

Stellung, wie sie zur gedeihlichen Ausübung ihres hohen Amtes in der Weltkirche nothwendig geworden war. Und erst in Ausübung ihrer kirchlichen Obergewalt war es nicht Herrschsucht, wenn sie unter gegebenen Umständen Einsicht in Dinge forderten und Rechenschaft über Angelegenheiten, die unter andern Umständen von den ihnen untergeordneten Mitbrüdern im Amt, den Bischöfen, besorgt worden waren, sondern es war Wahrnehmung der von Christus ihnen auferlegten Pflicht. Petrus und alle seine Nachfolger waren stets in gewissem Sinne verantwortlich für alles, was in der ganzen Kirche vor sich gieng und hatten stets das Recht, alles vor ihr Forum zu ziehen. Aber Petrus war so sehr, wie keiner seiner Nachfolger, in der Ausübung dieses obersten Rechtes und in seiner Verantwortlichkeit entlastet: das persönliche Charisma der Unfehlbarkeit und makellosen Heiligkeit seiner Mitapostel nahm ihm die Sorge, welche auf die Schultern seiner Nachfolger schwerer drückte. Wie weit sie sich entlasten zu können glaubten, war und ist ihrer eigenen Entscheidung anheimgegeben. Je weiter aber die Kirche sich ausdehnte und je weniger persönliche Kenntniss die Päpste bezüglich entfernter Gegenden haben konnten, desto mehr wurde es geboten, daß gewisse Arten von kirchlichen Angelegenheiten ausschließlich vor den Heiligen Stuhl gezogen und einiges selbst von dem den Bischöfen entzogen wurde, was sie bisher auszuüben befugt gewesen waren. Das Recht der Päpste ist also immer gleich geblieben; die Ausübung dieses Rechtes war nicht immer vollständig gleich, es kann sich ändern, doch so, daß es die Päpste selber sind, die darüber in höchster Linie zu entscheiden haben.

Warum soll bei Beschaffung des Opferweines die größte Vorsicht beobachtet werden?

Von F. P., Pfarrer in M.

Weil das Opfer der Mittelpunkt des gesammten religiösen Cultus ist, widmete und widmet man ihm überall die größte Sorgfalt. So war im alten Bunde durch Moses genau vorgeschrieben, wie und was geopfert werden sollte. Auch die katholische Kirche hat nicht gesäumt, genaue Vorschriften zu erlassen über alles, was zum hochheiligen Opfer des neuen Bundes gehört. Wir haben uns hier mit der zweiten Materie dieses heiligen Opfers zu beschäftigen, von der die Rubriken des Missale besagen: *requiritur vinum de vite*. Das genügte aber der Sorgfalt der Kirche nicht, sie bestimmte auch ganz genau die Eigenschaften dieser zweiten Opfermaterie mit den Worten: *Si vinum sit factum penitus acetum, vel penitus putridum, vel de uvis acerbis seu non maturis expressum, vel ei admixtum tantum aquae ut vinum sit corruptum, non conficitur sacramentum*. Dieser Rubrik gemäß muß die zweite Materie zur gültigen und erlaubten Darbringung des heiligen Messopfers echter Nebenwein sein; und darf derselbe nicht faul, nicht modrig, nicht zu Essig

geworden sein; auch darf ihm nicht soviel Wasser beigemengt sein, daß die Flüssigkeit dann nicht mehr Wein heißen könnte.

In den ersten Zeiten der Kirche brachten die Gläubigen den zum heiligen Opfer nothwendigen Wein selbst mit, jetzt ist die Versorgung desselben die Pflicht des jeweiligen Rectors einer Kirche und hat dieser bei Beschaffung desselben die gewissenhafteste Sorge zu verwenden, da er auch die Verantwortlichkeit für die Gültigkeit und Erlaubtheit desselben als Opfermaterie trägt. Diese Sorgfalt beim Einkaufe des Opferweines ist besonders in unseren Tagen nothwendig, da auch thatsächlich die Gefahr groß ist, eine ungiltige oder wenigstens unerlaubte Opfermaterie zu erhalten. Der Mißbrauch nämlich Wein künstlich zu fabricieren, noch mehr aber den echten zu verbessern, hat in unseren Tagen eine große Verbreitung gefunden und wird in einem solchen Grade nicht nur von den Händlern, sondern auch sogar von vielen Weinbauern selbst betrieben, daß bei dem auf gewöhnlichem Wege bezogenen Weine nicht die geringste Sicherheit, ja oft nicht einmal eine Wahrscheinlichkeit vorhanden ist, daß derselbe eine giltige oder wenigstens eine erlaubte Materie des heiligen Opfers sein könne. Die Wahrheit des eben Gesagten wird aus der folgenden Abhandlung von selbst einleuchten. Der echte Wein ist, wie allgemein bekannt, gegohrener Traubensaft. In hundert Gewichtstheilen des Traubensaftes oder Mostes aus gut ausgereiften Trauben kann man im Durchschnitte annehmen¹⁾ 77% Wasser, 20% Zucker, das Uebrige sind Bruchtheile von Weinsäure, Kali, Kalk, Eiweiß, Fett-, Farb- und Bouquetstoffen. Diese angeführten Bestandtheile sind aber nicht in jedem Moste gleich, ihre Mengen wechseln und bestimmen so die bessere oder mindere Qualität desselben. Durch die Gährung verwandelt sich nun der Most in einen anderen Körper, nämlich in Wein, in welchem einzelne Bestandtheile des Mostes theils ausgeschieden, theils andere Verbindungen eingegangen sind. Aus dem größten Theile des Zuckers entsteht durch Gährung der Alkohol des Weines, ferner bilden sich verschiedene Aetherarten und andere flüssige Körper (Bouquetstoffe), welche dem Weine ganz charakteristische, wertvolle Eigenschaften ertheilen, so daß der ausgegorene Wein in 100 Gewichtstheilen folgende Bestandtheile enthält: Wasser bis 87%, Alkohol bis 10%, 2—3% andere Substanzen, die theils bei der Gährung neu gebildet wurden, theils noch vom Moste herrühren. Die percentische Zusammensetzung der Bestandtheile des Weines ist gleichwie die Zusammensetzung der Bestandtheile des Mostes sehr wechselnd, da sie bedingt wird von dem Reifegrade der Trauben, von den Traubensorten, vom Boden und der Lage des Weingartens, von der Lesezeit, von der Art und Weise der Mostgewinnung und Weinbereitung, sowie auch von der weiteren Behandlung des Weines. Nun gibt es heutzutage verschiedene Verfälschungsmethoden, durch welche der Wein theils zur unerlaubten, theils zur ungiltigen Opfer-

¹⁾ Siehe Weinbereitung und Kellerwirtschaft von Antonio dal Piaz, dritte Auflage, Hartlebens Verlag.

materie wird. Von der künstlichen Weinsabrication will ich ganz absehen, da sie ja schon von vornherein eine ungiltige Opfermaterie liefert und thatsächlich nicht so zahlreich vorkommt, als man gewöhnlich annimmt, so daß der Käufer bei Anwendung gewöhnlicher Vorsicht nicht in die Lage kommt, einen solchen Wein zu kaufen. Dafür aber soll hier von den Weinverbesserungsmethoden die Rede sein, die unglaublich stark verbreitet sind und die jeder Weinkäufer deshalb kennen soll, da sie von den betreffenden Manipulanten nicht als Verfälschungen, sondern als Verbesserungen des Weines bezeichnet werden, durch die man nach ihrer Ansicht nur der Natur zu Hilfe komme, indem man dem Traubensaft jene Stoffe zuführe, die er nicht hat, die ihm die Natur versagt hat. Wenn nämlich durch die Ungunst der Witterung oder durch eine Erkrankung des Weinstockes die Trauben nicht vollständig ausreifen, so enthalten sie weniger Zucker, dafür aber eine größere Menge von Säuren. Die Folge ist, daß der aus solchen Trauben gewonnene Wein von geringer, oft ungenießbarer Qualität ist und als solcher nach den Rubriken auch eine ungiltige Opfermaterie bildet. In solchen Fällen, sagen die Weinverbesserer, sei die naturgemäße Verbesserung des Mostes unbedingt nothwendig, aber nur auf Grundlage wissenschaftlicher Grundsätze, indem das Zuviel und Zuwenig der wichtigsten Bestandtheile eines solchen Mostes mittelst geeigneter Instrumente gefunden wird, um dann den fehlenden Zucker zu ergänzen und den Ueberschuß an Säure zu vermindern. Diese Verbesserungen werden nach verschiedenen Methoden vorgenommen, von denen das Gallisiren und Petiotisiren die gebräuchlichsten sind. Das Gallisiren hat seinen Namen vom Chemiker Gall in Trier und besteht wesentlich darin, daß man in schlechten Jahren, wenn der Most einen geringen Zuckergehalt und zuviel Säure hat, mittelst geeigneter Instrumente feststellt, wieviel dem schlechten Moste an Zucker fehlt und was er an Säure zuviel hat, und dementsprechend soviel Zuckerwasser beisetzt, bis derselbe (der Most nämlich) an Zucker- und Säure-Gehalt dem Moste eines guten Jahres gleichkommt. Es ist einleuchtend, daß ein solches Product eine mindestens unerlaubte, wenn nicht ganz ungiltige Opfermaterie ist, da ein gutes Fünftel der ganzen Masse Zuckerwasser ist.

Das Petiotisiren hat seinen Namen von Abel Petiot zu Chaminy in Burgund und besteht wesentlich in Folgendem: Auf die Rückstände der einmal ausgepressten Trauben wird eine Zuckerlösung von demselben Gehalte und Quantum, wie der zuerst gewonnene Most war, gegossen, das ganze 24 Stunden gähren gelassen und dann abgepresst. Bei guten, reifen Trauben kann das Verfahren noch wiederholt werden; statt des Zuckers verwendet man vielfach reinen Weingeist. (Das Petiotisiren bezweckt also nicht bloß die Verbesserung des Mostes aus nicht vollkommen reifen Trauben, sondern auch die vollständige Ausnützung der Trester in guten Jahrgängen.) Den auf diese Weise gewonnenen Most läßt man wie den Original-

most vergähren und vermischt ihn nach dem ersten Abziehen mit dem Originalweine, so daß das Ganze dann einen gleichförmigen Wein von mittlerer guter Qualität gibt. Es liegt auf der Hand, daß ein solcher Wein eine ganz und gar ungiltige Opfermaterie ist, da er meist zur Hälfte, in guten Jahren aber zu Zweidrittel mit Zuckerwasser versetzt ist. Sowohl das Gallisiren als auch das Petiotisiren haben sich heute überall eingeschlichen und werden nicht nur von Händlern, sondern auch von manchen Weinbauern betrieben, zum Glücke aber nicht mit jenem Erfolge wie in Frankreich und am Rheine, da es unseren Weinbauern an geeigneten Instrumenten zur Bestimmung des Zucker- und Säuregehaltes fehlt, daher auch die Mischung nicht immer gut ausfällt.

Erwähnenswerth ist auch das Chaptalisiren, nach dem Chemiker Chaptal benannt, der durch das Lesen der Schriften der alten Römer auf diese Methode geführt wurde und die wesentlich darin besteht, daß dem zuckerarmen Moste soviel Zucker beigelegt wird, bis er den normalen Gehalt eines guten Jahrganges hat und daß man die überschüssige Säure durch Marmormehl oder kohlensaures Kali entfernt. Dadurch, daß der Zuckergehalt des Mostes erhöht wird, ist auch der aus solch' chaptalisirtem Moste gewonnene Wein viel alkoholbouquetreicher, feuriger und auch haltbarer als der Gewöhnliche. Ein chaptalisirter Wein ist eine erlaubte Opfermaterie, da ja durch diese Methode die Quantität nur unbedeutend vermehrt, die Qualität dagegen um ein Bedeutendes verbessert wird. Auch des Scheelisirens soll eine Erwähnung gemacht werden, welches darin besteht, daß dem Weine etwas Glycerin beigelegt wird. Das Glycerin ist nämlich ein ständiger Bestandtheil des Weines; es bildet sich durch Gährung aus dem Zucker des Mostes und bedingt das Fette, das Markige, sowie die eigenthümliche Süße der guten Weine. Soll nun ein trockener Wein wieder markig gemacht werden, also das sogenannte Schmalz erhalten, so wird ihm 1 bis 1½ Volumenprocent reines Glycerin beigelegt, welches Verfahren nach dem Entdecker des Glycerins, Scheele, das Scheelisiren heißt. Ein solcher Wein ist gewiß auch eine erlaubte Opfermaterie, da ja jener Zusatz von Glycerin im Verhältnisse zur ganzen Masse des Weines ein unbedeutender ist.

Das beklagenswertheste bei allen Weinverbesserungsmethoden ist, daß sie, richtig ausgeführt, selbst für den geübtesten Chemiker sehr schwer oder gar nicht nachweisbar sind. Nachweisen lassen sich nur jene Fälschungen, bei welchen zur Verbesserung oder Vermehrung des Weines solche Substanzen genommen werden, die im natürlichen Weine nicht vorkommen. Werden aber zur Weinverbesserung oder Vermehrung solche Zuthaten verwendet, die im natürlichen Weine vorkommen und wird dies nach genauer Vorschrift und im richtigen Procentsatze ausgeführt, so läßt sich diese künstliche Verbesserung oder Vermehrung entweder sehr schwer, meistens aber gar nicht

nachweisen. Denn der Chemiker weiß nicht, ob der Alkohol, den er in der zu untersuchenden Flüssigkeit findet, aus dem Traubenzucker oder aus gewöhnlichem Zucker sich gebildet hat; ob der Traubenzucker dem Traubensaft oder dem beigegebenen Zucker entstammt; ob das Wasser direct aus dem Brunnen oder aus dem Pflanzensaft der Rebe herrührt. Er kann höchstens aus dem Mischungsverhältniſſe der einzelnen Bestandtheile Vermuthungen aussprechen, Sicheres zu behaupten ist er nicht imstande. Eine heute oft vorkommende Verfälschung des Weines ist auch jene, daß dem frischen Traubenmoste ein ebenfalls frischer Obstmost beigegeben wird; von der Quantität des letzteren hängt dann die Erlaubtheit oder Unerlaubtheit eines solchen Productes als Opfermaterie ab. Andere Fälschungen betreffen das Färben der Weine; so werden Weißweine gefärbt, um sie älter und verkäuflicher zu machen, während blasse Rothweine durch verschiedene Färbemittel dunkler und durch verschiedene Zuthaten herber gemacht werden; auch werden aus weißen Weinen durch verschiedene Manipulationen Rothweine erzeugt. — Die Nachweisung der verschiedenen Manipulationen und Fälschungen, die mit den Weinen vorgenommen werden, gehört in das Gebiet der Chemie und kann, wenn sie zu einem halbwegs befriedigenden Resultate führen soll, nur von Fachleuten ausgeführt werden.

Wie die Zeitungen melden, ist ein Gesetzentwurf in Vorbereitung, durch welchen die Kunstweinfabrication ganz und gar untersagt werden soll, doch sollten die Interessenten bei dieser Gelegenheit noch einen Schritt machen und beantragen, daß zu gleicher Zeit auch ein Gesetz erlassen werde, demzufolge jeder Weinbauer oder Händler unter einer empfindlichen Strafe verpflichtet wäre, anzugeben, ob er reinen oder schon gallisirten oder petiotisirten Wein verkaufe. Das beste Mittel wäre freilich, wenn die Krankheiten des Weinstockes aufhören und so gute und reiche Weinjahre kommen würden, daß alle diese Verbesserungsverfahren als kostspielig fallen gelassen werden müßten.

Aus dem bisher Gesagten ist ersichtlich, welch eine große Vorsicht beim Einkaufe von Opferwein zu beachten ist, damit man eine gültige und erlaubte Materie erhalte. Um in dieser Beziehung ganz sicher zu gehen, ist es gerathen, ja nothwendig, den Messwein von katholischen Geistlichen oder von Instituten, welche selbst Wein erzeugen, zu beziehen oder nur von solchen Weinbauern zu kaufen, die vom Ortspfarrer als gewissenhaft empfohlen sind. Darum hat das Concil von Baltimore die Bestimmung getroffen, daß einem Kloster die nöthigen Ländereien angewiesen werden sollten, auf daß die Ordensleute die Diöcesen mit den zum heiligen Opfer nöthigen Hostien, mit Wein und Wachskerzen, die sie selbst bereiteten, versehen könnten. Es wäre im Interesse der so eminent wichtigen Sache zu wünschen, daß in den Diöcesan-Currenden die Weinbau treibenden Ortschaften, sowie auch die betreffenden Pfarrämter oder Institute angeführt würden, an die man sich im Bedarfsfalle zu wenden hätte.

Der von Tag zu Tag zunehmende Weltverkehr hat es mit sich gebracht, daß wir Gelegenheit haben, selbst aus den entlegensten Gegenden Wein zu beziehen; es sind dies besonders die italienischen, die griechischen, die spanischen, von französischen, ungarischen und siebenbürgischen abgesehen. Fast alle Weine, die zum Export gelangen, werden mehr oder weniger mit Alkohol versetzt, damit sie den Transport aushalten, ohne zu brechen, zu verderben. Diesem Alkoholzusatz verdanken die südlichen Weine ihre Haltbarkeit, ihr Feuer, ihre Süße, aber auch die Nachwehen. Die gewöhnlichen italienischen, griechischen, ungarischen und siebenbürgischen Weine werden bei uns meistens zum Verschneiden einheimischer Weine verwendet. Denn theils wegen der allgemein umherschreitenden Krankheiten und Schädlinge des Weines, theils wegen der Nachlässigkeit in der Bekämpfung derselben von Seite der Regierung und der meisten Weinbauer, theils wegen der dem Weinstocke in neuester Zeit so ungünstigen Witterung, ist die Weinproduction gegen die Vorjahre um ein Bedeutendes zurückgegangen und der Preis entsprechend gestiegen. Dem sich nun steigenden Weinconsume und besonders der Nachfrage nach einheimischen Weinen, kann unter Beibehaltung mäßiger Preise nur durch den oben erwähnten Verschnitt entsprochen werden.

Das Schönen des Weines ist keine Verfälschung oder Verunreinigung, denn die Wirkung der Klärsubstanz ist eine rein mechanische, sie hüllt nämlich die den Wein trübenden Unreinlichkeiten ein, sinkt mit ihnen zu Boden und wird mit dem Bodensatz entfernt.

Auch bei einem reinen Weine können natürliche Veränderungen eintreten, die oft den Verdacht einer Fälschung erregen. Nicht selten zeigen sich im Weine, besonders wenn er nicht geklärt ist, Trübungen, die von einem warmen Keller herrühren und nichts anderes sind, als kleine Nachgärungen. Ist aber die Trübung durch eingetretene Essiggährung verursacht, so ist der Wein eine unerlaubte Opfermaterie, wie es die Rubrik besagt: *Si vinum coeperit acescere vel corrumpi, vel fuerit aliquantulum acre conficitur sacramentum, sed conficiens graviter peccat.*

Was ist's mit einem gefrorenen Weine? Der Wein gefriert schon bei vier bis fünf Grad Reaumur und trennt sich dabei in zwei Theile, einem festen und flüssigen. Der feste Theil enthält das Wasser, einen Theil der Oele und Extractivstoffe als Eis, der flüssig gebliebene Theil besteht im wesentlichen als Alkohol aus dem Farbstoffe und anderen Bestandtheilen. Wenn aber der gefrorene Wein durch Erwärmen wieder in flüssigen Zustand versetzt wird, vereinigen sich die früher getrennten Bestandtheile, er erhält seine früheren Eigenschaften wieder, nur ist er in der Farbe lichter und im Aroma schwächer, da sich die einmal ausgeschiedenen Bestandtheile nie mehr vollständig auflösen. Aus dem Gesagten ist auch

zu ersehen, daß der gefrorene Wein unmöglich eine erlaubte oder gültige Opfermaterie sein könne, wie Liguori und nach ihm Gury behaupten.

Da die Rubriken die Farbe des Opferweines nicht bestimmen, so sind wohl diesbezüglich die betreffenden Diöcesan-Vorschriften maßgebend.

So sagt die Prager Synode vom Jahre 1605, daß zum heiligen Messopfer weißer Wein verwendet werden solle, und zwar ob *decorem et munditiam*.

Die Wiener Synode vom Jahre 1858 verordnet: *Vinum si haberi possit seligatur album, nunquam non purum sit et bonum*. Damit ist wohl nur gesagt, daß zum heiligen Messopfer der weiße Wein vorzuziehen sei und daß im Nothfalle auch die Consecration des rothen Weines gültig und erlaubt sei. Wenn die besagte Wiener Synode weiter verordnet: *Intolerabile esset si ad tantum mysterium adhiberetur vinum quod convivis apponere ecclesiae rectorem puderet*, so wird damit nicht verlangt, daß der Opferwein eine Specialität sei, sondern ein guter Tischwein — was sich schließlich von selbst versteht.

Zur Beruhigung jener, die oft in die Lage kommen, in einer fremden Kirche celebrieren zu müssen, sagt der berühmte de Herdt Pars III. Nr. 136: *Notandum viros etiam probos solere assumere materiam licet non undequaque debitam quae in alia ecclesia sibi administratur v. gr. vinum satis tenue, vel paululum acidum, id enim in alia ecclesia ipsos excusat, sed minime illius rectores, qui materiam undequaque debitam procurare tenentur*.

Dies gilt aber nicht für jene Priester, die bei dieser Kirche die Seelsorge ausüben oder regelmäßig in derselben celebrieren, denn es ist nicht gestattet, unter dem Vorwande, ein anderer trage die Verantwortung, mit einer gewiß ungiltigen oder nur zweifelhaft gültigen und unerlaubten Materie zu celebrieren, denn die Rubrik sagt ausdrücklich bezüglich der Anwendung einer solchen Materie: *Si vinum coeperit acescere, vel corrumpi, vel fuerit aliquantum acre, conficitur sacramentum, sed conficiens graviter peccat*.

Vorbereitung auf das heilige Messopfer.

Von Abbé E. Meyer.

Motto: *Quemadmodum desiderat cervus ad fontes aquarum.*

Lehzend und vom heftigen Durste getrieben, steigt jeden Morgen vom hohen Berge der Hirsch mit den Seinigen zur frischen Thalquelle hinunter. Nichts kann ihn aufhalten bei diesem Gange, weder der weite struppige Weg, noch Steingerölle, noch die Müdigkeit, ja selbst nicht die Gefahren der menschlichen Nähe. Denn das heißsprudelnde Wasser, er weiß es, wird alle Müdigkeit ver-