

kommemoriert. In dem Falle, wo das Fest nicht als Diözesanfest gefeiert wird, kann man nach den neuen Rubriken des Missale, Tit. IV, 2, bei Concursus populi das Privileg der einen Missa cantata benützen. Sie ist gestattet von jedem Heiligen, dessen im Martyrologium oder in dem für die betreffende Kirche approbierten Anhang am betreffenden Tage Erwähnung geschieht. Als Bedingung, an welche die Erlaubnis einer solchen Missa cantata geknüpft wird, ist nur aufgestellt, daß das betreffende Fest unter wirklich großem Andrang und Zulauf des Volkes gefeiert wird. Der Ritus ist Duplex und dementsprechend die Kommemorationen. Die maßgebende Rubrik (Add. et Var. Tit. IV, 2) lautet in der Übersetzung nach Brehm, „Die Neuerungen im Missale“: „Das gleiche (Missa cantata) gilt von jenen Kirchen, in denen unter großem Zulauf des Volkes (worüber das Urteil dem Ordinarius zusteht) ein Fest gefeiert wird, das entweder verlegt werden muß oder nur kommemoriert werden kann oder zufällig ganz ausfallen muß, oder das einem Mysterium, einem Heiligen oder Seligen gilt, deren im Martyrologium oder in dem für die betreffenden Kirchen approbierten Anhang dazu an jenem Tage Erwähnung geschieht. In einer solchen Messe sind jedoch alle jene Kommemorationen zu machen, welche nach den Rubriken treffen: die dem Ritus duplex 1. und 2. Klasse entsprechenden, wenn das Fest unter diesem Ritus im eigenen Kalendarium verzeichnet ist; sonst die dem Ritus duplex majus und minus entsprechenden.“

Lin. z.

Josef Huber.

**\* (Ist aufgezuckerter Wein gültige Materie zur heiligen Messe?)** Es liegt hier nicht die geläufige Doppelfrage nach valor und liceitas vor, sondern nur deren erste Hälfte. Offen ist die Frage, mit welcher Art Zucker und in welchem Ausmaße die Zuckerung gedacht ist. Beides aber ist von wesentlichem Einfluß auf die Beantwortung der Frage.

Würde Wein, bezw. Weinmost mit Zucker, der von der Weintraube stammt, in den von der Natur eingehaltenen Grenzen aufgezuckert, so läge der dem Prinzip nach gleiche Fall vor, wie wenn dem Wein mit Kognak, von der Rebe stammend, nachgeholfen würde, welcher Fall mehr als einmal vom S. Off. als angängig erklärt wurde (S. C. S. Off. 30. Juli 1890, A. S. S. XXIII, 690 f.; 5. August 1896, Fontes C. J. C. IV, n. 1182 etc.).

Es hat aber jedenfalls der Fragesteller nicht diese Art der Zuckerung im Auge gehabt, sondern die von den Winzern nach den staatlichen Gesetzen praktizierte.

Alkoholschwache oder zu säurereiche Weine dürfen nämlich nach den staatlichen Weingesetzen aufgezuckert werden 1. mit Rohrzucker, der aus dem Saft des Zuckerrohres gewonnen wird; 2. mit Rübenzucker, gewonnen aus der Wurzel der



Zuckerrübe; 3. mit Invertzucker, einem sirupartigen Erzeugnis aus dem Rohrzucker, und 4. mit Stärkezucker, hergestellt aus Mehlen, meist Maismehl, das in Wasser aufgeschlämmt, sodann mit etwa 2 Prozent Schwefelsäure versetzt und schließlich gekocht wird. (Reichsdeutsches Weingesetz vom 25. Juli 1930, § 3, Abs. 6.) Das österreichische Weingesetz redet nur von den ersteren zwei Zuckerarten. (Österreichisches Weingesetz vom 27. September 1929, § 8.)

Schon die Herkunft dieser Zuckerarten, die insgesamt rebenfremd sind, gibt zu denken. Diese Bedenken werden nur noch erhöht, wenn man die chemische Zusammensetzung dieser Substanzen ins Auge faßt. So z. B. ist Rohr- und Rübenzucker durchaus nicht jenes Gemisch von Trauben- (Glukose, Dextrose) und Fruchtzucker (Fruktose, Lävulose), wie es sich in der Weinbeere findet, sondern vielmehr Saccharose, die freilich bei der Untermengung in Wein durch Hydrolyse umgewandelt wird, allerdings wieder nur in Glukose. Auch Stärkezucker besteht nur aus Glukose. Lediglich der Invertzucker ist ein Gemenge von Trauben- und Fruchtzucker. Man sage nicht, daß die Weinchemie außer acht zu bleiben habe, weil sie die *aestimatio communis* nicht ausmache. — Sicherlich macht sie dieselbe nicht aus. Doch liegt auch sie als Gewicht auf der Waagschale der *aestimatio communis*. Sie beeinflusst dieselbe sogar stark, wo doch schon in jeder niederen Weinbauschule die wichtigsten Begriffe der Weinchemie geboten werden.

Immerhin wäre es nach den Prinzipien, die für die sakramentalen Materien maßgebend sind, möglich, in manchem Fall den *valor* eines mit diesen Fremdstoffen versetzten Weines zu behaupten. Dies träfe zu, wenn der beigelegte Zucker nicht mehr als ein Drittel des naturgewachsenen Mostzuckers ausmache, bzw. — umgerechnet auf den Alkoholgehalt — wenn der aus einer der vier genannten Fremdzuckerarten gebildete Alkohol ein Drittel des natürlichen Alkohols nicht überträfe.

Wenn also die Frage lautet: Ist mit Rohr-, Rüben-, Invert- oder Stärkezucker verbesserter Wein *materia valida missae*, so ist die andere Frage zu stellen und zu beantworten: Welches prozentuelles Ausmaß hat der Zusatz erreicht?

Durchgehen wir die einzelnen Möglichkeiten!

Es ist klar, daß Wein, der „wild“ gezuckert ist, d. h. bei dem darauf losgezuckert wurde, ohne daß weder über den Gehalt des Weines an natürlichem Zucker oder Alkohol noch über die Menge des beigesetzten Zuckers eine Rechenschaft gesucht wurde, so schwer dubiose Materie wird, daß er für das Sakrament normalerweise nicht mehr in Frage kommt.

Wenn nun nicht „wild“, sondern nach den staatlichen Gesetzen, also „vorschriftsmäßig“ gezuckert wird, ist die Situation günstiger.



Schlimm freilich, weil irreführend, ist es, daß es auf den ersten Blick den Anschein hat, als ob in diesen staatlichen Gesetzen die *aestimatio communis* zum Ausdruck käme, jene *aestimatio communis*, die in allen *Dubium-juris-Fällen* bezüglich Gültigkeit und Erlaubtheit der remoten Sakramentsmaterien zu befragen ist und das letzte Wort hat, bezw. als ob die Gesetze doch *eo ipso* supplieren oder dirimieren könnten, wie sie etwa auf dem Gebiete der Moral verpflichtend werden können. Und doch kommt die unbeirrte *aest. com.* in den staatlichen Weingesetzen keineswegs zum Ausdruck. Sie wollen ja in erster Linie die Interessen der Weinproduzenten und -händler sicherstellen, als da sind: Markt- und Konkurrenzfähigkeit der Ware, Absatzmöglichkeit auch bei Ernterträgen schlechter Jahrgänge, Entgegenkommen gegenüber dem Geschmack der Konsumenten u. s. w. Für die Kirche handelt es sich aber um die allseitige Wahrung der Natürlichkeit des *vinum de genimine vitis* (Cod. C. J. can. 815, § 2). Wenn *vinum naturale de vite*, dann dürfen keine Zusätze vom Zuckerrohr oder von Derivaten des Mehles gemacht werden, und gehen diese Zusätze zu weit, dann wird so versetzter Wein *materia invalida*. Übrigens drückt manches staatliche Gesetz selbst in diesem Punkt das Gewissen. So ist es nach dem österreichischen Gesetz nicht erlaubt, aufgezuckerten Wein als Naturprodukt zu deklarieren (zit. Gesetz, § 23, Abs. 1). Ebenso dürfen nach dem reichsdeutschen Weingesetz aufgezuckerte Weine nicht als „Naturwein, rein, naturrein, echt, Wachstum, Gewächs, Kreszenz“ u. s. w. bezeichnet werden (Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes vom 16. Juli 1932, Artikel 5, Abs. 4; vgl. auch Weingesetz vom 25. Juli 1930, § 5, Abs. 2).

Wie ist nun in *concreto* ein nach den staatlich erlaubten Grenzen aufgezuckerter Wein bezüglich seiner Verwendbarkeit am Altare zu beurteilen? Es sollen *ad hoc* die Bestimmungen des österreichischen und reichsdeutschen Weingesetzes als zwei Paradigmen vorgelegt werden.

1. Das österreichische Gesetz erlaubt die Aufzuckerung von Weinen schlechter Jahrgänge bis zu einem solchen Grade, daß sie nach der Zuckerung Weinen derselben Art und Herkunft eines guten Jahrganges gleichkommen. Die österreichischen Donauweine haben in guten Jahrgängen 10 bis 12 Prozent Alkohol. Es darf also eine Weinernte, die beispielsweise nur ein Produkt mit 9 Prozent Alkohol gebracht hat, auf eben diese 10 bis 12 Prozent aufgezuckert werden. Dies wäre vom theologischen Standpunkt aus noch kein so großes Verderben, weil dem Alkohol, der *de vite* stammt, im höchsten Fall ein Drittel vitisfremden Alkohols zugeführt wurde. Es kann sich jedoch der Fall viel schlimmer gestalten. Nach dem Gesetze ist es ja auch erlaubt, Weine extrem schlechter Jahrgänge auf das Ausmaß



des guten Jahres zu zuckern. Nun liefert die Lese ganz ungünstiger, kalter, verregneter, sonnenloser Jahrgänge manches Mal nur Weine mit 5 bis 6 Prozent Alkohol. Solche Weinernten dürfen nun auch auf die besagten 10 bis 12 Prozent aufgezuckert werden. Dabei wird also dem Wein gleichviel oder sogar mehr rebenfremder Alkohol zugeführt, als er von der Rebe hat. Ein Hauptbestandteil des Weines wird also mit artfremden Stoffen sozusagen majorisiert. Man sage nicht, daß mit diesem Quantum zugeführten Zuckers, bezw. Alkohols der Wein als solcher, d. i. als Ganzes genommen, nicht wesentlich tangiert werde. Diese Ausflucht ist abwegig. Es muß die Alteration einer so wichtigen Weinkonstituente, wie es der Alkohol ist, für sich ins Auge gefaßt werden. Dies ergibt sich unter anderem auch aus einer Erwägung über den Rosinenwein, der vom S. Off. (ddto. 22. Juli 1706, A. S. S. 1891/92, 441; 7. Mai 1879, Coll. S. C. de Prop. Fide, n. 1518; 10. April 1889) für gültige Materie erklärt wurde. Die Rosinen werden bekanntlich mit dem richtigen Quantum natürlichen, reinen Wassers übergossen, behufs Ansaugung des Wassers eine Zeit stehen gelassen und dann bei der weiteren Behandlung frischen Trauben gleichgehalten. Würde nun das Ausgangsprodukt mit einem auch nur annähernd gleichen Quantum Stärkezucker vermengt, so würde jedermann den daraus gewonnenen Wein für schwer verfälscht erachten.

Da nun die Alteration des Alkohols allein schon für die Beurteilung des ganzen Weines maßgebend ist, so ergibt sich für die Bewertung der Aufzuckerung nach österreichischem Gesetze, daß nach ihm der valor ad missam wohl gegeben sein *kann*, aber nicht in allen Fällen: Wird mit einem Drittel aufgezuckert, wohl; wenn mit der gleichen Menge und darüber, nicht mehr. Was zwischen diesen Grenzen liegt, ist praktisch ebenfalls bedeutungslos, weil schwer dubios.

2. Ähnlich liegen die Verhältnisse mit den Bestimmungen des reichsdeutschen Weingesetzes. Nach § 3, Abs. 1, darf dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Weine „Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden, um einem natürlichen Mangel an Zucker oder Alkohol oder einem natürlichen Übermaß an Säure insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Dieser Zusatz darf jedoch in keinem Falle mehr als ein Viertel der gesamten Flüssigkeit betragen“.

Da das reichsdeutsche Gesetz mit dem österreichischen inhaltlich bis auf den letzten Satz, der obendrein die Situation noch ungünstiger gestaltet, kongruent ist, ergibt sich keine bessere, wenn auch ähnliche Beurteilung, wie sie unter Punkt 1 herausgekommen ist.



Einem Bischof in Kanada ist freilich seinerzeit erlaubt worden, den Wein mit je 5 Kilogramm auf je 100 Liter aufzuzukern. Da jedoch dadurch der Wein nach der Vergärung kaum zweieinhalb Prozent rebenfremden Alkohols bekam, ist der *valor* nicht berührt worden (S. C. de Prop. Fide 11. November 1892, nicht offiziell veröffentlicht; mitgeteilt in der „Nouvelle Revue théologique française“ X, 618).

Linz.

Rud. Fattinger.

**(Bestellung von Theologieprofessoren.)** An einer philosophisch-theologischen Diözesanlehranstalt wurden für zwei Hauptfächer zwei neue Lehrkräfte bestellt, und zwar unter Mitwirkung des Staates, der für den Unterhalt der Theologieprofessoren sorgt. Obwohl in der Diözese — allerdings erst seit 1930 — ein *Coetus deputatorum pro disciplina Seminarii* im Sinne des can. 1359, § 1, besteht, welchen der Bischof in *negotiis gravioris momenti* zu hören verpflichtet ist, wurde dennoch dieser *Coetus deputatorum* weder von der beabsichtigten Bestellung ordnungsgemäß in Kenntnis gesetzt, noch weniger zu einer Äußerung über die Person der Auserwählten veranlaßt. Was ist von dieser Bestellung zu halten? — Die Bestellung beider Theologieprofessoren ist im vorliegenden Falle für den kirchlichen Bereich unkanonisch; denn nach can. 1366, § 1, sind bei der Bestellung von Theologieprofessoren gewisse Personen vorzuziehen *iudicio Episcopi et deputatorum Seminarii*. Außerdem ist der Bischof nach can. 1359, § 4, gehalten, in *negotiis gravioris momenti* vor der zu treffenden Entscheidung den *Coetus deputatorum* um seinen Rat anzugehen; offenbar ist die Bestellung von Theologieprofessoren ein *negotium gravioris momenti*, da sie der kirchliche Gesetzgeber in can. 1366, § 1, eigens und ausdrücklich erwähnt.

Die Vorschrift, derzufolge in *negotiis gravioris momenti* der *Coetus deputatorum* gehört werden muß, ist nicht neu, sie ist aus dem alten Rechte einfach herübergenommen, wie die Quellen zu can. 1359, § 4, beweisen. Nur ist der Begriff der *negotia gravioris momenti* etwas dunkel, über dessen Umfang Zweifel entstehen könnten. Was jedoch unter dem Ausdrucke in *negotiis gravioris momenti* zu verstehen ist, lehrt S. C. C. in *Sa-ternitana, mensis iulii 1589 ad II: An eorum (suorum scil. deputatorum super disciplina) consilium adhibendum sit tam in constituendis regulis universalibus seminarii quam in electione puerorum singulorum introducendorum, in electione magistrorum, librorum legendorum, confessoris, punitione discolorum, expulsionem, visitationem et similibus?* — R. In omnibus his esse adhibendum (Gasparri, Fontes, V, n. 2211; angeführt auch in litt. encycl. S. C. C. 15. martii 1897, Gasparri, Fontes, VI, n. 4301).