

LITURGIE

PAINS D'AUTEL

1° *Règles de l'Église.* — « Le pain que l'Église a toujours employé, à l'exemple de Notre-Seigneur, dit le cardinal Gousset, le seul dont on puisse valablement et licitement faire usage pour l'Eucharistie, est le pain naturel, le pain proprement dit, le pain de froment. — On ne peut consacrer le pain fait avec de la farine d'avoine, d'orge ou de blé sarrasin : la consécration serait nulle. Quant au pain dans lequel il est entré d'autre farine que celle du froment, on ne pourrait s'en servir à l'autel qu'autant que cette farine étrangère ne serait qu'en petite quantité. . . Le pain ne doit être pétri qu'avec de l'eau naturelle. La pâte qui ne serait pas cuite, quoiqu'elle fût de farine de froment pétrie avec de l'eau, ne pourrait non plus être consacrée ; la pâte n'est pas du pain. »

2° *Falsification des farines de commerce et moyens d'y remédier.* — Le 30 août 1901, la Congrégation du Saint-Office communiqua aux Ordinaires du monde entier des instructions très pressantes sur le soin jaloux avec lequel ils doivent veiller à la matière et à la conservation de la Sainte Eucharistie. — En effet les farines de commerce sont souvent très suspectes ; on y mélange à la farine de blé quantité de farines ou de substances étrangères ; ces mélanges peuvent arriver à vicier la farine au point de compromettre la validité de la consécration, quand on s'en est servi pour confectionner les pains d'autel. — Les prêtres ne doivent donc pas se contenter de surveiller la provenance et l'authenticité du vin de messe, mais ils doivent apporter le même soin à s'assurer que les hosties sont fabriquées avec de la vraie farine de blé, exempte de tout mélange. — Les pains d'autel sont presque tous fabriqués par des religieuses qui apportent à ce travail le plus grand soin ; mais il est bon qu'on rappelle à ces religieuses elles-mêmes l'obligation où elles sont de vérifier, avec le plus grand soin, la pureté et l'authenticité des farines dont elles se servent pour confectionner les pains d'autel. — La farine pure de froment présente certains caractères qui la font facilement distinguer des farines altérées. Nous ne pouvons ici entrer dans les détails. — Le moyen de faire cesser toute inquiétude sur ce point, c'est de se procurer des pains d'autel des communautés qui possèdent leur moulange à elles pour moudre le grain. Nous en avons une à Québec, l'Hôtel-Dieu du Sacré-Cœur⁽¹⁾, qui,

(1) C'est cette même communauté qui fabrique un vin de messe sur l'authenticité duquel on ne peut avoir aucun doute.