

Jeżeli ponadto przyjąć pewien okres czasu, w którym Izraelici byli zajęci zdobywaniem wschodniej Palestyny, przypuszczalną datą wyjścia Izraela z Egiptu byłby r. 1290 przed Chr., a zatem pierwsze dziesięciolecie panowania wspomnianego faraona Ramzesa II.

Najbardziej oryginalnym, a zarazem przekonującym w całej argumentacji Albright'a jest sposób, w jaki doszedł on do ustalenia daty wyjścia Izraelitów z Egiptu na r. 1290. Mianowicie według wzmianki księgi Wyjścia 14, 40, pobyt Izraelitów w Egipcie trwał 450 lat; lata te, liczone od ery hyksońskiej (era miasta Tanis), t. j. od r. 1720 przed Chr., wskazują, iż Exodus miał miejsce właśnie w r. 1290 przed Chr.

W świetle opinii Albright'a należało by znacznie skrócić dwa wspomniane na początku, najwcześniejsze okresy historii Izraela: okres patriarchów biblijnych i okres Sędziów. Jeśli chodzi o okres pierwszy, trwałby on niewiele ponad 100 lat; jak bowiem wynikało by z nowoznalezionych dokumentów z miasta Mari (nad środkowym Eufratem), epoka Abrahama przypada na w. XIX, jeśli nie XVIII przed Chr. Trudno więc było by tak krótki okres czasu pogodzić z chronologią okresu patriarchów, podaną w księdze Genesis (ponad 200 lat). Jest jednakże rzeczą bardzo prawdopodobną, iż chronologia ta nie może być wiążącą. Podobnie co do okresu Sędziów, istnieje rozpowszechnione przekonanie, iż okres ten nie trwał tyle lat, ile wynika z sumowania lat sprawowania urzędu sędziowskiego przez poszczególnych Sędziów; należy bowiem przypuszczać, że podane w księdze Sędziów cyfry są zaokrąglone i być może, stereotypowe, oraz że niektórzy z tych Sędziów byli sobie współcześni<sup>5)</sup>.

Rozwiązanie więc problemu daty wyjścia Izraelitów z Egiptu, podane przez Albright'a, zdaje się być bardzo przekonujące.

Ks. CZESŁAW JAKUBIEC.

### MAKA NA HOSTIE W ŚWIETLE NAUKI ŚW. TOMASZA A PRAWA KANONICZNEGO

Materią eucharystii św. jest mąka pszenna. W starszych podręcznikach teologii, wzorujących się na św. Tomasz, można znaleźć najróżnorodniejsze wyjaśnienia, jakiej to mąki używać do celów liturgicznych.

Tradycja używania mąki pszennej do wypieku hostii ciągnie się przecież od czasów Chrystusa Pana. Sam bowiem Chrystus powiedział: „Panis quem ego dabo, caro mea est pro mundi vita“, (Jan 6, 52) a było powszechnym zwyczajem u żydów, iż na ucztach, jeśli podawano chleb, to tylko pszenney. Jeśli natomiast chodzi o chleb z innego zboża, to dodawano bliższe określenie: chleb jęczmienny (panis hordaceus) (Jan. 10, 6—9). Dlatego pisze św. Tomasz (Dist XI, qu. II, art. 2) „quia panis triticeus est, qui communis in usu cibi venit alii autem panes non fiunt nisi propter defectum tritici, unde et panis simpliciter intelligitur de triticeo...

<sup>5)</sup> Por. G. Ricciotti, Storia d'Israele, Torino<sup>2</sup> 1934, I, 289 ns.

Jeśli by ktoś utrzymywał na serio, jak to wykazały praktyki obozowe minionych lat, że kukurydza, ryż, żyto czy bób jest materia odpowiednią do sprawowania eucharystii, ten wygłasza opinię błędną (opinio erronea) lub nawet herezji proxima, żeby nie powiedzieć heretycką.

Jaka jest pod tym względem nauka Kościoła, wskazują dekrety Soboru Trydenckiego, wyznania Greków, zawarte w par. 5 Konst. Grzeg. XIII, Katechizm rzymski i Mszał rzymski<sup>1)</sup>.

Najważniejsza w tym względzie jest nauka Kościoła Katolickiego, zawarta w prawie kanonicznym (C. I. C. 815, I). Odnosnie do tego, jaka powinna być mąka na komunikanty. „Panis debet esse mere triticeus et recenter confectus ita, ut nullum sit periculum corruptionis”. Najważniejsze w tym kanonie jest słowo „mere” odnosnie do omawianej kwestii. „Mere” oznacza: czysto bez przymieszania<sup>2)</sup>. Wszystkie znaczenia słowa merum użytego w cytowanym kanonie wskazują na to, że chodzi tu o podkreślenie integralności materii używanej na chleb do sprawowania Eucharystii, a zatem czysta mąka pszenna bez żadnych przymieszek. Słowa kanonu należy uważać za ostateczną decyzję Kościoła w tej sprawie.

Św. Tomasz (p. III, qu. 75, ad 5 de eucharistia) zaś mówi: Si sit modica admixtio alterius frumenti ad multo maiorem quantitate tritici potest exinde confici panis, qui est materia huius sacramenti. Si vero sit magna permixtio, puta ex aequo vel quasi, talis permixtio speciem mutat, unde panis exinde confectus non erit debita materia.

W dzisiejszym postępie nauki i techniki młynarskiej te słowa w żadnym wypadku nie wytrzymują krytyki. Co należy rozumieć przez „modica admixtio”? 10, 20, 3-0 procent innego zboża? Gdzieindziej św. Tomasz mówi: „Videtur quod si grano tritici admisceatur aliud frumentum, possit panis exinde confectus materia esse huius sacramenti”.

O. Jacek Woroniecki O. P. w dyskusji na ten temat oświadczył: „Nie można krępować się słowami św. Tomasza, gdyż to jest wpływ ówczesnej epoki, a przecież wiedza ludzka postąpiła daleko naprzód”.

Za czasów św. Tomasza, gdy chciano oddzielić pełnowartościowe ziarno od pośladu czy innego gatunku zboża, jak to czytamy w kronice słynnego klasztoru w Cluny, wysypywano zboże na stoły i z iście benedyktyńską cierpliwością wybierano ziarno po ziarnie. Dziś oczywiście to samo się osiąga jeszcze może w lepszy sposób przy pomocy maszyn. Św. Tomasz, patrząc na tak móżolną pracę, dlatego jest tak pobłażliwy w tym względzie i do pewnego stopnia słusznie mówi: Praetera, vix invenitur, farina ex solis granis tritici, nisi studiose fiat. Si ergo ex farina commixta ex diversis granis non posset confici panis, qui sit materia huius sacramenti, rarissime hoc sacramentum perficitur, quod est absurdum.

Za czasów św. Tomasza mogło to być absurdem, lecz dziś jest to nakazem i wymaganiem Kościoła, by komunikanty i hostie, jak mówi Gasparri były „...ex tritico... confectus absque admixtione alterius materiae”<sup>3)</sup>. Wtedy „stu-

<sup>1)</sup> Conf. Ateneum Kapłańskie, 1946 — str. 400—402.

<sup>2)</sup> Conf. Słownik Bobrowskiego pod „M” Wilno 1844.

<sup>3)</sup> Tractatus canonicus „De Sanctissima Eucharistia”, Roma, 1897.

diose“ z wielkim wysiłkiem dawało się oczyścić zboże, a dziś przy pomocy maszyn bardzo łatwo da się to osiągnąć, dlatego trudność upada.

Obecnie kwestia ta jest do pewnego stopnia aktualna, jak to zaznaczyliśmy już we wstępie, gdyż czasy obecne, w których żyjemy, są pod znakiem ogólnego oderwania autorytetu i zaufania. Po okresie okupacji, jako walki ze strasznym okupantem, mogą jeszcze gdzieś pozostać w młynarstwie różne sposoby wyrafinowane niesumiennego przyrządzania mąki pszennej. I tak np. by zwiększyć ilość mąki pszennej, można dodawać do mielonej pszenicy inne zboża, których koszt jest mniejszy. Mąkę zaś z tego przemiału otrzymaną zwykło się nazywać „oryginalną“ pszeną. Mąka ta z obcymi domieszkami, np. 10% lub 20% całości jest w powszechnym użyciu pod nazwą oryginalnej „czystej“ pięćdziesięcioprocentowej czy osiemdziesięcioprocentowej itd.<sup>4)</sup>

Według św. Tomasza z takiej mąki można wyrabiać komunikanty, gdyż to jest „modica permixtio“ nie przekraczająca 50% całości. Konsekwentnie biorąc wszystkie nieuczciwe wojenne sposoby przyrządzania mąki pszennej miałyby do pewnego stopnia aprobatę u św. Tomasza.

Prawo kanoniczne w tej materii co innego stanowi, mówiąc: „Panis debet esse mere triticeus“. Taka jest ostatecznie wola Kościoła. Mąka pszena czysta bez domieszek innych zbóż, ma być tylko używana do wypieku hostii. Zwyczajnie do wypieku hostii używa się 50% mąki, gdyby jednak chodziło, by koszt mąki na hostie był mniejszy, można by ewentualnie używać, zamiast 50% luksusowej mąki, 80%, oby tylko była pewność, że ta jest „mere triticea“, co obniżałoby cenę komunikantów.

Trudno jest wymagać, by duchowni znali szczegółowo tajniki sztuki młynarskiej, ale ponieważ kwestia omawiana może potrącać o liceitas, a może nawet o validitas sacramenti, uważam sobie za obowiązek sumienia podać kilka uwag odnośnie do pszenicy. Skład chemiczny ziarna pszenicznego jest następujący: 13 proc. wody, 64 proc. skrobi, 12 proc. białka, 1,8 proc. tłuszczu, 1 proc. cukru, 2 proc. klejowate, 2 i pół proc. drzewnika, 1,7 proc. popiołu. Ilość procentowa skrobi, białka i tłuszczu wyróżnia pszenicę od innych zbóż i sprawia, że pszenica ma taką wartość.

Rozróżniamy pszenicę jarą i ozimą. Jest to podział ze względu na czas zasiewu. Spośród licznych gatunków pszenicy, wymienić należy śródziemnomorski i kontynentalny. Tego ostatniego istnieją liczne odmiany: jak polska, szklista, twarda itd. Pszenicę na hostie należałoby brać ozimą w gatunku kontynentalnym, odmianę szklistą, jako najwartościowszą i najbogatszą w białko glutenowe<sup>5)</sup>. Prócz tych gatunków istniały jeszcze jakieś zwyrodniałe gatunki pszenicy, o których wspomina św. Tomasz jak: spelta, far, siligo. W starożytności znaną była pszenica z grupy dwuziarnowej (triticum dicoccum), rosnącej dziko w Syrii i Palestynie. Pszenica ta nie nadawała się

<sup>4)</sup> Wyrażenia 50%, 80% itd. używamy w znaczeniu przyjętym w młynarstwie i oznaczającym jakość przemiału. Im niższy procent, tym lepsza mąka.

<sup>5)</sup> Od wartości i ilości glutenu zależy wartość piekarska i młynarska ziarna. Por. Dr Józef Janicki, Gluten — białko mąki, Poznań, 1948.

do wyrobu mąki, jedynie tylko na kaszę. Pszenica wymaga specjalnych warunków do dobrego przemiału. Ustalono z praktyki, że pszenica musi mieć 16,5% wilgotności, gdyż przy zbyt suchym ziarnie łuska nie posiada należytej elastyczności i już przy pierwszych drobieniach rozdrabnia się zbyt energicznie. W konsekwencji tego w mące nawet najładniejszej jest dużo drobin otrębowych. Mąka po zmieleniu, leżąca zbyt długo w magazynach, może ulec stęchnieniu i być niezdatna do użycia, dlatego też wskazanym było by zaraz po zmieleniu użyć mąki do wypieku.

Słyszy się wprawdzie o „zaprzysiężonych piekarniach“ komunikantów, ale przydałby się też choć jeden na całą Polskę „zaprzysiężony młyn“, w którym przestrzegano by całkowicie higieny przemiału i który dawałby gwarancję, że mąka zmielona jest „mere triticea“. Noldin<sup>6)</sup> mówi o tym zagadnieniu tymi słowy: „Hostiae, quae antiquitus a sacerdotibus vel saltē a clericis coquebantur, ex hodierna praxi a laicis praeparari solent; sacerdotibus autem in re tanti momenti gravis incumbit obligatio vigilandi, ut materia sacrificii certo valida sit. Quocirca curare debent, ne illi, qui hostias parant, sumant farinam nisi triticeam, eamque puram et recentem, numquam autem farinam artificialem (Kunstmehl), de cuius qualitate semper dubitari debent; insuper curent, ut hostiarum pistores diligentia pietateque se commendent“.

Niech skromna uwaga Noldina będzie dla nas nakazem: Sacerdotibus autem in re tanti momenti gravis incumbit obligatio vigilandi, ut materia sacrificii certo valida sit.

Łódź

Ks. JAN JAWORSKI.

## — NOWE KSIĄZKI

P. GREGORIUS CALANDRA, O. F. M.: De historica Andreae Victorini expositione in Ecclesiastem. Panormi 1948, CXVI — 72.

Mało na ogół sięga nowsza egzegeza do dzieł biblistów średniowiecznych, głównie dlatego, że hołdowali oni przeważnie tłumaczeniu alegorycznemu. Byli jednak między nimi również i autorzy, którzy w komentarzach swoich uwzględniali w pierwszym rzędzie sens literalny. Do najwybitniejszych z nich należy Andrzej od św. Wiktora, uczeń sławnego Hugona, żyjący w XII w., który uchodzić może za prekursora dzisiejszej egzegezy. Zostawił po sobie komentarze do wszystkich prawie ksiąg St. Testamentu. O. Calandra zadał sobie niemały trud, by na podstawie rękopisów wydobyć z mroków zapomnienia dorobek jego w dziedzinie biblistyki. Szczegółowo opracował jego komentarz do księgi Koheleeta, by wykazać, jak umiejętnie wyjaśnia trudną tę księgę, jakkolwiek większe znaczenie mają jego komentarze do Pentateuchu i do ksiąg prorockich, zwłaszcza zaś do Izajasza.

<sup>6)</sup> Noldin - Schmitt, Th. Mor. I, De Sacramentis p. 113.