

omnia zu weihen, oder endlich das bloße Kreuzeszeichen über sie zu machen.

Nach dieser ziemlich weitläufigen Beantwortung der ersten Frage wollen wir uns nun mit der zweiten beschäftigen.

(Fortsetzung folgt.)

Ist Kunstwein eine materia apta consecrationis?

Von Moïse Karlon, Subdirector in Graz und Reichsrathsabgeordneter.

Die beiden Häuser des Reichsrathes haben sich während der Dauer der letzten Session in den Ausschüssen sowohl, wie in den Plenarsitzungen durch längere Zeit und wiederholt mit der Frage des Kunstweines beschäftigt. Die eingehenden Erörterungen, die darüber gepflogen wurden, haben, so weit sie uns gedruckt vorliegen, zur Constatirung folgender Thatsachen geführt: Die Existenz des Kunstweines in Oesterreich ist, so wie außer Oesterreich, unläugbar; die Verbreitung desselben ist eine sehr weite und sehr starke; die Verschiedenheit des Kunstweines von Wein als Naturprodukt ist nahezu in allen Fällen eine sehr bedeutende, nicht selten sogar eine wesentliche; die Möglichkeit, Kunstwein, wie er in den Verkehr kommt, von Wein als Naturprodukt mit Sicherheit zu unterscheiden, ist zwar für Fachchemiker und sehr erfahrene Geschäftsleute vorhanden; diese Unterscheidung bildet aber für Nichtfachmänner allezeit eine große Schwierigkeit und für sie liegt die Täuschung sehr nahe.

In diesem Resultate der, wie wir glauben möchten, sehr gründlich und gewissenhaft geführten Untersuchungen der Kunstweinangelegenheit im Reichsrathe, dürfte wohl die Berechtigung zur Frage begründet sein, die wir in den folgenden Zeilen beantworten möchten. Wir sind dabei vorwiegend von dem Bestreben geleitet, eine richtige Antwort zu geben. Wir wollen keine gelehrte Abhandlung schreiben, sondern nur praktische Fingerzeige ertheilen. Weil wir aber in erster Linie richtig

antworten wollen, so stützen wir unsere Andeutungen vor allem anderen auf die hierin maßgebenden kirchlichen Entscheidungen.

Zu dem Zwecke recapituliren wir in aller Kürze, was die Kirche als *materia apta consecrationis* bezeichnet.

In Mühlbauer *Decreta authentica C. S. R. T. IH. P. II.* p. 858 finden wir folgende Zusammenfassung:

„Uno verbo omnia vina de vite modo consueto extracta,¹⁾ quae non sint substantialiter corrupta vel notabiliter mutata, sunt materia apta consecrationis, quamvis aliquantulum alterentur, ut si calefiant et modice coquantur, modico aquae immisceantur aut aliquo aromate ad ea conservanda condiantur.“

Hieraus distinguishiren wir:

I. *Materia apta consecrationis sunt:*

1. omnia vina de vite modo consueto extracta,

2. quamvis aliquantulum alterata,

a) ut si calefiant et modice coquantur,

b) modico aquae immisceantur aut

c) aliquo aromate ad ea conservanda condiantur.

II. *Materia apta consecrationis non sunt:*

1. omnia vina non de vite extracta;

¹⁾ Der Modus consuetus hängt aber von den verschiedenen Gegenden, den Sorten der Reben, und den Arten der zu erzeugenden Weine ab. Während in Europa fast ausschließlich bei der Weinerzeugung der aus den Trauben durch Pressen unmittelbar gewonnene Saft einer entsprechenden Gährung überlassen wird, ist man in heißeren Gegenden genöthigt, aus eingetrockneten Trauben nach vorhergehender Anfeuchtung oder Einweichung Wein zu bereiten, da der hohen Temperatur wegen der Wein in größeren Quantitäten nicht aufbewahrt werden kann. Durch das Eintrocknen der Trauben ist aber zunächst nur Wasser verloren gegangen; der Verlust des Aromas, Geschmack u. s. w. kommt in unserer Frage ohnehin nicht in Betracht. Der Zusatz der nothwendigen Menge Wasser zu den Trauben ändert aber an der natürlichen Zusammensetzung des Traubensaftes nichts, sonst dürfte auch bei uns beim Pressen nie Wasser in die Kelter gegossen werden.

2. vina de vite modo consueto extracta, sed

a) substantialiter corrupta vel

b) notabiliter mutata.

Um auf die Frage, die wir an die Spitze unserer Erörterung gestellt haben, gegenüber diesen maßgebenden Entscheidungen die richtige Antwort geben zu können, müssen wir die Vorfrage stellen und zu beantworten suchen: „Was ist Kunstwein?“

Wie die Dinge heutzutage stehen, ist eine directe und positive Antwort auf diese Frage wohl kaum oder gar nicht möglich. Wir begegnen dieser Schwierigkeit nicht bloß in den Verhandlungen des Reichsrathes, sondern auch in der gesammten Literatur, die sich bisher mit der Kunstweinangelegenheit wissenschaftlich beschäftigt hat. Leichter wird es, indirect und negativ darauf zu antworten, indem man definirt, was „Wein“ ist. Die zutreffendste und zugleich bündigste Definition von „Wein“ als Naturproduct dürfte wohl die sein, die in die schweizerische Gesetzgebung über den Kunstwein Aufnahme gefunden hat und lautet:

„Wein als Naturproduct ist nur jenes Getränk, welches aus reifem, unvermishtem Traubensaft durch natürliche Gährung entstanden ist.“ Damit wird uns zugleich die beste, deutlichste und stichhaltigste Uebersetzung der Vorschrift gegeben: „Vinum de vite modo consueto extractum.“

Durch diese Definition werden für den Begriff „Wein“ zwei Kriterien festgestellt: Der reife, unvermischte Traubensaft und die natürliche, also in diesem Falle alkoholische Gährung. Wo beide Kriterien oder auch nur eines fehlen, da ist nicht mehr „Wein“ als Naturproduct vorhanden, und für das so befundene weinartige oder weinähnliche Getränk wird die Bezeichnung „Kunstwein“ zutreffend sein.

Auf dieser Erledigung unserer Vorfrage fußend, fragen wir weiter: Gibt es denn „Kunstweine“, denen beide Kriterien fehlen?

Ja, es gibt solche weinähnliche (!) Getränke, und

sie werden auch als „Wein“ in Verkehr gebracht. Bei der Beantwortung der Frage aber, die wir uns zur Aufgabe dieser Zeilen gestellt haben, kommen sie nur in untergeordneter Weise in Betracht. Sie bilden nämlich wohl kaum eine Gefahr, als *materia apta consecrationis* betrachtet und verwendet zu werden. Denn abgesehen davon, daß sie unter der Bezeichnung „Wein“ seltener und nicht in großer Menge circuliren, sind sie als Fälschung so leicht zu erkennen, daß sie wohl nur in jenen Ländern, wo „Wein als Naturproduct“ eine große Rarität bildet und daher der Vergleich der Fälschung mit dem Naturproducte seltener und schwieriger wird, dem celebrirenden Priester eine Gefahr bereiten könnten. Daß bei solchen Getränken von einer *materia apta consecrationis* gar nicht geredet werden kann, brauchen wir wohl nicht weiter zu erwähnen.

Gibt es „Kunstweine“, denen nur eines der oben bezeichneten Kriterien des „Weines“ abgeht?

Ja, es gibt solche weinartige Getränke, die zwar aus einer alkoholischen Gährung hervorgegangen sind, die sich aber des unvermischten Traubensaftes nicht rühmen können. Diese Getränke kommen bei der Behandlung unserer Frage sehr in Betracht, denn ihr Vorkommen und ihr Vertrieb als „Wein“ ist nicht bloß ein sehr häufiger, sondern auch ein massenhafter, ihre Erkennbarkeit als Kunstproduct ist in den meisten Fällen und für die meisten Menschen eine sehr schwierige, daher liegt die Möglichkeit, ja die Wahrscheinlichkeit sehr nahe, daß sie nicht selten als *materia consecrationis* in Verwendung kommen, wobei die Gefahr, eine *materia non apta* zu verwenden, in weitaus den meisten Fällen eine eminente sein wird, denn wir haben es fast ausnahmslos mit Getränken zu thun, die zwar *vinum de vite modo consueto extractum* sind, jedoch mit dem Beisatz „*notabiliter mutatum*“. Wenn aber dieser Beisatz zutrifft und so oft er zutrifft, ist ein *defectus materiae* vorhanden, der sie zur Consecration untauglich macht. Würde sie dennoch dazu verwendet — *non fit sacrificium*.

Worin besteht also bei diesen Getränken das: notabiliter mutatum?

Die Antwort darauf lernen wir aus den Bereitungsweisen dieser Getränke kennen. Es gibt deren zwar verschiedene. Wir werden jedoch nur genöthiget sein, zwei derselben in Betracht zu ziehen. Nur diese beiden stehen gegenwärtig in häufiger Anwendung, weil gegenwärtig nur diese Methoden rentabel und zwar leider sehr rentabel sind. Diese beiden Methoden sind das „Gallisiren“ und das „Pétiotisiren.“

Die Namen stammen von den beiden Erfindern, dem deutschen Chemiker Dr. Gall und dem Franzosen Pétiot; das Verfahren aber ist der Hauptsache nach folgendes.

Bei der Methode des „Gallisirens“ wird der Weinmost durch Wasserzusätze verdünnt, wodurch der Säuregehalt vermindert wird. Der hiedurch ebenfalls verminderte Alkoholgehalt muß durch Zuckerzusätze ersetzt werden. Diese „Weinbereitung“ vermehrt das Quantum bis zu 300 Procent.

Unter Pétiotisiren versteht man die Weinbereitung durch Zuckerwasseraufgüsse auf die nach Ablassung des Weinmostes verbleibenden Traubenrückstände. Diese Manipulation vermehrt das Quantum bis zu 500 Procent.

Bei beiden Methoden werden Wasser und Traubenzucker in solchen Mengen verwendet, daß nicht mehr geredet werden kann von einem „modico aquae immisceri“ oder von einem „aliquo aromate ad vinum conservandum condiri“, daher auch nicht mehr von „vinum de vite modo consueto extractum quamvis aliquo qualiter alteratum“: sondern die so gewonnene materia ist vinum, de vite quidem extractum, forsitan etiam non substantialiter corruptum, sed certe et semper notabiliter mutatum. Wird sie dennoch zur Consecration verwendet — non fit sacrificium.¹⁾

¹⁾ Es läßt sich unschwer nachweisen, daß alle, wie immer gearteten und benannten Manipulationen, dem natürlichen Traubensaftes verbessernd nachzuhelfen, dessen Naturechtheit wesentlich

Damit hätten wir die Frage: „Ist Kunstwein eine *materia apta consecrationis*?“, die wir an die Spitze des Aufsatzes gestellt haben, beantwortet, und wir hoffen, auch nicht unrichtig beantwortet. Wir wollten aber zugleich eine practische Antwort geben. Das wäre etwa insoweit bereits geschehen, als wir alles Unnöthige beiseite ließen und nur jene Fälle im Auge behielten, die oft und an vielen Orten eintreffen könnten. Um aber die Antwort noch in einem anderen Sinne practisch zu machen, wollen wir an das Vorausgegangene noch zwei Gedanken anknüpfen.

Wir fassen dieselben in folgende Frage zusammen: Result-

beeinträchtigen. Jede Rebensorte hat eine zwar von den Jahrgängen abhängige, aber doch bestimmte, charakteristische Zusammensetzung. Das normale Verhältniß von Säure, Zucker und Wasser im Weinmoste ist wie 1 : 40 : 97. Wenn nun in schlechten Jahrgängen der Saft minder reich an Zucker ist, so liefert er doch einen echten Wein. Nehmen wir nun an, daß minder gut gerathene Trauben nur 13 Proc. Zucker enthielten, was wirklich vorkommt, so müßten 27 Proc. Zucker beigemengt werden, um das normale Verhältniß im Traubensaft herzustellen; ein aus solcher Mischung erzeugter Wein ist aber kein Naturwein mehr. Anders liegt die Sache, wenn die Trauben ohnehin ziemlich reich an Zucker sind; denn da hängt es vom Zwecke ab, den man bei der Weinbereitung verfolgt. Würde Jemand einem Traubensaft mit 37 Proc. Zucker die noch fehlenden 3% beimischen, bloß um den Alkoholgehalt zu vermehren, um dadurch den Werth des Weines zu vergrößern, so käme dies auf dasselbe hinaus, als ob er ausgegohrenem Weine die entsprechende Menge Alkohol zusetzte. Eine solche Beimengung würde nur unwesentlich die natürliche Zusammensetzung des Weinmostes alteriren. Wenn aber Jemand in erster Linie die Vergrößerung der Quantität des Weines im Auge hätte, so wäre mit 3 Proc. Zuckerzusatz wenig gedient; er müßte die 20- bis 30-fache Menge davon nebst einer entsprechenden Quantität Wasser beimischen, um seinen Zweck zu erreichen. Da thatsächlich in der Gegenwart vor Allem die Vermehrung der Quantität des Weines im Auge behalten wird, so ist es selbstverständlich, daß alle Manipulationen mit schlechten oder guten Trauben eine *materia non apta consecrationis* liefern.

tirt aus der so beschaffenen Kunstweinproduction eine Gefahr für den celebrirenden Priester und wenn ja, wie kann ihr begegnet werden.

Daß der erste Theil der Frage entschieden mit „Ja“ zu beantworten ist, haben wir bereits angedeutet, indem wir sagten, daß die gallisirten und petiotisirten Weine sehr häufig und massenhaft verbreitet werden, daß sie für den Nichtfachmann schwer zu erkennen sind und daher die Möglichkeit nahe gelegen erscheint, daß sie zur Consecration verwendet werden.

Die häufige und massenhafte Verbreitung dieser Kunstweine könnten wir sehr eingehend und durch Anführung von reichem statistischem Materiale beweisen, wir werden das aber nicht thun, sondern fassen den Beweis kurz zusammen, indem wir hindeuten auf die Ergebnisse der chemischen Untersuchungen, die in überaus zahlreichen Fällen das Vorhandensein solcher Kunstweine an den Tag legten, auf den sehr starken Handel mit jenen Stoffen, die zum „Gallisiren“ und „Petiotisiren“ benöthiget werden; auf die zahlreichen Agenten, die in solchen Stoffen reisen und endlich auf die starken und vielfachen Auslagen der Hilfsbücher, aus denen die Kunst solcher Weinproduction erlernt werden kann. Daß alle diese Thatsachen mit der zu beweisenden starken und massenhaften Verbreitung gallisirter und petiotisirter Weine im Causalnexus stehen, wird Niemand übersehen und läugnen wollen.

Leider gibt es aber bis zur Stunde kein Mittel, wodurch man in den Stand gesetzt wäre, Kunstwein sofort und sicher als solchen zu erkennen, und das zugleich so einfach und billig wäre, daß es von Jedermann leicht angekauft und in Anwendung gebracht werden könnte. Der Fachchemiker, ja, der ist im Stande mittelst seiner Apparate das Falsificat zu entdecken. Seine Instrumente sind jedoch sehr kostbar und seine Versuche sind sehr kostspielig. Die Anwendung derselben entzieht sich ganz und gar Jedem, der in dieser Wissenschaft nicht bewandert ist. Ebenso undurchführbar wäre die Anru-

fung eines Fachchemikers behufs Entscheidung in jedem einzelnen Falle.

Neben dem Chemiker von Fach wird nur noch der erfahrene Weinkenner und Weinhändler ziemlich sicher Kunstproduct von Naturproduct unterscheiden. Ihn leitet und unterstützt dabei die tausendfache Erfahrung, die ausgebildete Geschäftskennntniß und der geübte Geschmack, vor allem aber die genaue Kenntniß der Quellen, aus denen er seine Weine bezieht. Der einzelne Käufer jedoch verfügt in den meisten Fällen auch nicht über solche Erfahrungen, über solche Geschäftskennntnisse und über einen so sicher geübten Geschmack. Sie lassen ihn beim Einkaufe fast ebenso im Stiche, wie die Retorten und Polarisationsapparate des Denochemikers. Bei ihm ist daher die Gefahr der Täuschung in der That eine sehr naheliegende und er wird bei seinen Einkäufen fast durchwegs auf das Vertrauen angewiesen sein, dessen sich die Quelle, aus welcher er seine Weine bezieht, erfreut.¹⁾

¹⁾ Wenn es nun gleich schwierig ist, ohne wissenschaftliche Kenntnisse und Apparate und ohne fachmännische Erfahrung Naturwein und Kunstwein sicher zu unterscheiden, so gibt es doch einige Anhaltspunkte, deren Beachtung auch den minder Erfahrenen in den Stand setzt über die Echtheit oder Unechtheit des Weines zu urtheilen. Es kann sich dabei freilich nicht darum handeln, zu ermitteln, worin eine allenfallsige Verfälschung bestehe; sondern lediglich darum, ob überhaupt eine solche vorliege.

Ein guter Wein soll hell, blank, nicht zu blaß, von angenehmen Geruche und Geschmache, von längerer angenehmer Nachwirkung auf die Zunge, nicht sauer, nicht zu schnell berauschend (alkoholhaltig), flüchtig von Blume, perlend beim Einschenken, ohne erschlassende oder Kopfschmerz erregende Nachwirkung, nicht auffallend gefärbt oder mißfarbig, und mit dem Areometer gemessen nie schwerer als Wasser sein.

Verdächtig ist der Wein:

1. Wenn er mit frischem Eiweiß vermischt nach ein oder zwei Stunden seine Farbe nicht auffallend verloren, denn Eiweiß schlägt die natürliche Farbe des Weines nieder.

Damit sind wir bei dem zweiten Theile unserer letzten Frage angekommen: Wie kann der Gefahr der Täuschung und des Betruges begegnet werden? Wir antworten: Den Fachmann ausgenommen, nur auf dem Wege des gesicherten und verstärkten Vertrauens. Das trifft zusammen mit den Vorkehrungen in den Diöcesen jener Länder, in denen man der Kunstweinproduction und ihren Folgen schon viel früher alle Aufmerksamkeit zuwendete, als bei uns. Diese Beispiele nachzuahmen, wird auch bei uns, bis nicht neue, sichere, billige und handsame Mittel zur Erkennung von Weinfälsifikationen entdeckt sind, das einzige Remedium bilden, um der mehr weniger großen Gefahr mit einiger Sicherheit zu begegnen. Es dürfte sich auch in Oesterreich für alle Diöcesen, wo es etwa nicht schon geschehen ist, empfehlen, daß das bischöfliche Ordinariat einzelne vertrauenswürdige Weinproducenten in Eid und Pflicht nimmt in allen Fällen, wo Wein für die hl. Messe verlangt wird, nur reinen Naturwein ohne jeglichen Zusatz zu liefern. Die so in Eid und Pflicht genommenen Weinproducenten sind der gesamten Geistlichkeit der Diöcese bekannt zu geben und zu empfehlen, bei der bischöflichen Visitation aber hat der Bezug des Weines für das Opfer der hl. Messe einen Gegenstand der Frage und gewissenhafter Beantwortung zu bilden.

Es sollte wenigstens, wo es möglich ist, dafür gesorgt werden, den Meßwein von katholischen Geistlichen oder Insti-

2. Ist der Schaum bei rothen Weinen nicht farblos oder höchstens blaß gefärbt, so liegt eine Verfälschung vor.

3. Länger anhaltendes Brennen auf der Zunge, besonders aber am Gaumen deutet auf Beimischung von Weinstein säure.

4. Ist der Wein herbe oder rauh, und gibt er wenig Geist und Weingeruch, so läßt er Tresterwein vermuthen.

5. Wein von zugleich auffallend stechendem und süßen Geschmacke deutet fast immer auf künstliche Erzeugung.

tuten, namentlich von Klöstern, welche selbst Wein produciren, oder von solchen Weinproducenten zu beziehen, deren Religiosität, Glaube und Gewissenhaftigkeit (durch Zeugniß des Ortspfarrers) die nöthigen Garantien bieten.

Ueber einige im Dienste der kirchlichen Liturgie stehende Materialien.

Von P. Franz Resch S. J., Professor der Naturgeschichte in Linz.

I. Das Hostienmehl.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß man jederzeit „so billig als möglich gute Waare“ zu kaufen bestrebt ist; diesem Streben der Consumenten wollen nun auch in ihrer Weise die Producenten gerecht werden, indem sie Billigkeit mit scheinbarer Güte“ zu vereinigen trachten. Aus diesem gegenseitigen Wettstreit — billig zu kaufen und billig zu verkaufen — resultirt mit seltener Ausnahme für den Käufer ein mehr oder minder großer Verlust. Wenn es nun schon mißlich ist für sein gutes Geld minder gute Waare zu erhalten, so wird eine solche Täuschung noch um so bedenklicher, wenn sich an den Einkauf und Gebrauch eine kirchliche Verpflichtung knüpft.

Wenden wir unsere Aufmerksamkeit auf die im Dienste der Liturgie stehenden Materialien, so gewahren wir sofort eine Gruppe, die mehr als irgend eine andere der Gefahr ausgesetzt ist, den kirchlichen Vorschriften minder oder gar nicht zu entsprechen. Hostienmehl und Wein, Wachs, Weihrauch, Del, Linnen, Gold und Silber können ja durch Beimengung fremder Stoffe verfälscht, ja durch diese geradezu täuschend ersetzt werden. Demungeachtet bleiben die kirchlichen Vorschriften zu Recht bestehend und wird es also Sache der betreffenden Organe sein, sich beim Ankauf diesbezüglicher Gegenstände nach besten Kräften vor absichtlichem oder zufälligen Betrüge zu sichern. Da es aber bei dem Umfange,