

Ueber die Behandlung des Meßweines.

Von P. Ludwig Deboys, Subprior in Seitenstetten.

Die Bestimmung, welche der bei der hl. Messe zu verwendende Wein hat, erfordert es, daß die größtmögliche Sorgfalt angewendet werde, denselben nicht bloß in echter, unverfälschter Qualität sich zu verschaffen, sondern auch im guten Zustande zu erhalten.

Um in ersterer Beziehung sicher zu gehen, soll der Meßwein nur direct von Producenten, und zwar nur von vereideten oder von geistlichen Producenten bezogen werden. Die Fabrication und Fälschung des Weines hat in unserer Zeit eine große, ja allgemeine Verbreitung erlangt und nach verschiedenen, theilweise auch von kleinen Producenten leicht anzuwendenden Methoden (z. B. Petiotisiren, Gallisiren, Chaptalisiren, Alcoholisiren) schwunghaft betrieben, ist sie bereits im Stande, Producte zu liefern, welche von echten Naturweinen schwer zu unterscheiden sind. Um so nothwendiger ist es, daß beim Ankaufe des für die hl. Messe bestimmten Weines alle mögliche Vorsicht angewendet werde, um „*Vinum de vite*“ in unverfälschter Qualität zu erhalten. Aber ebenso nothwendig ist es auch, für die Erhaltung des Meßweines in gutem Zustande alle mögliche Sorgfalt zu verwenden. Die Generalrubrik (*De defectu vini IV.*) sagt: „*Si vinum sit factum penitus acetum vel penitus putridum . . . vel ei admixtum tantum aquae, ut vinum sit corruptum: non conficitur Sacramentum.*“ „*Si vinum coeperit acescere vel corrumpi, vel fuerit aliquantum acre . . . , conficitur Sacramentum, sed conficiens graviter peccat.*“ Es ist daher sorgfältigst darauf zu sehen, daß weder bei der Versendung noch bei der Aufbewahrung im Keller oder bei der Verwendung in der Sacristei etwas vorkomme, was den Wein zu verderben geeignet wäre.

Der Transport des Weines geschieht am besten im Frühjahr oder Herbst, überhaupt in einer Jahreszeit oder an Tagen mit mittlerer Temperatur. Große Hitze und Kälte schaden dem Weine sehr, alle Weine gefrieren bei 6° Kälte, leichte schon bei 3°, und bei 20° Wärme darf der Wein nur auf kurze Strecken und im Schatten versendet werden. Man muß versichert sein, daß beim Transport keinerlei Unfug (z. B. Anbohren des Fasses) vorkomme und dießfalls bei der Ankunft nachsehen. Das Faß muß sofort in den Keller gebracht werden. Jener Keller oder jener Theil des Kellers ist am geeignetsten, welcher am wenigsten Licht und Luft aber eine gleichmäßige kühle Temperatur hat. Die Einwirkung des Lichtes sowie die Berührung mit der Luft und ungleiche Temperatur, namentlich aber große Wärme, schaden dem Weine sehr. Für das etwa später vorzunehmende Abziehen des Weines ist es zweckmäßig, das Faß sogleich in die entsprechende Lage zu bringen, so daß es mit dem

vorderen Ende wenigstens flaschenhoch vom Boden, mit dem hinteren Ende noch etwas höher und an beiden Seiten festliegt. Es ist sehr gerathen, den für die hl. Messe bestimmten Wein nicht im Fasse aufzubewahren, sondern in Flaschen abzugeben. Bei der Aufbewahrung im Fasse findet immer eine Verdunstung statt; es entsteht dadurch ein leerer Raum im Fasse und kann der Wein durch den Zutritt der Luft kahnig werden. Jedenfalls müßte bei Aufbewahrung im Fasse alle 14 Tage eine Nachfüllung mit Wein stattfinden und dürfte das nie übersehen oder schlecht ausgeführt werden.

Das Abziehen des Weines geschieht am zweckmäßigsten nach folgender Anweisung. Nachdem der Wein 8—14 Tage geruht hat, schreite man zum Abziehen, vermeide aber dabei jede Bewegung und Erschütterung des Fasses, schlage deshalb den Spund nicht heraus, sondern durchbohre ihn. Die beim Abziehen zur Verwendung kommende „Pipe“ sei von Holz, nicht von Kupfer oder Messing; letztere setzen Grünspan ab und können den Wein vergiften. Die Pipe darf auch nie zum Abziehen anderer Flüssigkeiten benützt und muß stets sauber und trocken gehalten und vor dem Anstich noch besonders inwendig (mit einer Drahtbürste und mit lauwarmem Wasser) gereinigt werden. Am leichtesten und einfachsten geschähe das Ablassen des Weines mittelst eines Abzieh-Schlauches (aus Kautschuk), den man oben in das Zapfenloch einläßt und wie er über das Faß herabhängt, durch Ausziehen (Ausaugen) der Luft den Wein zum rinnen bringt, den man dann in die bereit stehenden Flaschen nach Belieben leiten kann. Die Flaschen spüle man einen Tag vor der Füllung (nicht früher und nicht später) und stelle sie nach der Spülung umgekehrt hin. Die Spülung geschieht am besten mit lauwarmem Wasser, worin etwas Soda aufgelöst ist. Mit dem Sodawasser fülle man jede Flasche halb voll, lasse sie eine halbe Stunde stehen und bürste sie dann mit einer Flaschenbürste oder schwenke sie mit Sand oder zerriebenen Eierschalen (nicht mit Bleischrott, weil durch ein zurückbleibendes Körnchen eine Bleivergiftung eintreten kann); darauf spüle man sie mit reinem Wasser nach. Zur Abwehr nachtheiliger Lichtwirkung wähle man lieber dunkle Flaschen als helle und verzapfe lieber bei Lampenlicht als bei Tageslicht. Vor der Füllung der Flaschen fülle man erst ein Glas, weil das erste Glas Wein des angestochenen Fasses in der Regel unklar ist. Die Füllung der Flaschen muß so bemessen werden, daß oben im Halse ein entsprechender freier Raum für die Verforkung bleibt. Bleibt zu viel freier Raum, so ist zu viel Luft in der Flasche und wird der Wein leicht kahnig; bleibt zu wenig freier Raum, so zerpringt die Flasche leicht beim Verforken. Zum Verforken nehme man womöglich neue, wenig poröse Korke. Sollten alte Korke wieder verwendet werden, so übergieße man dieselben zuvor mit

heißem Sodawasser, lasse sie 10 Minuten darin stehen, und wasche sie dann zweimal mit klarem Wasser. Schlechte Korke verderben den Wein, alte nicht mehr ganz feste oder nicht gereinigte Korke machen den Wein fahmig oder sauer; neue, sehr poröse Korke, welche in den Poren Korkstaub enthalten, machen den Wein müffig. Bei der Verforung tauche man erst den gewählten Kork in etwas Wein und treibe ihn dann mit einigen mäßigen Schlägen recht fest in die Mündung der Flasche. Ist der Keller gut, d. h. kühl, dunkel, frei von Luftzug und mit einem Repositorium versehen, so müssen sämtliche Flaschen in horizontale Lage gebracht werden, so daß der Stopfen immer angefeuchtet ist. Werden die Flaschen aufrecht gestellt, so werden die Stopfen trocken, und dringt dann Luft in die Flaschen, wodurch der Wein fahmig oder sauer wird. Werden die Flaschen auf den Kopf gestellt, so dringt der etwaige Niederschlag in den Hals oder Stopfen der Flasche, wodurch beim Verschleppen der Inhalt der ganzen Flasche trübe wird. Ist kein guter Keller vorhanden, so gebe man die Flaschen in trockenen Sand, welcher in einer hölzernen Kiste, oder noch besser in einem gemauerten Biereck im Keller angebracht ist. Sind die Flaschen etwa einen halben Fuß mit Sand bedeckt, so wird dadurch der Wein hinreichend vor Licht, Luft und Temperaturwechsel abgesperrt und verdirbt nicht, sondern veredelt sich in der Flasche.

Bei dem Gebrauche in der Kirche wird dringend empfohlen, die ganze Flasche in kleinere (gut gereinigte) Gläser zu vertheilen und dieselben fest verforrt an einem dunkeln, kühlen und sicheren Orte der Sacristei aufzubewahren. Bleibt der Wein in der Flasche, so erleidet er durch das viele Oeffnen, Schütteln u. s. w. eine nachtheilige Veränderung und es wird oft nach einigen Tagen der letzte Rest der Flasche trüb oder fahmig. Trüben oder fahmigen Wein aber zum Messopfer gebrauchen, ist durchaus unstatthast. „Si vinum coeperit corrumpi — conficitur Sacramentum, sed conficiens graviter peccat.“ — Wer trüben, fahmigen oder sonst verunreinigten Wein zur hl. Messe gebraucht, wird in den meisten Fällen nicht von einer schweren Sünde freizusprechen sein. Der Priester sollte daher den Wein niemals dem Küster oder gar den Messdienern allein überlassen, sondern wie er die Hostien selbst auswählt, abstreift (wenn nöthig) und auf die Patene legt, so soll er auch den Wein selbst in die Rännchen füllen oder wenigstens Rännchen und Wein vorher besichtigen. Die Weinkännchen dürfen nicht aus Blei und auch aus keiner Mischung von Zinn und Blei angefertigt sein, weil in solchen Rännchen sich leicht Bleisäure bildet, wodurch der Wein vergiftet wird. Dieselbe Gefahr ist bei Rännchen, welche aus Kupfer, Neusilber oder Composition gemacht sind: ohne inwendige Verzinnung oder Vergoldung können sie gar nicht gebraucht werden, aber

die Verzinnung oder Vergoldung wird leicht durch den öfteren Gebrauch entfernt. Selbst die silbernen Gefäße sind nicht ohne Gefahr, weil Silber mit Kupfer legirt ist — weshalb auch bei Kelchen mit silberner Kuppel darauf gesehen werden soll, daß deren innere Vergoldung sich immer in gutem Zustande befinde. Am besten sind Rännchen von Glas, weil sie leicht reinlich gehalten werden können und eine Verwechslung von Wein und Wasser nicht so leicht möglich ist.

Das Säubern und Putzen der Meßkännchen geschieht am besten mit heißem Sodawasser. Ein besseres Mittel der Säuberung und Entsäuerung gibt es nicht. Da aber die Soda häufig gefälscht wird, so ist es am gerathensten, dieselbe aus der Apotheke zu beziehen und nicht mehr, als jedesmal nöthig ist. Man braucht nicht viel und der Preis ist nicht hoch. Ein halbes Pfund Soda genügt zur Spülung von 50 Flaschen; mit einem ganzen Pfunde kann man dazu auch die alten Korke säubern, die Meßkännchen putzen und das leere Weinsäß entsäuern.

Schließlich fügen wir noch die Bemerkung bei, daß der Meßwein in der Sacristei den Ministranten nicht zugänglich sein soll. Man könnte sonst nicht sicher sein, ob nicht — wie es schon vorgekommen — Wein getrunken und mit Wasser nachgefüllt würde, ein Unfug, der die Ungiltigkeit des Meßopfers mit den Konsequenzen, die sich daran knüpfen, zur Folge haben könnte. (Vide Rubr. gen. De defectu vini IV.)

Sind die Ausgußröhrchen an einem Rännchenpaare, wie es gewöhnlich der Fall ist, von ungleicher Weite, so ist darauf zu sehen, daß der Meßner die Rännchen nicht verwechsle, sondern den Wein jedesmal in das Rännchen mit dem weiteren, das Wasser in das mit dem engeren Ausgußröhrchen einschenke, um es dem Priester nicht schwer zu machen, beim Offertorium vom Weine und Wasser die entsprechenden Quantitäten zu nehmen und eine corruptio vini, die durch Eingießen von zu wenig Wein oder zu viel Wasser herbeigeführt werden könnte, zu vermeiden.

Wand- und Handkarten der biblischen Länder.¹⁾

Von Anton Egger, Religionslehrer in Meran.

Es dürfte angezeigt sein, der nachstehenden Besprechung der uns vorliegenden biblischen Karten eine Zusammenstellung der Grundsätze voranzuschicken, nach denen der Werth kartographischer Werke überhaupt und der der Karten der heil. Länder insbesondere bemessen werden muß.

¹⁾ Vgl. Jahrg. 1887 der Quartalschrift Heft IV, S. 833.