

kakvu bi odgovornost na sebe svalio propovjednik ili ispovjednik koji bi te molitve naređivao pod teški grijeh.

Prosudujući propust jutarnjih i večernjih molitava po objektu ili sadržaju on ne predstavlja grijeh. S tog gledišta ne bi sagriješio niti onaj koji bi te molitve propustio i bez dovoljna razloga, jednostavno zbog toga, što nijesu naređene. Međutim, ako promatranje centriramo na pojedinog penitenta ili penitentkinju, potrebno je analizirati stanje penitenta. Nemarnost, lijenost, ljudski obziri, indiferentizam i sl. mogu biti uzrokom ili izvorom da netko propušta te molitve. Propust molitava bit će posljedica takva stanja, teško ili lako grešnoga, a grijeh će biti u toj nemarnosti, lijenosti, ljudskom obziru, indiferentizmu i sl. Krivnja je u uzroku. Bolest se liječi prvotno u uzroku a ne u posljedicama i u znakovima. Na te uzroke treba svratiti pažnju i u njima liječiti pojavu propuštanja jutarnjih i večernjih molitava.

Svi se moralisti slažu u tome. Možda se razlikuju u stilizaciji mišljenja. Piše Živković: »Molitve prije i poslije jela, u jutro, o podne i na večer nigdje nisu naređene. Ne vršiti ih ne bi bio nikakav grijeh, kada njihovo izostavljanje ne bi redovno pokazivalo nemar, zazor, stid pred ljudima ili prijezir vjerskih osjećaja«. (Božje i crkvene zapovijedi«, Zagreb, 1946, str. 48.). U tim uzrocima može postojati laki i teški grijeh. Slično svi moralisti.

III. VINO OD LOZE U MISI

Često svećenici pitaju da li smiju: 1) misno vino pojačati šećerom; 2) reći Misu ukuhanim prošekom (varenikom); 3) dodati čistoga i naravnoga mošta u ukuhani mošt, ako ovaj neće da vre; 4) govoriti Misu kvasnim vinom (vinum acescens); 5) govoriti Misu prošekom učinjenim nadodatkom šećera, ili vermutom?

Ti svećenici žele čist i jasan odgovor.

Da im udovoljimo, stavljamo ove upite:

I.) Kakvo vino mora biti za valjanost Mise?

II.) Kakvo pak za dozvoljenost Mise?

III) Što govore Kongregacije i moralisti na gornje upite?

IV) Ad casum?

ODGOVOR:

Ad I. — Vino mora biti:

1) naravno od loze, a to znači istišteno iz zrele grožđa pitome loze, a ne divlje;

2) u svojoj biti nepokvareno.

To traži kan. 815, § 2: »Vinum debet esse naturale de genimine vitis et non corruptum.«

Ad II. — Da vino bude dopušteno za Misu, mora biti:

1) postignuto naravnom i cijelom fermentacijom;

2) ne smije biti pomiješano drugom tvari;

3) ne smije biti kvasno acescens;

4) mora mu se prije posvećenja nadodati koja kapljica vode (**Jorio, Theologia moralis III, Neapoli 1953, br. 101**).

Ad III. — Pogledat ćemo odgovore Kongregacija i mišljenja moralista, s obzirom na svaki uvjet valjanosti i dozvoljenosti.

1) Uvjeti valjanosti:

a) Vino mora biti od pitome loze. Valjan je i mošt i smrznuto vino, a nije valjana jabukovača ni kruškovača, ni pivo ni liker, pa ni vino od divlje loze. Nevaljan je i gust mošt (pekmez), jer se ne pije nego jede, a valjano je i dozvoljeno vino od suhica (si ex colore, odore et gustu dignoscatur esse vere vinum« (Sv. Oficij 10. IV 1889).

Nevaljano je vino od posve nezrela grožđa, kao i vino od siamskoga grožđa (Sv. Oficij god. 1819).

b) Pokvareno vino nije valjano, ali ne malo, nego mnogo pokvareno. Ako je pokvarenost dosegla do 40%, već je materia dubia; a je li prešla preko 40% — tada je i nevaljana.

Nevaljano je, dakle, puno kvasno vino (vinum acescens) i vino smrdljivo (brsata — vinum putridum). Nevaljano je vino ako mu je izvađen alkohol (Alkoholfreier Wein) te ako se u vino ulije mnogo vode ili metne mnogo šećera (malo vino, petit). Noldin, n. d. III, br. 108.

Sve što se traži za valjanost, traži se i još više za dozvoljenost.

2) Uvjeti dopuštenosti:

a) **Vino mora biti potpuno fermentirano.** Mošt nije dopuštena materija. Ali mošt, koji se kuhanjem kondenzira pa se iz toga potpuno fermentira, materija je valjana i dopuštena. Sv. Oficij je izjavio (5. VIII 1896. i 2. V 1901) da je to dozvoljeno »dummodo decoctio hujusmodi fermentationem haud excludat, ipsaque fermentatio obtineri possit et de facto obtineatur«.

Treba, dakle, paziti da se takvim kuhanjem ne ubiju vinski bakterije koji će ga kasnije fermentirati (enecatio). I ovo se često događa da tako iskuhani mošt vrlo teško fermentira. Da se to olakša, dodaje mu se koja litra naravnoga mošta, pa će to zajedno fermentirati. Na taj se način dobiva tzv. **prošek varnik**. To je materia valida et licita (v. Jorio, n. d. III, br. 107).

b) **Vino mora biti čisto** (vinum purum) tj. bez mješavine drugih tvari.

U vino se ne smije ništa miješati. Bilo kakvo miješanje u većoj količini, pa da i ne bi vino postalo materia dubia, bio bi veliki grijeh, a u maloj količini bio bi mali grijeh; pače ima slučajeva, da ne bi bio ni mali grijeh. Svako vino iz bačve pomalo ishlapljuje i ostavlja bačvu praznom. A to ne smije biti, jer se tako vino dodiruje sa zrakom i kvari. Zbog toga je dozvoljeno nadoliti bačvu vodom, ako nema zdrava vina (Boschi, Perfice munus 1956, br. 12, str. 669).

Ima mnogo vina dosta tankih, od 7—8°, pa se lako kvare. Tražio se način kako će se ta vina pojačati da se ne kvare. U tu svrhu morao se je pojačati alkohol u vinu, i vino je tada postalo jače i bolje je odolijevalo kvarenju.

Da se pojača alkohol u vinu, ima više postupaka:

1) Da se mošt iskuha na 28% sladora i tada se fermentira i dobija vino od 15% alkohola.

2) Da se vino — već fermentirano — iskuha (ebullire) pa da se snizi volumen vina, a tako se povisi volumen alkohola. Ako se 100 litara vina od 12% alkohola izvre do 80 litara, onda ćemo dobiti vino od 15%. To su dosta jaka vina i mogu odolijevati kvarenju.

3) Da se u mošt stavi velika količina zgnječenih suhica, pa pusti da sve fermentira. Vino dobije mnogo veću gradaciju, jer su suhice slatke, a slador daje alkohol.

4) Da se u mošt, kada je u sredini vrenja i vrenje počelo malo opadati, ulije vinskog alkohola (rakije). Kada se fermentira, dobije se vino za toliko stepeni jače koliko se je, po prilici, ulilo litara rakije.

5) Da se mjesto rakije stavi šećera. Jedan kg šećera povisuje alkohol za 0.6‰.

Prva tri načina potpuno su slobodna i dopuštena, a vino je valjano i dopušteno. Sv. Oficij dopustio je (god. 1891) sva tri ta načina. Isto i Instrukcija Sv. Kongregacije Sakramenata od 26. III 1929.

Ako nekoga zanima, kako se pravi vino od suhica (uvae siccatae), neka i zna. Naime, uzme se npr. 5 kg suhica i sve se u jednoj posudi stuku i zgnječe. U istu posudu ulije se 5—6 litara hladne vode. To se sve pusti da stoji zajedno 8—10 sati. Tada se izažme sama tekućina, a ljupine suhica ostanu. Ako ta tekućina po boji i ukusu izgleda pravo vino, onda je materija valjana i dozvoljena.

Isti je Sv. Oficij (god. 1890) dopustio »ad vinum debile diutius conservandum ei admisceatur quaedam quantitas spiritus vini (alcohol), dummodo spiritus extractus fuerit ex genimine vitis et quantitas alcoolica... non excedat proportionem duodecim pro centum, et admixtio fiat, quando vinum est valde recens«.

Eadem S. Congregatio die 5. Aug. 1896. declaravit licitam esse, in casu speciali, ad conservanda vina generosa et extraordinarie dulcia, additionem quantitatis alcoolicae, quae »non excedat proportionem septendecim vel octodecim pro centum, modo admixtio fiat, quando fermentatio tumultuosa, ut aiunt, defervescere incipit« (Cappello, n. d. I, br. 273).

U tom je istom odgovoru Sv. Oficij rekao: »spiritum vini seu alcohol esse addendum potius quam saccharum ex canna saccharina«, a to zbog toga da se u misno vino ne uvodi strano tijelo negoli je samo vino. Iza toga isti Cappello zaključuje: »Budući da je Sv. Oficij izjavio 'loco sacchari extracti ex canna saccharina, addendum potius esse spiritum alcohol', očito je da se rakija ima pretpostaviti i u praksi, kada je potreba, tako i raditi; ali se sasvim ne zabranjuje šećer izvađen iz šećerne trske« (n. d. I, br. 273).

Zanimljivo je: Sv. Kongregacija de Propaganda Fide dopustila je (11. XI 1892) biskupu Karkasone da »adhibeatur vinum ebullitum« radije negoli spiritus alcohol (god. 1672). A Sv. Oficij (god. 1896) dopušta, eto, radije rakiju negoli šećer. Pošlo se je već sve šire i kod same Sv. Kongregacije Sv. Oficija.

Ista Kongregacija de Propaganda Fide pošla je i dalje pa je nekom biskupu »ut in missae celebratione adhiberet vinum ex musto expressum, cui pro 100 litris fere 5 kg sacchari (circiter 5‰) adjuncta fuerant«. Slično i Sv. Oficij god. 1896 (Boschi, n. d. 1956, str. 667).

Poslije svega toga Boschi zaključuje: »Dodatak šećera dopušten je u okolnostima označenim u dokumentima Sv. Oficija god. 1891, 1896. i reskriptu de Propaganda Fide 11. XI 1892« (n. d., str. 673).

Reći će netko: ako je Sv. Oficij dozvolio (1891) dodatak rakije do 12‰ alkohola, to za nas u Dalmaciji ne vrijedi kada imamo već vino od 12‰.

Odgovor od 1891. god. vrijedi za tanka vina od 8—9‰. Kad bi se ta vina smjela povisiti do 16—17‰, onda bi bilo unutra više alkohola od rakije ili šećera nego od samoga grožđa i postalo bi materia dubia. Zbog toga je dopušteno do 12‰, jer u tome slučaju uvijek ima više naravnoga alkohola nego nadodanoga.

Isti Sv. Oficij dopustio je (1896) pojačati i naša vina do 17—18%, jer se više i ne mogu pojačati samim nadodatkom rakije ili šećera, a drugo da od velika nadodatka šećera i to vino ne postane materia dubia.

Kako smo vidjeli, Kongregacija je dopustila pojačanje naših vina šećerom do 5% i ne više.

Iako se preporučuje da se to učini rakijom, ipak se tolerira i šećer do 5%, ako nema rakije. Dalo bi se i pomiješati: 1 litra rakije i 3 kg šećera na 100 litara iscijeđena mošta.

Ako bi netko htio dobiti prošek varenik, to se može na dva načina: prvi je, da se mošt izviri dok mu slador naraste do 34—35% sladora i onda novim moštom fermentira. Taj je prošek varenik za Misu materia valida et licita.

Drugi je način: ako li se mošt izvire do 28—30% sladora, tada se doda oko 5 kg šećera i pusti se da sve fermentira. Taj je prošek materia valida ali ne licita za Misu, osim ako netko nema nego takva varenika i, radi odbojnosti od vina, ne može govoriti Misu nego prošekom.

Neki su pitali: smije li se u misno vino staviti bisulfita ili vinske kiseline. Sv. Oficij izjavio je (2. VIII 1922) da se može staviti. Ali dovoljno je pogledati u Noldina koji piše: »Si cujuscumque rei modicum quid addatur ad **vinum conservandum**, materia valida et licita esse potest« (n. d. III, br. 109).

I kvasno vino zadaje mnogo muke svećenicima, osobito župnicima i upraviteljima crkava.

Najprije valja razlikovati kvasno (acescens) vino od ljutkasta (acre) vina. Ovo je ljutkasto (acre) istisnuto od nezrela grožđa, pa je pravo vino, iako uvijek ostane pomalo ljutkasto. To se poznaje po tome, što ostaje uvijek jednako: pomalo ljutkasto.

Drugo je kvasno vino (vinum acescens). Ova kvasnost nastaje od dodira vina s kisikom iz zraka. Zbog toga se nikada ne može dovoljno preporučiti da se misno vino ne drži u malo praznim posudama. Posuda s vinom mora biti uvijek puna da ne dolazi u dodir sa zrakom. Misno vino moralo bi se držati u posebnim bocama. Ali i tim se bocama moraju čepovi potpuno zalijepiti pečatnim voskom ili ih položiti u vrlo sitni pijesak s glavom (grkljanom) zabdomenom u taj sitni pijesak (salbun). Na taj način zrak neće dopirati do vina, jer on inače može i kroz čep doći do vina i pokvariti ga. Nije samo za nakit što »Vinalko« začepљуje svoje boce, osim čepom od pluta i čepom od meke kovine kojom oblijepi otvor boce da je zraku nemoguće prodrijeti unutra. Mnogo se puta svećenici pitaju, zašto im se pokvarilo vino, a bilo je u bocama. A razlog je taj, što čep nije oblijepljen kovinom ili pečatnim voskom ili barem stavljen u pijesak. Zrak je, naime, vrlo rijedak, pa kroz pluto prodire u bocu. Pluto čuva da vino ne iziđe iz boce, ali ne čuva da zrak ne uđe u bocu. Zato, pozor!

Toliko, da se misno vino očuva od bolesti kvasnosti.

Ali, ako je vino već postalo kvasno, da li je još materia valida et licita za Misu?

Treba razlikovati četiri načina uskvasenja vina.

Prvi je, ako se vino ukvasi do 10%. — U jednoj crkvi tri su svećenika govorili Misu. Jedan je osjećao da se je vino počelo kvasiti, a druga dvojica nisu zapažala ništa. Tu su tek prvi počeci kvasenja, i takvim vinom svakome je slobodno govoriti Misu.

Drugi je način, ako se vino uskvasi po prilici od 10—25%. — Neki su se svećenici tužili poglavaru da je misno vino kvasno, a on kaže da ne zapaža. To je pravo »incipit acescere«. Svaki od njih koji bi sam pribavljao vino, ne bi već smio govoriti Misu, osim da nema drugoga. Tu bi po sebi bio **barem »veniale peccatum«**.

Treći je način od 25—40%, i to je notabiliter acescens. I to svi zapažaju. To je još materia valida, sed illicita, osim da poglavar neće da pripravi drugo vino. I na to se vino imaju primijeniti riječi Rituala: »Si vinum coeperit acescere vel corrumpi, vel fuerit aliquantulum acre, conficitur Sacramentum, sed conficiens graviter peccat« (Tit. IV, br. 2).

Četvrti je način, ako prelazi 40%. Takvo je vino **materia dubia**.

Peti bi način bio, kada prelazi 50% kvasnosti. Takvo je vino materia invalida, jer je veći dio kvasina negoli vino, i ne može se reći: ovo je vino; nego radije: ovo je kvasina. I ne mora se čekati dok se sve vino uskvasi i postane prava kvasina, i već kada prijeđe 50% kvasnosti, već je kvasina.

Prema tim razlikama svećenik će moći suditi, je li mu misno vino materia valida et licita (Boschi, n. d. str. 668, 675).

Misno vino može postati i mufa ili brsata (vinum putridum). Za nju vrijede ista stupnjevanja kao i za kvasno vino (vinum acescens).

Koliko se ima **uliti vode u kalež**, i to pitanje svećenicima smeta.

O tome Jorio piše: »Dovoljna je i najmanja količina, pa i kapljica vode, samo ako je upala u vino, a ne na stranu kaleža. Vjerojatno je da se može uliti do 1/8 dijela vina, pače i do 1/5. Općenito se preporučuje da se ne ulijeva više od 8—10 kapljica. Ako li se je slučajno malo više ulilo, svećenik može da bude miran, nadodati još malo vina.

Rekli smo: **općenito se preporučuje**, ali se ne može sumnjati o dopuštenosti pa ako se ulije i 1/5, pače i 1/4 ako je vino jako (od 14%), jer toliko vode niti mijenja narav vina niti ga kvari. Neka se odbace skrupuli i tjeskobe u toj stvari. Voda, samo ako je naravna, može biti i mineralna. Sv. Oficij 11. VIII 1904 (Jorio, n. d. III, br. 105).

Ad IV. — Sada odgovaramo na postavljene upite odmah na početku slučaja, ali ukratko, jer smo već unutra našire odgovorili.

- 1) Smije se u potrebi, ali se preporučuje rakijom.
- 2) Smije, ako u vareniku nema dodana šećera.
- 3) Smije, jer je to naravni mošt i fermentacija se izvija naravno.
- 4) Smije s malo kvasnim, ako nema drugoga, a s puno kvasnim ne smije.
- 5) Ako je prošek učinjen od varenika s malim dodatkom šećera, bila bi materia valida sed illicita, osim u potrebi.

Ali, ako je prošek učinjen da se prostome moštu od 18—20 stepeni šećera nadoda jača količina šećera (15%), onda bi vrlo vjerojatno to bila materia dubia, jer se velik dio nadodanog šećera gotovo izjednačuje s naravnim šećerom u moštu.

Ako li je »vermut« od pravoga vina, onda je materia valida sed non licita radi raznih umetnutih stranih stvari, pa vino nije više čisto (purum).

K. Nola