

offerre, verbique divini praedicatione, sacramentorum administratione ac bonorum omnium operum exemplo pascere . . .“ „*Pro his*“ bezieht sich in diesem Zusammenhange evident nur auf die *lebenden* Parochianen. Auch die zahlreichen Quellenbelege bei Gasparri zum can. 466, §. 1 lassen keine andere Deutung zu. Und wenn das Tridentinum die Pflicht zur applicatio pro populo aus dem Begriffe und Inhalte des kirchlichen Hirtenamtes ableitet, so ergibt sich dieselbe Schlußfolgerung, denn das Hirtenamt besagt eine im göttlich-kirchlichen Rechte bestehende Beziehung zu Gliedern der sichtbaren Kirche Gottes auf Erden, nicht das Verhältnis, in dem wir durch die Gemeinschaft der Heiligen zu den Seelen der Abgestorbenen stehen.

Noldin vertritt also hier nicht eine Sonderansicht, sondern stimmt mit allen Autoren überein, die auf die Frage ausdrücklich eingehen. Um nur einen neuen römischen Autor anzuführen, sei auf Cappello, De Sacramentis, I., n. 637 verwiesen: „Quaerunt DD., utrum Missa applicanda sit pro vivis tantum, vel etiam pro defunctis. Certa sententia nobis est, nonnisi pro vivis Sacrum esse applicandum ex stricta obligatione.“ Er will aber damit nicht die Verstorbenen von der Zuwendung der Meßfrüchte ganz ausgeschlossen wissen, fügt im Gegenteil bei: „Decet tamen, ut conditionate intentio extendatur etiam ad defunctos. Dicimus *conditionate*, quatenus id fieri queat sine praeiudicio vivorum, qui ad integrum fructum sacrificii ministerialem jus habent ex mente Ecclesiae.“ Übrigens nimmt der Seelsorger durch die applicatio pro populo alle Anliegen seiner Parochianen in die Opferbitte auf, also auch alle ihre Bitten für ihre lieben Toten, deren Erlösung aus dem Fegefeuer den Hinterbliebenen doch nicht das letzte Herzensanliegen ist; wie dies Leo XIII. in dem Apostolischen Schreiben „In suprema“ 10. Juni 1882 (Gasparri, Fontes III., n. 585) von der applicatio pro populo der Bischöfe für ihre Diözesanen so schön ausdrückt, die als „Ecclesiae sibi commissae custodes et principes, sanctissimum Missae sacrificium pro populo offerant Deo, *quo tamquam Ecclesiae fidelium interpretes, omnium fidem, spem et caritatem ante oculos Domini statuentes, quod omnibus in universum, quodque cuique fidelium opus est a Domino impetrent*“.

Linz.

Dr W. Grosam.

***VIII. (Ist pasteurisierter Naturwein materia valida et licita consecrationis?)** Das Verfahren des Pasteurisierens beruht auf der Erkenntnis, daß sowohl die alkoholische als auch die saure Gärung biochemische Prozesse sind, die durch Mikroben wie Sproß- und Spaltpilze getätigt werden. Aus dieser Erfahrung heraus hat Pasteur nicht bloß die Urzeugung experimentell widerlegen können, sondern er vermochte nun auch Methoden aufzuzeigen, um unerwünschte Gärungen zu verhindern. Bei

Getränken konnte er als einfachstes Mittel zu deren Unterdrückung auf die Wärme hinweisen, welcher die Mikroben schon bei einem geringen Grade erliegen.

Dementsprechend besteht das *Pasteurisieren von Wein* darin, daß man ihn einer solchen Mindesthitze aussetzt, daß die Kleinlebewesen darunter absterben. Bei vergorenem, also alkoholhaltigem Wein genügen schon 62—65° C., falls sie zwei bis fünf Minuten einwirken können. Diese kurzdauernde Wärme in Verbindung mit der bakteriziden Kraft des Alkohols ist schon hinreichend, um den Wein steril zu machen. Weinmost allerdings, d. i. also unvergorener Traubensaft, braucht eine halbstündige Hitze von ca. 60° C. Der unliebsamen Nebenerscheinung, daß Wein infolge der Erhitzung den sogenannten Kochgeschmack annimmt, begegnet man damit, daß man ihn einerseits unter Luftabschluß in Kesseln erwärmt, andererseits keiner zu schroffen Erhitzung und Abkühlung preisgibt. Es sind ad hoc eigene Apparate mit Vorwärmer, Kühler, Thermometer u. s. w. gebaut worden, die ein völlig rationelles Arbeiten gewährleisten.

Die *wahrnehmbaren Vorgänge* beim Pasteurisieren beschränken sich auf zwei. Beide sind lediglich durch die Wärme verursacht. Es wird einerseits der Wein konserviert, da die Mikroben getötet werden, andererseits der Ausbau des Weines, auch Altern genannt, beschleunigt. Letzteres beruht darauf, daß die Eiweißstoffe, die im frischen Wein sind und vielfach später von selbst Anlaß zu den lästigen Trübungen des Weines werden, unter der Erwärmung gerinnen und als Trübung in Erscheinung treten. Diese geronnenen Schwebestoffe setzen sich allerdings nicht von selbst ab, etwa durch ihre eigene Schwere, sondern müssen durch Filtrieren oder durch eine Schönung entfernt werden, ganz so wie in jenen Fällen, in denen Trübungen wider Willen eingetreten sind.

Was den *Zweck* des Pasteurisierens betrifft, kann er natürlich nicht darin gelegen sein, etwa die besseren Geschmacksnuancen älteren Weines zu erzielen. Dies wäre bei Meßwein belanglos, wenn nicht frivol. Man wird Meßwein lediglich aus dem Grunde pasteurisieren, um ihn gegen Krankheiten zu immunisieren oder, falls er schon von einer solchen ergriffen worden wäre, zu heilen und zu konservieren. Ein Immunisieren wird namentlich dann am Platze sein, wenn er versandt werden muß. Da er dabei aus den kühlen Kellerräumen in eine meist höhere Temperatur kommt, dabei gerüttelt wird und verschiedenen anderen mechanischen Erschütterungen ausgesetzt ist, beginnt einerseits die „ruhende Hefe“ wieder aktiv zu werden, wodurch es zu neuen Gärungen kommt, andererseits bedrohen allerlei pathogene Mikro-Organismen wie Essig-, Milchsäure-

bakterien u. v. a. das Getränk. Falls diese Keime, die fast in keinem Weine fehlen, vor dem Versand getötet werden, übersteht der Wein den Versand sicherer.¹⁾ Den pathogenen Organismen wird auch insofern zu Leibe gerückt, als ihnen das Substrat, von dem sie leben, d. i. die Stickstoffsubstanzen, entzogen wird. Diese Eiweißverbindungen fallen in unlöslicher Form unter der Einwirkung der Wärme aus und lassen sich so aus dem Wein entfernen. Noch häufiger findet das Pasteurisieren seine Anwendung, um schon erkrankte Weine durch Tötung der Keime wieder zu heilen. Aus diesen Gründen „ist das Pasteurisieren der Weine zum Zwecke der Vorbeugung und Behandlung von Weinkrankheiten einfach unentbehrlich. Allen jenen krankhaften Erscheinungen des Weines, welche durch Pilze und Bakterien verursacht werden, kann man durch Pasteurisieren wirksam vorbeugen und eine dauernde Heilung bakterieller Weinkrankheiten ist überhaupt nur nach erfolgter Sterilisation, bezw. Pasteurisierung, möglich.“²⁾

Es fragt sich nun, ob Naturwein auch nach dem Pasteurisieren *materia valida et licita* bleibt.

Das Urteil darüber steht natürlich wie bei allen sakramentalen Materien der aestimatio communis zu. — Nun ist es aber allgemeine Überzeugung, daß das Pasteurisieren nicht wesensverändernd auf die ihm unterworfenen Getränke wirkt. Man hat im Gegenteil die Ansicht, daß durch dasselbe die drohende Wesensveränderung verhindert wird. So gilt pasteurisierte Milch, um ein Analogon anzuführen, allüberall gegenüber gewöhnlicher als ebenso nahrhaft, schmackhaft und bekömm-

¹⁾ Daß Meßwein gegen die Gefahren des Versandes geschützt werden darf, geht aus einer Antwort des S. Officium an den Bischof von Carcassonne (Südfrankreich) vom 4. Mai 1887 hervor. Die Anfrage weist ausdrücklich auf die Bedrohung des Weines durch den Versand hin. In der Entscheidung wird von der S. C. S. Off. dem in Vorschlag gebrachten Erhitzen, also dem Pasteurisieren gegenüber dem Alkoholisieren der Vorzug gegeben. Anfrage und Antwort lautet: „Episcopus exponit, quod cum vineae abundantibus aquis inundenter, vigor vini hebetatur, et proinde vinum facile corrumpitur, praesertim cum transfertur. Ad hoc periculum praecavendum, duo remedia proponuntur:

1. Vino naturali addatur parva quantitas d' eau de vie ab ipsis proprietariis diligenter cum vino vero praeparatae (v. gr. 15 vel 20 pro centum) et sic periculum corruptionis evitaretur.

2. Ebulliat vinum usque ad 65 altitudinis gradus, tunc refrigeratum minuitur quidem quantum ad quantitatem, sed ab omni corruptionis periculo praeservatur.

Quaeritur: 1. An unum vel alterum ex his remediis licite adhiberi possit, quin vinum cesset aptum esse ad sancti Missae sacrificii celebrationem. 2. Si duo praedicta remedia indifferenter adhiberi non possint, unumne saltem ex his licitum est et quod ex his duobus?

Resp.: Adhibeatur vinum ebullitum.“

²⁾ J. I. Merz, Fehler und Krankheiten des Weines. Wien und Leipzig 1914. S. 67 f.

lich. Ja, man nimmt sogar entkeimte Milch lieber als altständige, in der vielleicht schon allerlei bakterielle Prozesse eingeleitet sind. Das Gleiche trifft bei Wein zu. Denn es ist zweifellos ebenso allgemeine Überzeugung, daß Wein weder durch eine kurze Hitze, und wäre es auch Siedehitze, und noch viel weniger durch Erwärmen substantiell verändert wird. Der Usus, Wein zu erwärmen und während der Messe warm zu halten, um ihn vor dem Gefrieren zu bewahren oder um sich vor Angina und dergleichen zu schützen, ist so allgemein und wird von der aestimatio communis so sicher und schon so lange als wesens-unverändernd angesehen, daß jede gegenteilige Meinung hinfällig ist. Bei diesem Erwärmen kommt es aber bestimmt auch zur Pasteurisiertemperatur. Es muß also das Pasteurisieren erlaubt sein. Daß sein Zweck ein anderer ist, verschlägt dabei nichts.

Es sieht also die landläufige Auffassung, in der die aestimatio communis zum guten Teil besteht, im Erwärmen des Weines nichts Bedrohliches. Gleichfalls kommt auch die spekulative Überlegung zum selben Resultat.

Man fragt sich, aus welchen Gründen Naturwein *materia invalida* werden könnte. Es träfe dies zu:

1. bei Zusatz von reben-, bezw. weinfremden Stoffen in einer Menge, die proportionate *gravis* ist. Dies ist beispielsweise der Fall, wenn dem Naturwein zehn Gewichts- oder Volums-prozente Arrak, der bekanntlich nach Art von Kognak aus Reis gebrannt wird, oder ebenso viele Prozente Rum (gebrannt aus Zuckerrohr) zugesetzt würden.

2. durch Übersättigung mit weineigenen naturgewachsenen Stoffen. Dies wäre gegeben, wenn Naturwein bis zu 30% mit naturechtem Weinbrand (Kognak) alkoholisiert würde. Wein mit so hohen Alkoholprozenten bildet sich nämlich nie und nirgends. Die gewöhnliche Hefe vermag überhaupt nur zirka 13—14% Alkohol zu bilden. Aber selbst die besten Reihefenarten können im höchsten Falle nur etwa 17—18% bei Vorhandensein des nötigen Zuckers erzeugen, sterben aber dann unter der bakteriziden Wirkung des von ihnen selbst erzeugten Alkohols ab.

Nun erfolgt aber beim Pasteurisieren kein irgendwie gearteter Zusatz. Nicht einmal ein einziger Tropfen Wasser gelangt in den Wein, falls der Pasteurisierapparat recht funktioniert. Von dieser Seite her wird also der *valor* nicht ins Wanken gebracht.

3. durch Zerstörung oder Entziehung eines oder mehrerer wesentlichen Konstituenten des Weines.

So muß schwer kahlmiger Wein *materia invalida* werden, wenn sein Alkohol durch den Kahmpilz in Kohlensäure und

Wasser gespalten und der Säuregehalt in sehr bedrohlicher Weise herabgesetzt wird. Ebenso ist Wein, dem der Alkohol durch Destillation oder sonstwie entzogen wurde und der somit entalkoholisiert ist, sicherlich ungültige Materie. Diesbezüglich liegt sogar eine eigene Entscheidung der kirchlichen Behörde vor.¹⁾

Es tritt aber beim Pasteurisieren weder die Entziehung noch die Zerstörung eines wesentlichen Bestandteiles ein. Denn durch die 2—5 Minuten lange Erwärmung auf 62—65° C werden, wie erwähnt, lediglich die Eiweißstoffe unlöslich gemacht sowie die im Weine flutenden Mikro-Organismen, Bakterien und Hefen getötet. Beim ersten wie zweiten Vorgang wird aber dem Weine nichts Wesentliches entzogen. Wenn das Eiweißgerinnsel aus dem Weine mittels Filtrieren oder Schönen entfernt werden muß, verliert der Wein keinen wesentlichen Komponenten. Denn mit dem Älterwerden würde es sich sowieso auch ausscheiden und dann entfernt werden müssen. Es ist also dieser filtrierte oder geschönte Wein zweifellos *materia valida*.

Auch durch die Tötung der Mikroben kommt der Wein nicht in Gefahr, ungültige Materie zu werden. Dies trifft bestimmt hinsichtlich der Bakterien zu, welche die Weinkrankheiten und -fehler verursachen, wie des *bacterium aceti*, das den Essigstich, des *bacillus acidi lactici*, der das Zickendwerden, des *bacterium mannitolpocum*, das die Mannitgärung²⁾ u. s. w. herbeiführt. Alle diese Lebewesen gehören ja nicht zum Wesen des Weines, gefährden vielmehr seine Wesenheit und werden daher mit Recht getötet. Es wäre wirklich nicht einzusehen, warum diese schmarotzenden und zerstörenden Keime nicht abgewehrt werden sollten, falls die fortschreitende Erkenntnis Mittel und Wege dazu anzugeben weiß.

Aber auch die Hefearten wird man aus dem gut vergorenen Wein ohne Bedenken entfernen können. Ihr Vorhandensein und Vegetieren ist zwar für das Stadium der Weinbildung unbedingt erforderlich. Sie kommen schon vom Weinbergsboden her mit den Trauben in den Most, bzw. fallen aus der Luft in denselben, sind also sozusagen von der Natur beigelegt oder müssen als Reihefe oder sonst irgendwie beigelegt werden. Doch sind sie nur eine Art Entwicklungs- und Übergangsbefehl,

¹⁾ In Congregatione generali S. R. et U. Inq. proposito suprascripto dubio an scil. vinum, etsi de vite sit, cui tamen artis ope omnis vini spiritus (alcohol) admittitur, sit adhuc valida ac licita consecrationis materia, Em. Cardinales in rebus fidei ac morum universales inquisitores respondendum mandarunt: Negative. S. R. et U. Inq. in Olumucens. ddtto 1. Jun. 1910.

²⁾ Mannit ist ein in der Mannastaupe und vielen anderen Pflanzen enthaltener Süßstoff.

der schließlich vom fertigen Produkt selbst eliminiert wird. Die Hefepilze werden ja bekanntlich vom Weine selbst getötet, wobei sie sich als Trub (Geläger) ausscheiden. Und falls sie nicht soviel Alkohol bilden können, daß er ihr Tod wird, verhungern sie, werden also wieder von der Natur selbst abgetan. Daß man diese natürlichen Vorgänge unterstützen darf, indem man auch die letzten Spuren dieser Keime wegschafft, liegt auf der Hand. Das einfachste Mittel dazu ist aber zweifellos das Pasteurisieren.

Wenn gesagt wird, daß durch das Pasteurisieren die letzte volle Reife des Weines verhindert werde und sich die Geschmacksvorzüge nicht bilden könnten, weil eben die Lebewesen fehlen, durch die der Ausbau weiter vorgenommen wird, so ist dem entgegenzuhalten, daß es auf diesen Umstand bei Meßwein gar nicht ankommt. Meßwein ist ja nicht Wein für Gourmänds. Übrigens ist es eine leichte Mühe, einem pasteurisierten Wein diese Eigenschaft wieder zurückzugeben, zur letzten Reife zu kommen. Man braucht ihn nur mit einer geringen Menge nicht pasteurisierten, aber gesunden Weines zu verschneiden. Dadurch werden ihm jene Mikroben, die sonst das Ausreifen des Weines besorgen, wieder zurückgegeben. Doch ist dies bei Meßwein letzten Endes bedeutungslos. Es ist somit solcher Wein sowohl nach der aestimatio communis als auch nach der Weinchemie *materia valida consecrationis*.

Durch das Pasteurisieren kommt aber nicht einmal die Erlaubtheit ins Wanken.

Das Verfahren des Pasteurisierens ist durchaus keine ungeziemende Manipulation. Sonst wäre ja auch das Erwärmen des Meßweines zur Verhütung des Gefrierens u. s. w. eine solche zu nennen. Letzteres geschieht aber meist auf eine viel primitivere Art. Das Sterilisieren nach Pasteur zählt vielmehr zu den sauberlichsten Arbeiten, die der Kellerwirt vornehmen kann. Es handelt sich dabei überhaupt nur um das Herüberpumpen des Weines von einem Faß ins andere, wobei er den Pasteurierungsapparat zu passieren hat. An diesem Vorgang ist wohl nichts zu finden, was die Erlaubtheit gefährden könnte.

Pasteurisierter Naturwein ist auch völlig unveränderte Materie, so daß für ihn das wiederholt vom S. Officium geforderte Kriterium zutrifft, daß Wein dann für die heilige Messe als erlaubt gelten könne, falls er aus Farbe, Geruch und Geschmack als wahrer Wein erkannt wird.¹⁾ Nun aber „erhalten, wie sehr zahlreiche Pasteurisationen im technischen Betrieb im

¹⁾ Die Antwort wurde gegeben auf Anfragen, ob Zibebenwein als Meßwein verwendet werden dürfe. S. Off. 22. Juli 1706; 7. Mai 1879 und 10. April 1889.

Laufe der letzten beiden Jahrzehnte wieder gelehrt haben, die Weine keinerlei Einbuße in ihrer Beschaffenheit und Güte“.¹⁾

Was das Pasteurisieren leicht erkrankter Weine angeht, deckt sich diese Frage überhaupt mit jener anderen, ob erkrankt gewesene Weine nach ihrer Heilung wieder erlaubt sind. Es besteht aber kein Zweifel, daß ausgeheilte Weine *materia licita* sind. Unter dem verwendeten Meßwein ist ein nicht kleiner Prozentsatz von Weinen, die wegen Fehler oder Krankheiten behandelt werden mußten. Das Pasteurisieren ist nun ohne Zweifel eines der mildesten und natürlichsten Mittel. Es ist z. B. wohl viel natürlicher, die Bakterien in einem essigstichigen Wein dadurch zu töten, daß man ihn auf die 60° C erwärmt, als daß man den bekannten Schwefeleinschlag gibt (bestehend in schwefeliger Säure H^2SO^3). Wenn aber das Letztere erlaubt ist und es ist sicher erlaubt, dann um so eher das Pasteurisieren.

Ob und wie allerdings ein *rector ecclesiae* seinen Meßwein pasteurisieren soll, wäre eine Frage für sich.

Linz.

Rudolf Fattinger.

IX. (Das Euthymioskloster in Chan-es-sahl in der Wüste Juda. Auffindung der Grabkapelle.) Die Gebirgswüste Juda mit ihren schluchtartigen Tälern und steil abfallenden Höhen war in dem fünften christlichen Jahrhundert die Heimat vieler Einsiedler und Mönche. Viele dieser Klöster und Lauren aus dieser Zeit wurden von dem heiligen Euthymius, „dem Vater der Mönche“ (376—473), dessen Fest die griechische Kirche am 20. Jänner feiert, gegründet. Bekannt ist die alte Pharan-Laura in den Schluchten des Wâdi-Fâra, 10 km nordöstlich von Jerusalem. In den 60—100 m senkrecht aufsteigenden Felswänden oberhalb der Quelle Ain-Fâra hat man zahlreiche Spuren einstiger Anachoretenwohnungen in den zahlreichen Höhlen daselbst gefunden (Hl. Land 49, 1905, S. 102—107). Zu der Pharan-Laura lenkte einst Euthymius von Melitene in Armenien als junger Priester von 29 Jahren seine Schritte, um sich in der Einsamkeit dem Herrn zu weihen. Hier lernte er den heiligen Theoktistos kennen, mit dem er 411 tiefer in die Wüste zog und in einer Grotte im Wâdi Dabor wohnte. Dort heilte er 420 den Sohn eines großen Schêch namens Aspebet und unterrichtete und taufte zuletzt diesen und seinen ganzen Stamm. Damit war es aber um seine liebgewonnene Einsamkeit geschehen. Deshalb verließ er 421 mit seinem Schüler Domitian, der ebenfalls aus Melitene stammte, das Wâdi Dabor, nachdem er es zuvor in ein Koinobion (Kloster mit gemeinschaftlichem Leben) umgewandelt hatte, dem er Theoktistos als Oberen bestellte, und

¹⁾ Meißner, Dr Richard. Technische Betriebskontrolle im Weinfach. Stuttgart (ohne Jahreszahl). S. 453.