

würden wir große Augen machen, wenn alle Familienväter so ehrlich wie jener Lehrer diese Angebote uns übergeben würden! Ob aber alle so wie er der Versuchung widerstehen?

St. Augustin, Post Siegburg (Rhld.).

August Jos. Arand S. V. D.

IX. (**Trübung des Meßweines.**) Die Ansicht, daß jede Trübung des Meßweins die Gültigkeit der Opfermaterie gefährde, ist irrig. Es gibt sicherlich Weinkrankheiten, bei denen die Trübung eine Begleiterscheinung völliger Zersetzung des Weines ist. In noch viel zahlreicheren Fällen aber sind die Trübungen völlig harmlos. Als Grundsatz ist hier festzuhalten: *Die Trübung allein ist noch lange kein sicheres Symptom verdorbenen Weines, bezw. ungültiger Materie.* Trübungen können im besten und edelsten Wein vorkommen, ohne daß er mat. inval. oder auch nur graviter illicita würde. *Solange zu den Trübungen nicht auch Geruch- oder Geschmackveränderungen, bezw. beide zugleich dazukommen, liegt materia valida vor.*

Es sei betont, daß selbst am Altare eine teilweise Prüfung des Weines auf Gültigkeit möglich ist. Zu dieser ist nämlich weder ein Mikroskop, das ja sicherlich sonst verlässlichen Aufschluß gäbe, noch irgendein Apparat nötig, sondern es genügen die Sinnesorgane. Die Gültigkeit eines Weines wird „ex colore, odore et gustu“¹⁾ festgestellt. Dies war einst die einzige Möglichkeit, dies gilt auch jetzt trotz Mikroskop u. ä. noch, da die Entscheidung über die sakramentalen Materien nach wie vor bei den gleichen Stellen bleibt. So wie die Entscheidung über die Gültigkeit dieser oder jener Rebengattung, z. B. der Direktträger oder der Malagarebe — gleichsam ein *dubium juris* — seit jeher und für immer von der *aestimatio communis* gefällt wird, so wird die Frage, ob dieser sonst gültige, aber trübe Wein noch gültige Materie ist — also das *dubium facti* — von der Sinnenprobe gelöst. Nun ist aber selbst am Altar die Prüfung des Weines zum mindesten ex odore ohne jedes Aufsehen möglich. Ob man auch die Geschmacksprobe vornehmen soll, steht freilich dahin, doch wäre auch sie unter voller Einhaltung des jejunium möglich.

Die Trübungen sind, wie gesagt, durchaus nicht insgesamt wesensverändernd.

Sie können ihre *Ursache* in ganz unbedenklichen physikalischen oder thermischen Vorgängen haben. So kristallisiert bei niederer Temperatur der Weinstein in feinen Nadeln aus, die im Wein schweben und ihn so trüben. Falls Kälte in den Keller eindringt oder der Wein auf dem Transport von Frost überrascht wird, kann sich ein ganzes Faß trüben. Geschmack und

¹⁾ Siehe Quartalschrift 1930, I., S. 157, Anm. 1.

Aroma bleiben dabei unverändert. Es liegt nur ein Schönheitsfehler vor. Es ließen sich auch mit einem feinen Filter die Kristalle leicht entfernen. Meines Erachtens ist solcher Wein kaum *leviter illicita materia*.

Das Gleiche gilt von den *Trübungen*, die durch das Gerinnen gewisser *Eiweißstoffe* hervorgerufen werden. Bei ungünstiger Temperatur tritt dieses Gerinnsel in Form zarter Flocken in Erscheinung, die sich allerdings nicht von selbst setzen, sondern durch eine Schönung u. dgl. entfernt werden müssen. Derlei Trübungen treten bei nicht abgelagerten Weinen innerhalb der ersten Jahre ganz von selbst auf und bringen eben dadurch die Flaschenreife. Auch bei Erwärmen des Meßweins im Winter kann es zu dieser Art Trübung kommen. Sie ist unbedenklich.

Andere *Trübungen* sind verursacht durch *biochemische Vorgänge*, sei es durch *gutartige Mikroben wie Weinhefen* u. s. w., sei es durch *Krankheitskeime* wie den *Essigsäure-, Milchsäurepilz, Kahmhefen* u. a.

Unter diesen Trübungen bakterieller Natur sind die durch Weinhefen bedingten an sich nicht wesensändernd. Es handelt sich nur um Vergärung von Zuckerresten. Solange nämlich noch Spuren von Zucker vorhanden sind, können die etlichen Hefepilze, die in jedem Wein in hungerndem Zustand sich vorfinden, wieder aktiv werden. Dazu braucht nur etwas Alkohol zu verdunsten, wodurch die bakterienhemmende Kraft nachläßt, oder die Flasche angebrochen zu werden, wodurch Luft Zutritt bekommt, und die Hefe wird ihre Tätigkeit wieder beginnen können. Daher droht diese Art der Trübung vielfach, wenn die Flaschen zu lange in Anbruch gehalten werden. Der Wein wird dabei einerseits von der sprossenden und sich vermehrenden Hefe getrübt, andererseits von der absterbenden. Das Ganze ist eine Wiederholung en miniature der alkoholischen Gärung, die doch jeder Wein durchzumachen hat.

Gefährlich allerdings sind die Trübungen, die durch pathogene Keime herbeigeführt sind. Das Wuchern des Essigsäure-, Milchsäure-, Kahmpilzes wird den Wein sicher zur ungültigen Materie machen. Es führt beispielsweise der erste den Alkohol in Essigsäure über, der zweite in Milchsäure, der dritte zerlegt ihn in Wasser und Kohlensäure und verzehrt überdies die Fruchtsäuren, so daß das Getränk völlig schal wird. Die Gefährlichkeit dieser Weinkrankheiten ist aber kaum zu übersehen, falls die Geruchs-, Geschmacks- und Aussehensprobe gemacht wird. Bei essigstichigem Wein wird der Geruch an Essigäther, der Geschmack an Essigsäure gemahnen, die Oberfläche des Weines wird ein zartes Häutchen zeigen; bei Milchsäurestich (Zicken) ist im fortgeschrittenen Stadium Geruch nach ranziger Butter vorhanden (im Anfangsstadium allerdings nicht), der Geschmack

ist bitter- bis kratzend sauer; andere Krankheiten verraten sich durch Geruch nach faulen Eiern (Böcksern des Weines) oder nach Harn (Mäuseln), nach gedörrtem Obst (Rahnigwerden), der Geschmack ist oft ekeleregend; bei zähem Wein ist wohl der Geruch normal, der Geschmack ist milde, oft an Gummilösung erinnernd, hie und da süßlich, beim Ausgießen in Fäden wie Honig fließend. Am leichtesten wäre wohl die Tätigkeit des Kahmpilzes übersehen, der nur im höchsten Stadium den Geruch beeinträchtigt (nach ranzigem Fett), den Geschmack aber milder, im vorgeschrittenen Stadium allerdings leer und schal macht. Immerhin aber ist die charakteristische Kahlmhaut ein Hinweis auf die schwere Krankheit.

Gegen manche Trübungen läßt sich leicht Abhilfe schaffen. Trübt sich z. B. der Wein, wenn er mehrere Tage in einer angebrochenen Flasche steht, dann benütze man kleinere Boutellen, sei es, daß der Wein gleich von Anfang an in solche abgezogen wird, sei es erst dann, wenn er vom Lager weg zum Altar gebracht wird. Die Flaschen sind nicht selten viel zu groß. Wenn sie dann noch dazu irgendwo am Fensterstock der Sakristei herumstehen, unbekümmert, ob sie tagsüber von den Sonnenstrahlen getroffen werden, so sind ja Trübungen durch Hefe- oder Essiggärung fast unausbleiblich.

Trübt sich der Wein im Keller schon, dann wird es freilich trotz der normalen Geschmacks- und Geruchseigenschaften gut sein, einmal eine Flasche an die Bezugsstelle einzusenden und untersuchen zu lassen. Man wird dort eruieren können, ob die Trübung durch zu warme oder kühle Lagerung, durch Unsauberkeit in der Behandlung der Flaschen u. s. w. verursacht ist.¹⁾

Linz.

Rudolf Fattinger.

X. (Zum Aufsatz: Die liturgische Bewegung unter den deutschen Katholiken — Th.-pr. Qu.-Schr. 1930, H. 1) erhielten wir folgende Zuschrift:²⁾

Berichtigung.

Der Aufsatz des Herrn P. Lektor Dr H. Dausend O. F. M. „Die liturgische Bewegung unter den deutschen Katholiken“ (diese Zeitschrift 83. Jg. 1930, Heft 1, S. 47—59) enthält einige Angaben, die mich leider zu einer Berichtigung zwingen, da sie

¹⁾ Näheres bei Fattinger R., *Pastoralchemie*. Eine Orientierung über die sakramentalen Materien, liturgischen Metalle, Textilien und Beleuchtungsstoffe nach den kirchlichen Bestimmungen. 8¹ (VIII u. 180). Freiburg i. Br., Herder, S. 72—88.

²⁾ Ausnahmsweise geben wir dieser Zuschrift Raum, obwohl sie keine Berichtigung von Tatsachen, sondern Gegenkritik enthält. Mit der Erwiderung des Verfassers jener Abhandlung, gegen welche die Zuschrift sich wendet, wird die Auseinandersetzung in dieser Zeitschrift endgültig abgeschlossen.

Redaktion der Th.-pr. Qu.-Schr.