

haben, aber auch außerhalb Frankreich haben sie 265 Häuser. So z. B. in Belgien 46, in Spanien 18, in Italien 23, in Oesterreich 7, in England 6, in der Türkei 13, in Indien 7, New-York 28, Baltimore 20 u. s. w. Die Lehrweise des Seligen ist durch die 200jährige segensreiche Thätigkeit seiner Schüler erprobt.

Während sich jetzt Frankreich durch die Verfolgung der christlichen Schulen undankbar zeigt gegen seinen großen Sohn, der den edelsten Wohlthätern der Menschheit beigezählt werden kann, zeigt die heilige Kirche sich gegen ihren heiligen Sohn dankbar, indem sie ihn in die Zahl ihrer Seligen aufgenommen hat. Die Beatification dieses wahrhaft christlichen Pädagogen, der von Glaube und Liebe getrieben das ganze Elementarschulwesen und die Ausbildung der Lehrer organisiert hat, ist höchst zeitgemäß. Möge das Vorbild des Seligen allen christlichen Pädagogen voranleuchten! Möge seine Fürsprache allen denen, welche um die Erhaltung und Wiedereroberung der Confectionschulen kämpfen, die Gnade erslehen, daß sie nicht nur mit den Waffen des Verstandes, sondern auch mit den Waffen des Glaubens, Gebet, Gottvertrauen, Selbstentsagung den heiligen Kampf siegreich ausfechten!

Ueber die Dauer der Hostien.¹⁾

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

II. Ueber die Ursachen der Veränderungen und III. über die Umstände der Veränderungen.

II. Die hier zur Sprache kommenden Ursachen sind theils unorganischer, theils organischer Natur.

1^o. Als unorganische Ursachen können Gase und Flüssigkeiten auftreten. Da aber Hostien nicht mit allen denkbaren Substanzen in Berührung zu kommen pflegen, so genügt es in unserem Falle, nur die Luft und das Wasser in's Auge zu fassen und zu untersuchen, wie und in welcher Zeit diese Factoren verändernd auf Hostien einwirken können.

a) Die atmosphärische Luft besteht bekanntlich aus Sauerstoff und Stickstoff, die ungefähr im Verhältnisse von $\frac{1}{5} : \frac{4}{5}$ mit einander gemischt sind; außerdem findet sich in der Luft noch etwas Kohlenäure und Ammoniak. Von allen diesen Stoffen kommt unstreitig dem Sauerstoff die größte Energie zu; er vermag nicht bloß Elemente zu oxydiren, sondern auch Verbindungen zu zersetzen. Diesem Störefried sind nun die Hostien allemweg ausgesetzt. Als Gemenge von Kohlenwasserstoff- und Stickstoffverbindungen unterliegen sie einer

¹⁾ Vgl. III. Heft 1888, S. 533.

zwar äußerst langsamen, aber ununterbrochenen Verbrennung oder Drydation, indem sich der Sauerstoff einerseits mit dem Kohlenstoff zu Kohlenäure und mit dem Wasserstoff zu Wasser verbindet, während er den Stickstoff zu einer Vereinigung mit Wasserstoff anregt, und diese zu Ammoniak verbindet. Wenngleich, wie gesagt, dieser Proceß nur sehr langsam vor sich geht, so schwindet doch allmählig die organische Substanz und vergeht scheinbar.

Für unsere Frage nach der Dauer der Hostien ist dieser zersezende Einfluß allerdings ohne jeglichen Belang; aber diese Thatfache gewinnt in anderer Hinsicht eine apologetische Bedeutung, wenn wir uns nämlich an die Existenz seit Jahrhunderten unversehrter haltener heiliger Leiber erinnern.

b) Das Wasser, d. h. in unserem Falle der Feuchtigkeitsgehalt der Luft, wirkt in zweifacher Hinsicht auf die Hostien ein. Für's erste kann es alle jene Veränderungen hervorrufen, die wir schon oben besprochen, also hauptsächlich die Alterirung der Cohäsions- und Adhäsions-Verhältnisse, nämlich die Veränderung des natürlichen Gefüges und die Ueberführung in einen gallertbrei- oder kleisterartigen Zustand. Die Bedeutung dieser Veränderung erhellt hinlänglich; denn nach der gewöhnlichen Auffassung ist ein Wehlbrei kein Brot mehr. Ganz abgesehen also von der Unerlaubtheit einer Consecrirung, würde selbst die Giltigkeit entschieden in Abrede zu stellen sein. Noch ein größeres Gewicht erhält dieses Moment durch den ferneren Umstand, daß gerade ein großer Feuchtigkeitsgehalt nicht bloß die unerläßliche, sondern in der Regel auch erfolgreiche Bedingung für das Auftreten organischer Zersezungsfactoren ist, wie wir gleich sehen werden.

Die Frage also: Wie lange dauern die Hostien unter den gegebenen Verhältnissen? — hängt in ihrer Beantwortung von dem herrschenden Feuchtigkeitsgrade ab; an feuchten Orten können Hostien schon binnen wenigen Tagen so verdorben sein, daß sie keine Materie mehr bilden. Ich sage: können; denn verschiedene behufs Ermittlung einer bestimmten Zeit angestellte Versuche führten zu sehr widersprechenden Resultaten. Diese Versuche müssen nämlich ohne Ausschluß der gewöhnlich vorkommenden Zersezungsfactoren vorgenommen werden, da ja auch die Hostien nicht von ihnen befreit sind. So kommt es aber, daß Hostien acht und noch mehr Tage in sehr feuchten Behältern aufbewahrt wurden, ohne daß eine Veränderung an ihnen hätte festgestellt werden können, während andere Versuche, bei mäßiger Feuchtigkeit angestellt, schon nach wenigen Tagen sichtbare Veränderungen mit sich brachten. Der Grund hiefür liegt in dem Umstande, daß nicht bloß der Feuchtigkeitsgrad des Gefäßes, sondern auch die herrschende Temperatur und die Trockenheit der Atmosphäre am Beobachtungsorte modificirend ein-

fließen. An einem trockenen Orte vertheilt sich die Feuchtigkeit des Gefäßes, und übt also einen geringeren Einfluß auf die Hostien aus. Würde man aber die Hostien in ein feuchtes Gefäß so einschließen, daß die Feuchtigkeit nicht entweichen könnte, so würden wohl die Hostien an Wassergehalt bedeutend gewinnen, sich wahrscheinlich physikalisch stark verändern, aber ein solches Experiment wäre ohne besonderen Werth, da die Hostien sich unter solchen Verhältnissen nicht zu befinden pflegen. Aus diesen Thatsachen ergibt sich der Schluß, daß die Dauer der Hostien zwar von dem Feuchtigkeitsgrade des Aufbewahrungsortes und verwendeten Behälters abhängt, daß aber ohne Berücksichtigung anderer zum Theile ungleich wichtigerer Factoren eine bestimmte Zeitdauer nicht fixirt werden kann. Daraus folgt aber wiederum die praktische Consequenz, in diesem Punkte lieber zu viel als zu wenig vorsichtig zu sein.

2°. Als organische Factoren könnten sowohl Thiere als Pflanzen auftreten; in der Voraussetzung jedoch, daß jenes Maß von Sorgfalt überall angewendet werde, welches genügt, um den Angriff diverser thierischer Organismen (Mehlmilben, Zuckergäste, Schaben und Speckfäferlarven)¹⁾ abzuhalten, will ich die Aufmerksamkeit lediglich auf jene pflanzlichen Parasiten hinlenken, gegen die es kein anderes Hilfsmittel gibt, als eine gewissenhafte Befolgung der kirchlichen Vorschriften. Ich meine die Hefe-, Schimmel- und Spaltpilze.

a) Die Hefepilze (Sacharomyceten) haben bekanntlich die Fähigkeit, Stärkmehl in Zucker und diesen in Alkohol und Kohlensäure überzuführen. Gelangten nun die Keime dieser Pilze auf feuchte Hostien, so würden sie ohne Zweifel ihre Thätigkeit beginnen, aber im Allgemeinen ist die Aussicht auf eine Besiedelung der Hostien durch Hefepilze so gering, daß es kaum nöthig ist, dabei länger zu verweilen. Die hauptsächlichste Gelegenheit dazu dürfte allerdings in Küchen geboten sein, wo Breßhefe zur Bereitung gewisser Mehlspeisen in Verwendung kommt; aber die nöthige Reinlichkeit und die Verlegung des Hostienbackens auf eine andere Zeit oder einen anderen Ort würde wohl hinlänglichen Schutz gewähren. — Auf sehr feuchten, eigentlich geradezu nassen Hostien vermögen gewisse Hefepilze (*Cryptococcus glutinis*) eine rothe Färbung zu erzeugen und die Substanz zu zersetzen; indes ist mir kein Fall bekannt geworden, daß dieser Pilz auf Hostien von selbst aufgetreten wäre.

b) Die Schimmelpilze, deren es mehr als 500 Arten gibt, sind als graugrüne, seltener gelbliche oder röthliche Massen bekannt. Vorzugsweise begegnen uns auf verschimmelten organischen Unter-

¹⁾ Unmittelbar würden diese Organismen nur durch ihre Gefräßigkeit zerstörend wirken, mittelbar auch durch ihre Ausscheidungen zersetzend.

lagen der Pinselschimmel (*Penicillium glaucum*), der gemeine Kopfschimmel (*Mucor mucedo*) und der Kolbenschimmel (*Aspergillus glaucus*). Ihren Ursprung nehmen sie ausnahmslos aus den mikroskopisch kleinen Sporen, d. h. einzelligen Keimen, die sich an der Spitze der Pilzfäden bilden, und durch die Luftströmung, durch Thiere oder unabsichtlich durch die Menschenhand überall hin verbreiten. Eine Hauptbedingung ihres Wachsthums ist Feuchtigkeit und Luftzutritt; demungeachtet halten sie auch eine große Trockenheit aus, erwachen aber schnell wieder bei Befuchtung. Es sind in unserer Frage gar keine Verhältnisse denkbar, wo die Schimmelsporen nicht auf Hostien gelangen könnten. Dort angelangt erzeugen sie zarte in die Masse eindringende Fäden, welche eine Zeit lang darin fortwuchernd, nach außen wieder neue Fäden emporsenden, an deren Enden oder Zweigspitzen in verschiedener Weise neuerdings Sporen entstehen. Fallen diese auf das Substrat nieder, so wiederholt sich derselbe Proceß unaufhörlich. Deshalb trifft man zu allen Jahreszeiten Schimmelpilze an, wenngleich im Herbst wegen der noch ziemlich hohen Wärme und der relativ größeren Feuchtigkeit die Vegetation dieser Pilze lebhafter werden kann.¹⁾ In Folge ihrer außerordentlichen Kleinheit überallhin verweht, gehen zwar Millionen von Keimen zu Grunde, aber falls auch nur wenige eine taugliche Unterlage finden, so ersetzen diese den erlittenen Verlust reichlich durch ihre rasche Entwicklung und Vermehrung.

Nach den angestellten Versuchen treten diese Parasiten bald sehr langsam, bald sehr schnell auf. In Papier lose eingeschlossene und in einer Schublade des Schreibtisches aufbewahrte Hostien verschiedener Herkunft sind nach mehr als drei Jahren noch ganz davon befreit geblieben; es mangelte eben die nothwendige Feuchtigkeit für die etwa darauf geflogenen Keime. Wurden Hostien im Winter (1882—1883) zwischen die inneren und äußeren Fenster gelegt, so traten einigemal schon nach wenigen Tagen Pilzräschen auf; in anderen Fällen, besonders bei mehr trockener Witterung, blieben die Hostien verschont, obwohl für genügende Feuchtigkeit künstlich gesorgt war. Am wirksamsten zeigte sich das Besprengen mit Wasser, da hiedurch die Masse aufgeweicht und die schon vorhandenen Sporen zu schnellerem Keimen veranlaßt wurden. Aber noch schneller stellt sich eine Pilzvegetation ein, wenn etwas von dem grau-grünen Ueber-

¹⁾ Hieraus erklärt sich u. a. die Verwesung der Leichname in der Erde; denn die Keime von Fäulnispilzen gelangen schon zu Lebzeiten in enormer Menge in den Organismus; auch die schon früher auf die Leichname abgesetzten Eier gewisser Insecten gelangen zur Entwicklung, und so durchläuft derselbe die verschiedenen Stadien der Verwesung und Fäulniß. Nur ganz besondere Umstände, wie rasche Eintrocknung, verhindern diesen Proceß; aber früher oder später verwandeln unorganische Factoren den Cadaver in — Staub und Asche.

zuge einer Hostie absichtlich auf eine frische übertragen wurde; schon am nächsten Tage begann eine deutliche Rasenbildung. Neu hinzugelegte Hostienfragmente brauchten dazu in der Regel drei bis vier Tage.

Aus diesen Beobachtungen läßt sich abermals kein allgemein gültiger Termin ableiten; auch hier kommen mehrere Umstände zugleich in Betracht. Sind am Aufbewahrungsorte oder gar im Verhältniß schon Pilze oder deren Keime vorhanden, so liegt die Gefahr einer Ansteckung jedenfalls sehr nahe.

Was nun die Veränderungen der Substanz betrifft, die von diesen Organismen veranlaßt werden, so lehrt zunächst eine mikroskopische Untersuchung, daß in dem Grade, als die Pilzvegetation fortschreitet, auch die Stärkemehlkörner allmählig verschwinden, und zuletzt bleibt eine krümelige Masse übrig, die fast ausschließlich aus Zerlegungsproducten und Pilzfäden besteht. Selbstverständlich gibt eine chemische Reaction gleichwerthige Aufschlüsse.

c) Die Spaltpilze (Schizomyceten oder Bacterien), die Dritten im Bunde, wenngleich auf der niedersten Stufe der Organisation stehend, sind kleine, theils kugelige, theils längliche Zellen von 0.001 bis 0.002 Millimeter Größe. Was ihnen an Größe abgeht, das ersetzen sie durch eine unglaublich schnelle Vermehrung. Feuchtigkeit ist auch für sie eine unerläßliche Bedingung. Auf Hostien können nun hauptsächlich zweierlei Erscheinungen durch diese Pilze hervorgerufen werden. Zuweilen bilden sich auf feuchten Hostien ganz charakteristische nasse Stellen, welche mit einem anfänglich säuerlichen Geruch und Geschmack verbunden sind, der aber bald in einen ekelhaften, an Fäulniß erinnernden übergeht. Das Mikroskop weist kleine Stäbchen von etwa $\frac{2}{1000}$ Millimeter Länge darin nach, es sind dies die gewöhnlichen Fäulnißbakterien (*Bacterium termo*), gemischt in der Regel mit den um mehr als die Hälfte kleineren Fäulnißmonaden (*Micrococcus crepusculum*). Sobald diese Bakterien auftreten, greift die Fäulniß rasch um sich.¹⁾

Eine andere Erscheinung stellen die bereits erwähnten rosenrothen bis dunkelrothen Flecken und Schleimklümpchen dar, welche gleichfalls durch Kugelmonaden (*Micrococcus*) erzeugt werden. Ihr plötzliches Auftreten in Form ganz kleiner Punkte, ihr rasches Heranwachsen zu größeren, schleimigen, intensiv rothen Flecken verlieh ihnen den Namen „Wundermonade“ (*Micrococcus prodigiosus*), zumal sie auf verschiedenen Mehlspeisen, Brot, Kleister, Kartoffeln, Hostien u. s. w. erscheinen, und leicht zu dem Glauben Anlaß geben können, es seien wirkliche Blutstropfen hervorgebrungen. Fast in allen neueren Schul- und Lehrbüchern der Botanik trifft man auf die stereotype Phrase: „Darauf beruht u. a. die Erscheinung

¹⁾ In neuester Zeit wurde auf Getreidekörnern ein *Bacillus panificans* entdeckt, der eine Gährung des Mehles bewirkt.

der „blutenden Hostien.“ Es ist nun freilich ziemlich sicher, daß auch unter Hunderttausenden gelehrter Botaniker und Schulbücher-Scribenten kein einziger „blutende Hostien“ gesehen, geschweige denn mikroskopisch untersucht; aber die anderwärts beobachtete Erscheinung liefert ein zu taugliches Werkzeug, um dem Wunderglauben einen Puff zu verfehen, als daß man eine solche Gelegenheit könnte unbenützt vorübergehen lassen.

Schon vor mehreren Jahren erhielt ich auf nassen, gekochten Kartoffeln, zwischen den Fenstern ausgesetzt, schöne Nasen von der Wundermonade. Und im verklossenen Winter entstanden wiederum auf einem Papierstreifen, auf dem längere Zeit ein feuchtes Moos gelegen, zarte Anflüge desselben Pilzes. Ich übertrug nun absichtlich diesen Pilz auf feuchtgemachte Hostien, und die Vegetation dauert nun schon länger als fünf Monate. Leider stellen sich jederzeit auch Schimmelpilze ein, welche schnell die rothen Flecken überziehen; aber die Wundermonade scheint doch noch röthlich hindurch und theilt selbst den Pilzfäden eine röthliche Färbung mit.

Diese Erscheinung mag sich nun thatsächlich hin und wieder an consecrirten Hostien zugetragen haben. Da aber aus der neueren Zeit kein Fall bekannt geworden, die in früheren Zeiten aber stattgefundenen Fälle sich gegenwärtig nicht mehr naturwissenschaftlich untersuchen lassen, so können wir darüber hinweggehen, aber die Bemerkung beifügen, daß jene Fälle, welche wirklich Wunder gewesen, sicher mit solchen Merkmalen versehen waren, daß vorurtheilsfreie Menschen das Uebernatürliche daran erkennen konnten.

Wenn aber Hostien vor der Consecration zu „bluten“ anfangen, dürfte man jedenfalls am sichersten gehen, dies für einen rein natürlichen Vorgang anzusehen. Sollte aber das Auftreten rother Flecken und Tropfen nach der Consecration stattfinden, so wäre unseres Erachtens die größtmögliche Vorsicht anzuwenden, die Erscheinung vorläufig der Kenntniß aller Laien zu entziehen, und zu geeigneter Zeit etwa mit Zuhilfenahme eines anderen Priesters eine mit Beobachtung aller Decenz umgebene Untersuchung anzustellen. Diese Untersuchung wäre umso leichter, als das Auftreten der Wundermonade an ganz charakteristische Umstände geknüpft ist. Die Wundermonade erscheint nämlich nicht plötzlich in sichtbaren blutrothen Tropfen, sondern tritt anfänglich nur in isolirten blaß-rosenrothen Pünktchen auf, die allmählig größer werdend sich vereinigen, dabei eine intensivere Färbung annehmen und bei hinlänglicher Feuchtigkeit endlich blutrothe Schleimmassen bilden, die bei senkrechter Lage der Hostie auch wohl herabtropfen können. Außerdem entwickelt sich bei dieser Erscheinung ein starker Geruch, der lebhaft an Fäulniß erinnert. Alles Umstände, die deutlich genug sind, um diese Erscheinung von einem wirklichen, wunderbaren Bluten

der Hostien zu unterscheiden. Sollten trotzdem Zweifel übrigbleiben, so ist einfach an die kirchliche Behörde zu recurriren.

Wie lange bleiben nun die Hostien nach der Invasion der Bakterien unversehrt? Auch auf diese Frage läßt sich keine bestimmte Antwort ertheilen. Die Ansteckung beruht nämlich in der Uebertragung der Keime. Wenn nur ein einziger oder wenige Keime auf die Hostie fallen, so entwickeln sich diese zunächst auf dem Punkte, wo sie angelangt. Ihre Vermehrung ist allerdings so rasch, daß ein Keim binnen 24 Stunden mehr als hundertfach sich vermehren kann. Eine so rapide Vermehrung ist aber unmöglich ohne gleichzeitige Zersetzung der Nährsubstanz. In dem Grade also, als die Pilzcolonie an Umfang zunimmt, in dem Grade nimmt der Gehalt an unversehrter Brotsubstanz ab. Wir kommen damit immer wieder auf die Frage hinaus: Wann ist die Hostie noch Brot (wenigstens dem äußeren Charakter nach) und wann nicht mehr? So wenig sich diese Frage exact beantworten läßt, so wenig kann auf die frühere eine allgemein gültige Antwort gegeben werden. Nach dem Aestimatio hominum hört freilich das Brot auf, Brot zu sein, wenn es der Mehrzahl seiner Theilchen nach bereits zersetzt ist.

III. Ueber die Umstände der Veränderungen.

Unter Umständen der Veränderungen verstehen wir hier die Verhältnisse, denen die Hostien vom Zeitpunkte ihrer Herstellung bis zum Zeitpunkte ihrer Consumirung ausgesetzt sein können. Alle diese Verhältnisse lassen sich zurückführen auf die Umstände der Bereitung und Aufbewahrung.

1°. Was die Umstände der Bereitung anbelangt, sind einerseits die Beschaffenheit des Mehles und Wassers, andererseits die Reinlichkeit der Person, der Geräthschaften und des Erzeugungsortes in's Auge zu fassen. Da nämlich die Pilzkeime in Folge ihrer Kleinheit überall hingelangen und wegen ihrer großen Widerstandsfähigkeit sehr lange ausdauern können, ohne ihr Entwicklungsvermögen einzubüßen, so liegt offenbar die Möglichkeit sehr nahe, daß sie sich im Mehle oder Wasser oder an den Geräthschaften schon vorfinden und so in die frischbereiteten Hostien gelangen, bevor diese noch den engeren Erzeugungsort verlassen. Man darf hier nicht einwenden, daß durch die angewendete Hitze die Pilzkeime zerstört werden müßten; denn für's erste besitzen letztere eine Widerstandskraft, der zufolge sie eine Temperatur von 100° C. kurze Zeit aushalten; — und für's zweite ist es nicht immer sicher, daß die Temperatur des Eisens sich wirklich den Hostien mittheilt, zumal letztere nur kurze Zeit im Instrumente gelassen werden, um sie vor dem „Andrennen“ sicherzustellen.

Daraus ergibt sich der praktische Schluß, sowohl in der Auswahl des Materials die angemessene Sorgfalt anzuwenden, als auch die Herstellung der Hostien solchen Personen anzuvertrauen, die sich der hohen Bedeutung und Würde ihrer Verrichtung wohl bewußt sind. Ob man diese Voraussetzung von Leuten, welche Hostien sozusagen fabrikmäßig erzeugen, ausnahmslos machen darf, lassen wir dahingestellt sein. Ein Mailänder Concil verbot den Laien die Bereitung der Hostien, und Cardinal Humbert bezeugt ausdrücklich, daß Diakonen mit Subdiakonen, oder die Priester selbst in Kirchengewändern unter Absingung von Psalmen sich diesem Geschäfte unterzogen haben. Und sicher würde es einem Priester auch gegenwärtig keine Unehre bereiten, wenn er die Hostien selbst herstellte oder deren Herstellung persönlich überwachte. Wie rührend ist das Beispiel des heil. Königs Wenceslaus, der die besten Weizenkörner und Weinbeeren selbst aussuchte, um die Materie für das heilige Opfer vorzubereiten!

Wenn nun schon mit dem verwendeten Mehle Pilzkeime in die Hostien gelangen können, ist es offenbar nicht gleichgiltig, wie alt dieses Mehl sei, wo und wie es bisher aufbewahrt worden. Wir verschmähen Brot und Speisen, die aus „dumpfigem“ Mehle bereitet wurden; warum sollten wir nicht die größte und gewissenhafteste Sorgfalt anwenden, wenn es sich um die Speise der Seelen, um das Brot des ewigen Lebens handelt? Ohne es zu beachten, mögen sich manche Priester die furchtbarste Verantwortung zuziehen, indem sie die Beforgung der Hostien Leuten anvertrauen, denen aus Gewohnheit auch das Ehrwürdigste seine Würde verloren.

2°. Nicht geringere Sorgfalt verlangen die Umstände der Aufbewahrung. Hier können wir zweckmäßig unterscheiden zwischen der Aufbewahrung vor und nach der Consecration.

Zunächst ist es die Art der Aufbewahrung vor der Consecration, die leicht zu frühzeitiger Corruption oder mindestens zur Gefahr derselben Anlaß geben kann. Gewöhnlich verwendet man Pappschachteln, hölzerne Büchsen oder Schachteln, Metall- und Glasgefäße. Trotz ihrer Gebrechlichkeit verdienen letztere entschieden den Vorzug, da ihre Reinhaltung auf die leichteste Weise besorgt werden kann. Metallgefäße sind insoferne von minderem Werth, als sie leicht oxydiren und dann Feuchtigkeit anziehen, falls sie innen nicht vergoldet oder versilbert sind; übrigens würde man durch eine gute Vernickelung denselben Zweck erreichen. Für längere Aufbewahrung sollte man Holz- oder Pappschachteln nie benützen. Unter längerer Aufbewahrung ist aber nicht bloß die längere Aufbewahrung der kürzlich bereiteten Hostien zu verstehen, sondern der beständige Gebrauch desselben Gefäßes während einer größeren An-

zahl von Jahren. Denn die frischbereiteten Hostien besitzen einen ziemlich hohen Feuchtigkeitsgehalt, der sich nothwendig den Gefäßwänden mittheilt. Nun sind aber organische Substanzen — und dazu gehören doch auch Holz und Papier — schon an und für sich taugliche Substrate für Pilzvegetation, wie jeder aus Erfahrung weiß. Wenn diese Bemerkungen vielleicht übertrieben und kleinlich erscheinen möchten, so möge man erwägen, daß auch Pretiosen pretios behandelt und aufbewahrt werden; warum nicht auch die Hostien, welche in den Leib des Gottmenschen sollen verwandelt werden?

Ferner haben wir den Ort der Aufbewahrung vor der Consecration in's Auge zu fassen. Ich brauche hier nicht zu wiederholen, was schon früher an verschiedenen Stellen über den Einfluß feuchter Localitäten bemerkt worden ist. Am besten bleiben die Hostien aufbewahrt in einem trockenen Zimmer des Pfarrhofes, womöglich nicht in der gewöhnlichen Wohnung. Sacristeien sind gemeiniglich feucht, die Schränke oft sehr dämmig.

Wie lange nun Hostien vor der Consecration mit Berücksichtigung der Art und des Ortes ohne jegliche Gefahr einer auch nur partiellen Corruption aufbewahrt werden können, läßt sich nach dem Bisherigen wieder nicht bestimmt angeben. Nur soviel ist sicher, daß die Gefahr einer Verderbniß in dem Grade abnimmt, als die Zeit der Aufbewahrung sich vermindert. Wir werden deshalb umso sicherer gehen, je öfter wir die Renovatio der Hostien vornehmen und je frischer die dazu verwendeten Hostien sind. Damit kommen wir auch dem Wunsche der heil. Kirche entgegen, die sich hierüber in unzweifelhafter Weise ausgesprochen. So lesen wir in: *Decreta authentica C. S. R. von W. Mühlbauer tom. III. pag. 607: Renovatio SS. Sacram. debet fieri qualibet Dominica, non autem differri ad quindecim dies. (S. R. C. 5. Apr. 1573).*

In renovatione, quae qualibet octava die fieri debet de Augustissimo Euch. Sacramento, consumi debet tum hostia, tum particulae, quae existunt in tabernaculo post sumptionem Sanguinis ante Purificationem. (3. Sept. 1672.)

In einem Decret des Conc. Turon. lesen wir sogar: „ut de tertio in tertium diem semper mutetur, illa a Presbytero sumatur et alia, quae eodem die consecrata est, in locum subrogetur, ne forte diutius asservata mucida, quod absit, fiat.“

Im Conc. Mediol. IV. wurde vom heil. Karl Borrom. vorgeschrieben: „ut octavo quoque die renovetur Eucharistia, et quidem ex hostiis non ante viginti dies ad summum confectis.“

Und so finden wir in vielen älteren und neueren Decreten dieselbe Vorschrift, woraus offenbar hervorgeht, daß ein eifriger Priester am sichersten handelt, wenn er stets möglichst frische Hostien zur Consecration verwendet und dieselbe oft erneuert.

Wenn aber schon eine längere Aufbewahrung der Hostien vor der Consecration unter Umständen bedenklich werden kann, so gilt dieses nicht minder nach der Consecration sowohl von den großen als kleinen Hostien. Es kommt nämlich hier der besondere Umstand dazu, daß die Kirchen nur allzuhäufig ihrer Lage und Bauart wegen in hohem Grade feucht sind. Nimmt die Feuchtigkeit in Folge der wärmeren Jahreszeit oder zahlreichen und andauernden Besuches der Gläubigen noch mehr zu, so wächst damit auch die Gefahr der Ansiedlung von Pilzen auf den heil. Gestalten und deren schnellere Corruption. Unter „solchen Verhältnissen“, wie sie gewiß öfter vorkommen, ist es dringend zu empfehlen, die Renovatio nicht über acht Tage auszudehnen, und lieber eine geringere Anzahl kleiner Hostien mehrmals in der Woche, wenn nöthig, zu consecriren. Deshalb schreibt auch das Conc. Prov. Vien. in dem eingangs citirten Decrete vor, daß die Renovatio pro locorum conditione zu geschehen habe. Hierunter ist offenbar nicht bloß die Anzahl der etwaigen Communicanten zu verstehen, sondern auch die physikalischen Bedingungen des Ortes, der Kirche namentlich und des Tabernakels.

Die Ehrfurcht gegen das Allerheiligste wird uns jederzeit aufmuntern, nach dem Grundsatz zu handeln: Sancta sancte tractanda; und wenn wir auf die Thatfachen, die in diesem Artikel besprochen wurden, zurückblicken, und uns an die vielfältigen Möglichkeiten einer unerlaubten oder gar ungiltigen Materie erinnern, so werden wir uns stets angetrieben fühlen, den Vorschriften der heil. Kirche mit aller Gewissenhaftigkeit zu entsprechen.

Cardinal Johann Bapt. Franzelin.¹⁾

Von Domecapitular Dr. Joh. Renninger in Würzburg.

III. Seine Seelengröße.

Den Grund, weshalb wir zu dem bis jetzt entworfenen Bilde des Gelehrten mit wahrhafter Bewunderung aufblicken, finde ich darin, daß in ihm die Wissenschaft ihre erhabenste Blüthe trieb, — die Frömmigkeit. Die wahre Wissenschaft, von Gott in den Geist gesenkt und unter seiner Gnade entwickelt, führt wieder zu Gott zurück, sie macht fromm. — Auf der anderen Seite aber gewinnt wieder die Frömmigkeit in einem von wahrer Wissenschaft erleuchteten Geiste ihre schönste und idealste Gestaltung. In einem solchen Geiste ist sie in ihren Formen klar, von falscher Subjectivität und ihren Abwegen geschützt; in ihm entfaltet sie ihren tiefsten Reich-

¹⁾ Vgl. III. Heft 1883, S. 528, und II. Heft, S. 257.