

praktische, ihm so ungewohnte Leben gerufen, zur Theilnahme an der Leitung und Administration der Kirche als ihr Cardinal. Da war es mit den selbständigen Studien vorbei. Er hatte gerade unter den Händen einen neuen Tractat, der sich den früheren in würdigster Weise anreihen sollte — *de Ecclesia Christi* — ¹⁾, und die Bitten des Generals P. Becky an den heiligen Vater gerichtet, seine Ernennung wenigstens bis zur Vollendung dieses für die Kirche selbst höchst bedeutungsvollen Tractates aufzuschieben, blieben unerhört. Aber auch auf dem neuen Gebiete, in den Congregationen, wirkte sein wissenschaftlicher Geist fort, wie derselbe sich schon früher als Consultor in den Referaten und als päpstlicher Theolog auf dem vaticanischen Concil bewährt hatte. Als Pius IX. nach dem Tode des Cardinals Tarquini an die Ernennung seines Nachfolgers dachte, sagte er zu seiner Umgebung: „Ich denke an jenen Vater, der die schönen Referate in den Congregationen geliefert hat und dabei so demüthig ist.“

Wir wollen diese Charakteristik seines wissenschaftlichen Lebens mit einem Bilde schließen, welches P. Cardella in einem Briefe an P. Bonavenia von Franzelin entwirft: „Außerdem, daß derselbe die deutsche, französische, polnische, englische und ich glaube auch die spanische Sprache sprach, war er vollkommen im Besitze der hebräischen, und nicht weniger anderen orientalischen Sprachen. Ich habe ihn oft getroffen, wie er vom Studium ausruhen wollend, zur Erholung die hl. Schrift im Hebräischen las. Besonders liebte er den Propheten Isaias, der so schön und erhaben sei, daß er auch bloß von Seite seines literarischen Werthes betrachtet entzücke. Im Sommer, statt sich, wie man in Italien gewöhnt ist, nach dem Mittagessen etwas Ruhe zu gönnen — siesta —, gieng er in die Bibliothek und las gerne im Tacitus, der ihm viel Freuden bereitere. Bei wissenschaftlichen Fragen, die er zu lösen wünschte, hatte er die Geduld, alle Scholastiker, die sich in der Bibliothek des römischen Collegs fanden, einen nach dem andern zu Rathe zu ziehen, und deren waren so viele.“

Ueber die Dauer der Hostien.

Von P. Franz Reisch S. J., Professor der Naturgeschichte am Freinberg bei Linz.

I. Ueber die Art der Veränderungen, denen die Hostien unterliegen können.

Im Cone. Prov. Vien. a. 1858²⁾ lesen wir: „*Particulae consecratae toties renouentur, quoties pro locorum conditione ne-*

¹⁾ Aus Rom bringt der „Literarische Handweiser“ 1887 in Nr. 432 (26. Jahrg. Nr. 10) die erfreuliche Nachricht, daß der ausführliche Tractatus *de Ecclesia* sich vollständig im Nachlaß des seligen Cardinals vorgefunden hat und bereits dem Drucke übergeben worden ist. M. d. R. — ²⁾ Tit. III. c. IV. pag. 87.

cessarium sit, ut omne corruptionis periculum sollicitè avertatur. De regula renovatio alternis fiat hebdomadibus, nullibi tamen ultra mensem differatur.“

Diese Vorschrift ist so klar, daß es den Anschein hat, eine besondere Erörterung hierüber sei mindestens überflüssig. Indessen mag es Fälle geben, wo es von Interesse sein könnte zu wissen, von welchen Ursachen und Umständen die Erhaltung oder Vernichtung der Species abhängt. Schon die verhältnißmäßig weiten Grenzen — 14 Tage bis 1 Monat — welche die soeben angezogene Vorschrift feststellt, und namentlich der Ausdruck: *de regula* —, sowie die Verschiedenheit der Vorschriften in verschiedenen Diöcesen werden es Manchem vielleicht erwünscht erscheinen lassen, über diesen Gegenstand eine den Intentionen der theologischen Quartalschrift entsprechende Abhandlung lesen zu können. Wenn ich nun auf ausdrücklichen Wunsch der Redaction dieser Zeitschrift dieses Thema zu erörtern mir erlaube, so möchte ich an die hochwürdigen Leser vor Allem die Bitte richten, der Versicherung zu glauben, daß ich weit davon entfernt bin, die bestehenden kirchlichen Vorschriften auf ihre Berechtigung zu prüfen; vielmehr kann ich schon an dieser Stelle auf die schwerwiegende Thatsache hinweisen, daß gerade durch die kirchlichen Vorschriften die Resultate wissenschaftlicher Forschungen¹⁾ längst anticipirt worden sind.

Wenn die Frage aufgeworfen wird: Wie lange dauern die Hostien? — so müssen wir uns zunächst vollkommen über den Sinn dieser Frage klar werden. Denn es ist offenbar nicht dasselbe, zu fragen: Ist diese Hostie noch consecrirbar, oder: Findet in dieser consecrirten Hostie noch die Gegenwart Jesu Christi statt? Zwar ist die Art und Ursache der Veränderung in beiden Fällen dieselbe, da sie die sinnlich wahrnehmbaren Eigenschaften des Brotes betrifft; aber in einer consecrirten Hostie werden nur die sinnlichen Qualitäten, in einer nicht consecrirten die chemische Zusammensetzung der Substanz selbst und mit dieser auch in der Regel die physikalischen Eigenschaften verändert. Da wir aber, um den Gang der Erörterung zu vereinfachen, die mögliche Veränderung der Hostien vor und nach der Consecration nicht gesondert behandeln, so erlauben wir uns darauf aufmerksam zu machen, daß mit den Worten: Wesen, Brotsubstanz, organische Substanz u. a. nicht theologische Termini gegeben seien. Wir werden also die möglichen Veränderungen der Hostien, unwesentliche und wesentliche,

¹⁾ Diese Untersuchungen wurden allerdings nicht in Bezug auf die Dauer der Hostien angestellt, sondern hatten ganz andere Ziele. Demungeachtet liefern sie ein sehr schätzenswerthes Material und wurden sie theilweise vom Verfasser speciell an Hostien wiederholt.

nur in Bezug auf den Begriff „Brot“ nach der gewöhnlichen Auffassung der Menschen beleuchten.

Ferner haben wir unter dem Worte „Dauer“ die Zeit des Bestehens der Hostien als abhängig von äußeren Factoren vor Augen. Denn an und für sich hätten die Hostien eine unbeschränkte Dauer, da keine chemische Verbindung oder ein Gemenge von Verbindungen von selbst zerfällt, sondern jederzeit eine äußere Ursache nothwendig ist, um eine Veränderung herbeizuführen. Dasselbe gilt aber auch von den *Species sacrae*.

Es dürfte vielleicht von einigem Vortheile sein, zuerst die verschiedenen Veränderungen kennen zu lernen, denen Hostien unterliegen können. Daran möge sich dann im nächsten Quartalhefte die Auffuchung der Ursachen reihen, und den Schluß werden die wichtigsten Umstände bilden, unter denen jene Ursachen sich vorzüglich zu bethätigen pflegen.

I. Ueber die Art der Veränderungen.

Wenn man frischbereitete Hostien an einem trockenen Orte aufbewahrt hat, so wird man selbst nach sehr geraumer Zeit nicht die mindeste Veränderung daran bemerken, welche geeignet wäre, ihnen den Charakter des Brotes zu benehmen. Farbe, Geruch, mikroskopische und chemische Beschaffenheit sind dieselben geblieben; und wenn die Verhältnisse sich nicht ändern, würde auch ein noch größerer Zeitraum nichts am Wesen, beziehungsweise an den Qualitäten ändern. Hier, wie in so vielen anderen Fällen, könnte allerdings die gewöhnliche Auffassung der Menschen — die *aestimatio hominum* — Schwierigkeiten bereiten. Ein Brot z. B., das vor 20 oder 30 Jahren gebacken worden, dürften vielleicht Manche nicht mehr für Brot ansehen; aber ein zehntägiges Brot kann unter geeigneten Umständen dieselbe Beschaffenheit erlangen, ohne daß man ihm den Charakter des Brotes streitig machen wird. Andererseits können am Brote wesentliche Veränderungen vor sich gehen, ohne sich nach Außen zu verrathen; und umgekehrt können physikalische Veränderungen auftreten, ohne das Wesen selbst zu berühren. So z. B. kann Brot in kaltem Wasser durch Aufweichung zertheilt werden; es ändert sich aber hiebei nichts in der chemischen Zusammensetzung, bloß die Cohäsions- und Adhäsions-Verhältnisse sind andere geworden; und wenn man das so aufgeweichte Brot auspreßt und knetet, wird es ebenfalls nicht mehr die gewohnten Charaktere des Brotes annehmen, chemisch aber dasselbe bleiben. Daraus geht hervor, daß sich die *aestimatio hominum* einzig und allein auf die am gewöhnlichen Brote wahrnehmbaren Qualitäten in ihrer Gesamtheit bezieht; wo also eine oder die andere mangelt, spricht man im gewöhnlichen Leben nicht mehr von Brot, sondern von Teig, oder gebraucht je nach den besonderen Umständen eigene Ausdrücke.

Die weitere Thatsache, daß man in verschiedenen Gegenden und Ständen durchaus nicht denselben Begriff mit dem Worte Brot verbindet, dieses bald in weiterem, bald in engerem Sinne faßt, macht es räthlich, die *aestimatio hominum* nicht allzusehr zu urgiren, ausgenommen, sie wäre geradezu eine allgemeine (*communis*). Ungefärbte Oblaten werden in Deutschland nicht als Brot bezeichnet, und doch unterscheiden sie sich physikalisch in nichts von ungefäuertem Brote, wenn dieselbe Mehlsorte angewendet worden.

Unter diesen Umständen ist es unerläßlich festzustellen, welcher Begriff in vorliegender Abhandlung festgehalten wird. Wir verstehen also unter Brot das aus Weizenmehl und Wasser bereitete und in den erhitzten Hostieneisen fertig hergestellte Gebäck, und verlangen von ihm auch noch folgende accidentelle Eigenschaften: die frischbereiteten Hostien sollen bei mäßigem Wassergehalte eine fein blasige Structur, eine ziemlich glatte Oberfläche, keinen auffallenden Geruch und Geschmack, eine weiße Farbe und weder zu viel noch zu wenig Härte haben. — Farbe und Härte im Zusammenhange mit dem Wassergehalt bestimmen wohl in erster Linie die Grenzen, innerhalb deren man von Hostienbrot überhaupt reden darf. Durch allzugroße Hitze wird nicht bloß der in jedem Brote naturgemäß vorhandene Wassergehalt vernichtet, sondern das Stärkmehl (*Amylum*) selbst erleidet eine theilweise oder gänzliche Umwandlung, so daß man einfach nicht mehr von Brot sprechen kann.

Wenn ich oben sagte, daß frisch bereitete Hostien an einem trockenen Orte sehr geraume Zeit sich unverändert erhalten, so ist dieß immerhin noch mit nothwendigen Beschränkungen zu verstehen. Denn nicht die trockene Luft an und für sich ist es, welche die Hostien conservirt; selbst die trockenste Luft würde allmählig die chemische Zusammensetzung verändern. Aber in der Regel sind die Umstände nicht so beschaffen, daß nicht eine Anzahl anderer Factoren verändernd und zersetzend einwirken. Darum nimmt man früher oder später Erscheinungen wahr, welche nach und nach an Ausdehnung und Intensität zunehmend schließlich die Brotsubstanz gänzlich alteriren. Als solche Veränderungen lassen sich besonders folgende namhaft machen.

1^o. Verlust des ursprünglichen Wassergehaltes *per excessum* und *defectum*. — Absolut trocken, d. h. ohne jede Spur von Wassergehalt sind die Hostien als solche nie; bei frischbereiteten Hostien ist der Wassergehalt relativ groß, wie bei jedem frischgebackenen Brote, verliert sich nach und nach durch Verdunstung und wechselt überhaupt, allerdings langsam, mit dem Feuchtigkeitsgrade der umgebenden Luft. Aber es kann unter Umständen zu sehr weit abstehenden Extremen führen. Wenn z. B. Jemand feucht-

gewordene Hostien in einem Metallgefäß, etwa einer Blechbüchse, auf einen Ofen zum Trocknen stellt, und zufällig darüber vergift, so kann es wohl zu einem förmlichen Röstungsproceß kommen, und das Stärkmehl hat sich in eine gummiartige Substanz verwandelt. — Einem Andern sind vielleicht die Hostien zu spröde; er stellt sie an einen kühlen Ort, um ihnen die übermäßige Härte zu benehmen. Da kann es geschehen, daß dieser Zweck über Gebühr und Wunsch erreicht wird; die Hostien nehmen so viel Feuchtigkeit auf, daß sie klebrig wurden, indem mindestens die oberflächlich gelegenen Stärkmehlkörner aufzuquellen anfiengen. Ja unter Umständen kann der Wassergehalt so groß werden, daß die Hostien eine fast breiartige Beschaffenheit annehmen. Diese übermäßige Feuchtigkeit kann sich allerdings wieder verlieren und auf das normale Verhältniß zurückkommen, aber die natürliche Structur und Beschaffenheit geht meistens verloren, ohne daß eine chemische Veränderung hätte nothwendig stattfinden müssen.

2°. Verlust der ursprünglichen Farbe. — Frische Hostien sind weiß bis schwach gelbbräunlich, je nach der Reinheit des Mehles an Kleie und dem Grade der angewendeten Hitze. Mit der weißen Farbe ist in der Regel ein ziemlicher Glanz verbunden, der hauptsächlich von der Glätte des gebrauchten Instrumentes und gewissen Kunstgriffen abhängt, welche die Hostienbäcker behufs leichterer Lösung anwenden. Gemeiniglich verwendet man Wachs, womit die erhitzten Instrumente überstrichen werden; anderswo mag vielleicht Butter, Del oder ein sonstiges Fett demselben Zwecke dienen.¹⁾ — Farbe und Glanz können sich nun ändern, die Hostien werden matt und trübe; statt der frischen weißen Farbe erscheinen, allmählig an Umfang zunehmend, blaß graugrüne, gelbe oder rosenrothe Punkte und Flecke. Bei weiterem Wachsthum fließen sie zusammen und bilden Rasen aus ungemein zarten Fäden gebildet, während die rothen Flecken zu immer dunkler werdenden Schleimmassen sich ausbilden. Zuweilen können auch ziegelrothe Stellen auftreten, welche in ähnlicher Weise heranwachsen. Gleichzeitig mit diesen Erscheinungen stellt sich eine

3°. Veränderung in Geruch und Geschmack ein. An trockenen Orten behalten die Hostien sehr lange diese Eigenschaften in der natürlichen Weise; an feuchten Orten dagegen nehmen sie leicht einen säuerlichen, später widerlichen Geschmack und Geruch an, der sich schon ohne sonstige äußerliche Merkmale zu erkennen gibt; man spricht dann von dumpfigen oder dämmigen Hostien, ähnlich wie von den Schränken in feuchten oder wenig

¹⁾ Der unangenehme, fast ranzige Geschmack, den zuweilen Hostien besitzen, dürfte unter andern hierin seinen Grund haben.

gelüfteten Sacristeien¹⁾ und den darin aufbewahrten Paramenten. Tritt zu diesen ekelhaften Eindrücken noch die Beobachtung der oben erwähnten graugrünen Rasen, so bezeichnet man die Hostien geradezu als schimmelig.

4°. Veränderung der Structur. Das fein blasige und poröse Gefüge kann in Folge von allzugroßer Feuchtigkeit, besonders wenn diese noch durch Wärme unterstützt wird, eine verschwommene, gallertartige oder geradezu breiartige Beschaffenheit annehmen, zu der sich noch beim Auftreten der mehrfach erwähnten Flecken ein wirres Geflecht zarter Fäden gesellt, welche die Hostienmasse nach allen Seiten hin durchziehen. Alle diese Veränderungen beginnen an der Oberfläche an vereinzeltten Punkten und dringen in das Innere ein, so daß bei größerer Intensität der Erscheinung bald wenig oder nichts mehr von der ursprünglichen Structur zu gewahren ist. Selbstverständlich kann diese Beobachtung nur mit einer starken Lupe, am besten mit einem Mikroskop gemacht werden. Daß unter solchen Umständen auch

5°. Chemische Veränderungen eintreten, wird Niemandem befremdlich erscheinen. — Behandelt man frische Hostien unter dem Mikroskop mit verdünnter alkoholischer Jodlösung, so nehmen die Theilchen eine violette Färbung an; nur ein geringer Theil der Substanz bleibt ungefärbt oder wird schwach gelbbraun. Die violett gewordenen Theile sind die Stärkemehlkörner, die nicht gefärbten die Eiweißverbindungen, welche zur chemischen Zusammensetzung jeder Mehlsorte gehören. Finden nun bereits äußerlich wahrnehmbare Veränderungen an Hostien statt — die bloße Durchfeuchtung angenommen — so beschränkt sich die violette Färbung nur mehr auf den unangegriffenen Theil. Wenn also Jodlösung nur eine sehr beschränkte Färbung zu erzeugen vermag, oder wenn diese gänzlich unterbleibt, so ist auch im selben Grade eine Stoffveränderung vor sich gegangen.

1) Dieser unangenehme Geruch rührt immer von einer durch Feuchtigkeit und gewisse Pilze bewirkten langsamen Zersetzung des Holzes her. Leider sind in der Regel die Umstände derartig, daß an eine radicale Besserung nicht gedacht werden kann. Wo es aber angeht, sollte man in trockener und warmer Jahreszeit fleißig lüften und sich die Zeit nehmen, alle Kästen auszuleeren, dieselben von den Wänden zu entfernen und letztere gründlich abzustauben. Wenn man sich dann eine Lösung von 1—2 Gramm Sublimat (Quecksilberchlorid) in vier oder fünf Liter Wasser bereitet und mit derselben die Wände und die Kästen inwendig und auswendig anstreicht und gut eintrocknen läßt, so werden die Pilzkeime für sehr lange Zeit ausbleiben und damit auch die Zersetzung unterbrochen werden. Durch Carbolsäure, Einschwefeln u. v. ä. Mittel erreicht man nicht das Ziel.

Dieses wären nun die wichtigsten Veränderungen, welche mit den Sinnesorganen oder gewöhnlichen Hilfsmitteln constatirt werden können. Wenden wir uns nächstens zu den Ursachen, welche diesen Veränderungen zu Grunde liegen.

Die Taufnamen.¹⁾

Von Professor S. Weber in Bamberg.

III. Artikel.

Kirchliches Recht und zulässige Praxis über Beilegung der Taufnamen in der Jetztzeit.

1. Kirchliche Vorschriften.

Allgemein gültige und verpflichtende Norm ist auch heute noch die oben citirte Vorschrift des *Rituale Romanum*, neben welchem natürlich eine etwa existirende Vorschrift einer Provincial-Synode oder eines Diöcesan-Instructionale zu beobachten ist.

Die Beschlüsse der neueren Synoden²⁾ schließen sich meistens eng an das *Rituale Romanum* an. Das Conc. Baltimorese 1829 (III, 29) führt das *Rituale* an und inserirt dessen Wortlaut. Synodus Ultrajectensis (Utrecht) 1865 (V, 816), Viennensis 1858 (V, 161), Neogranatensis (Neu-Granada in Süd-Amerika) 1868 (VI, 502), Ravennatensis 1855 (VI, 153), Urbinatensis 1859 (VI, 12), Conc. Venetum 1859 (VI, 330), Quitense 1863 (VI, 402) verbieten *nomina profana, ridicula, fabulosa, obscoena*, auch *inanium deorum, aut ethnicorum hominum, impiorum gentilium, impiorum et impurorum hominum etc.*; das Conc. Prov. Urbinat. untersagt *nomina incongrua seu ab Ecclesia usu non recepta* und zwar streng (*omnino respuat*). Aehnlich S. Neogranat: *Id et nos severe prohibemus*. Dagegen gebieten sie, *nomina Sanctorum* beizulegen, und zwar mehrere mit bestimmter Limitation: *quos Martyrologium habet* (Conc. Colocense 1863, V, 644); *quae in Martyrologio Romano inveniuntur* (C. Prag. V, 491).

Es ist klar zu ersehen, daß wie die älteren, so auch die neueren Particular-Vorschriften meistens strenger lauten, als die des Rit. Rom., indem sie das dort stehende „*quoad fieri potest*“ meistens übergehen³⁾ und einfach gebieten oder verbieten. Sie gehen wohl davon aus, daß das Rit. Rom. für die ganze katholische Welt, also auch für die Missionsgebiete erlassen sei, daß aber Indulgenzen,

¹⁾ Vgl. Quartalschrift Jahrg. 1888, Heft I, S. 44 und Heft II, S. 308.

— ²⁾ Im Nachfolgenden citire ich nach der *Collectio Lacensis*. — ³⁾ Nur das Conc. Quitense vom Jahre 1863 (Coll. Lac. VI, 402) hat diese Limitation: *Sanctorum nomina, quantum fieri potest illis, sunt imponenda conformiter ad Rituale Romanum*.