ראה אורה אוכלים תאנים ואמר היר הרים עליכם קרין, וממצאו אכפו ואירוי והו עזמהם ארויים, בית שט מאה אמורים המשתרים ומה שעמיהם אסורים, וביתת הילל אוירום אלו מותרם, ובמי שמה, תנן התהמ, פותחים בשבות ובימיים טובים. ברשותה היו אמרים אודם הילים מותרים ושאר כל היטאים בשגה ובטעות, שהשנבו אוילו הרטאים בזיד - עשו את כל היטאים בשגה ובטעות, תשובה זו עקיבא ולמד נדר מהקצתו ההור בROLו. הרי שההשו שמי דים





אמ מוח' גאנט בזק'ם טמאכ' א-ט'

ו-ו

ו-ו

אברהם ורדה עלה א-ש

ו-ו

19





לְבָבֶת מִאֲבָלָה יְזֹבֵד שַׁבְּבָבָם פִּינְעֵן קְרֵטָה  
לְבָבֶת גִּבְנָנוֹת (נוֹ) \* הַעֲוֹבָרִי בְּנָכְבִּים  
לְבָבֶת (נוֹ) \* הַגִּבְנָנוֹת (נוֹ) \*

וּבְכָמִים וּבְצָמָא דַמְפֵרֶשׁ שְׂמָאֵל שָׁם דָקָר לְיִהְיָה כְּסָט הַמְשֻׁה דָקָר

ט'ג

הלוּלָה תְּבִינָה

四

התקנת פטנטים



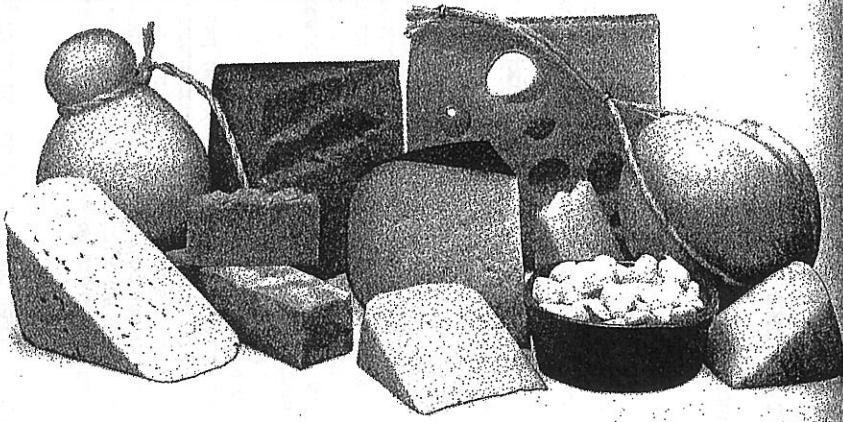






## Say Cheese!

By Avrohom Gordimer



**L**egend has it that cheese was first discovered by accident. Thousands of years ago, an Arabian nomad was carrying milk in a container made from the lining of an animal's stomach. Upon reaching his destination, the nomad opened the container and noticed that the milk had hardened into something else—something we now call cheese. (The enzymatic properties of the stomach lining must have interacted with the milk to produce cheese.)

### Whey to Go: How Cheese Is Made

Technically, cheese is broken down into two distinct categories: acid-set cheese and rennet-set cheese. Acid-set cheese ("soft cheese") refers to cream cheese, cottage cheese, farmer cheese and other cheeses produced by adding bacterial cultures to milk. This results in the formation of soft cheese curds and whey.

Rennet-set cheese ("hard cheese") generally refers to cheeses such as cheddar, mozzarella, provolone and hundreds of other types. These cheeses are produced by adding rennet enzymes to milk, whereupon somewhat firm cheese

curds form, accompanied by liquid whey.

All cheese production involves gathering the curds together and removing the whey. The curds are then either kept loose or molded tightly.

Subsequently, they are processed in a multitude of ways.

In addition to milk and rennet, various other ingredients are used in most cheese making. Cream (milk fat) and non-fat milk powder are often added to modify the product's fat ratio; vinegar may be added to adjust the pH of the milk prior to conversion into cheese, and additional cultures and enzymes are commonly added to achieve various flavors as well as to prepare the milk for interacting with the rennet. All of these ingredients help explain how there can be over one thousand varieties of cheese in the world today.

### Hard Facts about Hard Cheese

While all hard cheeses include rennet, they vary greatly in how they are manufactured. Parmesan cheese is produced by adding rennet to scalding hot milk and then aging the cheese for over a year until it is quite firm. Mozzarella cheese is cooked and stretched in a large tub after it is formed, resulting in a unique elastic texture, ideal for pizza

and lasagna. Mozzarella and many other cheeses are brined, that is, submerged into a salt-water solution to protect the cheese from spoilage. Cheddar cheese is manufactured at cool temperatures and is often aged.

Aside from creating a firm texture, aging provides for a uniquely sharp taste. The more cheese is aged, the more powerful its flavor. (Just compare six-month-old cheddar to its two-year-old counterpart; they are worlds apart in taste.)

Nearly every country in the world has its own varieties of cheese, developed over hundreds, if not thousands, of years. Cheese connoisseurs regard European cheeses as the finest. France boasts Camembert; Switzerland has Swiss cheese (Emmentaler); England gave birth to cheddar, double Gloucester and Cheshire cheeses, and Greece is known for feta cheese. (America has not developed any cheeses of its own. American cheese is not pure cheese; rather it is a blend of already-made cheeses—mostly cheddar—which is melted, hardened and sliced. Think of the hot dog—a collection of various scraps of meat that is mixed together with added spices and molded into a new piece of meat; American cheese is the United States dairy industry's equivalent.)

*Rabbi Gordimer is a rabbinic coordinator in the OU Kashrut Department. He specializes in the dairy industry, where he manages the kosher certification programs for over 200 plants.*

## Most Frequently Asked Questions about Kosher Cheese

### How is cheese made kosher?

As with any food, all of the ingredients in the cheese as well as the equipment used during the manufacturing process must be kosher.

However, a special prohibition makes kosher certification of cheese a bit more challenging: the ban on *gevinat Akum* ("non-Jewish cheese"), which means that cheese made by non-Jewish companies and/or individuals is not kosher.

### What is the source for *gevinat Akum*?

The Talmud (*Avodah Zarah* 29b, 35a-35b) states that the sages of the Mishnaic period forbade eating cheese manufactured by non-Jews. Although the Talmud offers various reasons for this prohibition, most halachic authorities maintain that the ban was made because of the use of rennet in cheese making. Since rennet was traditionally derived from the lining of a calf's stomach, *Chazal* forbade non-Jewish cheeses because of the likelihood that they contained rennet from calves that had not been slaughtered in accordance with *halachah*.

It is important to note that the prohibition against *gevinat Akum* is not at all related to the kosher regulations regarding milk (*chalav stam* and *chalav Yisrael*—unsupervised milk and milk under Jewish supervision). Those who consume *chalav stam* are fully bound to adhere to the prohibition against eating *gevinat Akum*.

*Gevinat Akum* is deemed non-kosher under all conditions, rendering the utensils and cookware used in making and serving it non-kosher as well.

### Can the minuscule amounts of rennet used in hard cheese render the product non-kosher?

A product containing a minuscule amount of a non-kosher ingredient is often regarded as kosher, as the non-kosher substance is *batel*, or nullified. However, rennet used in hard cheese cannot be *batel* because of the halachic axiom that a non-kosher ingredient that gives a product its form—called a *davar ham'aamid*—is never nullified (*Yoreh Deah* 87:11). Even trace amounts of such an ingredient can affect the kosher status

of a product. Rennet is one of the most potent food enzymes, and it is therefore used in hard cheese in minute amounts; nevertheless, it cannot be *batel*.

### Aren't some cheeses made from non-animal derived rennet?

In today's world of advanced food technology, much of the rennet used is microbial, that is, artificial. Nevertheless, mainstream halachic literature posits that *Chazal* banned all cheese made by non-Jews, irrespective of the presence of animal rennet, as a precaution against the consumption of actual non-kosher animal rennet-based cheese (Rambam, *Hilchot Ma'achalot Asurot* 3:14 and *Shulchan Aruch* ibid., 115:2). Thus, cheese made from artificial rennet (as well as Portuguese hard cheese made from thistle-flower rennet) is not kosher when manufactured by non-Jews.

It should be noted that the bulk of today's cheese manufactured in mainland Europe does contain animal rennet. Furthermore, lipase—an enzyme added to some cheeses to hasten the breakdown of fat and endow a more powerful flavor—is almost always animal-derived (lipase is extracted from the tongues of domesticated animals), although artificial lipase substitutes are becoming more widespread. Romano cheese is usually treated with goat, lamb or kid lipase, and blue cheese often contains calf lipase.

Animal rennet and lipase can be kosher, however. If the kosher source animal is slaughtered, de-veined, salted and processed according to kosher law, its rennet and lipase are fine for kosher use. (There is no halachic problem with using animal-derived enzymes in cheese [mixing meat and milk], since the amounts used are minuscule. Moreover, the enzymes are not cooked with the milk, and they are flavorless. Also, the *davar ham'aamid* principle cited earlier only applies to non-kosher substances, and the enzymes are actually kosher.) Still, even cheese made with *glatt* kosher animal rennet and lipase is considered *gevinat Akum* when manufactured by non-Jews, as the sages created a general ban on such cheese.



**KOSHER**

### How does one make *gevinat Yisrael*?

Some halachic authorities rule that to satisfy the *gevinat Yisrael* requirement, a Jewish person must be present to supervise the cheese making and ensure that only kosher rennet is used; others hold that a Jewish person must personally add the rennet (similar to "*bishul Yisrael*" and "*pat Yisrael*," which are satisfied only if the Jewish person is actually involved with cooking or baking the food). The OU follows both halachic opinions and insists that rabbinic field representatives supervise all kosher cheese productions and add the rennet as well.

In modern cheese facilities, rennet is often not added manually. Rather, it is dosed into cheese vats via automated rennet feeders. In such cases, the rabbinic field representatives activate the rennet feeders for each vat of cheese produced.

Cheese made in Jewish-owned plants is automatically considered *gevinat Yisrael*, thereby alleviating the need for full-time rabbinic supervision or involvement (*Shach on Yoreh Deah* 115, s.k. 20).

### Does *gevinat Yisrael* also apply to soft cheeses?

This, too, is a point of dispute. Some halachic authorities maintain that *gevinat Yisrael* applies to all cheeses. Others contend that only cheeses with rennet are subject to this rule. The OU and most of the other kosher certifying agencies adopt the latter position, and on-site full-time supervision is thus not required for acid-set cheeses. (Of course, the ingredients and equipment must be kosher nonetheless, and a reliable kosher symbol must be present on the package.)

### Why is kosher hard cheese so expensive?

The cost of sending rabbinic field representatives to far-flung places to supervise hard-cheese production for days on end is significant. Kosher cheese manufacturers will naturally need to charge more for their products to cover the costs involved.

Furthermore, nearly all

domestic and European hard-cheese plants are non-kosher when not doing special kosher cheese productions. These plants schedule kosher campaigns sporadically in the midst of their normal non-kosher activity. Thus, aside from supervising the cheese manufacturing process, the rabbinic field representatives often need to *kasher* (or supervise the *kashering* of) each plant before every kosher production. This can take days to complete, and it is not simple work.

The *kashrut* rules for cheese are among the most mysterious to the average kosher consumer. Even otherwise scholarly and erudite members of our community are often "in the dark" as to what makes cheese kosher (and why they pay more for it!). It is hoped that the above discussion sheds light and unravels some of the mystery. **IA**

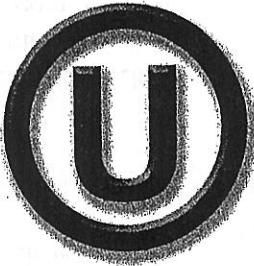
To advertise in the spring/Pesach issue of

## Jewish Action

Contact: In the US **Deborah Lieber**  
212-613-8135 · lieberd@ou.org

**"Is it kosher?"**

**Ask the**



**Ask us your kosher questions.  
You've got shailos; we've got answers.**

Kosher Hotline: **212.613.8241**

Webbe Rebbe: **kosherq@ou.org**

Online product search: **www.oukosher.org/products**