

Auf den ersten Blick könnte man geneigt sein, die Frage zu verneinen, wenn man im Dekret Cum ad aures (von Innozenz XI. am 12. Februar 1679 approbiert) liest: „nulli tradendas plures Eucharistiae formas seu particulas.“ Doch darf man aus einem vernünftigen Grunde so handeln, wie auch Molin (III, 130) und Brümmer (III, 222, 5) zugeben. Ganz klar schreibt Gury-Ferreres: „Licebit tamen plures particulas ex rationabili causa uni dare, v. g. ut citius particulae remanentes consumantur. Decretum enim damnat tantum consuetudinem tunc vigentem in Gallia et in Hispania praesertim in quibusdam monialium monasteriis, dandi plures particulas ad falsam devotionem fovendam.“ (II, 302, quaer. 13.)

Cöln a. Rh.

P. Adolf Dunkel C. M.

VI. (Sind Hostien, die nicht den gesamten im Weizenmehl sich vorfindenden Kleber enthalten, konsekrationstfähig?) Der Hostienbäcker Paul, welcher viele Priester bedient, backt die Hostien mit großer Sorgfalt und sucht besonders schöne weiße Hostien herzustellen. Er benutzt dazu ein bekanntes Mittel, das er selbst jedoch von einem guten Bekannten, dem Hostienbäcker Peter, kennen gelernt hat, von welchem ebenfalls viele Priester die Hostien beziehen. Das Mittel ist folgendes. Bevor der Teig angemacht wird, wird das Weizenmehl unter Wasser, in welchem es einige Zeit gelegen hat, verarbeitet, gequetscht und geknetet. Dabei trennt sich die bekannte weiße Masse ab: nämlich, das im Weizenmehl enthaltene Stärkemehl und sämtliche anderen löslichen Stoffe, auch Eiweiß. Was zurückbleibt, etwa ein Zehntel der Mehlmenge, ist sogenannter Kleber, eine gelblichgraue, klebende, zäh elastische Masse, die sich aus vier verschiedenen, eiweißartigen, stickstoffhaltigen Klebstoffen: Mucedin, Gliadin, Glutensfibrin und Glutensin, in wechselndem Verhältnis, zusammensetzt.

Nur die weiße Masse, nicht aber der abgeforderte Kleber, wird zur Teigbereitung und zur Herstellung der Hostien verwendet, welche im übrigen in der gewöhnlichen Weise gebacken werden. Die Hostien werden dadurch schneeweiß, sind zäher als die aus kleberreichem Weizenmehle bereiteten, lassen sich daher in der heiligen Messe besser und ohne Gefahr des Abspringens kleiner Teilchen brechen und sind vielleicht auch wegen der Verringerung des unter allen Mehlteilen am leichtesten faulenden Klebers haltbarer.

Zufällig erfuhr ein Geistlicher von dieser Art der Teigbereitung und wurde, da er noch nie davon gehört hatte, von Zweifeln an der Gültigkeit der Materie für die Konsekration befallen. Andere, denen er davon Mitteilung machte, waren geteilter Meinung. Wie steht es nun damit?

Antwort. 1. Die Beantwortung der Frage hängt davon ab, ob durch die obige Absonderung von Klebstoff eine wesentliche

Veränderung, *mutatio substantialis*, des Mehles stattgefunden hat oder nicht. Wird das Gebäck, welches in der beschriebenen Weise hergestellt wird, Brot genannt, und zwar nicht auf Grund chemischer Untersuchungen, sondern nach dem gewöhnlichen, landläufigen Urtheil und Dafürhalten der Menschen — *secundum communem usum et aestimationem hominum*, wie es die übereinstimmende Lehre ist (S. Thom., S. th. 3. q. 66 a. 3 ad 3; a. 5 ad 7 etc.; S. Alph. VI n. 11. 199: Ballerini-Palmieri, Op. theol. VI, n. 823) —, so ist das Gebäck wahres Weizenbrot, *panis triticeus*, und daher *materia valida* für die Konsekration, wie jedes andere wahre Weizenbrot. Bezüglich der Qualität des Weizenbrotes ist ja für die Gültigkeit nichts vorgeschrieben, weder von Gott noch von der Kirche.

Nun aber beabsichtigen und meinen auch die beiden Bäcker, die als Fachleute die besten Kenner sind und, da Irrthum infolge von Täuschung und Betrug dritter ausgeschlossen ist, auch das sicherste Urtheil in diesem Punkte haben, wahres und wirkliches Brot zu backen; — ja, sie wollen sogar vorzügliches Brot backen, und haben dabei all die lange Zeit nicht den geringsten Zweifel gehabt, daß sie wirkliches Brot backen. Dazu wird ihr Urtheil bekräftigt durch die vielen hundert Priester, welche die Hostien kaufen, tagtäglich sehen, in die Hände nehmen, brechen und genießen, und welche am Geschmack, Geruch, Aussehen und Farbe all die Zeit nichts gefunden haben, was Zweifel bei ihnen erregt hätte. Es haben also alle, die hiebei in Frage kommen, das Gebäck für wahres Brot gehalten, so daß hier also unzweifelhaft *panis triticeus secundum communem usum et aestimationem hominum* vorhanden ist. Ist aber das der Fall, so ist kein Zweifel an der Gültigkeit der Materie für die Konsekration mehr möglich.

Da nun bezüglich des Weizenbrotes nur noch vorgeschrieben ist, daß es unge säuert sei, und dies hier auch eintritt, so sind die so hergestellten Hostien nicht bloß *materia valida*, sondern auch *licita*.

2. Das gleiche lehrt eine Entscheidung des Heiligen Offiziums. Es war von einem Missionsbischofe Indiens dem Heiligen Offizium folgender Fall vorgelegt worden:

„In hac regione difficillimum est conficere panes eucharisticos farina proprie dicta; unde consuetudo orta est — exceptis forsitan locis in quibus facile haberi potest farina ex Europa — panem conficiendi ex granis contritis et per aliquas horas in aqua infusis, non tamen usque ad corruptionem. Quae grana manibus comprimunt et, ex materia alba adveniente, panes conficiunt ferro calido, modo in Europa consueto.

Aliquod habeo scrupulum de tali confectione. Nam a) si panem conficientes maximam attentionem non adhibeant, triticum relinquere possunt in aqua usque ad corruptionem, saltem inceptam.

b) Tota substantia tritici non mihi videtur in tali pane contineri;

c) Talis materia mihi videtur appropinquare amidum, ex quo practice panis eucharisticus confici non debet.

Aliunde de farina ex Europa adveniente valde dubitandum est utrum pura sit vel non, cum omnibus notum sit mercatores mixturas innumerabiles facere.

Unde humiliter quaero: 1. Utrum licita sit supra dicta confectio panis pro missa?

2. Si non liceat, quid debeam facere, praesertim cum illa consuetudo vigeat in diversis partibus Indiae?“

Darauf antwortete das Heilige Offizium am 25. Juni 1852 (Coll. S. C. Prop. Fid. n. 1076): „Affirmative; curet tamen, si fieri possit, Vicarius Apostolicus, ut frumentum, ex quo panis eucharisticus conficitur, non contundatur solummodo, sed apto instrumento in farinam redigatur, quae deinde cribro exacte purgetur, et panis ex eadem conficiatur modo in Europa usitato. — SSmus D. N. Pius d. p. PP. IX resolutionem Emorum approbavit.“

Es ist bei dieser Entscheidung zu beachten: a) daß es sich um die absolut gleiche weiße Masse handelt, wie in unserem Falle; denn man gewinnt sie auch jetzt noch in gleicher Weise entweder aus der Verarbeitung des Mehles unter Wasser oder aus der gleichen Verarbeitung von gequollenen und gequetschten Weizenkörnern im Wasser (F. König, Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel, II [2. Aufl. 1883] S. 394; Rüdorff-Lüpke, Grundriß der Chemie [Berlin 1902] S. 475).

b) Daß, wie es scheint, das gleiche Kriterium, wie in unserem Falle, für die Entscheidung vorlag — denn von keinem anderen ist in der Anfrage und Antwort die Rede — nämlich das gewöhnliche, allgemeine Dafürhalten und Urteil der dabei beteiligten Menschen, welche sämtlich wahres Weizenbrot zu backen und zu haben glauben. Alle waren so davon überzeugt, daß die Herstellungsweise zu einer allgemeinen consuetudo geworden war, nicht bloß in der betreffenden Gegend, sondern auch in anderen Teilen Indiens.

c) Daß die Antwort: Affirmative ein Zweifaches beantwortet, nämlich nicht bloß die Erlaubtheit, sondern auch die Gültigkeit; denn ohne diese konnte ja hier von Erlaubtheit gar nicht die Rede sein.

Es wird zwar dem Bischof anempfohlen, wenn möglich dafür zu sorgen — nicht zwar unmittelbar, daß alle Stoffe im Mehl gelassen würden, sondern nur —, daß man den Weizen erst zu Mehl mache und dann auf die in Europa übliche Art das Brot backe. Doch handelt es sich hier um kein eigentliches, nicht einmal partikularrechtliches Gebot; denn sonst hätte die gerade für die

Zukunft geltende Frage bezüglich der Erlaubtheit nicht einfach und glatt mit „Ja“ beantwortet werden können. Wäre es deshalb aus irgend einem Grunde (z. B. weil der Apost. Vikar mit seinen Bemühungen nichts erreichen konnte, oder weil er in der Voraussicht der Nutzlosigkeit jeglichen Versuch, etwas zu ändern, unterlassen hatte) in jener Gegend bei der beschriebenen Art des Hostienbackens geblieben, so könnte auch heute, was die Gültigkeit und die Erlaubtheit solcher Hostien angeht, nichts dagegen eingewendet werden.

Da nun aus der Natur der Sache sich nichts dagegen einwenden läßt, auch kein kirchliches Gebot oder Verbot vorliegt, weder allgemein noch für bestimmte Gegenden, so kann auch in unserem Falle der Hostienbäcker Paul ruhig bei der genannten Art des Hostienbackens bleiben, und die Priester können diese Hostien ohne Sorgen gebrauchen. Die Natur der Sache und das Urtheil der Kirche selbst schließen jeden Zweifel aus.

3. Dasselbe Ergebnis läßt sich aus den wissenschaftlichen Untersuchungen des Weizenmehles, jener weißen Masse und des Klebers, herleiten. Das Mehl ist kein einfacher Stoff, sondern ein Gemisch und Aggregat von verschiedenen Substanzen, die sich jedoch nicht in einem bestimmten Mengenverhältnis darin vorfinden. Dies ist fast bei jedem Weizen verschieden. Etwa 250 Analysen verschiedener Weizenforten ergaben folgende Zahlen als Mitte zwischen Maximum und Minimum jedes einzelnen Stoffes:

Stärkemehl	64.08%	Zucker	1.44%
Wasser	13.56%	Gummi-Dextrin	2.38%
Stickstoffsubstanz (Kleber)	12.35%	Fett	1.75%
Holzfasern	2.53%	Asche	1.81%

(König, Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel II [2. Aufl. Berlin 1883] S. 352; Muspratt, Theoretische, praktische und analytische Chemie [neueste, 4. Aufl. in 9 Bänden, bearbeitet von Stohmann-Kerl, Braunschweig 1889 ff.] II S. 23 ff.). Das Minimum des Klebers war 7.62% und das Maximum 21.37% gewesen.

Die Menge des Klebers ist also sehr schwankend. Daraus ergibt sich, daß auch in der Voraussetzung, daß der Kleber ein wesentlicher Bestandteil des Mehles wäre, was aber noch gar nicht erwiesen ist, ebensowenig wie für die vorkommenden Holzfasern, Asche und Wasser — ein Mehr oder Minder desselben für das eigentliche Wesen des Weizenmehles und Weizenbrotes von keiner Bedeutung ist. — Dasselbe geht auch aus folgendem hervor: Die Klebermenge hängt nicht bloß von der Art des Weizens ab, sondern auch viel von dem Boden, auf dem er wächst, von der Düngung und sehr viel vom Klima (König a. a. O. 352 ff.; Muspratt a. a. O. Sp. 32 ff.); also von rein äußeren, zufälligen, akzidentellen Umständen, die das Wesen des Weizens gar nicht berühren können. So ist z. B. der Weizen wärmerer Gegenden

Kleberreicher als der in den kälteren Ländern; der Weizen trockener Jahre mehr als der regenreicher Jahre; der Sommerweizen mehr als der Winterweizen (Ebenda). Verdiente Chemiker wollen sogar gefunden haben — und andere ziehen weder die Tatsache noch die Möglichkeit derselben in Zweifel —, daß auch ganz kleberfreier Weizen vorkommt, wenngleich sie zugeben, daß „der kleberfreie Weizen nicht auch frei von den Kleberproteinstoffen ist“. (König a. a. D. S. 354.) — Endlich muß beachtet werden, daß der Kleber auch im einzelnen Weizenkorn nicht gleichmäßig verteilt ist. Am stärksten ist er in den äußeren, grauen Schichten vorhanden, am schwächsten aber in dem innersten Teile des eigentlichen Mehlkernes, welcher das feinste und weißeste Mehl liefert. Beim Ausmahlen des Weizens findet sich deshalb die Hauptmasse des Klebers vornehmlich in der Kleie, die sich eben aus den äußeren Teilen des Kornes zusammensetzt, am geringsten aber in dem weißesten Mehle, gebildet von dem innersten Teile des Mehlkernes. Wenn man also aus jeder Weizenforte, auch der kleberärmsten, und aus jedem Weizenmehle, auch dem feinsten und kleberärmsten, wahres Weizenbrot und auch die Hostien backen kann; ja, wenn das Brot aus dem feinsten, also kleberärmsten Mehle das am meisten geschätzte, also nach menschlichem Dafürhalten das vollkommenste Brot ist, so ist es sonnenklar, daß die Menge des Klebers für die Substanz des Brotes ganz unwesentlich, etwas rein Akzidentelles ist, ja, daß eine Verringerung der Klebermenge, vorausgesetzt, daß er nicht ganz oder fast ganz verschwindet, das Brot nach menschlichem Dafürhalten vielleicht sogar vervollkommenet.

Nun steht aber fest, daß die weiße Masse, welche durch Verarbeiten des Weizenmehles mit den Händen unter Wasser gewonnen wird, nicht nur Stärkemehl und die anderen löslichen Nebensstoffe des Mehles (Pflanzeneiweiß, Zucker, Gummi und Fett), sondern auch Kleber enthält, und zwar in verhältnismäßig großer Menge, nämlich durchwegs ein Drittel von der Gesamtmenge des Klebergehaltes des Mehles, das verarbeitet wurde (Muspratt a. a. D. S. 15 f.; 23 f.). Ja, es ist ganz unmöglich, durch bloße Verarbeitung des Mehles mit den Händen unter Wasser den Kleber vollständig zu trennen. Das haben die Versuche und Experimente gezeigt, und das zeigen noch tagtäglich die Mittel und Methoden (Gärungen etc.), welche bei der Stärkeerzeugung angewendet werden müssen, um das Stärkemehl ganz vom Kleber zu befreien (König a. a. D. S. 394; Rüdorff-Lüpke, Grundriß der Chemie [Berlin 1902] S. 475).

Wenn man nun bedenkt, daß jene weiße Masse a) alle Stoffe des Mehles enthält, und zwar dem Hauptteile nach — im Kleber selbst nämlich sind außer den vier Kleberstoffen gar keine oder nur sehr geringe Teile der anderen Mehlstoffe (Muspratt a. a. D. Sp. 23 ff.) — und b) daß eine Verringerung der Klebermenge ohne jeg-

lichen Einfluß auf die Wesenheit und Substanz des Brotes ist, so ist vom Standpunkt der wissenschaftlichen Untersuchungen auch jeder geringste Zweifel an der Wahrheit echten Weizenbrotes, das aus jener weißen Masse gebacken ist, ausgeschlossen.

Die wissenschaftlichen Untersuchungen bestätigen also voll und ganz, was die landläufige, tagtägliche Erfahrung und das gewöhnliche Urtheil der Menschen schon gefunden hatte, und von der Kirche bestätigt war: Hostien, aus der in Frage stehenden weißen Masse hergestellt, sind wahres Brot und deshalb eben so erlaubt und gültig für die Konsekration, als Hostien, die sonst aus Weizenmehl gebacken sind.

Balkenburg (Ignatius-Kolleg), Holland. H. Bremer S. J.

VII. (Schadenersatz wegen nicht erfüllten Vertrages.) Ein Privatgelehrter hatte zur Ergänzung seiner Bibliothek mit dem Inhaber eines Antiquariates in Leipzig einen rechtsgültigen Tauschvertrag geschlossen, kraft dessen er diesem einen alten Druck im Werte von 4500 M. überlassen und dafür ein Manuskript im Werte von 4000 M. erhalten sollte. Vor der Aushändigung der Tauschobjekte wurde jedoch der Druck infolge mangelnder Vorsicht des Gelehrten schwer beschädigt und dieser teilte dem Antiquar mit, daß er von dem Vertrage zurücktrete und auf die Ueberlassung der Handschrift verzichte. Der Antiquar erklärte sich zwar bereit, das Manuskript zu behalten, verlangte aber außerdem 500 M., da er um diese Summe durch die Auflösung des Vertrages geschädigt worden sei. Die Summe wurde ihm ausbezahlt. Als er aber später seinem Konfessarius wegen Gewissensunruhe die Sache unterbreitete, wurde er von demselben zur Zurückgabe der 500 M. verpflichtet mit der Begründung: der Tausch sei zu behandeln wie der Kauf; beim Kauf aber sei der Anspruch von Käufer und Verkäufer scharf umgrenzt durch das vereinbarte Kaufobjekt und den vereinbarten Kaufpreis. Ware und Preis müßten (innerhalb der Grenzen des *pretium iustum*) an Wert einander gleich sein. Darüber hinaus habe keiner von beiden weitere Rechte und Pflichten. Da er nicht geliefert habe, dürfe er auch keine Bezahlung verlangen.

Hat der Konfessarius richtig entschieden und ist der Antiquar zur Herausgabe der 500 M. im Gewissen verpflichtet?

Bei einem Anspruch auf Schadenersatz ist zu unterscheiden:

- I. die Quelle, aus der der Anspruch stammt;
- II. der Inhalt oder Umfang desselben.

I. Die Quelle eines Schadenersatzanspruches.

Der Anspruch auf Schadenersatz kann sich aus verschiedenen Tatbeständen ergeben, wie einige Beispiele zeigen mögen.

Bei einem Straßenkrawall sind einem Kaufmann die Schaufenster zertrümmert, die Waren geraubt, er selbst ist schwer verwundet worden. Er hat einen Schadenersatzanspruch gegenüber den