

Jetzt geht's ans Eingemachte

Die Geschichte der Einmachgläser/Einkochgläser

Fassung 1

Frank Rudolph, April 2021

www.f-rudolph.info. fwrudolph@gmx.de

1. Rudolf Rempel. Erfindung und Familienunternehmung (ca. 1890-1893)

Exkurs 1: Methoden des Konservierens vor den Einkochgläsern

2. Albert Hüssener (1893-1895)

3. Johann Weck (1895-1900)

4. J. Weck u. Co. in Öflingen (1900-1912)

5. Konservenglasherstellung bereits vor Ende des Patentschutzes (1837-1912)

Exkurs 2: Flachrandglas, Schleifrandglas (Massivrandglas), Rillenglas, Rundrandglas

Exkurs 3: Öffnungsdurchmesser, Inhaltsmengen und Gläserformen

6. Neue Hersteller, unterschiedliche Einkochgläser, Konkurrenz (1912-1914)

6.1. Neue Hersteller

6.2. Werbung

7. Erster Weltkrieg (1914-1918)

8. Boom des Einkochens und weitere Zunahme der Hersteller von Gläsern (1918-1939)

8.1. Neue Hersteller

8.2. Entwicklungen

8.3. Weck und seine Publikationen

Exkurs 4: Deckeldesign, Markennamen, Herstellernamen, Symbole

Exkurs 5: Gebrauchsanweisungen zum Einkochen

9. Zweiter Weltkrieges (1939-1945)

10. Einkochen ist populär. Die Zahl der Hersteller ist zurückgegangen (1945-1970)

Exkurs 6: Zahlen und Abkürzungen auf Deckeln

11. Einkochen wird unmodern und es wird verdrängt (1970-2000)

12. Einkochen ist im Rahmen des sich ausprägenden ökologischen Bewusstseins in einigen Milieus angesagt (nach 2000)

Exkurs 7: Soziologie: Wer hat eingekocht, wer kocht ein?

13. Quellen und Literatur

Vorwort

Einmachgläser stehen in vielen Kellern und sind oft seit vielen Jahren unbenutzt.

Die Methode des Einkochens wurden 1892 patentiert, in den Jahren davor wurden sie erfunden.

Seitdem dienen Einkochgläser dazu, Lebensmittel zu konservieren.

Es gab Jahre und Zeiten, da waren sie modern und es gab Zeiten, da waren sie aus der Mode gekommen.

Heute im Jahr 2021 kann man auf 129 Jahre Geschichte der Einmachgläser zurückblicken.

Und einige haben sie wiederentdeckt.

Dieses Manuskript ist mein zweites Manuskript zu den Einkochgläsern, der zweite Teil.

Das erste Manuskript ist eine Foto- und Informationssammlung, die auf meiner oben genannten Website ebenfalls zu finden sein sollte.

„Einmachglasdeckel. Einmachglaskunde. Deckel. Glashütten. Marken. Fassung 17. April 2021“.

Dort sind Fotos von rund 280 unterschiedlichen Einmachglasdeckeln und zahlreiche Informationen.

Diese Foto- und Informationssammlung mit mehr als 300 Seiten ist die Grundlage für dieses zweite Manuskript.

Das Einkochen ist einfach: Man braucht ein Glas mit einem passenden Deckel und einem passenden Gummiring und ein Gewicht, das den Deckel auf dem Glas hält. Das Gewicht ist zumeist eine Bügelklammer.

Die korrekte Bezeichnung für das „Einmachglas“ ist „Einkochglas“. Das Glas mit seinem Inhalt wird gekocht. Die Luft im Glas wird heiß und entweicht an dem Gummiring vorbei aus dem Glas. Weil der Deckel durch die Bügelklammer gehalten wird, entsteht im Glas ein Unterdruck, der den Deckel nach unten zieht. Nach dem Kochen, wenn das Glas kalt geworden ist, wird die Klammer abgenommen und der Deckel sitzt fest auf dem Glas. Das Einkochglas gehört zur Gruppe der Konservengläser, wie die Schraubdeckelgläser. Lebensmittel werden auf diese Weise sterilisiert und konserviert.

Es gibt unterschiedliche Namen für das Einmachglas, es wird auch als Weckglas, Einweckglas, Rexglas oder Einsiedeglas bezeichnet. Wir verwenden hier die Bezeichnung Einkochglas.

Die Geschichte des Einkochglases ist vielfältig, sie wird in diesem Manuskript erzählt.

Wer hat das Einkochen erfunden?

Wer hat die Gläser hergestellt?

Wie wurden und werden sie hergestellt?

Wie sahen und sehen die Gläser aus?

Wer hat eingekocht?

Wie groß waren die Gläser?

Welche Deckelarten gibt es?

Wie hat sich das Deckeldesign und die Deckelbeschriftung verändert?

Wann wurde viel, wann wurde wenig eingekocht?

Forschungsstand

Wir kennen bisher keine chronologisch orientierte Darstellung der Einkochgläser, daher haben wir den Versuch unternommen, selbst eine zu erstellen.

Glas und Glasgeschichte sind nicht mein Spezialgebiet. Als Historiker habe ich mich etwas eingelezen. Ich schreibe das, was ich gegenwärtig weiß, es ist ein Versuch.

Diese Geschichte der Einkochgläser orientiert sich durchgehend an mehreren Publikationen:

- Engelhardt, Hans Gerd S.: "Obst und Glas". Glas-Lexikon.
- Exner, Jochen: Glashütten und Glaswerke in der Lausitz und im ostelbischen Raum außerhalb der Lausitz.
- Adressbücher der Deutschen Glasindustrie 1907 und 1930/1931.

Von großer Bedeutung sind weiterhin

- die Beiträge auf www.Pressglas-Korrespondenz.de und www.glas-musterbuch.de.
- Die digitalisierten Publikationen der Firma WECK auf der Website der Badischen Landesbibliothek in Karlsruhe

Hinzu kamen zahlreiche Recherchen im Internet.

Dieses Manuskript gibt unseren aktuellen Wissensstand an. Da, wo ich Quellen habe, kennzeichne ich sie. Da, wo ich spekuliere, sage ich es. Prüfen Sie alles.

Wer weitere Einzelheiten weiß, möge es mir bitte sagen.

Dies ist ein Beitrag zur Kulturgeschichte und zur Industriegeschichte.

Dies ist die 1. Fassung dieses Manuskripts. Weiterarbeit am Thema und am Manuskript ist nötig. Nach Veränderungen und Optimierungen des Manuskripts wird die jeweils neue Fassung auf meiner Website veröffentlicht.

1. Rudolf Rempel: Erfindung und Familienunternehmung (ca. 1890-1893)

Am 24. April 1892 wurde das Einkochverfahren patentiert als Patent zum "Apparat zum selbständigen Schließen und Entlüften von Sterilisiergefäßen".

Über die Anfänge gibt ein Brief Auskunft, den die 75jährige Witwe des Erfinders am 10. Juni 1939 an die Firma WECK schrieb. Er wird in der Firmengeschichte der Firma WECK zitiert:

„Etwa 50 Jahre sind es her, seit mein verstorbener Mann, Dr. Rudolf Rempel, Chemiker an der AG für Kohledestillation, Gelsenkirchen, geboren im Jahre 1859, die ersten Versuche, Nahrungsmittel zu sterilisieren, machte. Zu diesen ersten Versuchen benützte er Pulvergläser aus dem chemischen Laboratorium, deren Rand er abgeschliffen hatte. Er versah die Gläser mit Gummiring und Blechdeckel und kochte die Nahrungsmittel im Wasserbad, indem er einen schweren Gegenstand (Stein oder Gewicht) auf den Deckel des Glases legte.

Die sterilisierte Milch, die er nach Monaten aufmachte, als Besuch ins Laboratorium kam, um Kaffee vorzusetzen, schmeckte wunderbar frisch. Nun begannen die Versuche zu Hause an den dienstfreien Sonntagen mit Obst und Gemüse, das wir aus unserem großen Garten holten. Ich habe die Gläser auf dem Spülstein mit Hilfe von Schmirgelpulver abgeschliffen, was keine kleine Arbeit war, und wir probierten auf alle möglichen Arten, Obst und Gemüse mit schönem Aussehen zu sterilisieren. Meist schlossen einige Gläser nicht, die geschlossenen hielten sich aber ausgezeichnet. Nun handelte es sich darum, einen Apparat herzustellen, der den Deckel während des Kochens auf den Gläsern festhielt.

Ein Apparat, in dem man bei dem Kochen die Gläser hineinschraubte, bewährte sich in den wenigsten Fällen. Es wurde dann ein Apparat gebaut, auf dem die Gläser unter Federdruck standen. Aber auch damit hatte man noch Misserfolge.

Ich hatte etwa 80 bis 100 Konserven von Obst und Gemüse aller Art für uns hergestellt, und viele der Versuche, ein schönes Aussehen der Konserven zu erzielen, waren nach vieler Sonntagsarbeit gelungen.

Eines Tages war ein Patentanwalt, Dr. Otto Sack aus Leipzig, unser Gast. Er hielt im technischen Verein einen Vortrag über das neue Patentgesetz und den Gebrauchsmusterschutz. Mein Mann war der Vorstand dieses Vereins. Als Dr. Sack nun den in allen Farben glänzenden Vorrat von Konserven sah, war er ganz begeistert und sagte zu meinem Mann: "Sie haben eine große Erfindung gemacht. Es gibt noch kein Konservierungsverfahren außer den Blechbüchsen, das sich bewährt."

Auf Anregung des Patentanwaltes bekam mein Mann Patente vieler Länder, und sein jüngerer Bruder, Fabrikant in Plettenberg, Kreis Altena, übernahm den Versand der Gläser und Apparate.

Unter den ersten Kunden war Herr Johann Weck. Er zeigte ein sehr großes Interesse für die Sache und bestellte mal einen ganzen Waggon Gläser. Auf eine solch große Leistung war

man aber noch gar nicht eingerichtet. Unsere Ersparnisse wurden aufgezehrt durch Patente, Anschaffungen eines Lagers, Drucksachen, Reklame.

Mein Mann erkrankte schwer und starb mit 34 Jahren.

Albert Hüssener, der Direktor der ersten Benzolfabrik Deutschlands (mein Mann war dort als Chemiker angestellt), witterte ein Geschäft und gründete eine Firma Hüssener.

Da er aber kein Geld für Reklame ausgab und sich so seine Hoffnungen nicht erfüllten, hat dann Herr Johann Weck, der sich mit ihm bekannt machte, die Sache erworben.

In Zabern/Elsaß besaß ich noch einige hundert Gläser, die ich ständig benutzte. Ich zeigte sie in meinem großen Bekanntenkreis, verstand alle zu begeistern, und so war bald der größte Teil der Bekannten mit Gläsern, die sie direkt in Öflingen bestellten, versehen.

Bald meldete sich ein Zaberner Geschäftsmann, der den Wiederverkauf bekam. Durch mich kamen auch die ersten Gläser nach Ostafrika, da Söhne von Freundinnen, die Offiziere bei der Schutztruppe waren, von ihren Müttern WECK-Gläser mit Obst, Gemüse und Fleisch geschickt bekamen.

Heute - in meinem Alter von 75 Jahren - interessiere ich mich noch immer lebhaft für die Apparate und freue mich darüber, wie vollkommen und tadellos diese Apparate und Gläser sind. Das konnte ich an der gestern hier eintreffenden, als mein Hochzeitsgeschenk für meine Tochter bestimmten Sendung wieder feststellen" (Die Geschichte der Firma WECK, 4f).

Dieser Brief macht viele Aspekte der Anfänge der Einkochgläser deutlich:

- Rudolf Rempel war ein promovierter Chemiker.
- Er wollte Nahrungsmittel sterilisieren.
- Er experimentierte mit Pulvergläsern des Chemielabors.
- Der Rand wurde abgeschliffen, es waren die ersten Schleifrandgläser.
- Unter die Blechdeckel kam ein Gummiring.
- Ein Stein oder ein Gewicht lag auf dem Deckel.
- Die Gläser stellte er ins Wasserbad.
- Nach Monaten war sterilisierte Milch noch frisch.
- Nun wurde zuhause weiter experimentiert, an den arbeitsfreien Sonntagen.
- Die Ehefrau schliff die Gläser mit Schmirgelpulver.
- Es gab Erfolge und Misserfolge.
- Es wurde ein Einkochapparat mit Federdruck konstruiert.
- Das Vorhaben wurde möglicherweise zunächst für den familiären Eigenbedarf durchgeführt.
- Patentanwalt Dr. Otto Sack aus Leipzig machte die Bedeutung der Erfindung deutlich.
- Rudolf Rempel bekam Patente vieler Länder.
- Dann wirkt eine weitere Person der Familie mit, der jüngere Bruder von Rudolf Rempel.
- Er war Fabrikant in Plettenberg, Kreis Altena und übernahm den Versand der Gläser und Apparate.

- Die Ersparnisse der Familie Rempel wurden aufgezehrt durch Patente, Anschaffungen eines Lagers, Drucksachen und Reklame.
- Und dann starb Rudolf Rempel nach einer schweren Krankheit im Alter von 34 Jahren.

Über Rudolf Rempel ist recht wenig bekannt.

In den Jahren 2006/2007 wurde in einem Blog auf www.gelsenkirchener-geschichten.de zusammengetragen, was sich über ihn finden ließ:

Er war Chemiker in den Laboren der Kohledestillation AG Gelsenkirchen.

Geboren wurde er im März 1859 in Bielefeld.

Er war der Sohn von Rudolf Clamor Rempel und Wilhelmina Catharina Veerhoff.

Seinen Studienabschluß machte er an der Universität Zürich, am 12.12.1883, die Dissertation über „Derivate der Korksäure“ führte zur Promotion zum Dr. phil. II chem.

Eine Veröffentlichung von ihm zum Thema: Zum Gebrauch der Ammon-Normallaugen erschien im Dezember 1887 im Fresenius' Journal of Analytical Chemistry.

Er war wohl erster Chemiker auf der Kokerei von Hüssener.

(Vgl. <https://www.gelsenkirchener-geschichten.de/forum/viewtopic.php?t=1327> (20.1.2021))

1893 – ein Jahr nach der Patentierung – starb Rudolf Rempel.

Bei der von Frau Rempel erwähnten Schutztruppe handelt es sich um die Kaiserliche Schutztruppe für Deutsch-Ostafrika, die seit 1891 bestand.

Der Brief zeigt, dass Frau Rempel sich bis ins Alter der Firma WECK verbunden fühlte – im Jahr 1939 gab es sehr viele konkurrierende Firmen.

Das eigentliche Verfahren des Einkochens beschreibt Weck ca. 1928 so:

„Das Wesen des Frischhaltungsverfahrens last sich ganz kurz so kennzeichnen: Nahrungsmittel werden in Gläser gefüllt, auf deren Rand werden Gummiringe und auf diese Deckel gelegt. Dann werden die Gläser im Wasser erhitzt, während die Deckel durch Federn oder Bügel so festgehalten werden, das sie gerade noch ein Aufheben gestatten. Mit den Glasern wird naturgemäß auch deren Inhalt erhitzt. Dieser besteht aus den Nahrungsmitteln und aus Luft. Durch die Erhitzung werden einmal die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet. Zugleich wird nach dem Naturgesetze, das Warme Körper ausdehnt, die Luft in den Gläsern ausgedehnt. Der erhitzten Luft genügt der Raum nicht mehr. Sie übt daher einen Druck auf Wandung und Deckel des Glases aus. Der Deckel gibt nach, sobald und solange der Druck aus dem Innern stärker ist als der von der Feder oder dem Bügel ausgeübte Gegendruck. Infolgedessen tritt ein Teil der Luft aus dem Glase aus. Der Zutritt neuer Luft wird durch den Druck der Feder oder des Bügels verhindert. Wenn später die Gläser und deren Inhalt erkalten, ziehen sich dieser und die noch vorhandene Luft zusammen. Es entsteht so ein luftverdünnter Raum. Auf dem Deckel lastet von außen die atmosphärische Luft; ihr

Druck überwiegt den, der aus dem Innern des Glases entgegenwirkt, und durch den Überdruck wird der Deckel festgehalten. Das Glas kann nur dadurch geöffnet werden, das man Luft einströmen last. Dies bewerkstelligt man sehr einfach dadurch, das man an einem vorstehenden Ansatz den zwischen Glas und Deckel gelegten Gummiring herauszieht; so entsteht eine Öffnung, durch welche die atmosphärische Luft einströmt. Der Überdruck wird aufgehoben, und der Deckel last sich vom Glase nehmen.“
(Weck, Kleines Lehrbuch, 2f)

Exkurs 1: Methoden des Konservierens vor den Einkochgläsern

Um 1928 fasst Weck in seinem „Kleinen Lehrbuch“ die bisherigen Methoden des Konservierens und deren Nachteile zusammen (Hervorhebungen FR):

„Wenn man die Nahrungsmittel vor dem Verderben schützen, d . h. sie erhalten will , muß man die Bakterien, die ihnen anhaften, töten und das Hinzukommen neuer Bakterien verhindern. Dieses Ziel erstrebt man auf mannigfache Weise. Man bewahrt Fleisch im **Eisschrank** auf, man **dorrt** und **trocknet** Obst, man **räuchert** Fleisch, man bewahrt Obst und Gemüse **in Zucker, Essig oder Salz** auf, setzt ihnen Chemikalien, etwa **Salizylsäure**, zu. Aber all diese Verfahren haben sehr erhebliche Mangel. Die Behandlung der Nahrungsmittel mit Chemikalien ist wegen der in diesen nicht selten enthaltenen Gifte keineswegs ungefährlich. Salz eignet sich nicht als Zusatz zu jedem Nahrungsmittel. Die zur Erreichung der Frischhaltung erforderliche Menge Zucker für Obst gibt diesem einen widerlich süßen Geschmack, der den Geschmack der frischen Frucht oft kaum noch ahnen läßt. Gedorrtes Obst kommt an Wohlgeschmack nicht entfernt dem frischen Obst gleich. In den letzten Jahren ist auch vielfach empfohlen worden, die Nahrungsmittel in Gläser zu füllen und diese durch **Verbrennen von Weingeist** oder anderen brennbaren Stoffen im oberen Teile der Gläser, durch **Auspumpen oder Ausaugen der Luft** oder durch **Einführen heiser Dampfe** luftdicht zu verschließen. Dabei ist man von der irrigen Voraussetzung ausgegangen, das lediglich die Entfernung der Luft und des in ihr enthaltenen Sauerstoffes den das Verderben der Nahrungsmittel verursachenden Bakterien die Entwicklungsmöglichkeit nehme. Man hat nicht bedacht , das es auch Verderbenerreger gibt, die ohne den Sauerstoff der Luft sich entwickeln und die Nahrungsmittel verderben und gesundheitsschädlich machen können. Auch wenn die Nahrungsmittel vor dem Einfüllen in die Glaser gekocht und dadurch keimfrei gemacht wurden, würde der Inhalt sich nicht halten, weil während des Einfüllens mit der Luft neue Bakterien an die Nahrungsmittel gelangen, die, wenn sie nicht durch nochmalige Erhitzung unschädlich gemacht werden, die Nahrungsmittel verderben. Ähnliches gilt von den heute vielfach angebotenen **Zubindehäuten**. Mit diesen verschlossener Inhalt schimmelt und verdirbt alsbald. Keines der Verfahren gestattet also, die Nahrungsmittel beliebig lang oder mit Sicherheit auch nur solange genießbar zu erhalten, wie es zur Ermöglichung einer

gesundheitsmäßigen Ernährung zu jeder Zeit dringend erwünscht oder notwendig ist.“
(Weck, Kleines Lehrbuch, 1)

Die Liste der zum Teil zweifelhaften Konservierungsmethoden vor der Erfindung des Einkochens ist lang:

1. im Eisschrank
2. dörren, trocknen
3. in Zucker
4. in Essig
5. in Salz (Pökeln)
6. mit Salizylsäure
7. Verbrennen von Weingeist
8. Entfernen der Luft durch Auspumpen oder Absaugen
9. Einführen heißer Dämpfe
10. Zubindehäute

Es wird deutlich, warum das Einkochen sich sehr schnell durchsetzte.

Das „Ende“ des Einkochglases kommt am Ende durch das Einfrieren (und die Verfügbarkeit der Lebensmittel).

Die zu diesem Zeitpunkt sehr großen Eisschränke und Eisräume werden im Lauf der Zeit kleiner und kommen als Kühlschränke und Kühltruhen in die Häuser.

2. Albert Hüssener (1893-1895)

Frau Rempel schreibt: „Albert Hüssener, der Direktor der ersten Benzolfabrik Deutschlands (mein Mann war dort als Chemiker angestellt), witterte ein Geschäft und gründete eine Firma Hüssener. Da er aber kein Geld für Reklame ausgab und sich so seine Hoffnungen nicht erfüllten...“

Ihre Worte sind negativ. Details über die Firma von Hüssener sind uns nicht bekannt.

Rudolf Rempel hatte Patente vieler Länder erhalten, schreibt Frau Rempel im Rückblick, die Verbreitung der Methode des Einkochens hatte damit seit 1892 begonnen. Es waren auch bereits viele Gläser vom Familienunternehmen Rempel ausgeliefert worden. Dies ist in Deutschland wahrgenommen worden.

Auf der Internationalen Ausstellung für Gewerbe, Nahrungsmittel und Volksernährung in Cottbus 1894 zeigte die Glasfabrik C. Stölzle's Söhne, Sebastianstraße 69 in Berlin S Patent-Dunstobst-Conserven und Präparate Gläser "Perfect" mit Gummidichtung an. Auch Mayer-Adlerhütten weist auf "Perfect-Verschluss DRP" hin (vgl. Engelhardt, 139, 173). Dabei wird es sich um die ersten Modelle oder Varianten des Einkochens gehandelt haben.

Konservengläser wurden bereits im 18. Jahrhundert hergestellt, die Art der Konservengläser des 18. Jahrhunderts ist uns nicht bekannt. Beispiel: Die Sächsische Glasfabrik vorm. Berthold & Hirsch in Radeberg stellte 1886 Konservengläser her (Exner, Glashütten, 24).

3. Johann Weck (1895-1900)

Johann Weck erwarb das Patent von Albert Hüssener. In Öflingen konnte man nun die Gläser bestellen.

Wir zitieren aus der Firmengeschichte der Firma WECK die Sätze über Johann Weck: "Johann Weck, der 1841 in Schneidhain im Taunus geboren wurde, war im Jahre 1895, nachdem er von Direktor Hüssener das "Rempelsche Patent" käuflich erworben hatte, an die Schweizer Grenze nach Öflingen bei Säckingen in Baden gezogen.

Johann Weck war ein ausgesprochener Vegetarier und Verfechter einer alkoholfreien Lebensweise.

Mit seinen Produkten wollte er gegen die damalige Volksseuche Alkohol praktisch zu Felde ziehen. Man könnte ihn heute als "Naturapostel" und Verfechter einer natürlichen und gesunden Lebensweise bezeichnen. Freilich war er in gewisser Beziehung auch ein Sonderling und etwas unstet; er konnte nirgends auf Dauer verweilen.

Die obstreiche Gegend hier in Baden entsprach seinen Wünschen. So entschloss sich Johann Weck, der als begeisterter Anhänger bereits von Dr. Rempel das Alleinverkaufsrecht der neu erfundenen Sterilisiergläser und -geräte für Süddeutschland erhalten hatte und dann von Hüssener die ganze Firma bzw. das Gesamtgeschäft mit dem Einkoch-Patent erwarb, seine Firma nach Öflingen in Baden zu verlegen, um von dort aus das Geschäft für ganz Deutschland zu betreiben.

Sehr schnell merkte er aber, dass er hierzu allein nicht in der Lage war.

Die kaufmännische Arbeit und die in die Zukunft weisende Planung, die zur Verbreitung einer Idee dieser Tragweite nötig sind, lagen ihm nicht.

So zog er denn als Mitarbeiter einen Kaufmann aus Emmerich am Niederrhein hinzu, dem er zuvor für die dortige Gegend die Bezirksvertretung für seine Erzeugnisse übertragen hatte. Dieser Kaufmann, Georg van Eyck, geboren 1869 in Emmerich, war bereits in jungen Jahren in das elterliche Porzellan- und Töpferwarengeschäft eingetreten. Schon als junger Kaufmann hatte er ein besonderes Gespür dafür, was seine Kunden gut gebrauchen könnten. So nahm er Mitte der neunziger Jahre die Neuheit auf, die damals Johann Weck dem Glas- und Porzellanwarenhandel in Deutschland angeboten hatte: die WECK-Einkochgläser. Aber da Johann Weck kein Kaufmann war und von Werbung gar nichts wusste, war das Echo auf sein Angebot hoffnungslos gering bis auf eine Ausnahme: die Firma van Eyck in Emmerich.

Georg van Eyck hatte in zwei Jahren an die Hausfrauen in Emmerich, Wesel und Umgebung mehr WECK-Gläser verkauft, als alle anderen Geschäfte in Deutschland zusammen. Begabt mit Weitblick und zugleich mit einer seltenen Gründlichkeit hatte er einerseits erkannt, welche Bedeutung dieses Verfahren für einen Haushalt hat, dass es aber andererseits darauf ankam, den Hausfrauen nicht nur die Gläser anzubieten, sondern sie auch mit

praktischen Vorführungen genau zu unterweisen und dadurch zu gewinnen. Georg van Eyck hat später oft dankbar erwähnt, dass den Hausfrauen von Emmerich, Wesel und Umgebung auch ein Verdienst an der weltweiten Verbreitung des "Einweckens" zukommt, weil sie damals so aufgeschlossen und schnell die Bedeutung des WECK-Verfahrens für die häusliche Vorratswirtschaft erkannten.

Bei dieser Sachlage nahm es nicht wunder, daß Johann Weck in Öflingen seinen erfolgreichsten Kunden Georg van Eyck in Emmerich fragte, wie er es denn mache, dass er so viele WECK-Einkochgläser verkaufe. Als Georg van Eyck ihm dies schilderte, fragte ihn Johann Weck spontan, ob er nicht vom Niederrhein zu ihm nach Öflingen in Baden kommen und in ganz Deutschland den Verkauf seiner WECK-Gläser organisieren wolle."

Wir halten fest:

- Aufgrund seiner genannten Motivation erwarb Johann Weck von Rudolf Rempel zunächst das Alleinverkaufsrecht der neu erfundenen Sterilisiergläser und -geräte für Süddeutschland.
- Nach dem Tod von Rempel und dem geschäftlichen Misserfolg von Hüssener erwarb er von Hüssener die ganze Firma bzw. das Gesamtgeschäft mit dem Einkoch-Patent.
- Dann zog er nach Öflingen in Süddeutschland, um von dort das Geschäft für Deutschland zu betreiben.
- Auch Johann Weck fehlte das wirtschaftliche Geschick.
- Er bat Georg van Eyck sein Geschäftspartner zu werden, der große Erfolge im Verkauf der Einkochgläser hatte.

Lebensreformbewegung:

Die Aussagen über Johann Weck deuten darauf hin, dass er die Lebensreformbewegung unterstützte. Zu diesem Eindruck sind wohl auch die Macherinnen der Ausstellung „Glück im Glas“ gekommen (vgl. unten). Wir zitieren hier lediglich einige Sätze aus dem Wikipedia-Artikel „Lebensreform“ (20.4.2021):

„Lebensreform ist der Oberbegriff für verschiedene soziale Reformbewegungen, die seit Mitte des 19. Jahrhunderts insbesondere von Deutschland und der Schweiz ausgingen. Gemeinsame Merkmale waren die Kritik an Industrialisierung, dem Materialismus und der Urbanisierung verbunden mit Streben nach dem Naturzustand... Vertreter der Lebensreform propagierten eine naturnahe Lebensweise mit ökologischer Landwirtschaft, vegetarischer Ernährung ohne alkoholische Getränke und Tabakrauchen, Reformkleidung und Naturheilkunde. Sie reagierten damit auf die aus ihrer Sicht negativen Folgen der gesellschaftlichen Veränderungen im 19. Jahrhundert. In geistiger Hinsicht wandte sich die Lebensreform neuen religiösen und spirituellen Anschauungen zu... Die Lebensreform war eine hauptsächlich bürgerlich dominierte Bewegung, an der auch viele Frauen teilnahmen...“

Der Zusammenhang zwischen dem Erfolg des Einkochens und der Lebensreformbewegung müsste weiter untersucht werden.

Die Glashütte von Poncet in Friedrichshain in der Niederlausitz stellte seit 1898 Gläser für Weck her (vgl. Engelhardt 55).

Das älteste Konservenglas von Weck hatte – wie die Gläser von Rempel – einen Blechdeckel. Nach fünf Jahren wurden die Blechdeckel durch Glasdeckel ersetzt, weil die Blechdeckel nach kurzer Zeit rosteten (vgl. Weck, Koche auf Vorrat, 14. Auflage, 128)

4. J. Weck u. Co. in Öflingen (1900-1912)

Nach dem Eintritt von Georg van Eyck kam der Aufschwung. Wir zitieren erneut aus der Geschichte der Firma WECK:

„Georg van Eyck willigte ein und gründete zusammen mit Johann Weck am Montag, dem 1. Januar 1900... die Firma J. Weck u. Co. in Öflingen. Mit zähem Fleiß und unbeirrt baute er das Geschäft im damaligen Deutschen Reich und in den angrenzenden europäischen Ländern Österreich, Ungarn, Belgien, Holland, Luxemburg, Schweiz und Frankreich auf und ließ sich durch nichts beirren, auch dadurch nicht, daß Johann Weck, dem Ausdauer nicht gegeben war, aus persönlichen und familiären Gründen die Firma schon bald nach ihrer Gründung, im Jahre 1902, mit einer sehr hohen Lizenzvereinbarung verließ.

Georg van Eyck bildete sich seine Mitarbeiter selbst heran und organisierte im ganzen Land die Einführung und den Verkauf der WECK-Gläser und WECK-Geräte mit den gleichen Maßnahmen, mit denen er ganz am Anfang bei den Hausfrauen in Emmerich und Wesel so guten Anklang gefunden hatte. Er stellte Hauswirtschaftslehrerinnen ein, die in den Kochschulen, Pfarrhäusern, Krankenhäusern Vorträge mit praktischen Anleitungen an den Gläsern und Geräten gaben, und er verbesserte laufend die Einkochgläser, Gummiringe, Einkochapparate, Thermometer und Hilfsgeräte, die er alle unter der Marke "WECK" herausbrachte. Mit dieser Marke "WECK" schuf er übrigens einen der ersten Markenartikel in Deutschland und betrieb eine ausgesprochen fortschrittliche Werbung, wobei er als Markenzeichen die Erdbeere mit dem eingeschriebenen Wort "WECK", wie sie auch noch heute bekannt ist, eingeführt hat.“

Wir halten fest:

- Van Eyck betrieb große Werbung für die Gläser und Apparate.
- Die Firma lieferte früh nach Österreich, Ungarn, Belgien, Holland, Luxemburg, Schweiz und Frankreich.
- Van Eyck stellte Lehrerinnen an, die das Einkochen schulten, Hauswirtschaftslehrerinnen, die in den Kochschulen, Pfarrhäusern, Krankenhäusern Vorträge mit praktischen Anleitungen an den Gläsern und Geräten gaben.
- Wir kennen die Einzelheiten nicht, aber wir spekulieren, dass er die Nähe zu den Frauenvereinen suchte. In dieser Zeit gab es viele Frauenvereine. In dieser Zeit war der Vaterländische Frauenverein von großer Bedeutung. Sie trafen sich oft im Pfarrhaus, da es noch keine kirchlichen Gemeindehäuser gab.
- Bereits 1895 werden Einkochgläser in einem Kochbuch empfohlen.

Von Poncet

Die Firmengeschichte schreibt: „Wenige Jahre nach Gründung der Firma erwarb Georg van Eyck in Friedrichshain bei Cottbus eine kleine Glashütte, die er im Laufe der Jahre zu einem für damalige Verhältnisse großen und leistungsfähigen Werk ausbaute.“ Laut Engelhardt fertigte von Poncet bereits seit 1898 für Weck (Engelhardt, 55). 1905 wurde die Glashütte von Poncet in Friedrichshain in der Niederlausitz Kreis Spremberg eine Aktiengesellschaft und Weck wurde Großaktionär der Glashütte (Engelhardt 143; Exner 16).

„Die Frischhaltung“ seit 1901

Das Unternehmen gründete 1901 die Zeitschrift „Die Frischhaltung“.

„Als Johan Weck 1900 seine Firma anmeldete und sich vornahm seine Einmachgläser weltweit bekannt zu machen, hatte er die Idee für ein Magazin, das genau dieses Vorhaben in die Tat umsetzen sollte. So erschien am 1. Mai 1901 das Heft Die Frischhaltung, aus dem später die Ratgeber Frau & Familie Zeitschrift wurde. Im Inneren fand man nicht nur Tipps für die Nutzung der berühmten Weck-Gläser, sondern auch Ideen für eine moderne Küchenpraxis, Schnittmuster, redaktionelle Beiträge zur Gesundheit und vieles mehr, was für die Frau von damals von Bedeutung war“ (<https://www.abo24.de/zeitschrift/ratgeber-frau-und-familie#> (2.22021)).

In der Werbung der Firma Weck klingt das so: „Die Firma Weck hat durch unermüdliche Aufklärungsarbeit, durch Vorträge, Aufklärungsschriften, Lehrbücher und die seit 1901 erscheinende „Monatsschrift für Frischhaltung und Gesundheit“ die gesicherten Ergebnisse der Versuche und der Arbeit vieler Tausende allen Kreisen zugänglich, die Frischhaltung von Nahrungsmitteln im Haushalt zum Gemeingut der Menschheit gemacht.“ (Weck, Kleines Lehrbuch, 2)

Werbung durch Hauswirtschafterinnen und Anzeigen

„Mehr als zwanzig Hauswirtschafterinnen waren im Außenvertrieb unterwegs und führten das Verfahren potentiellen Kundinnen vor. Die Karlsruherin Luise Kautz trat auf Kochkunstausstellungen mit Hauskonserven-Kunstwerken vor das Publikum und leistete als „Frischhalterin“ Herausragendes für die Verbreitung des Einweckens. Anzeigenwerbung spielte eine große Rolle. Der Erfolg war durchschlagend, in kürzester Zeit wurde Weck nicht nur Marktführer im Bereich der Konservierungsverfahren für Privathaushalte, sondern auch namengebend dafür.“

(<https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/glueck-im-glas-frischhalten-durch-einmachkunst.html> (1.2.2021))

Werbung durch Kochbücher und Veröffentlichungen

Koche auf Vorrat seit 1904

„Das Handbuch *Koche auf Vorrat!*, dessen erster Band sich mit Obst- und Gemüse-Konservierung, dessen zweiter Band sich mit Haltbarmachung von Fisch- und Fleischspeisen befasste, erschien von 1904 bis in die 1940er Jahre in mehreren Auflagen

und sehr gediegener Ausstattung. Ein Kochbuch ist das nicht, aber ein Einkochbuch – es beschreibt die Geräte und das Verfahren und gibt sodann für alle Arten von Speisen an, wie sie vorbereitet und vorgekocht und wie lange sie anschließend im Weckglas sterilisiert werden müssen.“

(<https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/glueck-im-glas-frischhalten-durch-einmachkunst.html> (1.2.2021))

Weck veröffentlichte viele Publikationen. Die folgende Liste mit Erläuterungen stammt von der Website zur Ausstellung: „Glück im Glas!...“ Zitat:

„Koche auf Vorrat! Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

Im Auftrage der Herausgeber bearbeitet unter besonderer Mitwirkung der Herren Obstbaulehrer M. Hotop, Homburg v. d. H. und Landwirtschaftsoberlehrer E. Michael, Auerbach i.V.

Bd. 1: Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut und Latwerge. Öflingen: Weck, [1904].

Koche auf Vorrat! Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

Im Auftrage der Herausgeber bearbeitet unter besonderer Mitwirkung der Herren Obstbaulehrer M. Hotop, Homburg v. d. H. und Landwirtschafts-Oberlehrer E. Michael, Auerbach i.V.

Bd. 1: Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge.

9. Auflage. - Öflingen: Weck, 1911.

Koche auf Vorrat! Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

Im Auftrage der Herausgeber bearbeitet von Frau Annie Stempel-Kehrmann, Schopfheim.

Bd. 2: A. Fleisch- und Fleischspeisen. B. Fische, Krusten- u. Schaltiere.

7. verbesserte Auflage. - Öflingen: Weck, 1911.

Koche auf Vorrat. Anleitungen für das Einkochen mit den Frischhaltungsgeräten Marke Weck. Neubearbeitung.

Bd. 1. - 14. Auflage.

Bd. 2. - 5. Auflage.

Leipzig: Spamer, [1941].

"Tischlein deck dich" kein Märchen mehr.

J. Weck Ges.m.b.H. Oeflingen Amt Säckingen (Baden).

Hanau-Frankfurt a./M.: Kunstanstalt Lechleder & Stroh, [ca. 1900].

Leporello.

Ahrenfeldt, Martin:

Alkoholfreie Obst- und Fruchtsäfte. Ihr Wert, ihre Verwendung und Selbstbereitung im Haushalt. Nach mehrjährigen Erfahrungen in eigenen Haushalt.

2. verbesserte und vermehrte Auflage.

Öflingen: Weck, [1907].

Der Verfasser dieses von der Firma Weck in vier Auflagen zwischen 1905 und 1913 herausgegebenen Buches war Zahnarzt. Er führt aus, dass vergorener Fruchtsaft infolge „seiner Giftwirkung alljährlich Tausende und Abertausende um Leben und Gesundheit, um Ehre und Gewissen, um Wohlstand und Glück bringt“, und propagiert unvergorenen Obstsaft aufgrund seines Traubenzucker- und Mineralstoffgehalts als ein vorzügliches Nahrungsmittel. Verschiedene Fruchtsaftarten werden in therapeutischer Anwendung für diverse Krankheitsbilder beschrieben.

Die Produktion alkoholfreier Fruchtsäfte wurde vor allem auch propagiert im Rahmen der Lebensreformbewegung. Sie wurden als Gesundheitstrunk in den Reformhäusern vertrieben.

Allihn, Hans, und Ottilie Allihn:

Rationelle Krankenkost. Bearbeitet unter Zuhilfenahme der Weck'schen Frischhaltungs-Apparate.

2. verbesserte Auflage.

Öflingen: Weck, [1911].

Der Vorteil des Einweckens bei der Zubereitung von Krankenkost liegt auf der Hand: Es können kleine Portionen für wiederkehrenden Gebrauch hergestellt werden. Und es ist gewährleistet, dass dem Kranken „unverdorben, keimfreie Speisen und Getränke geboten werden können, was in Rücksicht auf die meist geschwächten Verdauungsorgane doppelt wertvoll ist.“

Kautz, Luise:

Über das Einmachen und Frischhalten von Krankenkost. Frischhaltung von Krankenkost in Spitälern und im Haushalte, Diät-Küche, Hauseinmachkunst ... und Hausbäckerei ...

2. Auflage.

Frankfurt a.M.: R. Th. Hauser, 1912.

Kurzfassung der Ratschläge aus dem Allihn'schen Kochbuch, zusammengestellt von Luise Kautz (1862-1949), Gattin eines Karlsruher Bahnverwalters und „Pionierin der Frischhaltung“. Versetzt mit Werbung für Persil und Bleichsoda der Firma Henkel in Düsseldorf, für Palmin der Firma H. Schinck in Mannheim, für den Süßstoff Laevulose von Schering in Berlin, für Maggis Suppenwürfel und andere Produkte der Lebensmittelindustrie.““

<https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/glueck-im-glas-frischhalten-durch-einmachkunst.html> (1.2.2021)

Die Publikationen argumentieren: Einkochen hält das Essen frisch, den Menschen gesund und ist gut für Gesunde und Kranke.

Neben Weck brachten auch andere Hersteller Kochbücher auf den Markt.

Die Erdbeere von Weck

Das Markenzeichen von Weck und die Erdbeere hatten mehrere Designs. Unseres Wissens nach ist es wohl so: Die Einmachgläser mit Herz, Walderdbeere und „Weck's Frischhaltung“ stammen aus der Zeit vor dem Ende des Patentschutzes (1912). Nach 1949 war das Markenzeichen von Weck eine Erdbeere mit elf Samenkörnern (Nüssen). Alle anderen Erdbeerformen stammen aus der Zeit dazwischen, also die Erdbeeren mit mehr als 100 Nüssen ohne Nüsse. Im Buch „Koche auf Vorrat“ von 1941 ist zugleich eine Erdbeere ohne Nüsse abgebildet und eine Erdbeere mit 11 Nüssen (vgl. Titelblatt und Deckblatt).

Konkurrenz zu Weck

Wir spekulieren, dass van Eyck das Ende des Patentschutzes deutlich vor Augen stand. Der Patentschutz betrug wohl 20 Jahre und lief 1912 aus.

Durch die intensive Reklame für das Einkochen nach 1900, durch Inserate und Plakate, durch Rezeptbücher und Haushaltsratgeber, durch Wanderlehrerinnen und systematische Beeinflussung der zunehmend wichtigeren Hauswirtschaftskurse (Spiekermann, 37) sollten die Produkte von Weck und die Marke Weck vor dem Ende des Patentschutzes weit bekannt werden.

5. Konservenglasherstellung bereits vor Ende des Patentschutzes (1837-1912)

Liste der Glashütten und Glaswerke, in deren Produktliste nach unseren Recherchen in diesem Zeitraum erstmals Konservengläser oder Einkochgläser erscheinen

In Deutschland gibt es mehrere regionale Zentren der Glasherstellung, u.a. in der Lausitz, in Sachsen, im Weser-Gebiet und an Rhein und Ruhr. Viele Unternehmen in diesen Gebieten stellen bereits vor 1912 Konservengläser her.

In „Deutschlands Glas-Industrie. Adressbuch sämtlicher deutscher Glashütten...“ von 1907 sind 15 Unternehmen genannt, die Konservengläser herstellen. Das Wort „Einkochglas“ kommt nicht vor.

Die folgende Übersicht sortiert die Konservenglashersteller, die wir gefunden haben, nach der Reihenfolge der ersten Nennung der Konservenglasherstellung und gibt knappe Hinweise.

1. 1837: **von Poncet** Glashüttenwerke in Friedrichshain. Konservenglasherstellung erstmals 1837 erwähnt, weitere Nennungen 1907, 1922, 1930/1931. Dieses Unternehmen stellte bis 1945 die Gläser für Weck her. Weck wurde zum Großaktionär der Hütte. Der Standort in Bonn-Duisdorf gehörte wohl schon vor 1945 zu von Poncet. Von Pncet war später wohl Aktionär der Aktiengesellschaft

Glashüttenwerke Adlerhütten in Penzig. (Adressbuch 1907, 116; Engelhardt 143; Exner 1; Adressbuch 1930/1931 83f). Marke: **Weck**.

2. 1884: **Annahütte** in der Nieder-Lausitz.
Geschichte: Die Annahütte wurde 1862 gegründet und wird 1884 mit Konservenglas erwähnt. Sie wird 1884 von Heye erworben. (Adressbuch 1930/1931; Exner 17; Engelhardt 6, 81).
Das Wort „**Annahütte**“ erscheint als Marke oder Herkunftsbezeichnung auf Deckeln. 1936 ist Konservenglas bei den Produkten der Annahütte genannt (Exner 17)
3. 1886: Die **Sächsische Glasfabrik** vorm. Berthold & Hirsch in Radeberg produzierte 1886 Konservenglas (Exner, 24). Die Schutzmarke war „S.G.“. Wir kennen einen Deckel mit einem **S.G.** in einem Herz. Möglicherweise stammte er aus der Sächsischen Glasfabrik.
4. 1893: Oberlausitzer Glaswerke **J. Schweig & Co.** Das Unternehmen wurde 1889 von Joseph Schweig (1850-1923) in Weißwasser gegründet. Es hatte mehrere Namen. 1899: Glashüttenwerke Otto Hirsch, 1902: Glashüttenwerke Weißwasser AG (Schweig nun alleiniger Besitzer), 1909/1920: Vereinigte Lausitzer Glaswerke AG (**VLG**).
Die VLG war bis zum Ersten Weltkrieg die größte europäische Glashütte. Diese Stellung wurde Anfang der 1920er Jahre erneut erlangt, nachdem das Werk 1920 von der AEG übernommen und als Zweigniederlassung Weißwasser dem Osram-Konzern eingegliedert worden war. Wohl schon 1893 sind erstmals Konservengläser erwähnt (Marscher 3). Weitere Nennungen für Konservengläser 1913/1914 (Exner 5; Engelhardt 185f u.ö.). Die VLG hatte mehrere Standorte.
Das Unternehmen hat ein „Rezeptbuch für das Einkochen von Obst, Gemüse, Fleisch usw. in den Monopol-Lusatia-Utila-Zenith-Konservengläsern“ herausgegeben. Die VLG hat wohl bis 1929 die Marken **Lusatia, Zenit, Utila** und **Monopol** für Einkochgläser verwendet, ab 1929 wohl nur noch Monopol (<https://der-milchgiesser.blogspot.com>). 1935 kam Prof. Wilhelm Wagenfeld zur VLG. Er entwickelte das Rautenzeichen und die Rautenglas-Linie. Er soll das rund 60.000 Einzelartikel umfassende Produktsortiment „geschmacklich“ verbessern. Wagenfeld entwickelt die Rautenglas-Linie. Ziel war Schönheit und Zweckmäßigkeit. Sie wurde bis in die 1960er Jahre gefertigt (Marschner, 9). Für die Datierung der Deckel der VLG ist von Bedeutung, dass Wilhelm Wagenfeld 1935 zur VLG kommt und die entwickelt die entwickelt. Deckel mit den Rauten entstanden demnach wohl nach 1935 (Marschner, 5).
Die VLB hat für Glashändler auf Bestellung deren Marken produziert, z.B. **Grohag, Edehag, Ostfriesland, Weserglas, NB-Trichterglas** (vgl. Engelhardt).
5. 1894: **C. Stölzle's Söhne** in Berlin: Bei der Internationalen Ausstellung für Gewerbe, Nahrungsmittel und Volksernährung in Cottbus 1894 zeigte die Glasfabrik C.

Stölzle`s Söhne, Sebastianstraße 69 in Berlin S Patent-Dunstobst-Conserven und Präparate Gläser "Perfect" mit Gummidichtungen (Engelhardt, 139, 173).

6. 1901: Gebrüder **Putzler** in Penzig. Die Konservenglasherstellung ist 1901 genannt (Exner 2, vgl. Engelhardt 146f) und 1930/1931. (Adressbuch 1930/1931, 85f).

7. 1903: Glashütte **Friedrichsthal** in Friedrichsthal in der Lausitz, bei dem Dorf Kostebrau. 1903 und dann 1927, 1930/1931, 1964 wird Konservenglas erwähnt (Adressbuch 1930/1931, 29; Exner 18; Mauerhoff; Löhnert).
 Geschichte: Die Glashütte in Friedrichsthal wurde 1709 gegründet und bestand bis 1974. 1922/1923 ändern sich die Besitzverhältnisse. Im Herbst 1922 kam es zu einer Interessengemeinschaft mit der Aktiengesellschaft Bartsch, Quilitz & Co. AG (BQC), die in Berlin eine bedeutende Glasgroßhandlung betrieb und die zugleich Besitzerin des Glashüttenwerkes Finsterwalde (Germania) war. 1923 übernahm Bartsch, Quilitz & Co. AG Berlin die Hütte als Werk Kostebrau. Die Glashütte Friedrichsthal hatte zu diesem Zeitpunkt 300 Arbeiter und Arbeiterinnen. 1932 begann die Produktion von Konservengläsern, Gläser für Konserven wurden bereits vor 1932 hergestellt. Im Zweiten Weltkrieg werden Konservengläser hergestellt. Die Glashütte Friedrichsthal wird nach 1945 ein Volkseigener Betrieb (VEB). Die Konservenglasproduktion endet nach 1969.
 Marken: Möglicherweise **HJCO** (ohne Germania), HJCO mit Germania wurde in Glashütte Germania Finsterwalde gefertigt.

8. 1906: **Adlerhütten** in Penzig. Konservengläser und Einkochgläser sind im Zusammenhang mit den Adlerhütten 1906 erstmals genannt (Exner 2). Vielleicht wurden sie bereits 1903 dort hergestellt: Herrmann schreibt: "Das Jahr 1900 brachte einen weiteren Aufstieg durch Übernahme der Sievertschen Patente. Nach diesen Patenten, die inzwischen auch dem Maschinenblasverfahren nutzbar gemacht worden waren, wurden bald Konservengläser und andere Spezialartikel in riesigen Mengen hergestellt... im Jahre 1903..." (Herrmann, Bilder 124). Möglicherweise wurden sogar 1894 Konservengläser produziert. Im Zusammenhang mit der Internationalen Ausstellung für Gewerbe, Nahrungsmittel und Volksernährung in Cottbus 1894 werden Gläser mit „Perfect-Verschluss DRP“ von Mayer-Adlerhütten erwähnt (Engelhardt 139, 173). 1907 sind Konservengläser mit luftdichtem Verschluss erwähnt (Adressbuch 1907, 52). Erwähnt werden sie auch 1930/1931. Die Adlerhütten gehörten zu den großen Herstellern von Einkochgläsern.
 Geschichte: Die Glashütte wurde 1871/1872 gegründet und hatte bis zu 1200 Arbeiter. Der Firmenname war zunächst: „Glashüttenwerke Adlerwerke H. Mayer & Co.“. Seit 1896 war sie eine Aktiengesellschaft und die Bezeichnung nun Adlerhütten statt Adlerwerke. Das Firmenzeichen war ein Adler. Das Aussehen des Adlers veränderte sich in den Jahrzehnten. Mal zeigen die Flügelspitzen nach unten, mal zur Seite. Der Adler wurde mal mit und mal ohne den Schriftzug "Adlerhütten" verwendet.

Die Adlerhütten produzierten eigene Einkochglas-Marken und sie produzierten Marken für Glashandlungen in Deutschland. Eigenmarken waren: **Adler-Progress, Universal, AGA**. Bei der Eigenmarke AGA wurde der Adler nicht verwendet. Die Eigenmarken Adler-Progress und Universal Conservenglas wurde mit Adler verwendet. Die Marke "**Lahn Glas**" wurde mit dem Adler hergestellt. Für Glashandlungen und Händler in Deutschland wurden Marken hergestellt: **Dux, Sülfmeister, AsuCo** und **Severin** für Glashandel A. Severin und Co. in Bünde in Westfalen,

Steghardt für Stegmann & Hartmann in Bremen.

Die Verbindung von Weck und Adlerhütten: Vermutlich wurden in den Adlerhütten auch Gläser und Deckel für **Weck** produziert. Darauf weist eine Aussage im Zusammenhang mit der Firma Weck hin. Von Poncet (und damit Weck) und die Adlerhütten waren wohl durch Aktienbesitz miteinander verbunden. Der Erfolg der Adlerhütten in der Herstellung der Einkochgläser hatte wohl das Interesse von Weck hervorgerufen, was zu Aktienkäufen führte. Auf der Website www.glas-musterbuch.de sind mehrere Musterbücher der Adlerhütten aus den 1930er Jahren zu sehen. Am Ende des Zweiten Weltkriegs war Penzig weitgehend zerstört. Penzig/Piensk wurde erneut ein bedeutender Standort der Glasproduktion. Die Adlerhütten AG verlegte ihren Sitz nach Fürstentagen bei Kassel. Sie wurde 1951 in eine GmbH umgewandelt und ging 1958 in der Firma J. Weck u. Co. KG auf. Vor oder nach 1940 erschien das „Einkochbuch für Adler-Progress-Konservengläser“ von „Adler Progress“. Das Buch wurde in Öflingen (!) herausgegeben, also dem Firmensitz von Weck. Es war eine Adler-Progress Vertriebs GmbH in Öflingen/Baden entstanden.

(Zu den Adlerhütten vgl. Exner 2; <https://www.dwalive.de/de/DWA-Auktion-24/?AID=157244&AKTIE=AG+Glash%FCttenwerke+%22Adlerh%FCtten%22> (11.8.2020); Wikipedia: Art.: Heinrich Mayer; Engelhardt 2f u.ö.).

9. 1906: **Georgshütte** Becker & Co. in Boffzen in Niedersachsen. 1906 begann die Georgshütte in Boffzen in Niedersachsen mit der Produktion ein Einkochgläsern. Weitere Nennung von Einkochgläsern 1925, 1930/1931 und danach. Die Georgshütte der „G. Becker & Co“ in Boffzen wurde 1872 gegründet. Ab 1931 wurden schwerpunktmäßig Einkochgläser hergestellt. „Gegen Ende des Ersten Weltkrieges waren die Georgshütte und die in Boffzen ansässige Glashütte Noelle & von Campe 1917 aufgrund von Kohlemangels gezwungen, ihre Produktion zusammenzulegen. Anfang der 1920er Jahre gerieten beide Glashütten in eine Krise, bedingt durch die Inflation ab 1923 und ebenso Ende der 1920er Jahre durch die Weltwirtschaftskrise“ (Die Georgshütte). Anfang der 1940er Jahre lag die monatliche Produktion bei 120.000 Stück. Die Nationalsozialisten forderten das Unternehmen auf, das Mundblasen einzustellen und nur noch maschinell zu produzieren. Auch in der Nachkriegszeit lag ein Schwerpunkt der Produktion in der Herstellung von Einkochgläsern. Das Unternehmen stellte 1989 seinen Betrieb ein.

Marke: **BECO**. (Die Georgshütte; Wikipedia: Art.: Georgshütte (Boffzen)); Adressbuch 1930/1931.)

10. 1906: **Rietschner** Hohlglashüttenwerke Berthold Greiner GmbH, Transvaal-Hütte, Glaswerk Rietschen, ab 1937 Glaswerk Rietschen H. Eckert KG. Oberlausitz. Die Rietschener Hohlglashüttenwerke, hat nach unserer Kenntnis dort als erste Konservengläser 1906 produziert (vgl. Exner, 8). Weitere Nennung 1930/1931 (Adressbuch 1930/1931). Später ist dieses Werk das Glaswerk Rietschen. Die Schutzmarke war ein GR in einem Dreieck (vgl. auch Greiner, Die Entwicklung).

In Rietschen entstanden drei Glashütten. Bei allen drei Glashütten sind Konservengläser bzw. Einkochgläser erwähnt.

1. R. Greiner & Co. Herminenhütte 1872-1923, Konservengläser erwähnt 1921 (vgl. unten)
2. B. Greiner 1885-1943, Konservengläser erwähnt 1922 (vgl. unten)
3. Rietschener Hohlglashüttenwerke Berthold Greiner, Transvaal-Hütte (gegründet 1900), ab 1937 unter dem Namen Glaswerk Rietschen H. Eckert KG. Konservengläser erwähnt 1906.

11. 1907: **Aktiengesellschaft für Glasindustrie**, vormals Friedrich **Siemens** in Dresden. 1907 sind Konservengläser mit mechanischen Verschlüssen nach eigenen Patenten (Adressbuch 1907, 6) genannt. Weitere uns bekannte Nennungen von Konservenglas in den Jahren 1930/1931, 1933, 1936, 1938, 1942. 1907 wurden Konservengläser mit mechanischen Verschlüssen nach eigenen Patenten hergestellt. Das Unternehmen hatte also eigene Patente für Konservengläser. Wir wissen nicht, was das für Patente waren und wann sie erteilt wurden. Möglicherweise wurden bereits 1898 im Werk Copitz Konservengläser produziert (vgl. <https://www.oogeschichte.at/themen/technik-und-alltag/das-bisschen-haushalt/vorratshaltung/>) (4.8.2020).
1933 wurden Flachrandgläser und Schleifrandgläser hergestellt, noch keine Rillengläser (vgl. Preisliste 1933). Aus der "Preis-Liste für Siemens-Konservengläser, Zubindehäfen, Geleegläser und Dünstgläser" vom 16.11.1933 gehen die Gläserarten von Siemens zu diesem Zeitpunkt hervor. Siemens stellte drei Ausführungen von Gläsern her, Ausführung A, B und C. Ausführung A Flachrand-Gläser. A eng 90 mm, Gummiring-Maß 64x85 mm. A weit 120 mm, Gummiring-Maß 96x118mm DIN. Sturzgläser 120 mm. Ausführung B Massivrand-Gläser BI 85 mm, Gummiring-Maß 85x100mm DIN gerade Form geschweifte Form BII 110 mm Gummiring-Maß 110x125 mm BIII 95 mm Gummiring-Maß 95x110mm DIN Ausführung C Nutengläser eng, weit. Die Gläser gab es jeweils in unterschiedlichen Größen, 1/4 Liter bis 2 Liter. Nicht alle Gläser gab es in allen Größen. Das billigste Glas kostete 35 RM, das Ein-Liter-Glas BIII kostete 43,50 RM. Siemens hat Einkochtipps herausgegeben: „10 praktische Winke für das Einkochen“, möglicherweise in den 1930er Jahren. 1936 wurde das Heft veröffentlicht: „Siemens-Konservengläser. Wie koche ich praktisch ein?“, es hatte 64 Seiten.

Die Glashütte Dresden Löbtau wurde 1862 von Hans Siemens gekauft. Finanziell unterstützt wurde der Kauf durch Bruder Werner Siemens. Das Unternehmen ging 1867 nach dem Tod von Hans Siemens an Friedrich Siemens. Weitere Glashütten wurden erworben (Freital-Döhlen, Novo Sedlo in Böhmen). 1888 entstand eine Aktiengesellschaft mit dem Namen „Aktiengesellschaft für Glasindustrie vorm. F. Siemens Dresden“. Weitere Zweigbetriebe wurde erworben: Berlin-Stralau, Osterwald, Wirges, Neusattl bei Ellbogen. Es gab Beteiligungen an mehreren Glashütten, z.B. Pirna-Copitz, Graz, Rauscha/OL, Rädnitz/Crossen, Usch, Dziembokwo. 1931 bis 1938 war der Betrieb eingestellt. Hintergrund waren Schwierigkeiten durch die Weltwirtschaftskrise. 1943 wurde die Firma umbenannt in „Siemens-Glas AG“. 1948/1949 wurde der Sitz nach Wirges verlegt, Wirges war das einzige im Westen gelegene Werk des Unternehmens. Die Werke im Osten wurden zu einer VEB. Ruhrglas übernahm wohl 1959/1960 von Siemens die Glashütte Wirges im Westerwald (Engelhardt). Friedrich Siemens starb 1904. Die Glashütte bestand bis 1991 (vgl. Engelhardt 28, 149, 166f; Wikipedia: Art.: Friedrich Siemens und Art.: Copitz;

http://www.dresdner-stadtteile.de/Zentrum/Wilsdruffer_Vorstadt/Freiberger_Strasse/Glaswerk_Lobtau/glaswerk_lobttau.html (15.2.2021); Exner 2).

Markenzeichen: „**AGGF**“ in verschnörkelter Form in der Mitte. In einer Werbung von 1942 fehlt das AGGF, an seine Stelle ist ein „**S**“ getreten. Es gibt Deckel ohne Buchstaben in der Mitte, die aber durch die B-Markierung als Siemens-Deckel erkennbar sind (z.B. BllIC).

Marken: **Siemens, Reform.**

12. 1907: **Breustedt, Victor, Glasfabrik Marschallshagen** in Lichtenau in Westfalen. 1907 Herstellung von Konservengläsern (Adressbuch 1907, 20f).
13. 1907: **Brühler Glasfabrik** GmbH in Brühl bei Köln. 1907 Herstellung von Maschinengläsern für Conserven (Adressbuch 1907, 21).
14. 1907: Glasfabrik **Paulinenhütte** GmbH in Kohlfurt **G. Meyer & Co.**. 1907 Herstellung von Konservengläsern (Adressbuch 1907, 452f). Weitere Nennungen für die Herstellung von Konservengläsern 1920, 1923/1924, 1930/1931, 1933, 1939/1940 (Adressbuch 1930/1931; 25; Exner 1). Die Paulinenhütte wird 1932 von C. Mayer & Cie. in Stuttgart vertreten (Engelhardt 118). Die Paulinenhütte wurde 1873 gegründet (vgl. Exner 1). 1939/1940 stellt sie Massivrandgläser, Flachrandgläser, Nutengläser und Rillengläser „in allen Weiten und Größen“ her (Exner 1).
Marken: **Überall-Conservenglas, Volks-Konservenglas, Original-Dux, Vorzugs-Konservenglas.**
Die Paulinenhütten produzierte für Auftraggeber Konservengläser für deren Marken: **Nordwest-Standard** (für Nordwest Bremen).

15. 1907: Glasfabrik **Schliersee** in Schliersee in Oberbayern. Konservengläser. (Adressbuch 1907, 43)
16. 1907: **Hentschel** Nachf. A. In Rauscha. Konservengläser (Adressbuch 1907, 72). Diese Hütte kennen wir nur aus diesem Eintrag. In Rauscha selbst waren mehrere Glashütten (z.B. Sophienhütte und Robert Greiner).
17. 1907: **Hochgesand**, E., Glaswerke in Mannheim: Konservengläser (Adressbuch 1907, 84).
18. 1907: **Kuppert**, Robert in Almahütte bei Grube Ilse, Niederlausitz. 1907 sind die Konservengläser erwähnt im Adressbuch 1907, 92. Weitere Nennung von Konservengläsern 1923/1924 (Exner 18). Robert Kuppert Almahütte in Großräschen. Die Hütte wurde 1869 gegründet. Sie bestand bis 1952. 1923/1924: Glasfabrik Robert **Kuppert** GmbH in Großräschen. Die Hütte bestand von 1869 bis 1952 (Exner 18). Vor 1920 trug sie den Namen „Riedel, Blüthgen & Schnitter, Almahütte“. Nach 1920 war der Name Robert Kuppert, Glashüttenwerk, Glasfabrik Robert Kuppert GmbH und Robert Kuppert GmbH Glasfabrik Almahütte.
19. 1907: **Ladiges, Greiner & Co.** Glashüttenwerke **Louisenhütte/Luisenhütte** in Weißwasser. Konservengläser 1907 erwähnt. (Adressbuch 1907, 92f). 1897 gründen der Glasgroßhändler Adolf Ladiges, der Glashüttenmeister Adolf Greiner, Luis Greiner und der Kaufmann Johannes Pallmann diese Glashütte (zu den Einzelheiten vgl. Förderverein 65-68). In der Darstellung des Fördervereins sind Konservengläser nicht erwähnt. Der Produktschwerpunkt lag in anderen Bereichen. Die Produktion war von 1900 bis 1906 unterbrochen.
20. 1907: Glasfabrik Dr. **Martin Schweig Doktorhütte** in Weißwasser. Zuvor: Lausitzer Tafelglashütte Thormann & Maschke. Dr. Martin Schweig übernimmt die Hütte 1907. Konservengläser sind 1907 erwähnt (Exner, 5). 1912 wird die Hütte von den Glashüttenwerken Weißwasser AG gepachtet und 1913 vollständig übernommen. Sie ist damit im Verbund des Glaskonzerns Vereinigte Lausitzer Glaswerke AG (vgl. Förderverein, 51-54).
21. 1907: Maschinenglas Hüttenwerke (Glashüttenwerke **Holzminden**) in Holzminden: Konservengläser sind 1907 und 1930/1931 genannt (Adressbuch 1907, 101; Adressbuch 1930/1931, 35).
22. 1907: **Niederrheinische Glashüttengesellschaft** in Wevelinghoven: Konservengläser sind 1907 erwähnt (Adressbuch 1907, 110). NB: Es gab die Marke „**Niederrhein**“ bei den Einkochgläsern. Engelhardt vermutet, dass Gerresheimer der Hersteller war.

23. 1907: **Richter & Cie.** in Konstein in Oberbayern: Konservengläser sind 1907 erwähnt (Adressbuch 1907, 121f). Richter & Cie. (oder Richter & Co.) wechselte später den Besitzer und stellte die Herstellung von Konservengläsern ein. 1930/1931 hat die Firma den Namen "Bayer. Glashütten A.G." in Konstein (Adressbuch 1930/1931, 9f).
24. 1907: Glasfabrik **Robert Greiner** in Rauscha, Oberlausitz. Seit 1922 Vereinigte Greinersche Glaswerke in Rauscha. Konservengläser sind 1907 erwähnt (Adressbuch 1907, 63). Nennungen auch 1922, 1923/1924, 1930/1931. Die Firma wurde 1900 gegründet (Exner 3).
Marke: **Triumpf** (Engelhardt 71).

Bei dieser Liste der frühen Hersteller von Konservengläsern ergeben sich mehrere Beobachtungen.

- Viele, der hier genannten Glashütten, werden später zu den großen Herstellern von Einkochgläsern gehören, z.B. Siemens, Paulinenhütte in Kohlfurt, Adlerhütten, Robert Greiner und von Poncet.
- Viele der Glashütten befinden sich in der Lausitz: Paulinenhütte in Kohlfurt, Adlerhütten in Penzig, Greiner in Rauscha, Hentschel in Rauscha, Kuppert in Almahütte, Ladiges, Greiner & Co. in Weißwasser, von Poncet in Friedrichshain.
- In dem Adressbuch 1907 sind 370 Glashersteller aufgelistet, 15 davon stellen Konservenglas her, also ca. 4 Prozent. Dies ist wichtig im Hinblick auf die Einträge im "Adressbuch" von 1930/1931.

Rex

1905 wurde die Rex-Conservenglas-Gesellschaft in Bad Homburg gegründet. Gründer war Jean Emil Leonhardt. Leonhardt. Er wurde am 25. Oktober 1853 geboren, er starb am 24. August 1918. Er wurde als Sohn eines erfolgreichen Kaufmanns geboren. Nach Beendigung der Schulzeit ging er 1870 nach England, um dort eine kaufmännische Ausbildung zu erwerben und dann bis 1900 in der Seidenbranche zu wirken; zugleich lebte er immer wieder in Homburg. In England schloss er sich den "Offenen Brüdern" an.

Er war der der Gründer der Offenen Brüdergemeinde, der Evangelisch-Freikirchlichen Gemeinde in Bad Homburg. Aus der 1897 geschlossenen Ehe mit Ida Schneider gingen fünf Söhne und drei Töchter hervor.

Die Gründung der Rex-Conservenglas-Gesellschaft. Leonhardt gründete das Unternehmen in seinem Wohnhaus in der Ferdinandstraße 20, der „Villa Else“, ab 1914 in der Louisenstraße 121. Die Gläser verbreiteten sich rasch. Die rasche Verbreitung der Rex-Gläser lag wohl zum einen an der Qualität und auch am dazugehörenden Einkochapparat mit verstellbarem Stangeneinsatz.

"Im Laufe der Jahre entwickelte die Firma eine komplette Ausrüstung von Gläsern verschiedener Größen. Um sich die kommende Generation als Käuferinnen heranzuziehen, vertrieb Rex einen Einmachapparat für Kinder mit entsprechend kleinem Zubehör. Die Herausgabe von Kochbüchern tat ein Übriges, um die Hausfrau an Rex zu binden. Zahlreiche Auszeichnungen und Preise auf Gartenbau-, Hauswirtschaft- und Kochkunst-

Ausstellungen konnte Leonhardt für seine Arbeit sammeln. Der Verkauf von gefüllten Rex-Gläsern sorgte für die Erweiterung des Unternehmens, zumal das hierfür benötigte Obst und Gemüse vom Anbau auf dem eigenen Gelände der heutigen Kleingartenanlage im Mariannenweg neben dem Kleinen Tannenwald stammte. Homburger Frauen und Mädchen waren zum Füllen der Gläser angestellt. Der Preis für ein Ein-Liter- Glas mit Kirschen, Mirabellen oder Gurkensalat betrug 1,35 Mark, für Spargel 2,95. Man war besonders stolz auf einen Auftrag von Kaiserin Auguste Viktoria, die eine Sendung für das ferne kaiserliche Gut Cadinen in Ostpreußen bestellte. Die Gläser wurden im schlesischen Oppeln geblasen und danach mit der Bahn nach Homburg geschickt. Von Homburg gingen im Jahr 1910 rund fünf Millionen Gläser in deutsche Haushalte oder sogar bis nach Afrika, Nordamerika, China und Japan. Die große Popularität des Rex-Glases führte dazu, dass sich in Homburg das Wort „einrexen“ verbreitete. Zwei Jahre nach der Gründung der Firma hatte Leonhardt einen Teilhaber aufgenommen, den er durch die Freikirchliche Gemeinde kannte und der dort den Chor leitete. Nach Leonhardts frühem Tod übernahm dieser Friedrich Kleemann 1918 vertragsgemäß die Firma, veräußerte sie aber am 1. Januar 1926 und gründete zusammen mit seinem Sohn eine Motorrad-Fabrik. Als Firmenname wählten sie HO (für Homburg) und REX (Name der Einmachgläser). Die Kultmarke Horex war entstanden. Das Konstruktionsbüro befand sich im ehemaligen Leonhardt'schen Haus in der Louisenstraße 121. Bereits 1907 erwarb Leonhardt die Schweizer „Greyerzer Condens-Milch-Werke“ in Epagny im Kanton Fribourg, was sich in sein Konzept der Vorratshaltung einfügte. Im Weltkrieg bot dies die Möglichkeit, nach Deutschland über die Zentrale Einkaufsgesellschaft Berlin Büchsenmilch zu liefern“ (Zitat von Walsh, Heute; zu Leonhardt insgesamt vgl. Michael Schneider; Walsh, Fabrikant; Walsh, Heute).

Wir spekulieren: Leonhardt war Christ. Er wußte, dass "Rex" König heißt und eine Bezeichnung für Jesus Christus ist. Jedes Rex-Glas ist ein Hinweis auf Jesus Christus.

Wo wurden die Rex-Gläser hergestellt? Wir haben drei unterschiedliche Hinweise und eine Spekulation:

Hinweis Nr. 1: Die Gläser kamen aus Oppeln (heute: Opole) in Schlesien (vgl. Walsh). Oppeln ist eine Stadt. Wir konnten eine Glashütte in Oppeln nicht ermitteln. Im Kreis Oppeln lag die Czarnowanzer Glashütte (vgl. Dolejsch). Sie wurde 1755 gegründet und meldete 1995 Konkurs an.

Hinweis 2: Es gab Gustav Rex. Gustav Rex war der Inhaber der Glasraffinerie Gustav Rex & Co. in Massen/Finsterwalde, die (laut Engelhardt) zu Germania, Schweig, Rex & Co. wurde. Es ist unklar, ob Gustav Rex mit den Rex-Gläsern in Verbindung steht. Exner jedoch schreibt, dass die Glashüttenwerke Germania Bartsch Quilitz & Co. in Massen 1920 Rex-Konservengläser hergestellt wurde. In den Glashüttenwerken Germania werden auch 1923/1924 und 1936 Konservengläser hergestellt.

Hinweis 3: Die Gläser wurden in Mähren produziert, so wird es in der Ausstellung „Glück im Glas“ gesagt. Sie wurden angeblich auch hauptsächlich in Österreich vertrieben.

4. Die Spekulation: Möglicherweise wurden die Rex-Gläser nach der Angliederung an Weck 1926 bei von Poncet hergestellt.

Von der Rex-Conservenglas-Gesellschaft erschien möglicherweise bereits 1905 das erste Kochbuch: "Rezepte I. Teil. Konservierung von Obst, Kompott, Gemüse, Moste, Pilze, Suppen, Gleichspeisen und Gedämpftes Fleisch. Bearbeitet und herausgegeben von der Rex-Conservenglas-Gesellschaft Bad Homburg". Es hatte 62 Seiten.

Das "Rex-Kochbuch zur Haushalt-Konservierung von Obst, Gemüse, Kompott, Marmelade, Säfte, Moste, Pilze, Suppen, Fleisch, Fisch, Puddings". Die erste Auflage erschien 1910 oder 1911 (die Angaben der Antiquariate differieren). Die 10. Auflage erschien 1918. Die erste Auflage hatte wohl 152 Seiten, die zehnte Auflage hatte 208 Seiten.

Überblick: Konservengläser aus Penzig

In der Liste der Hersteller scheint mehrmals der Ort Penzig. Der Ort Penzig ist ein Zentrum der Glasherstellung in der Lausitz. In Penzig werden ab 1858 neun Glashütten gegründet, von denen vier Konservengläser herstellten. Die Inhaber wechselten, teilweise übernahmen sie sich auch gegenseitig (Engelhardt, 138f; Herrmann, Bilder, 114ff; Exner, 1f):

1. 1858 Menzelhütte/Aktienhütte: Leitende Personen: Behnisch, Menzel. Direktoren Meißner, Breybrodt, Krause, Lasch, Preuß. 1903 erwarben die Adlerhütten das Werk.
2. 1861 Pachthütte: Leitende Personen: Tzscheutschler & Lacotta. Gleisberg, Zeidler & Co., Artur Zeidler
3. 1864 Tietzehütte/Marienhütten: Leitende Personen: Traugott Büchner, Ferdinand Klauke, Theodor Röder, Tietze & Seidensticker
4. 1869 Gebrüder Putzler-Hütte: Leitende Personen: Oskar und Edmund Putzler, Görisch & Co., Eisentuck, Thomas und Stoeßbis zu 750 Arbeiter
5. 1872 Adlerhütte, später Adlerhütten: Leitende Personen: Karl Töpert, Töpert, Breslaus & Co., Robert Schmidt, Gebrüder Mayer, Mayer & Co., seit 1896 Aktiengesellschaft, 1903 Erwerb der Menzelhütte/Aktienhütte und der Glasfabrik Gebrüder Greiner, bis zu 1200 Arbeiter in den Werken A, B und C.
6. 1873 Gebrüder Greiner Hütte: Leitende Personen: Hoffmann & Schopplick, Hoffmann & Schmidt; Gebrüder Greiner, 1914 Übernahme durch die Adlerhütten
7. 1884 Meißnerhütte: Leitende Personen: Meißner, Kleinert & Co., bis zu 120 Arbeiter. Ab einem gewissen Zeitpunkt Spezialisierung auf Konservengläser.
8. 1887 Phönixhütte, bis zu 650 Arbeiter. Hervorgegangen aus der früheren Annahütte Schubert & Co. Leitende Personen: Schubert, Roder und Putzler. Schiller, Kriegel und Lacotta. Meißner, Putzler. Konservengläser
9. 1914 Gebrüder Funk & Co.

Von diesen neun Hütten haben möglicherweise acht Konservengläser oder Einkochgläser hergestellt:

Nr. 1: möglicherweise als Teil der Adlerhütten

Nr. 2: Gleisberg, Zeidler & Co. Konservengläser 1913 genannt (vgl. Exner, 1)

Nr. 3: Marienhütte Tietze & Seidensticker. Konservengläser 1920 genannt (Exner, 2)

Nr. 4: Gebrüder Putzler, Konservengläser 1901 genannt (Exner, 2, vgl. Engelhardt 146f, spricht von Einkochgläsern)

- Nr. 5: Adlerhütten, Konservengläser und Einkochgläser, 1906 erstmals genannt.
 Nr. 6: möglicherweise als Teil der Adlerhütten
 Nr. 7: Meißner, Kleinert & Co.; Einkochgläser erstmals 1913/1914 genannt (Exner, 2)
 Nr. 8: Phönixhütte: Konservengläser 1920 genannt

Penzig als Glashüttenort überholte Rauscha und war in Konkurrenz mit Weißwasser.

Überblick: Konservengläser aus Weißwasser

In der Liste der Konservenglashersteller erscheint mehrfach der Ort Weißwasser.

Weißwasser war ein Zentrum der Glasherstellung, der Konservenglasherstellung und der Herstellung von Einkochgläsern. In Weißwasser gab es zwölf Glashütten.

1872 wurde in Weißwasser die erste Glashütte eröffnet. Am 10. Februar 1873 war die erste Glasschmelze. Um 1900 war Weißwasser ein Zentrum der deutschen Glasindustrie. Mit Prof. Wilhelm Wagenfeld wirkte einer der berühmtesten Glasgestalter Deutschlands in Weißwasser.

1. 1872/1873: Glasfabrik Weißwasser Zwahr, Neubauer & Co. Konkurs 1876. Wilhelm Gelsdorf ab 1877. Gelsdorf, Neubauer & Co. (später Gelsdorfhütte, Älteste)
2. 1884: Glashüttenwerke Hirsch, Janke & Co.; Janke, Müller, Hirsch, Malky, Joseph Schweig; (Doppelglashütte)
3. 1889: Oberlausitzer Glashüttenwerk Joseph Schweig & Co. Emil Meyer, Otto Hirsch. (Aktienhütte), 1899 Glashüttenwerke Otto Hirsch. 1902 Glashüttenwerke Weißwasser. 1920 Vereinigte Lausitzer Glaswerke (VLG)
4. 1893: Wasserglasfabrik Greiner, Ladiges & Schweig. Später: Glashüttenwerke Germania Joseph Schweig. Louis Greiner, Adolf Ladiges, Joseph Schweig. Ab Juli 1910 gehört das Unternehmen zu einer Aktiengesellschaft, die 1912 von den "Vereinigte Lausitzer Glaswerke AG" übernommen wird. Hit Hütte wird 1933 stillgelegt.
5. 1895: Lausitzer Tafelglashütte Thormann & Maschke (Doktor-Hütte). Gottlieb Wauro. Die Hütte geht 1905 in Konkurs und wird von Joseph Schweig übernommen. Sie heißt nun: "Lausitzer Tafelglashütte Joseph Schweig". 1907 überträgt Schweig das Werk seinem Sohn Martin Schweig. "Glasfabrik Dr. Marin Schweig", im Volksmund: Doktorhütte. Die Hütte kommt in den Verbund der VLG, wird 1922 stillgelegt.
6. 1896: Glashüttenwerk Hirsch, Janke & Co., Abteilung Malky, Mueller & Co. (M., M & Co.,) (Bärenhütte). Die Bärenhütte ist ein Zweigbetrieb des Glashüttenwerks Hirsch, Janke & Co. 1998 endete die Hütte. 1920 wurde sie von Philips gekauft.
7. 1897: Ladiges, Greiner & Co Glashüttenwerke GmbH Weißwasser (Luisenhütte). Adolf Ladiges, Louis Greiner, Adolf Greiner, Johannes Pallmann. 1928 muss das Werk verkauft werden. Die niederländische Firma Philips kauft die Hütte.
8. 1898: Glashüttenwerke Union Mudra & Co. 1911 "Glashüttenwerk Union Mudra & Co. Weißwasser. 1927 Anschluss an die VLG.

9. 1898: Gelsdorf, Grimm & Co., Glashüttenwerke GmbH. 1924 Albert Ringel Alleineigentümer und Geschäftsführer. VEB. Stilllegung 1991.
10. 1903: Neue Oberlausitzer Glashüttenwerke Schweig & Co., GmbH (Osram-Werke). 1905 Übergang an die Osram Werke. 1930 Gründung der OSRAM GmbH KG.
11. 1904: Opaleszenz-, Cathedral- und Ornamentglaswerke GmbH (Neuglas). (vgl. Marschner, Entwicklung)

Anfang des 20. Jahrhunderts gilt Weißwasser mit 30 Glasschmelzöfen in elf Betrieben als größter glasproduzierender Ort der Welt. Der Ort wächst von 600 auf 15.000 Einwohner.

Von den elf Glashütten haben möglicherweise acht zeitweise Konservengläser oder Einkochgläser produziert.

3: Oberlausitzer Glaswerke J. Schweig & Co, Glaswerke Josef Schweig, Glashüttenwerke Otto Hirsch, Glashüttenwerke Weißwasser, Vereinigte Lausitzer Glaswerke (VLG): Wohl schon 1893 Konservenglas (Marscher 3).

4: Möglicherweise als VLG.

5: Martin Schweig Doktorhütte. Konservengläser 1907 erwähnt (Exner 5).

6: Hirsch, Janke und Co. 1923/1924 Konservengläser erwähnt.

7: Ladiges, Greiner & Co. Louisenhütte. Konservengläser 1907 erwähnt.

8: Glashüttenwerke Union Mudra & Co. 1911 "Glashüttenwerk Union Mudra & Co. Weißwasser. 1927 Anschluss an die VLG. Konservenglas. In der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg (ab 1931?) und im Zweiten Weltkrieg wird eine Konservenglaswanne betrieben (Marscher, 5).

9: Glaswerke Gelsdorf. Glaswerke Gelsdorf. Konservengläser 1921 erwähnt und 1930/1931.

10: Neue Oberlausitzer Glashüttenwerke Schweig & Co., GmbH (Osram-Werke). 1921 Konservengläser erwähnt.

Exkurs 2: Flachrandglas, Schleifrandglas (Massivrandglas), Rillenglas, Rundrandglas

Es gibt vier Arten der Einkochgläser und Einkochglasdeckel (zu Exkurs 1 vgl. Marx):

Flachrandglas

Flachrandglasgläser waren die ersten in Großserie hergestellten Einmachgläser. Die Auflageränder der Gläser und der Deckel sind plan geschliffen. An der Öffnung des Glases oben ist keine Erhöhung. Im Deckel ist zum Inneren des Glases hin eine Wulst, die nach innen ins Glas ragt. Der Deckel kann auf diese Weise nicht abrutschen und hält den Gummiring. Die Gummiringe sind breit und haben zwei Laschen.

Schleifrandglas (Massivrandglas, Vollrandglas)

Deckel und Glas haben geschliffene Flächen. Am Glas ist der Auflagerand, die Auflagefläche glatt und plan geschliffen. Der Deckel hat eine Auflagefläche von ca. 2 Milli-

metern, diese Auflagefläche ist ebenfalls geschliffen. Der Gummiring liegt zwischen den geschliffenen Flächen des Glases und des Deckels.

Der Rand des Glases ist erhöht, es gibt einen 90 Grad Winkel. Um diesen Rand wird der Dichtgummi gelegt. Die Deckel sehen aus wie eine Petrischale.

Das Schleifen der Ränder der Konservengläser und der Deckel erfolgte nach den 1930er Jahren maschinell. Die Ränder der Gläser werden durch drehende, eiserne Zylinder geschliffen. Dabei wurde Schleifsand verwendet. Die Deckel wurden durch einen Mechanismus an drehende Sandsteinringe herangeführt.

Rillenglas

Am Deckel und am Glas ist eine Rille, eine Vertiefung. Deckel und Glas sind so gefertigt, dass sie ineinander passen. Zwischen Deckel und Glas kommt der Gummiring. Die Rille ist die Auflagefläche für den Dichtgummi. Das Glas und der Deckel werden mit Rille produziert, es wird nichts geschliffen. Der Rand am Glas ist höher gezogen. Um diesen Rand wird der Dichtgummi gelegt. Die Deckel sind ebenfalls ungeschliffen. Die Dichtfläche steht etwa halbrund vor und passt in die Rille des Glases. Der Gummiring wird beim Verschließen des Glases in die Rille hineingedrückt.

Rillengläser sind in der Herstellung am billigsten und wurden daher ab den 1930er Jahren zur bevorzugt hergestellten Gläserart. Der Arbeitsschritt des Schleifens entfällt. Nachteil: Es kann schwerer sein, ein Rillenglas durch das Ziehen am Gummi zu öffnen. Es gibt Hilfsmittel zum Öffnen eines Rillenglases. Das Glas sollte dabei nicht beschädigt werden.

Rundrandglas

Rundrandgläser sind die neueste Form der Gläser. Sie wird von Weck produziert. Die Decke sind recht flach und haben eine kleine Nut, damit sie nicht rutschen.

Exkurs 3: Öffnungsdurchmesser, Inhaltsmengen und Gläserformen

Halsweite (Öffnungsdurchmesser)

80 mm

85 mm: Hersteller nennt dieses Glas „enges Glas“

86 mm: Weck nennt 1913 diese Halsweite als die Halsweite der Schleifrandgläser der Konkurrenz

90 mm: z.B. Weck Flachrandglas Deckel 13A

95 mm: das wird die gängige Halsweite in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

110 mm, z.B. Weck 110 als Deckel für das 5-Liter-Glas, ein Anbieter nennt das „weites Glas“

120 mm

(vgl. z.B. Preisliste Nr. 17 von Weck 1913 und viele andere)

In der Regel fehlt das „mm“ für Millimeter. Bei einem uns bekannten Deckel unbekannter Herkunft ist das mm dabei. Wir vermuten, dass es ein früher Deckel nach 1945 ist. Er hat die Abkürzung DBGM für Deutsches Bundes-Gebrauchsmuster. Hat sich erst nach 1945 die Halsweite von 95 Millimetern durchgesetzt?

Im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts hat Weck die Rundrandgläser mit der Halsweite von 100 Millimetern eingeführt.

Inhaltsmengen, Größen

Konservengläser werden in verschiedenen Größen hergestellt.

1/10 Liter

1/4 Liter

1/3 Liter

1/2 Liter, eine gebräuchliche Form

3/4 Liter

1 Liter, das 1-Liter-Glas war das meistverlangte Glas

1,5 Liter, eine gebräuchliche Form

2 Liter

3 Liter

3,5 Liter

4 Liter

5 Liter

(vgl. die Listen der Hersteller, z.B. Weck 1913)

Gläserformen

Für die unterschiedlichen Waren, die eingekocht werden konnten, wurden unterschiedliche Gläser hergestellt. Es gab zylindrische Gläser und konische Gläser. Es wurden Gläser als Gemüsegläser, Fleischgläser und Spargelgläser angeboten.

Den Gläserformen wurden Namen gegeben:

- Tulpenform
- Sturzglas, konisch, so konnte das eingekochte Gut beim Drehen des Glases herausrutschen.

Ein Nutenglas hat an der Seite Nuten. An diesen Stellen wurden die Klammern angesetzt. Wir wissen nicht, ob Nutenglas eine frühe Bezeichnung für Rillenglas war (vgl. unten).

6. Neue Hersteller, unterschiedliche Einkochgläser, Konkurrenz (1912-1914)

6.1 Neue Hersteller

Liste der Glashütten und Glaswerke, in deren Produktliste nach unseren Recherchen in diesem Zeitraum erstmals Konservengläser oder Einkochgläser erscheinen

Wir gehen davon aus, dass der Patentschutz 1912 auslief. Dazu würde passen, dass mit den Jahren 1913 und 1914 nach unseren Recherchen weitere Glashütten mit der Herstellung von Einkochgläsern genannt werden und die Zahl der Hersteller von Einkochgläsern zunahm.

1. 1913: **Gleisberg, Zeidler & Co.** in Penzig. Konservengläser sind 1913 genannt (Exner, 1). In Penzig werden ab 1858 neun Glashütten gegründet, das ist die zweite: 1861 wird sie als Pachthütte gegründet. Die leitenden Personen sind Tzscheutschler & Lacotta und dann Gleisberg, Zeidler & Co., Artur Zeidler. Die Hütte heißt dann Victoriahütte.

2. 1913: **Haidemühl** (Engelhardt) in der Niederlausitz. Konservengläser bzw. Einkochgläser sind auch 1922, 1930/1931, 1932 genannt. Engelhardt schreibt: "Baurat Schiller kaufte 1913 das Werk Haidemühl/NL und führte im gleichen Jahr die Konservenglas-Produktion ein" (Engelhardt 161). 1932 sind im Zusammenhang mit Haidemühl Rillengläser genannt. Das ist der erste Hinweis auf Rillengläser, den wir kennen. Hat Haidemühl die Rillengläser erfunden?
Die Glashütte Haidemühl, später Haidemühler Glashüttenwerke, wurde 1802 in Gosda gegründet und 1835 nach Haidemühl verlegt. Die Besitzer wechselten wiederholt. 1913 ging sie an Regierungsbaumeister Schiller.
Marke: **Haideglas**. Schillerglas (ab 1921).
Das Glashüttenwerk hat für Auftraggeber deren Marken hergestellt: **Schillerglas** für die Einkaufsgenossenschaft Nord und Süd.
Es gab auch die Marke **Goetheglas** (1932), wir wissen nicht, ob sie auch für Einkochgläser verwendet wurde (vgl. Engelhardt 73; Exner 16).
1930/1931 werden **Hage** Konservierungsgläser hergestellt (Adressbuch 1930/1931, 46).

3. 1913/1914: Glashüttenwerke **Elisabethhütte Dr. Ernst Martin** in Jamlitz in Brandenburg in der Provinz Preußen. Konservengläser sind 1913/1914 und 1922 erwähnt (Exner, 2). Die Hütte wurde 1854 (1855?) gegründet (Adressbuch 1907, 52) und bestand bis 1936. Der Eigentümer hatte wohl das jüdische Bekenntnis, das Unternehmen wird in einer Liste von jüdischen Unternehmen gelistet. Dies könnte das Ende 1936 erklären (https://www2.hu-berlin.de/djgb/www/find?sort=unternehmen&fq=Branchen%3A%22Haushaltswaren%22&page=4&language=en_US (7.2.2021)). Allerdings ist das Unternehmen bereits 1930/1931 in der Liste der „Firmen, die in Liquidation begriffen, erloschen, vorübergehend oder endgültig den Betrieb stillgelegt haben, lt. Bericht vom Juni 1928 und November 1929..." im Adressbuch 1930/1931, 131.

4. 1913/1914: Penziger Glashüttenwerke **Meißner, Kleinert & Co.** in Penzig. Einkochgläser erstmals 1913/1914 genannt (Exner 2), weitere Nennungen 1922, 1928, 1930/1931 (mundgeblasene Einkochgläser), 1939/1940 werden Welt- und Welt-Reform-Einkochgläser mit Rille produziert (Exner 2). Die Glashütte wurde 1884 gegründet (vgl. auch Engelhardt 119, 138f, 195). 1930 heißt es, dass das Unternehmen „ausschließlich Konservengläser“ produziere (Herrmann, Bilder). Die erste Marke von Meißner, Kleinert & Co. waren die Schleifrandgläser „Welt“. Die zweite Marke war „Welt-Reform“. Sie sind in den uns bekannten Unterlagen 1939/1940 erstmals genannt. 1930 wurden die Gläser mundgeblasen. Zwar stellte Meißner, Kleinert & Co. bis ca. 1930 auch Beleuchtungsglas her, das Unternehmen spezialisierte sich jedoch in den 1920er Jahren mehr und mehr auf Einkochgläser (Exner, 2; Engelhardt, 87, 158). Welt-Reform waren die Rillengläser von Meißner, Kleinert & Co.

Marken: **Welt, Welt-Reform**. Die Deckel Welt kennen wir in zwei Varianten: zum einem mit dem Bild des Atlas, der die Weltkugel trägt, zum anderen mit einer stilisierten Blüte. Die Deckel Welt-Reform tragen oft das „D.R.P“ für Deutsches Reichspatent. Manche Deckel haben eine 29 im Quadrat. Manche der Deckel von Welt-Reform tragen auch das DIN.

Die Penziger Glashüttenwerke stellten für Auftraggeber Einkochgläser mit deren Marke her: **Hunus** für Hermann Hunecke in Salzuflen (vgl. Engelhardt 87, 158).

Bei der Glashüttenwerke Weißwasser (vormals Glaswerke Joseph Schweig, ab 1909/1920 Vereinigte Lausitzer Glaswerke) werden 1913/1914 erneut Konservengläser genannt (Exner, 5). Sie haben wohl schon 1893 Konservenglas hergestellt (vgl. oben).

6.2. Werbung

Im Bereich der Werbung wird die Konkurrenz der Hersteller deutlich.

In diesem Abschnitt stellen wir drei Publikationen zusammen, eine Preisliste von Weck aus dem Jahr 1913, ein undatiertes Prospekt der Penziger Glashüttenwerke Meißner, Kleiner & Co. und ein Informationen aus dem Musterbuch von Müller & Kraft 1914.

Weck Preisliste Nr 17 von 1913

Die Preisliste Nr. 17 von Weck aus dem Jahr 1913. Diese Preisliste erschien möglicherweise auf dem Hintergrund des ausgelaufenen Patentschutzes.

Zitate:

“Die hygienischen Vorteile der WECK Konservengläser bestehen darin, daß sie keinen leicht zum Absplittern neigenden aufrecht stehenden scharfen Rand und keine schwer zu reinigen scharfen Ecken im Innern haben“ (Seite 2). Zu dieser Aussage sind vier Gläser gezeichnet, zwei Weck Gläser und zweimal “anderes” Glas. Die Weckgläser sind Flachrandgläser, die beiden anderen Schleifrandgläser. Ein Blick durch die Preisliste zeigt: Weck produziert 1913 ausschließlich Flachrandgläser und grenzt sich von

Schleifrandgläsern ab. Der "aufrecht stehende scharfe Rand" wird als Gefahrenquelle dargestellt.

"Trotz hervorragender Eigenschaften sind WECK Konservengläser und Sterilisierungsapparate äußerst preiswert" (Seite 2). "Trotz der hervorragenden Qualität unserer Waren, die sich auf vieljährige Erfahrung und umfangreiche Versuche stützt, sind die Preise mäßig" (Seite 3).

"Erste und älteste Firma der Branche" (Seite 3).

"Das Weck'sche Verfahren beruht auf dem von Appert, dem berühmten Koch Napoleons I., aufgestellten Grundsatz, daß "Nahrungsmittel nach gehöriger Erhitzung, unter Luftabschluß aufbewahrt, dauernd haltbar bleiben". „Bei der Konstruktion der einzelnen Geräte sind wir von dem Gedanken geleitet worden, etwas für den Haushalt stets Verwendbares zu schaffen und zugleich diese Einrichtungen einfach, solide, praktisch und billig zu gestalten" (Seite 4).

Nun folgen die verschiedenen Glasformen für Pains, Pasteten, Obst, Gemüse, Spargel, Fleisch, Gelees, Fisch. Für die Gläser gibt es drei Deckel: 11A, 13A und – nun neu – 13B. In der Preisliste sind auch alle anderen Artikel von Weck enthalten, zudem sind Rezepte abgedruckt und eine Literaturliste nennt Veröffentlichungen aus dem Haus Weck:

- Kochbuch: "Koche auf Vorrat", Band I
- Kochbuch: "Koche auf Vorrat", Band II
- Alkoholfreie Obst und Fruchtsäfte
- Rationale Krankenkost
- "Die Frischhaltung"

Weck hat Preise gewonnen (Seite 20):

- Grand Prix Turin 1911
- Großer Preis Internationale Hygieneausstellung Dresden 1911
- Großer Preis Internationale Kochkunst-Ausstellung Frankfurt a.M. 1911
- Grand Prix Namur 1911
- Grand Prix Arlon 1912

Wir halten fest:

- Die Kaufargumente sind Hygiene, Preis, Unfallschutz, lange Tradition, erster Anbieter der Branche.
- Die Konkurrenz bot wohl günstigere Gläser an.
- Wir spekulieren und fragen: Wenn Weck nur Flachrandgläser herstellt und Siemens und die Adlerhütten andere Patente angemeldet haben: Sind das die neuen Patente für Schleifrandgläser? Unser Spekulation nach wären die Schleifrandgläser und Schleifranddeckel die Einkochgläser der Konkurrenz seit vor 1907 von Siemens und den Adlerhütten. Die Rillengläser und Deckel kamen wohl erst in den 1930er Jahren.

Im Zusammenhang mit Haidemühl sind sie 1932 erstmals genannt (Exner, 16; vgl. unten).

- Die Schleifrandgläser sind die erste Art der Einkochgläser gewesen und Weck kämpft für diese Form. Im Nachhinein ist deutlich: Flachrandgläser haben sich nicht durchgesetzt. Zu einem uns unbekanntem Zeitpunkt stellte Weck die Produktion der Schleifrandgläser und Deckel ein.
- Schleifrandgläser werden als gefährlich dargestellt.
- Die "höhere Autorität", auf die man sich 1913 beruft, ist hier Napoleon und sein Koch. Rempel ist nicht erwähnt. Weck beruft sich auf eine lange Traditionslinie.

Prospekt der Penziger Glashüttenwerke Meißner, Kleiner & Co.

Das folgende Zitat stammt aus einem undatierten Prospekt der Penziger Glashüttenwerke Meißner, Kleinert & Co. (um 1930?). Wir zitieren von den Seiten 2 bis 5, die zahlreichen Hervorhebungen wurden nicht alle übernommen.

„Welt-Konservengläser D.R.G.M.

Dieselben befinden sich seit ca. 20 Jahren nun schon im Handel und haben sich während dieser Zeit aufs beste bewährt.

Schon damals mit an erster Stelle stehend, gehören auch heute noch die Welt-Konservengläser zu den führenden Marken.

Im Laufe der Zeit sind aber eine große Anzahl Konservenglasarten im Handel neu hinzugekommen, welche wohl etwas billiger sind, aber nicht allein an Konservengläser zu stellenden Anforderungen genügen. ...

Woher kommt nun aber der große Preisunterschied in Einkochgläsern?

Unwillkürlich sagt man sich, entweder sind die höheren Preise Wucherpreise, oder die Qualität der so billig angebotenen Gläser – wir möchten nicht direkt sagen, taugt nichts, - läßt wenigstens sehr zu wünschen übrig. ...

Der Einkauf von Konservengläsern ist eine reine Vertrauenssache!

Ein Glas kann wohl äußerlich sehr schön aussehen, aber infolge einer schlechten Zusammensetzung des Glas-Rohmaterial (was man aber nicht sehen kann), ist das Glas als solches sehr empfindlich gegen Temperaturunterschiede und springt infolgedessen sehr leicht, ober die Dichtungsstellen am Deckel wie auch am Glas sind nicht einwandfrei gearbeitet (nicht präzise plan geschliffen), so daß das Glas wieder nicht luftdicht schließt und der Inhalt dadurch verdirbt, oder aber das Glas ist in der Wandung nicht gleichmäßig stark gearbeitet, wodurch dasselbe beim Kochen und Abkühlen ebenfalls leicht springt.

Welche Eigenschaften soll denn nun ein gutes Qualitäts-Konservenglas haben?

Zunächst soll das Rohglas so zusammengesetzt sein, daß der Ausdehnungskoeffizient möglichst reduziert wird. Was heißt das? Das Rohglas für Konservengläser soll so zusammengestellt sein, daß dasselbe bei Erwärmung nur eine geringe Ausdehnung hat, je weniger sich ein Glas also ausdehnt, desto geringer ist die Möglichkeit des Springens, denn ein

Glas springt nur dann, wenn die Ausdehnung desselben eine zu große ist. Diese Ausdehnung kann nur dann vermindert werden, wenn die besten Chemikalien zur Schmelze Verwendung finden, diese sind natürlich teuer. Weiter benötigen diese guten Chemikalien zu ihrer Erschmelzung höhere Hitzegrade, mit anderen Worten also höheren Kohlenverbrauch, dadurch wieder eine Verteuerung. – Und schließlich muss die Bearbeitung der Gläser unbedingt von zuverlässigen Leuten ausgeführt werden, deren Arbeit außerdem nochmals kontrolliert werden muss, um auch letzten Endes evtl. vorkommende Arbeitsfehler festzustellen. Solche fehlerhaften Gläser dürfen natürlich nicht zum Verkauf kommen, sondern müssen vernichtet werden. – Das alles kostet natürlich Geld, daher ist ein Preisunterschied gegenüber den nicht so sorgfältig hergestellten Gläsern erklärlich...

Die Welt-Konservengläser passen in jeden Eichkochapparat.

Die Deckel an den Welt-Konservengläsern haben oben eine glatte, ebene Fläche, die es ermöglicht, bei und nach dem Sterilisieren Glas auf Glas zu stellen. Sollte in einem Haushalte ein Einkochapparat nicht vorhanden sein, so genügt ein großer Topf mit kaltem Wasser, in welchem das Glas mit Inhalt, aber mit Verschluss, eingesetzt wird. Der aber nach erfolgter Sterilisierung wieder abgenommen und zu gleichen Zwecken für weitere Gläser verwendet werden kann."

Die Argumente:

- Sie sind schon lange am Markt, eine führende Marke.
- Die Gläser haben sich bewährt.
- Es kommt nicht auf den Preis an, sondern auf die Güte.
- Es ist gute Qualität, es sind gute Rohstoffe, es ist eine gute Herstellung.

Müller & Kraft: Haupt-Katalog. Zur Messe in Leipzig 1914.

Müller & Kraft zeigt in seinem Musterbuch 1914 Konservengläser auf den Seiten 22 und 23: Auf Seite 21 sind Flachrandgläser: „Normal-Conservengläser mit breitem, plangeschliffenen Rand.“

Diese Gruppe ist unterteilt in

a. „Fleischgläser mit ca. 120 mm weiter Öffnung“. Es sind fünf Flachrandgläser mit dem Inhalt von $\frac{1}{2}$, 1, 1,5, 2 und 3 Liter abgebildet.

b. „Obst und Gemüsegläser mit ca. 85 mm weiter Öffnung.“ Es sind fünf Flachrandgläser abgebildet, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, 1, 1,5 Liter.

c. „Sturzgläser“. Zwei Gläser haben die Halsweite von 85 mm, vier haben die Halsweite von 120 mm.

Seite 23 zeigt die Schleifrandgläser:

a. Universal-Conservengläser. Aufschrift auf dem Deckel „Universal“. Vier Gläser mit Halsweite 80 mm. Zwei Gläser mit Halsweite 120 mm.

b. Adler-Progress-Conservengläser. Fünf Gläser.

c. Saxonia-Conservengläser.

Die Universal-Conservengläser und die Adler-Progress-Conservengläser sind von den Adlerhütten. Der Hersteller der Saxonia-Conservengläser ist uns nicht bekannt.

7. Erster Weltkrieg (1914-1918)

Der Erste Weltkrieg veränderte die Situation in mehrfacher Hinsicht:

- Weiterhin wurden Einkochgläser produziert.
- Die Firmen erlitten Rückschläge. Die auswärtigen Handelskontakte brachen mit dem Beginn des Ersten Weltkriegs ab.
- Das Einkochen war wichtig als häusliche Vorratshaltung in der Notzeit. „Die Mangelwirtschaft des Ersten Weltkriegs sorgte für weitere Verbreitung“ des Einkochens.
(<https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/glueck-im-glas-frischhalten-durch-einmachkunst.html> (1.2.2021))
- Die Rohstoffe für die Herstellung von Glas waren schwer oder nicht mehr verfügbar.
- Einkochgläser wurden für die Versorgung von Verwundeten eingesetzt. In Bad Homburg gab es eine Zusammenarbeit von REX und dem Vaterländischen Frauenverein. Jean Emil Leonhardt nutze sein Geschäft um zu Helfen. „Der Erste Weltkrieg veranlasste Leonhardt mit seinem erworbenen Reichtum in Not geratenen Menschen noch stärker zu helfen. Er dachte an die Soldaten, die in Bad Homburg bis zu ihrem Kriegseinsatz in der Kaerne an der Kaiser-Friedrich-Promenade stationiert waren. Er und Friedrich Kleemann sammelte „Liebesgaben“ in der Stadt und erwarb Dinge, die an der Front gebraucht wurden. In zwei vollbeladenen Automobilen verließen beide am 2. Oktober 1914 Bad Homburg in Richtung Westfront und erreichten am dritten Morgen bei den Ardennen das nahe Frontgebiet und die aus Homburg stammenden Soldaten. Viele Waren gingen an ein nahegelegenes Lazarett. Sie erfuhren, was alles benötigt wurde. Sie organisierten einen zweiten Transport. Am 10. Oktober brachen vier Fahrzeuge auf. In den Jahren wuchs die Not. Leonhardt unterstützte den Vaterländischen Frauenverein. Als dazu aufgerufen wurde, für die Verwundeten in den Lazaretten Obst und Gemüse zu spenden, übernahm seine Rex-Gesellschaft das kostenlose Einrexen. Er spendete reichliche Mengen an Lebensmitteln für die Ausgabestellen bei denen Frauen von Soldaten die begehrten Waren abholen konnten. Im Kriegsjahr 1917 schenkte er sein Haus, die Villa Else, der Stadt Homburg zur Unterbringung von Kriegswaisen. Für „hervorragende Betätigung im Dienste der Wohltätigkeit“ verlieh ihm Kaiser Wilhelm II. im November 1917 den Roten Adlerorden IV. Klasse.“ (vgl. Walsh, Fabrikant)
- Männer mussten in den Krieg und viele starben. Es starben dort auch Mitarbeiter der Hütten aller Hierarchiestufen (vgl. Förderverein, 66).

Zu einzelnen Herstellern:

- **Haidemühl:** In einigen Glashütten wurde wegen des Krieges die Produktion eingestellt (z.B. Haidemühl; vgl. Geiselberger, Heidemühler Glashüttenwerke).

- **Glasfabrik Friedrichsthal:** „die Glashütte wird in dieser Zeit ... kurzzeitig stillgesetzt Glasmacher müssen im Lauchhammerwerk in der Rüstung arbeiten“ (Löhnert).
- **R. Greiner Co. Herminenhütte** in Rietschen: Sie wurde während des 1. Weltkriegs infolge Rationierung der Kohle behördlicherseits stillgelegt. Die Arbeit wurde 1919 wieder aufgenommen (vgl. Greiner, Die Entwicklung).
- **Weck:** Der Erste Weltkrieg brachte für die Firma Weck schwere Rückschläge. „Mit Ausbruch des 1. Weltkrieges brachen von einem auf den anderen Tag alle auswärtigen Handelskontakte in Europa, im Russischen Reich und in Übersee ab... „ Das Einkochen war wichtig als häusliche Vorratshaltung in der Notzeit des Ersten Weltkrieg. (Die Geschichte der Firma WECK). Die Zeitschrift „Die Frischhaltung“ hatte 1915 10.000 zahlende Abonnenten.
- **Georgshütte** und **Noelle & von Campe:** Gegen Ende des Ersten Weltkrieges waren die Georgshütte und die in Boffzen ansässige Glashütte Noelle & von Campe 1917 aufgrund von Kohlemangels gezwungen, ihre Produktion zusammenzulegen (Wikipedia: Art.: Georgshütte (Boffzen).

8. Boom des Einkochens und weitere Zunahme der Hersteller von Gläsern (1918-1939)

8.1. Neue Hersteller

Liste der Glashütten und Glaswerke, in deren Produktliste nach unseren Recherchen in diesem Zeitraum erstmals Konservengläser oder Einkochgläser erscheinen

Viele Unternehmen, die bereits vor 1912 Konservengläser produziert haben, setzten dies nach 1912 fort, z.B.:

1. Aktiengesellschaft für Glasindustrie, vormals Friedrich Siemens in Dresden.
2. Glasfabrik Paulinenhütte GmbH in Kohlfurt.
3. Glashüttenwerke Adlerhütten in Penzig.
4. Robert Greiner in Rauscha.
5. Kuppert, Robert in Almahütte bei Grube Ilse, Niederlausitz.
6. Ladiges, Greiner & Co., Glasfabrik in Louisenhütte in Weißwasser
7. von Poncet Glashüttenwerke in Friedrichshain
8. Richter & Cie. in Konstein in Oberbayern: Konservengläser
9. Rex
10. BECO

Viele Unternehmen beginnen mit der Herstellung von Einkochgläsern.

1. 1919: Glashüttenwerke **Union Mudra & Co.** Die Hütte wird 1898 als achte Glashütte in Weißwasser gegründet. Das Werk hieß zunächst „Union“ Mudra & Co.“, ab 1911 Janke, Mudra & Co., auch „Union“ Janke, Mudra & Co. Der Briefkopf 1919 hat den

Aufdruck: „Spezialfabriken für Gläser aller Beleuchtungsarten, Schleifglas, Bierbecher und Konservengläser“. 1927 Anschluss an die VLG. In der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg (ab 1931?) und im Zweiten Weltkrieg wird eine Konservenglaswanne betrieben (Marscher, 5). Der Unternehmer Martin Mudra ließ die Hohlglashütte 1897 bauen. Union ist die Schutzmarke. 1911 trat der Kaufmann Max Janke als Teilhaber in die Firma ein, die er in eine GmbH umwandelte. 1927 fusionierte der Betrieb mit den Vereinigten Lausitzer Glaswerken und erhält die Bezeichnung „Werk U“. Die Produktion wird teilweise stillgelegt. Erst 1936 wird wieder produziert. Es werden kontinuierlich arbeitende Wannen gebaut, den denen Konservenglas und Hartglas erzeugt wird (vgl. Förderverein, Glashütten in Weißwasser, Exner 6; Engelhardt 182).

Wir wissen nicht, ob die Marke **Unionglas** von Union Jahnke, Mudra & Co. hergestellt wurde. Laut Engelhardt wurde die Marke **Union** von Gerresheimer für Glashandel Kühndahl in Dortmund hergestellt (Engelhardt 182, 35, 102).

2. 1920: Glasfabrik **Sophienhütte** Gebr. Hirsch in Rauscha. Konservengläser genannt auch 1923/1924. Die Glashütte bestand von 1884 bis 1928 (vgl. Exner 3).
3. 1920: **Glashüttenwerke Germania** in Finsterwalde/Massen, **Bartsch, Quilitz & Co.** Konservengläser sind 1920 erwähnt und auch 1923/1924, 1930/1931, 1936. Aus den Einträgen bei Exner und Engelhardt ergibt sich folgendes Bild: Die Glashüttenwerke Germania wurden 1906 gegründet. Die ersten Besitzer waren Georg Herbst & Co. und von 1908 bis 1914 Bohrisch & Riengel GmbH. 1914 ging das Unternehmen in Konkurs. Für 1917/1918 ist Zaruba genannt und für 1919 die Rex-Gesellschaft, die Einkochgläser produzierte. 1919 war die Hütte im Besitz von Gustav Rex. 1920 wurden dort Rex-Konservengläser hergestellt (Exner 20). Zu diesem Zeitpunkt wurden dort Konservengläser und Einkochgläser produziert (Exner 20; Engelhardt, 13, 23, 51, 60, 117, 151). Bartsch, Quilitz & Co. war eine Aktiengesellschaft in Berlin, die eine Glasgroßhandlung betrieb und die seit 1920 die Glashütte Finsterwalde (Germania) besaß und zusätzlich 1923 die Glashütte Friedrichsthal erwarb. Nach Exner änderte sich der Namen 1920 von Glashüttenwerke Finsterwalde-Massen GmbH in Glashüttenwerke Germania GmbH und 1936 in Bartsch, Quilitz & Co. AB Werk Germania (vgl. auch oben Glashütte Friedrichsthal). 1930/1931 war Emil Bartsch der Direktor von Hirsch, Janke & Co. in Ruland, die u.a. Konservengläser herstellte (Adressbuch 1930/1931, 54f). Das Emblem war bis 1945 drei Waben, ab 1946 Waben mit G.F.K. im Ring.
Eigene Marken: **Germania**, **BQC**.
Die Glashüttenwerke Germania produzierten für Besteller deren Marken: **HJCO** für Hirsch, Janke & Co., **Meteor** und **Sieger** für Bertram & Co. in Celle (Engelhardt 18, 28).
4. 1920: Hallesche **Pfännerschaft**. Konservengläser sind erwähnt 1920, 1936, 1942, 1946. Ein Pfänner ist der Anteilhaber eines Salzwerks. Die Hallesche Pfännerschaft

war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch die Produktion von Salz in Halle zu Geld gekommen. Zugleich war für den Siedeprozess Energie nötig. Mit Übernahme der Königlich Preußischen Saline 1868 erweiterte die Hallesche Pfännerschaft ihre Geschäftsfelder richtete das Augenmerk neben dem Salz auf die Nutzung der eigenen Braunkohlegruben und der daraus sich ergebenden Folgeprodukte. Die Hallesche Pfännerschaft stieg in den Bereich Braunkohle ein. Die Braunkohle war mit dem Verfahren der Brikettierung zu einem relevanten Energieträger geworden. Durch die Kohlegruben in Langenbogen und Zscherben wurde die Pfännerschaft zum Hersteller von Schwelteer und Kohlen-Briketts, Nasspresssteinen sowie Grude-Koks. Zwei Ziegeleien kamen bald hinzu, die das Brennmaterial ebenfalls aus den pfännerschaftseigenen Kohlegruben bezogen. Die Hallesche Pfännerschaft kaufte in der Lausitz und in Geiseltal Grundstücke auf und begann mit dem Kohleabbau. Die Brikettfabrik im Geiseltal wurde 1906 fertiggestellt. 1926 begibt sich die Hallesche Pfännerschaft aus Marktüberlegungen heraus in die Abhängigkeit der Mansfeld AG, die Pfännerschaft als Unternehmen war damit zu Ende. Aus der „Hallesche Pfännerschaft Akt.-Ges. in Halle a. S., Werkdirektion in Senftenberg, N.-L., Glashütten in Senftenberg und Groß-Räschen, N.-L. (Magdalenenhütte)“ wurde die „Pfännerschaft, Abt. der Mansfeld-AG für Bergbau und Hüttenbetrieb“. Zur Absicherung der Produktion wurden weitere Kohlefelder und Brikettfabriken erworben und ausgebaut: „Pfännerhall“ bei Merseburg (Neubau und Aufschluss ab 1911/12) und in der Lausitz „Ernst Friedrich“ bei Senftenberg (Übernahme 1906). Seit 1912 war die Hallesche Pfännerschaft eine Aktiengesellschaft. Zur Erwerbung in Senftenberg gehörte eine Glashütte, bei der durch Zukauf der Magdalenenhütte im benachbarten Großräschen (1912) das Sortiment der Glasprodukte erweitert wurde, welches hauptsächlich aus Flaschenprodukten und anderen Hohlgläsern (z. B. Einweckgläser) bestand. Somit besaß die Hallesche Pfännerschaft zwei Glashütten. Das Symbol „M“, soll den Hut der Halloren darstellen.

A: Die Glashütte in Senftenberg, 1906 von der Pfännerschaft erworben durch die Übernahme der Handelsgesellschaft Schöppenthau & Wolff in Senftenberg.

Gründung der Glashütte 1875.

B: Die Magdalenenhütte in Großräschen, vormals Rötelmann & Gebr. Eibenstein. Gründung der Glashütte 1889. 1912 von der Pfännerschaft erworben.

Marken: **Pfännerglass.**

Zu diesem Abschnitt vgl.: Exner 18, 20; Engelhardt 72, 74, 140, 154, 165;

https://www.gruss-aus-senftenberg.de/jump2.php?t=ht_resources/middle_neues_336.php (18.9.2020); <https://www.fhw-online.de/de/FHW-Auktion-100/?AID=85050&AKTIE=Consolidirte+Hallesche+Pf%E4nnerschaft> (18.9.2020);

<https://www.salinemuseum.de/de/halle-saale/museum-digital/aktuell/article/pfaenner-baustein-um-1930/> (15.3.2021); <https://www.besucherzentrum-geiseltal.de/zukunftstechnologie-kunst-design/> (15.3.21).

5. 1920: Max **Kray & Co.** - Glasindustrie Schreiber AG, Glashütte Finkenheerd. 1920 sind Einkochgläser erwähnt. Die Glashütte bestand von 1872 bis 1933. Von 1907 bis

1919 hatte sie den Namen: Glashüttenwerk W. Kralik & Co GmbH. Max Kray starb 1924 (vgl. Exner 21).

6. 1920: **Marienhütte Tietze & Seidensticker** in Penzig. Konservengläser 1920 (Exner, 2) und 1930/1931 (Adressbuch 1930/1931) erwähnt. Die Hütte wurde 1879 gegründet.
7. 1920: Glaswerk Maximilian **Hoffmann** in Neu-Petershain, weitere Nennungen von Konservengläsern 1928, 1930/1931, 1942. Das Glaswerk wurde 1916 gegründet. Eigenmarke: **Erika**.
Das Glaswerk stellte für Auftraggeber deren Marken her:
Ostfriesland für die Glashandlung Ad. Hibben in Leer,
Hanseatenstern für den Glashandel Greve & Behrens in Hamburg,
Engumit und **Reiter** für Engel & Mitterhusen in Lübeck (Exner 19; Engelhardt 42, 74f, 81, 84, 106, 127, 136, 150).
8. 1920: Niederlausitzer Glashüttenwerke **Müller & Heldt**, in Neu-Petershain, weitere Nennung 1930/1931. 1920 sind Konservengläser genannt (Exner 19), 1930/1932 Einkochgläser (Adressbuch 1930/1931, 77f). Die Hütte bestand von 1896 bis 1934 (Exner 19).
9. 1920: **Glashüttenwerke Phönix** (bis 1903 Phönixhütte) in Penzig: Konservengläser sind 1920 genannt und dann 1922, 1928, 1930/1931, 1936. Die Hütte wurde 1887 gegründet, der Betrieb begann 1888. Es war zunächst die Annahütte C.H. Schubert & Co.. Die Eigentümer waren Heinrich Schubert, Richard Roder und Oskar Putzler. 1903 Kokurs. Ab 1903 hatte sie den Namen Phönixhütte GmbH Schiller, Kriegel & Lacotta und ab 1906 die Glashüttenwerke Phönix GmbH (vgl. Exner 3; Adressbuch 1930/1931, 36f; Herrmann, Penzig, Engelhardt 140).
10. 1921: R. **Greiner** & Co. Herminenhütte in Rietschen. Im Zusammenhang mit der ältesten Hütte in Rietschen, mit R. Greiner & Co. Herminenhütte sind 1921 Konservengläser erwähnt (Exner 7), 1923 wurde die Hütte stillgelegt. Die Hütte bestand von 1872 bis 1923. 1923 wird die Hütte wegen Überalterung abgerissen. Die Glashütte gehörte zunächst Glasmachermeister Hentschel, Leippa, Gasthofbesitzer Heinrich Schober, Rietschen, Gasthofbesitzer Ernst Schaber, Daubitz und Gasthofbesitzer August Schober, Spree. Seit 1875 gehörte sie den Brüdern Rudolf und Berthold Greiner sen. 1914 bis 1918 war die Herminenhütte infolge Rationierung der Kohle von den Behörden stillgelegt, die Arbeit wurde 1919 wieder aufgenommen werden (vgl. Greiner, Die Entwicklung).
11. 1921: **Ankerglas** Gebr. Hoffmann in Bernsdorf. Weitere Nennungen von Konservenglas 1930/1931, 1937/1938, 1942, 1946. Die Hütte bestand von 1863 bis 2000. Ab 1871/1872 war es die Glashütte Gebr. Hoffmann. 1889 wurde es die

Aktiengesellschaft für Glasfabrikation in Bernsdorf, 1906 die Aktiengesellschaft für Glasfabrikation, vormals Gebr. Hoffmann. 1942 (bzw. August 1941) wechselte der Namen in Ankerglas Bernsdorf, AG für Glasfabrikation (Exner 8). 1945 wurde Ankerglas zu einem Volkseigenen Betrieb (VEB).

Marken: 1937/1938 wurden die Marken **Gloria**, **Sila** und **M** für Massivrandgläser hergestellt und Nutengläser.

Es gab die Marken **Anker Konservenglas** und **Rillenglas Ankerglas**.

Das Unternehmen hat für Glashändler deren Marken produziert:

Roland und **K-Glas** für Keramikhandel Bremen.

Standard für Glashandlung J. Lindemann in Hildesheim (vgl. auch Engelhardt 6, 82, 84, 94f, 154, 170 und www.glas-musterbuch.de).

12. 1921: Glaswerke **Gelsdorf** in Weißwasser. Glaswerke Gelsdorf. Konservengläser sind 1921 erwähnt (Exner 4) und 1930/1931 (Adressbuch 1930/1931, 40). Die Glaswerke Gelsdorf waren zunächst die Glasfabrik Weißwasser Zwahr, Neubauer & Co, Später die Gelsdorfhütte, genannt die „Älteste Hütte“. „Der Beginn der Glasfertigung in Weißwasser ist den Kaufleuten Gotthelf Zwahr, Julius Neubauer und Eduard Schulze zu verdanken, die am 16. April des Jahres 1872 den Gesellschaftervertrag abschließen und die Firma Glasfabrik Weißwasser Zwahr, Neubauer & Co... gründen“. Konkurs 1876. „Im August des Jahres 1877 kommt Wilhelm Gelsdorf, ein ehemaliger Glasmacher aus Friedrichshain und Pächter der Gräflich Pilatischen Werke in Schlegel... mit 26 Glasmacherfamilien nach Weißwasser und setzt die Hütte ... am 1. September 1877 wieder in Betrieb... Im Jahr 1885 heiratet der Glasgroßhändler Adolf Ladiges aus Hamburg in die Familie Gelsdorf ein und sichert den Glasabsatz.“ 1911 wird die Firma eine GmbH. Die Glaswerke Gelsdorf GmbH ist um 1922 das drittgrößte Glasunternehmen in Weißwasser. Zu dieser Zeit werden auch Konservengläser hergestellt (Zitate und Informationen aus: Förderverein: Glashütten in Weißwasser, 9-11).
13. 1921: **Neue Oberlausitzer Glashüttenwerke** Schweig & Co., GmbH (Osram-Werke) in Weißwasser. 1921 Konservengläser erwähnt (Exner, 6). Nachdem Joseph Schweig 1889 die „Oberlausitzer Glashüttenwerke Joseph Schweig & Co.“ gegründet hatte, gründete er 1899 die „Neuen Oberlausitzer Glashüttenwerke Joseph Schweig Co.“ im bis 1903 vor Weißwasser gelegenen Hermannsdorf. Hermannsdorf wurde 1903 nach Weißwasser eingemeindet. 1909 ist die Umbenennung in Vereinigte Lausitzer Glashüttenwerke (VLG AG). 1920 wird das die Osram GmbH KG in Berlin gegründet, von der das Stammwerk der VLG als Osram GmbH, Werk W übernommen wird. Das Unternehmen besteht seitdem (vgl. Exner 6; Förderverein, Glashütten in Weißwasser 79-82).
14. 1922: Berthold **Greiner** in Rietschen (zuvor R. Greiner & Co.). Diese Hütte wird im Volksmund „Berliner Hütte“ genannt. Die Firmenbezeichnung lautet „R. Greiner & Co. GmbH Glasfabrik Rietschen O.L.“. Später wird „R. Greiner & Co. GmbH“ aufgelöst

und geht in den alleinigen Besitz von Berthold Greiner jun. Über (vgl. Greiner, Die Entwicklung).

15. 1922: Glasfabrik **Triebel**, Hohlglashüttenwerke in Triebel, Erwähnungen von Konservengläsern auch 1930/1931, 1942/1943. 1930/1931 (Adressbuch 1930/1931, 100. Die Hütte wurde 1891 gegründet. Seit 1910 führt sie den Namen „Triebeler Hohlglashüttenwerke, Hügner Co.“. 1922 sind erstmals Konservengläser genannt (Exner 14). Exner schreibt zu 1928: „Einkochgläser, Trebam- und Trebula-Einkochgläser und Flachrandgläser "Tehawe"“. Marken: **Trebam**, **Trebula**, **Tehawe** (vgl. auch Engelhardt 180f).

16. 1923/1924: **Hirsch, Janke & Co.** in Weißwasser. 1923/1924 und 1930/1931 sind Konservengläser genannt. 1930/1931 bei Hirsch, Janke & Co. in Ruhland. Die Glashüttenwerke Hirsch, Janke Co. („Doppelglashütte“) wurde 1884 gegründet. Gründer waren Carl Janke, die Gebrüder Julius, Gottlieb und Adolf Müller, Adolf Hirsch und Hermann Malky. Hirsch, Janke & Co. war die zweite Glashütte in Weißwasser. „Im Jahr 1896 ist der erste Gesellschaftervertrag der Firma abgelaufen. Die Herren Gottlieb und Adolf Müller treten aus der Firma aus und beteiligen sich an anderen Glashütten. Die Konjunktur in der Glasindustrie belebt das Geschäft. Die verbleibenden Gesellschafter der Glashütte sehen sich veranlasst, eine neuen Glasbetrieb zu bauen. Er entsteht unter dem Namen Glashüttenwerk Hirsch, Janke & Co., Abteilung Malky, Müller & Co. (im Volksmund „Bärenhütte genannt) und geht am 9. Januar 1897 in Betrieb“ (Förderverein, Die Glashütten in Weißwasser 22). 1906: „Die Betriebsinhaber Adolf Hirsch, Carl Janke, Hermann Malky und Julius Müller erwerben zur Erweiterung des Unternehmens eine in Konkurs geratene Glashütte in Ruhland... Im Jahr 1907 wird das Unternehmen, bestehend aus den zwei Glashütten in Weißwasser und der Hütte in Ruhland, in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und firmiert unter dem Namen Hirsch, Janke & Co. AG... Der 1. Weltkrieg hinterlässt in der Wirtschaft seine Spuren. Im Jahr 1920 muss die „Bärenhütte“ verkauft werden. Erwerber ist der niederländische Philips-Konzern. Die Produktpalette im Unternehmen wird umfangreicher... Die Auswirkungen der Hohlglaskrise haben zur Folge, dass das Unternehmen im Jahr 1933 mit der Berliner Firma Bartsch, Quilitz Co. fusioniert... Der Firmenname Hirsch, Janke & Co. AG bleibt erhalten. Der Betrieb spezialisiert sich in den 1930er-Jahren auf Wirtschaftsglas wie Wein- und Likörgläser mit Goldrand, geschliffen und geätzt, sowie Konservengläser“ (Förderverein, Glashütten in Weißwasser 22; vgl. auch Exner 4, 6; Adressbuch 1930/1931, 54f; Engelhardt 11f). Die Marken: **HJCO** (gefertigt wohl auch bei Bartsch, Quilitz & Co in Massen bei Finsterwalde)

17. 1924 **Linn** in Arnstadt. Die Firma wurde 1924 von Wilhelm Linn und seinem Sohn Willy Linn in Arnstadt in Thüringen gegründet (vgl. Engelhardt 8, 111, 114, 195) und bestand bis 1945. Sie stellten mundgeblasene Konservengläser her.

Die Firma Linn hatte zwei Abteilungen:

Abteilung I: Original-"LINN"-Frischhaltung: Konservengläser, Einkochapparate und Zubehör.

Abteilung II: Haus- und Küchengeräte.

Die Firma war ein Großhandel mit Konservengläsern und Haus- und Küchengeräten. Linn brachte mindestens zwei Broschüren, Hefte bzw. Bücher zum Einkochen heraus: Um 1940 erschien die Broschüre: „Einkochen natürlich in LINN Gläsern“. Auch das Erscheinungsjahr des zweiten Werkes ist nicht genau bekannt: „Ratgeber zum Selbstgebrauch beim Einsterilisieren von Obst, Gemüse, Gelees, Marmeladen, Milch, Säften, Pilzen, Fleisch, Wurst, Sülzen usw. in Konservengläsern und Einkochapparaten Marke "Linn"“. Beide Werke wurden im Eigenverlag herausgegeben, in Linn Arnstadt. Von Ruhrglas gibt es einen Deckel mit der Aufschrift **LINN** (Rillenglas, GH, Hüttenzeichen, 40, LINN). Möglicherweise hat Ruhrglas vor oder nach 1945 für Linn Deckel und Gläser hergestellt. 1944 wurden die Eigentümer angeklagt wegen Warenhortung. Wilhelm und Willy Linn wurden jeweils zu fünf Jahren Zuchthaus und 100.000 RM Geldstrafe verurteilt (vgl. Reinhold, 817f). Bei www.archive-in-thueringen.de findet man Archivalien der Firma aus den Jahren 1925 bis 1948.

Die Marken: **WELA, LUNA**.

Wir kennen einen Flachranddeckel mit der Aufschrift „Linn“, „WELA Konservenglas“ Deckel im Durchmesser 95 und 110 mm, „LUNA Konservenglas“ und „LINN-Qualität, Massivrandglas-geschliffen, DIN 95“.

18. 1923: Gründung von **Ruhrglas**. 1924 Produktionsbeginn. Am 4.8.1923 wurden die Glaswerke Ruhr in Essen-Karnap gegründet, Produktionsbeginn war 1924. Die Initiative ging von Hugo Stinnes aus. Das Werk entstand nahe der Zeche Mathias Stinnes, einer Steinkohlezeche. Die Glashütte bekam das Koherei- und Generatorgas von der Steinkohlezeche. Die Lage war günstig an einem Kanal. Es wurden vollautomatische Maschinen aus den USA angeschafft. Die Glaswerke Ruhr übernahmen 1959/1960 von Siemens die Glashütte Wirges im Westerwald. 1988 übernahm die Oberland Glas AG die Ruhrland GmbH. Das Hüttenzeichen von Ruhrglas ist ein Hammer und ein Mörser, es soll ein Pottaschemörser sein. Der Mörser hat einen Griff zum Losschlagen der Pottasche.
 Marke: **Ruhrglas, Einheitsglas, Ruhrglas Monopol**. Wir kennen 18 Varianten und Designunterschieden der Ruhrglas-Deckel. Wir kennen zwei „besondere“ Deckel: 1948 erschien der Deckel „25 Jahre Ruhrglas 1923 1948“. Wir kennen den Deckel „Rillenglas Glückauf“. Den Schriftzug „Monopol“ gibt es mit und ohne „Ruhrglas“. Ruhrglas produzierte für andere Einkochgläser:
Rekord für Glashandel Christ. Bollweg in Neuenkirchen.
Z-Glas und **Zu-Gü** für Glashandel Zumwinkel in Gütersloh.
Aller für Schultzen und Hesse.
 Möglicherweise auch **Hansa** und **Hemü** für Glashandel Held Müller in Bremen (vgl. Engelhardt 24, 40, 44, 67, 75, 78, 122, 155f, 203).

Ein Deckel mit der Aufschrift „**LINN**“ deutet wohl darauf hin, dass Ruhrglas vor oder nach 1945 für Linn produziert hat.

Spekulation: Wir suchen schon lange und vergeblich den Hersteller der Einkochgläser „Nordglas“. Hier nun eine Spekulation. Grundlage der Spekulation ist ein Eintrag bei Engelhardt. Engelhardt nennt die Firma Hans H. Tüxen vormals Hermann Bulle in Wahlstedt. Er nennt diese Firma „Norddeutsche Hohlglas-Industrie“ und „Nordglas“. Er erwähnt, dass Ruhrglas 1959/1960 diese Firma übernahm (Engelhardt 67, 129f, 181f, 189). Die Recherche zu den Stichworten ergibt ein lückenhaftes Bild:

Zu Hermann Bulle: Hermann Bulle, der „Glaskönig von Thüringen“ eröffnet eine Firma „Norddeutsche Hohlglas-Industrie“ am 7. September 1952 in Gravenbroich. 1955 kam es zu einem Großbrand in diesem Werk und das Werk schloss 1956 (vgl. Hermanns). Hermann Bulle war zuvor Glashüttenbesitzer in Altenfeld in Thüringen, die Firma gehört zur Hohlglasindustrie. Seit 1646 wird in Altenfeld Glas hergestellt. Altenfeld gehört zu Großbreitenbach. In Altenfeld war 1930/1931 das Unternehmen Franz Bulle Sohn. Die Fabrikate waren „Milchziehgläser mit und ohne Kegel, Schröpfgläser, runde und konische Augentropfgläser mit Pipette, Homöopathen-Probefläschchen, Parfümflaschen, weiß und farbig, mit Stöpsel für Blütentropfen etc., Gläser für chemische Fabriken etc.“ (Adressbuch 1930/1931, 13). Hermann Bulle stand 1934 vor Gericht, es ging um mutmaßliche Brandstiftung und Versicherungsbetrug. Hermann Bulle hatte auch Glaswerke in Oelze. Zu Wahlstedt: In Wahlstedt wird seit 1947 Glas produziert. Das Werk gehört heute zur Ardagh Group. Einen Hans H. Tüxen in Verbindung mit Wahlstedt konnten wir nicht finden. Eine Verbindung von Hermann Bulle zu Wahlstedt konnten wir ebenfalls nicht finden. Nun die Spekulation: Ruhrglas übernahm nach dem Brand 1959/1960 die „Norddeutsche Hohlglas-Industrie“ und produzierte unter dem Markennamen „Nordglas“. Das ist eine Spekulation! Vielleicht finden sich Quellen oder Menschen, die es genau wissen. Die Marken und Bezeichnungen: **Nordglas**, **Qualitäts Rillenglas**,

19. 1925: Vereinigte **Hoyerswerdaer** Glasfabriken Strangfeld & Hannemann. Die Hütte wurde 1891 gegründet und bestand bis 1931. 1925 wurden Einmachgläser hergestellt (vgl. Exner 8).
20. 1928: **Fäcke** & Co. in Kohlfurt in Schlesien. Das Musterbuch von 1928 zeigt die Eigenmarke **Original Fäcke**. Auf Tafel 15 sind oben „Original-Fäcke-Konservengläser“ gezeigt, „aus weißem Glas, mit breitem, plangeschliffenen Rand“. Es sich Flachrandgläser. Gemüsegläser, Sturzgläser und Fleischgläser. Das Sturzglas hat eine Halsweite (Öffnung) von 120 mm, das Gemüseglas von 85 mm und das Fleischglas von 120 mm. Fäcke hat zudem für Händler Einkochgläser mit deren Marken hergestellt. „Auf Wunsch liefern wir die Deckel unserer Konservengläser auch mit anderen Inschriften.“ (https://www.glas-musterbuch.de/Faecke-Co-1928.167+B6YmFja1BJRD0xNjcmcHJvZHVjdEIEPTY5ODMmZGV0YWlscQ_.0.html (6.2.2021)). Wir wissen nicht, wen Fäcke beliefert hat.

21. 1928: **Kunkel & Co.** Glashüttenwerke in Radeburg, weitere Nennung 1930/1931. Die Hütte wurde 1873 gegründet. Die Hütte hatte wechselnde Besitzer und Namen, z.B.: Lehnigh & Sieber, W. Hibbeln und ab 1914 Kunkel & Co. 1928 und 1930/1931 werden die **Kontinent-Konservengläser** von Kunkel & Co. (Exner 25, Adressbuch 1930/1931, 66f).
22. 1929: **Hadrian & Co.** in Wiesau. Nennungen auch 1930/1931 und 1934. Die Hütte wurde 1849/1850 (es gibt auch andere Angaben) gegründet. Seit 1914 hieß sie Hadrian & Co. 1929 wurden „Konservengläser in allen Dimensionen (Nuten- und Massivrand)“ hergestellt (Exner 12). 1939/1931 und 1934 wurde Konservengläser der Marke **Kosmos** produziert (Exner 12, Adressbuch 1930/1931, 45; Engelhardt 73, 100, 198).
23. 1930: Glashütte **Lünen**. 1930 ist die Fertigung von Einmachgläsern in Lünen benannt. 1956 wurde die Herstellung von Einkochgläsern eingestellt. In Lünen begann 1908 eine Glasschmelze. In den 1930er Jahren wird die Produktion haltautomatisiert und Einkochgläser werden ins Programm aufgenommen (vgl. Wikipedia: Ardagh_Gruppe; Engelhardt 113). Abkürzung: **LG**.
Marken: **Küchenglück, Westfalia**. Für Küchenglück kennen wir acht Designvarianten mit und ohne vierblättrigem Kleeblatt. Westfalia hat ein Wappen mit einem Roß.
Lünen stellte für Glashändler deren Marken her:
Eweli für den Einkaufsverband Westfalen-Lippe in Bielefeld,
EVN und **Niedersachsen** für den Einkaufsverband Niedersachsen. Niedersachsen und EVN wurden auch von Gerresheimer für den Einkaufsverband hergestellt (Engelhardt 113, 49, 129, 164, 196).
Ungeklärt: Engelhardt spekuliert, dass die Marken **Presto** und **Siegfried** in Lünen hergestellt worden sein könnten. Dies scheint uns sehr vage zu sein (Engelhardt, 71, 146, 166).
24. 1930/1931: F. **Losky** Glasfabrik Oranienhütte in Seitenberg. Die Glasfabrik Losky stellte 1930/1931 Konservengläser her (Adressbuch 1930/1931, 72)
25. 1930/1931: Gebr. **Malky** in Freital-Deuben. Gebrüder Malky stellte 1930/1931 Konservengläser her (Adressbuch 1930/1931, 72f)
26. 1930/1931: **Anton Greiner & Co.** in Drebkau. Weitere Nennung 1936. Die Hütte bestand von 1908 bis 1992. Anton Greiner & Co. stellte 1930/1931 und 1936 Konservengläser her. (Adressbuch 1930/1931, 43; Exner 17). Eine Eigenmarke ist uns nicht bekannt. Für Glashändler stellte die Hütte deren Marken her:
Glasruhm für Anna Bose in Bad Driburg.

Lippia für Glashandel Heinrich Damm in Lippstadt (Engelhardt, 71, 67, 23, 30, 35f, 111).

Ungeklärt: Wir kennen mehrere Glasdeckel, die wir keiner Hütte zuordnen können, z.B. den uns unbekanntem Hersteller **G**. Oder auch den uns unbekanntem Hersteller der Deckel **Pari** und **Parma**, die beide mit einem Mann verziert sind, der eine Teekanne trägt („Teekannenmann“). Zudem kennen wir 14 unterschiedliche Deckel ohne Herstellerangabe.

27. 1930/1931: Gustav **Schönert** in Oeventrop. Gustav Schönert hat 1930/1931 „Konservenartikel“ hergestellt (Adressbuch 1930/1931, 91).
28. 1930/1931: Heinz **Adam** in Schleusingen. Die Firma hat 1930/1931 Konservengläser hergestellt (Adressbuch 1930/1931, 49).
29. 1930/1931: **Jenaer** Glaswerk Schott & Gen., in Jena. Das Werk hat 1930/1931 Einkochgläser produziert (Adressbuch 1930/1931, 105).
30. 1930/1931: **Lamprecht**, H., G. m. b. H., in Kassel. Das Unternehmen hat 1930/1931 Einkochgläser der Marke **J** hergestellt (Adressbuch 1930/1931, 68)
31. 1930/1931: **Marsberger** Glasfabrik, G. m. b. H. Das Unternehmen wurde 1904 gegründet. Die Firma hat 1930/1931 die Konservengläser **Tip Top** und **Küchenfreund** hergestellt (Adressbuch 1930/1931, 73). Engelhardt kennt Küchenfreund, aber nicht den Hersteller, vgl. 97, 101, 120.
32. 1930/1931: **Noelle & von Campe** in Boffzen. Die Hütte wurde 1866 gegründet seit 1874 gehört sie Noelle & von Campe. Das Unternehmen hat 1930/1931 Konservengläser hergestellt (Adressbuch 1930/1931, 79). Nach 1945 wurden Einkochgläser in großer Stückzahl hergestellt. Hüttenzeichen: NC in einem Dreieck. Marken: **Noellca** Rillenglas, **Gloria** Massivrand (Engelhardt 22, 68, 130).
33. 1930/1931: **Stralauer** Glashütte Aktiengesellschaft in Berlin-Stralau. Das Unternehmen stellte 1930/1931 Konservengläser her (Adressbuch 1930/1931, 95f).
34. 1930/1931: **Weihrauch & Zimmer**, Glashüttenwerke, in Weißstein. Das Unternehmen stellte 1930/1931 Einkochgläser mit Bügelverschluß her (Adressbuch 1930/1931, 105).
35. 1932: **Gerresheimer** in Düsseldorf. Gerresheimer stellte 1932 erstmals Einkochgläser her mit Pressblasemaschinen und mit Deckelpressen. Andere Angabe: Im Adressbuch 1930/1931, 3, findet sich bereits der Eintrag „Konservengläser“ bei der Actien-Gesellschaft der Gerresheimer Glashüttenwerke vorm. Ferd. Heye. Gerreshei-

mer hat recht spät mit der Herstellung der Einkochgläser begonnen und war bis 1970 einer der Haupthersteller. 1935 stellt Gerresheimer Rillengläser her. 1864 kaufte der Bremer Kaufmann Ferdinand Heye 18 Morgen Ackerland bei Gerresheim und gründete die Glasfabrik. Gerresheimer expandierte. Zahlreiche Glasfabriken wurden in den folgenden Jahren übernommen: z.B. Glasfabrik F. A. Meyer & Söhne in Porta mit Berghütte vorm. A. Kuhlmann, Glashütte Teutoburg W. Gößling & Sohn in Brackwede, Glasfabrik Gernheim, Glasfabrik Wittekind in Minden, Oldenburger. 1938 wurde das G mit Krone als Warenzeichen und Schutzmarke für Gerrix-Glas eingetragen. Der Name Gerrix wurde 1939 als Warenzeichen eingetragen. Nach 1945 war die Gerresheimer der größte deutsche Hohlglasproduzent.

In Düsseldorf-Gerresheim stehen Informationstafeln zur Geschichte der Hütte:

„Actiengesellschaft der Gerresheimer Glashüttenwerke

Das weltbekannte „G“ mit der Krone

Die Gerresheimer Glashütte – Glas für die Welt

Es begann alles sehr bescheiden. Der Bremer Kaufmann Ferdinand Heye gründete 1864 – praktisch auf der grünen Wiese – an einem kleinen Bahnhof, knapp drei Kilometer vom historischen Gerresheim entfernt, eine Glashütte. Die Stammebelegschaft bestand aus zwölf Glasmachern, die aus Driburg am Eggegebirge angeheuert wurden.

Doch bereits 1902 war die Hütte mit 5300 Arbeitern und einer Jahresproduktion von 150 Millionen Flaschen der weltweit größte Flaschenproduzent. Bis zur Schließung 2005 prägte die Glashütte das Leben und auch das Stadtbild Gerresheim von Grund auf.

In der Glashütte wurden wichtige Meilensteine in der Glasherstellung gesetzt. 1908 verdrängte die vollautomatische Flaschenproduktion die „Mundarbeit“ der Glasbläser. 1932 stellte man erstmals Einmachgläser her, ab 1937 wurden das berühmte Logo „G mit Krone“ und das Markenzeichen „Gerrix-Glas“ verwendet. Glaswolle, Glasbausteine oder Spezialgläser für die chemische und pharmazeutische Industrie gehörten ebenfalls zur Produktionspalette. Das Unternehmen betrieb nicht nur Werke in Deutschland, sondern u.a. auch in Italien.

Ab Mitte der 1970er Jahre setzte der amähliche Niedergang der Hütte ein. Der Wechsel von Mehrheitseignern in kurzer Folge führte zu einem verhängnisvollen Schlingerkurs. 2004 verschwand „Germersheim“ aus dem Firmennamen – ein Jahr später folgte die Schließung...

1970 wurde die Herstellung von Einkochgläsern eingestellt. 2005 wurde die Glashütte eingestellt.

Neben der Marke **Gerrix** hat Gerresheimer zahlreiche andere Marken produziert: **Lahn, Tresor, Primus**, Concurrent, **Hermet, Fix, Glatt, Glückauf, Metropol** (vgl. auch VLG und Ruhrglas), **Qualitätsglas, Westbund**.

Für die Gerrix-Deckel kennen wir 14 Designunterschiede.

Frauenlob wurde für Gerresheimer hergestellt im Wittekind-Werk in Minden. Möglicherweise stammt auch **Niederrhein** von Gerresheimer.

Für bestellende Glashänder wurde ebenfalls produziert:

Herba für Mohren,

Elite und **Eksta** für Bohringer in Stuttgart (Elite und Eksta aber auch von Heye!?),

E.O.D., Volks-Konserenglas, Frauengold, Germanen und **Platania-Extra** für Glashandel Oelemann,

Ero für Fa. Ruhrland (Einkaufsgenossenschaft oder Glasgroßhandel?)

ERWEGE für die Einkaufsgenossenschaft Rheinisch-Westfälischer Geschäftshäuser,

Sieghütte für Reichswald in Siegen,

Bosco für Glashandel Bossard & Co. in Zürich,

Küchenchef und **Prinzess** für Glashandel Anna Bose,

EVN für den Einkaufsverband Niedersachsen (auch von Lünen für den EVN gefertigt),

E- und K-Glas für Endler & Kumpf (auch von Heye gefertigt),

Juwel und **Matador** für Fels,

Hellweg für Schmitz in Werl,

Niedersachsen für den EVN (auch von Lünen),

P.M.S. für Spitzer,

Rixi für Heinrich Ritzenhoff,

Theissen für Theissen in Bergisch-Gladbach,

VILBO für Villeroy & Boch,

Wisko für Wisthoff in Essen-Steele,

Union für Glashandel Kühnedahl in Dortmund,

Trumpf für Glas- und Keramik AG vorm. Gebr. Ackermann in Köln

Bade-Duplex für Hermann Bade in Hildesheim (vermutlich von Gerresheimer) (vgl. Engelhardt zu den jeweiligen Stichworten).

36. 1934-1939: Die Glashütte **Fenne** nennt sich nach Veränderungen ab 1934 Saarglas und verwendet die Bezeichnung Saarglas-Fenne. Die Anfänge der Glashütte Fenne sind 1774. Im 20. Jahrhundert wechselte die Hütte mehrfach den Namen. 1926/1927 führte Fenne erstmals in Europa vollautomatische Pressglas-Fertigung ein (vollautomatische Fabrikation), eine Lizenz von Hartford-Feeder aus den USA. 1934 trennte sich Fenne vom lothringischen Werk und nannte sich Saarglas. 1937 übernahmen die Röchling'schen Eisen- und Stahlwerke den Betrieb. 1939 wurde das Werk wegen des Kriegsbeginns geschlossen. Die Maschinen wurden an drei deutsche Glashütten verkauft. Sie wurde an eine Arbeitsgemeinschaft verkauft bestehend aus der Aktiengesellschaft für Glasindustrie, vormals Friedrich Siemens, Dresden; der H. Heye, Glasfabrik, Annahütte (Niederauszitz) und der Vereinigten Böhmische Glasindustrien A.G. Zuckermantel bei Teplitz-Schönau (Sudetengau). Glas wurde nicht mehr produziert. In den 1930er Jahren wurden die Einmachgläser und die Marmeladengläser zur quantitativ stärksten Produktgruppe der Fenner Glashütte.

Die Glashütte Saarglas-Fenne hat Einmachgläser der Marken **Express**, **Kronen-Glas**, **Victoria**, **Saarglas** und **VTF** in den Handel gebracht. Die Fenner Hütte war zu diesem Zeitpunkt eine von zwei Glashütten in Deutschland, die über halb- oder vollautomatische Maschinen zur Herstellung von Einmachgläsern verfügte (Heimatkundlicher Verein, Glas auf den Tisch, 54, 56; Engelhardt 156f, 49f, 188, 148f; Neutzling).

37. 1934: Glasfabrik Aktiengesellschaft in **Brockwitz**. Die Hütte wurde 1903 gegründet. Konservengläser sind 1934 erwähnt (https://www.glas-musterbuch.de/Brockwitz-1934-Schwerter-Konse.181+B6YmFja1BJRD0xODEmcHJvZHVjdEIEPTc2MTcmcGlkX3Byb2R1Y3Q9MTgxJmRldGFpbD0_0.html (26.9.2020)). Die Hütte hat viele Einkochgläser hergestellt. Die Marken: **Schwerter**, **Brockwitz**. Das Zeichen sind gekreuzte Schwerter. Wir kennen bei den Deckeln drei Designunterschiede (vgl. Engelhardt 25, 165).
38. 1934/1936: Samuel **Reich & Co. in Krasna und Wien**, Reichsglas in Mähren. Kaiserlich Königlich privilegierter Glasfabrikant Samuel Reich & Co. Die Glasfabriken von Samuel Reich & Co. bildeten den größten Glas-Industrie-Komplex in Mähren und einen der größten in der Tschechoslowakei. Das Unternehmen wurde 1813 gegründet. Dem Unternehmen gehörten mehrere Glasfabriken: die Karolinka hut' [Charlottenhütte], die Mariánská hut' [Marienhütte], Velké Karlovice, Vsetína [Bezirk Vsetin], Nového Hrozenkova, Bezirk Vsetin [Bezirk Vsetin], Kyjov, Gaya, Krásno nad Becnou [Krasna a.d. Betschwa], Valašské Meziříčí [Wallach-Meseritsch] und Úsobrno [Hausbrunn]. Seine Handelsniederlassung war im Wiener Bezirk Leopoldstadt. Wichtige Absatzgebiete waren Österreich und Deutschland. Der Eigentümer hatte das jüdische Bekenntnis. Das Unternehmen endete mit der Besetzung der Tschechoslowakei 1939, vermutlich schon früher, vielleicht 1934 oder 1936. Es wurde dann als Böhmisches-Mährische Glaswerke weitergeführt, wohl bis 1939. Marken: **Reichs**, **Reichsglas** (vgl. Engelhardt 150; <https://www.pressglas-korrespondenz.de/archiv/pdf/pk-2002-1w-03-mb-reich-1923.pdf> (6.1.2021)).
39. 1938: **Norma in Öflingen**. Norma ist wie Rex (seit 1926) und Ria ein Tochterbetrieb von Weck (Engelhardt 191). 1938 wurde von der Norma-Konservenglas-Industrie G. m. b. H. in Öflingen / Baden gedruckt: Reklameflugblatt, Prospekte, Preislisten für Flachrandgläser und Nutengläser.

8.2. Entwicklungen

1923-1933: Vielfalt und ruinöse Konkurrenz

Die Glashütten/Glaswerke konkurrieren stark. Mehrere Glashütten/Glaswerke wechseln den Besitzer.

Engelhardt schreibt: „Die Vielfalt der Einkochgläser entwickelt sich zwischen 1923 (Inflation, d.h. im Haushalt „do it yourself“ und Wirtschaftskrise 1929-33, in der vor allem die Lausitzer Glashütten ruinöse Konkurrenz betreiben“ (Engelhardt 76).

Die Zahl der herstellenden Betriebe hatte zugenommen:

Im Adressbuch Glas-Industrie 1930/1931 stehen 305 Glashersteller und 35 davon stellen Konservengläser oder Einkochgläser her, das sind 11 Prozent.

Zum Vergleich: Im Adressbuch 1907 stehen 370 Glashersteller und 15 davon stellen Konservenglas her, das sind 4 Prozent.

Zwischen 1907 und 1931 ist die Zahl der Glashütten demnach deutlich gesunken und die Zahl der Hersteller von Konservenglas gestiegen.

Viele Hersteller, die bis heute für ihre Einkochgläser bekannt sind, sind 1931 (noch) nicht als Hersteller von Einkochgläsern oder Konservengläsern genannt, z.B. Gerresheimer, Halle-sche Pfännerschaft, Oldenburgische Glashütte.

1933 war die „allgemeine Hohlglaskrise“ (Förderverein 52).

Von mundgeblasenen zu maschinengeblasenen Gläsern

Die ersten Einkochgläser waren mundgeblasen. Die erste Glasproduktionsmaschine wurde 1903 von Michael Joseph Owens patentiert. Das flüssige Glas wird zunächst durch Unterdruck direkt aus der Schmelze angesaugt wurde (Saug-Blas-Verfahren). Owens Maschine änderte in den darauf folgenden Jahren das Erscheinungsbild der gesamten Hohlglasindustrie. Zu dem Blasverfahren kam das Pressverfahren für die Formgebung hinzu. Dabei ist der Glasposten mit dem metallischen Formenwerkstoff in Berührung. Zum Pressen wird ein Tropfen in die Form eingespeist und vom pneumatisch oder hydraulisch durch den Deckring eingeführten Stempel so weit ausgepresst, bis das gesamte Volumen zwischen den Formteilen der eingespeisten Glasmenge entspricht. Die automatische Fertigung war günstiger.

- 1926 hat Fenne erstmals in Europa die vollautomatische Pressglas-Fertigung in seinem Betrieb eingeführt.
- Weitere Unternehmen stellten dann ebenfalls auf die automatische Fertigung um.
- In „Warum ist die Marke WECK immer noch die verhältnismäßig billigste“ (ca. 1927?) wird von der Herstellung eines geblasenen Glases gesprochen.
- Die Konkurrenz zwischen den Unternehmen wächst mitten in der Wirtschaftskrise. Mundgeblasene Gläser wurden dann seltener.
- Die Penziger Glashüttenwerke stellen 1930/1931 (noch) mundgeblasene Einkochgläser, Konservengläser und Original-Welt-Konservengläser her.
- In den Jahren 1923 bis 1933 litt Heye-Nienburg unter der Konkurrenz anderer Glashütten mit vollautomatischem Betrieb und konnte die Verluste nur teilweise auffangen durch Herstellung von mundgeblasenen Sonderformen. Dann wurden dort Owens-Automaten eingeführt (Engelhardt)

- Die Nationalsozialisten forderten die Georgshütte Boffzen auf, das Mundblasen einzustellen und nur noch maschinell zu produzieren. (vgl. Die Georgshütte; Wikipedia: Art.: Georgshütte (Boffzen))

Einkochen in der Weltwirtschaftskrise

Nach dem Ersten Weltkrieg herrschte in vieler Hinsicht Not in Deutschland. Die Not begleitete die 1920er Jahre und herrschte auch in der Weltwirtschaftskrise ab 1929.

In dieser Zeit setzte sich das Einkochen auf dem Land und in Facharbeiterhaushalten durch. Das Einkochen wurde zunächst in den Mittelschichten praktiziert.

Die Anschaffungskosten für die Apparate und die Gläser waren vergleichsweise hoch.

In der Weltwirtschaftskrise setzte sich das Einkochen in allen Schichten durch als Form der Frischhaltung und der Vorratshaltung. In der Weltwirtschaftskrise gab es einen Boom beim Einkochen.

Dazu passt die steigende Zahl der Hersteller von Einkochgläsern.

Erfindung der Rillengläser

Mit den den Rillengläsern wird eine neue und eine billigere Art der Einkochgläser entwickelt. Bei den Rillengläsern muss der Rand nicht geschliffen werden. Das reduziert die Herstellungskosten. Wir wissen nicht, wann die Rillengläser erfunden wurden und von wem.

Wir wissen ebenfalls nicht, ob die Bezeichnung „Nutenglas“ eine frühe oder andere Bezeichnung für „Rillenglas“ ist. Eigentlich ist ein Nutenglas ein Glas mit zwei Nuten, in die der Bügel für den Deckel eingehakt wird. Allerdings tritt auch die Bezeichnung „Nuten- und Massivrand“ auf – und damit müsste es sich auf eine Randart beziehen.

Aus dem durchgesehenen Unterlagen ergibt sich folgendes Bild zu den Deckeln:

- In den ersten fünf Jahren waren die Deckel aus Blech. Der Nachteil: Sie rosteten.
- Ca. 1927 schreibt Weck (in: Warum ist die Marke Weck...): In neuester Zeit gebe es ungeschliffene Gläser der Konkurrenz. Dies kann ein Hinweis auf Rillengläser sein. Leider ist das Erscheinungsjahr der Publikation nicht genau bekannt.
- 1928 stellt die Glasfabrik Triebel Flachrandgläser der Marke Tehawe her. In späteren Texten sind auch andere Deckelarten benannt. Die Flachrandgläser sind wohl die ersten Gläser bzw. Deckel, die hergestellt wurden nach den Blechdeckeln. Wir kennen Flachranddeckel von Weck, Siemens, Norma und Reichs.
- 1929 Hadrian & Co. in Wiesau stellen „Konservengläser in allen Dimensionen her (Nuten- und Massivrand)“ (Exner 12). Falls Nutenglas eine frühe Bezeichnung für Rillenglas ist, dann ist das unser erster Beleg für ein Rillenglas.
- 1932 stellt Haidemühl Rillen-Konservengläser her (Exner, 16). Das ist die uns bekannteste früheste Nennung von Rillengläsern. Hat Haidemühl die Rillengläser erfunden? Das würde bedeuten, dass die Rillengläser 40 Jahre nach der Erfindung der Einkochgläser erfunden wurden (1892 bis 1932).

- Rillengläser bedeuten eine erhebliche Veränderung. Die Deckel der Flachrand- und der Schleifrandgläser passen nicht auf Rillengläser. Wer auf Rillengläser des Preises wegen umstieg, musste die Gläser neu kaufen. Wer mit dem Einkochen begann, konnte gleich die billigeren Rillengläser wählen.
- 1933: In der "Preis-Liste für Siemens-Konservengläser, Zubindehäfen, Geleegläser und Dünstgläser" vom 16.11.1933 kommen die drei Ausführungen der Siemens-Gläser vor: A Flachrandgläser, B Massivrandgläser, C Nutengläser.
- 1935 stellt Gerresheimer Rillengläser her.
- 1937/1938 hat Ankerglas mehrere Einkochgläser hergestellt, u.a. Nutengläser in 75 und 95 mm Raddurchmesser (vgl. <https://www.glas-musterbuch.de/Ankerglas-1937-38.90+B6YmFja1BJRD05MCZwcm9kdWN0SUQ9Mzc5OSZwaWRfcHJvZHVjdD05MCZkZXRhaWw9.0.html> (7.12.2020))
- 1939/1940 Meißner, Kleinert & Co. stellen die Rillengläser „Welt-Reform“ her.
- 1939 und 1949 ist die Herstellung von Rillengläsern und Nutengläsern bei der Paulinenhütte G. Mayer & Co. genannt (Exner, 1)
- 1949 ist die Herstellung von Rillengläsern der Hohlglashüttenwerke Ed. Urbainz erwähnt.
- Nach 1945 scheinen überwiegend Rillengläser hergestellt worden zu sein.

Es entsteht ein Hersteller- und Händlernetz

Es entstand ein Hersteller- und Händlernetz:

Einige Glashütten brachten eigene Marken, zum Teil mehrere Marken heraus.

Zugleich produzierten sie für Glashändler deren Marken.

Die Marken der Händler nehmen häufig Bezeichnungen ihrer Region auf.

Glashändler bestellten ihre Marken zum Teil bei mehreren Glashütten.

Unsere Recherchen ergeben ca. 280 Marken, zahlreiche Händler und ca. 50 (oder gar 70) Glashütten/Glaswerke.

Glashandlungen, die Einkochgläser produzieren ließen (Quelle ist durchgehend Engelhardt, vgl. die Einträge):

1. Ackermann Glashandel in Köln: **Trumpf**
2. Andreesen Glasgroßhandlung in Hannover: **Andreas**
3. Bade: Glashandel Hermann Bade in Hildesheim: **Bade Duplex**
4. Baxmann: Glashandlung Karl Baxmann in Lüneburg: **K-B. Glas**
5. Bertram & Co in Celle: **Sieger**
6. Blumenkrohn in Göttingen 1906-1934
7. Bohringer Glashandel in Stuttgart: **Eksta, Elite, Famos, Victoria**
8. Bose: Glashandel Anna Bose in Bad Driburg: **Glasruhm, Prinzess, Küchenchef**.
Anna Bose war eine der Inhaberinnen des Glaswerk Rietschen (vgl. Deutschlands Glasindustrie 1930/1931, 40).
9. Bossard & Co in Zürich: **BOSCO**

10. Carstens: Glashandel C.H. Carstens in Elmshorn: **Norden**
11. Damm: Glashandel Heinrich Damm in Lippstadt: **Lippia**
12. Edehag-Verband Leipzig: **Edehag**
13. Emil W. Rieg in Darmstadt: **Eisen Rieg**
14. Endler & Kumpf: **E- und K-Glas**
15. Engel & Mitterhusen in Lübeck: **Reiter**
16. **ERWEGE**
17. Fels Glasabnehmer: **J, Meteor**
18. Flensburger Steingut-Großhandlung: **Alma**
19. Greve & Behrens Glashandel in Hamburg: **Hanseatenstern**
20. Held & Müller Glashändler in Bremen: **Hemü, Hansa**
21. Hibben: Glashandlung Ad. Hibben in Leer: **AH, Ostfriesland**
22. Huge: Glashandel Carl Huge in Minden: **Küchenschatz**
23. Hunecke: Glashandel Hermann Hunecke in Salzuflen : **Hunus**
24. Kaufhof: **Konsumo-s**
25. Keramikhandel Bremen: **Roland**
26. Kieffer: Glashandlung Emil Kieffer in Kaiserslautern: **Kieffer, Paradies**
27. Klur: Karl Klur in Köln Kalk: **KK**
28. Lindemann: Glashandlung J. Lindemann in Hildesheim: **Standard**
29. Niedersachsen Einkaufsverband (EVN): **Niedersachsen**
30. Nord und Süd Einkaufsgenossenschaft (N&S): **Schillerglas**
31. Nordwest in Bremen: **Nordwest-Standard**
32. Nürnberger Bund Einkaufsvereinigung: **NB, Trichter**
33. Oelemann Glashandel: **Frauengold, Germanen, Volks-Konservenglas**
34. Quitmann Glashandlung in Lünen: **Biene, GLQ, Quil**
35. Reichswald in Siegen: **Sieghütte**
36. **Rex**: bisher ist unklar, ob Rex Glashütten besaß oder produzieren ließ
37. Ritzenhoff: Heinrich Ritzenhoff: **Rixi**
38. **Sahm**
39. Schmitz Glashandel in Werl: **Hellweg**
40. Schöck und Co. Nachfolger, Stuttgart-Vaihingen: **Schöck**
41. Schultzen & Hesse, Glashandel: **Aller**.
42. Severin: Glashandlung/Glashandel A. Severin und Co. in Bünde: **ASUCO, Severin**
43. Sörgel: O. Sörgel in Hamburg: **Maria**
44. Spitzer Glashandel: **P.M.S.**
45. Stegmann & Hartmann in Bremen: **Steghart**
46. Theissen in Bergisch-Gladbach: **Bergisch-Gladbach**
47. Waje: Glashandel Chr. Waje in Achim: **Weserglas**
48. **Weck**: Am Anfang war Weck ein Unternehmen, das Gläser produzieren ließ
49. Westfalen-Lippe Einkaufsverband in Bielefeld: **Eweli**
50. Wisthoff in E-Steele: **Wisko**
51. Woolworth: **Woolco**
52. Zumwinkel Glashandlung in Günterloh: **Z-Glas, Zu-Gü, Spieker**

Glashütten, die für Besteller Eigenmarker hergestellt haben:

- Maximilian Hoffmann in Neupetershain
- Gerresheimer
- Glashütte Haidemühl
- Ankerglas Gebr. Hoffmann
- Ruhrglas

Normierung vor 1928

1918 wird die Normung nach Deutsche Industrie Norm (DIN) eingeführt. Wir wissen nicht, wann die DIN für Einkochgläser veröffentlicht wurde. Es war vor 1928, wie aus einem Hinweis von Weck hervorgeht. Die Normung betraf die Weiten der Deckel und der Ringe, nicht die Gläser (Reklame-Ratgeber für unsere Geschäftsfreunde J. Weck & Co., 12)

Einkochgläser in den Musterbüchern

Die Glashütten/Glaswerke führten die Einkochgläser in ihren Musterbüchern auf.

Dröscher & Co.: Muster-Zeichnungen über Glaswaren. Ausgabe 1926:

Das Musterbuch von Dröscher & Co. Von 1926 zeigt auf Tafel 2 u.a. Einmachegläser und Konservengläser. Es werden „Original Adler-Progress-Konservengläser“ gezeigt. Unter der Überschrift „Normal-System“ sind vier Sturzgläser zu sehen mit 120 mm Halsweite in den Größen $\frac{1}{4}$ Liter, $\frac{1}{2}$ Liter, $\frac{3}{4}$ Liter und $1 \frac{1}{3}$ Liter. Es sind sechs „Obst- und Gemüsegläser“ mit der Halsweite 85 mm gezeigt und vier „Fleischgläser“ mit der Halsweite 120 mm. Alle Gläser sind Flachrandgläser (Dröscher & Co.: Muster-Zeichnungen über Glaswaren. Ausgabe 1926).

Fäcke & Co, Kohlfurt in Schlesien, Preis-Liste 1928:

Fäcke & Co. In Kohlfurt hatte mehrere Abteilungen. Abteilung I war die Abteilung für Hohl-Press- und Beleuchtungsglas.

Tafel 7 zeigt einen Einmachehafen zum Zubinden.

Auf Tafel 15 sind oben „Original-Fäcke-Konservengläser“ gezeigt, „aus weißem Glas, mit breitem, plangeschliffenen Rand“. Es sind Flachrandgläser. Gemüsegläser, Sturzgläser und Fleischgläser. Das Sturzglas hat eine Halsweite (Öffnung) von 120 mm, das Gemüseglas von 85 mm und das Fleischglas von 120 mm.

Tafel 15 unten zeigt „Original-Adler-Progress-Konservengläser“. Fäcke hat also entweder die Adler-Progress-Konservengläser verkauft oder im Auftrag selbst produziert.

Das Gemüseglas hat eine Halsweite von 78 mm und das Fleischglas gibt es mit 105 und 165 mm Halsweite.

Unten auf dieser Seite steht: „Auf Wunsch liefern wir die Deckel unserer Konservengläser auch mit anderen Inschriften.“

Dies nutzten die Glashändler und ließen bei Fäcke & Co. Gläser mit ihren Marken herstellen.

8.3. Weck und seine Publikationen

„1934 zog die Vokabel „Einwecken“ in den Duden ein.“

(<https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/glueck-im-glas-frischhalten-durch-einmachkunst.html> (1.2.2021))

Das Unternehmen Weck wächst. Weck übernimmt 1926 Rex. Der Firmensitz von Rex ist nun Öflingen.

Aus den Jahren 1927 bis 1933 sind mehrere Publikationen von Weck als Digitalisate im Internet verfügbar. Wir lesen diese Publikationen mit historischem Blickwinkel. Einige Zitate:

J. Weck & Co.: An unsere Geschäftsfreunde, April 1927

Das Firmenzeichen ist im April 1927 eine Erdbeere mit 13 Nüssen.

Diese Publikation enthält Vorlagen für Anzeigen und Hinweise, wie und wo und wann diese eingesetzt werden können und sollen. Die Geschäftsfreunde werden gebeten, Anzeigen der Konkurrenz an die Firmenleitung zu senden, „damit wir über die Maßnahmen der Konkurrenz laufend im Bilde sind“.

Die Hausfrau wird angesprochen: „Hausfrauen freut euch“. „Sie sind doch eine moderne, tüchtige Hausfrau!“, „Hausfrau sei schlau...“.

Der günstige Preis wird thematisiert: „Die Preise... sind bedeutend herabgesetzt“. In diesem Jahr gibt es eine „bedeutende Preisermäßigung“.

Die Güte: „unübertreffliche Güte“ der Weck-Gläser, sie haben den „Ruf unerreichter Vollkommenheit“,

Es werden Aufträge erteilt: „Ihr Vorrat an Konservengläsern muß ergänzt werden!“,

Der Glanz des Sommers wird hervorgezaubert: „Erdbeeren im Winter aus dem Glase von WECK wecken Erinnerungen an die Fülle u. den Glanz des Sommers.“ Auch der Spargel, die Kirschen und die Birnen werden in den Anzeigen genannt.

Die Qualität der Gläser wird genannt: „Fester, durchaus sicherer Verschuß. Glatter Randschliff. Kristallklares Glas. Genaueste Arbeit. Peinlichste Auslese. Unbedingte Sprungsicherheit. Mäßiger Preis.“

„Über drei Jahrzehnte glänzend bewährt.“

Weck kämpft dafür, dass sich das Verb „einwecken“ etabliert: „Einwecken? Das Wort „Einwecken“ ist nur dann zulässig, wenn die unübertroffenen Sterilisier-Einrichtungen Marke WECK der Firma J. Weck & Co., Öflingen verwendet werden. Mit Nachahmungen kann man nicht „einwecken““

Weck: Die Gummiringe der Firma WECK Öflingen (1927?)

Diese Publikation besteht aus zwei Seiten. Abgebildet ist ein Gummiring mit zwei Laschen, also ein Gummiring für Flachrandgläser.

Das Firmenzeichen ist eine Erdbeere mit 13 Nüssen. Der Text (ohne Hervorhebungen):

„Die Gummiringe der Firma WECK Öflingen sind aus besten Rohstoffen hergestellt. Sie sind nervig (sic!) u. elastisch, breit und von genügender Stärke. Deshalb gewährleisten sie stets einen festen Verschluss und sind durch viel Jahre hindurch immer wieder zu benutzen. Sie haben keinen unangenehmen Geruch und übertragen daher auch keinen auf den Inhalt. Durch diese außerordentlichen Vorzüge werden etwaige Unterschiede zwischen den Preisen für Weckringe und denen für geringwertige Ringe anderer Herkunft, die nur ein bis zwei Mal zu gebrauchen sind, mehr wie ausgeglichen. Auch hier gilt der Satz: Das Beste ist immer das Billigste! Vor dem Gebrauch wasche man die Ringe in warmer schwacher Sodalösung, spüle sie sofort mit kaltem Wasser gründlich ab, lege sie zum Trocknen auf ein ausgebreitetes nicht faserndes Tuch und decke ein zweites gleichartiges Tuch darüber, aber nicht nahe dem Herde. Auf die gleiche Weise reinige man sie, wenn man die Gläser öffnet.

Die Ringe sollen an einem kühlen, dunklen, trocken und luftigen, aber nicht zugigen Ort liegend aufbewahrt werden, am besten in einer Pappschachtel, deren Stirnseite einige Luftlöcher hat.

Beim Sterilisieren achte man darauf, daß vom Inhalt nichts auskocht. Wenn Fett auskocht, löst sich die Gummimasse, der Ring weitet sich und ist in den meisten Fällen nicht mehr zu verwenden.

Man soll auch nicht ohne Wasserbad in den trockenen Heizräumen von Gruden und Gasherden sterilisieren, weil dann die Ringe hart und brüchig werden.

Wenn die fertigen Gläser in trockenen, warmen oder zugigen Räumen stehen, trocknen die Ringe aus und werden hart, brüchig und rissig u. Dadurch unbrauchbar.

Beim Einkauf achte man darauf, daß jeder Ring folgendes Schutz- und Herkunftszeichen trägt: Firma WECK“.

NB: Eine Grude ist eine Vertiefung in einem Kochherd.

J. Weck & Co.: Warum ist die Marke WECK immer noch die verhältnismäßig billigste? Praktische Ratschläge für den Verkauf. ca. 1927?

Das Firmenzeichen ist eine Erdbeere mit 12 Nüssen.

Diese Publikation hat sechs Seiten. Mit ihr wurde das Personal im Verkauf „gebrieft“.

Die Gliederung:

1. Konservengläser
2. Gummiringe
3. Sterilisier-Apparate
4. Hilfsgeräte

Der Punkt „Konservengläser“ hat sieben Abschnitte. Die Abschnitte orientieren sich am Herstellungsprozess eines Einkochglases. Zitate (ohne Hervorhebungen):

1. „Jahrzehntelange Erfahrung. In unserem eigenen Großunternehmen mit 17 Hütten, die unter einheitlicher Leitung stehen, arbeiten Beamte und Werkleute, die schon seit Jahrzehnten im Betriebe tätig sind und den ganzen Entwicklungsgang des Einkochglases mitgemacht haben... Wenn Konkurrenzfirmen billigere Gläser anbieten, so kann es sich dabei nur um eine Ware handeln, die in Bezug auf Qualität und Sortierung einem Vergleich mit den Gläsern der Firma Weck nicht standhält.“

2. „Allerbeste Rohstoffe. Für die Gläser der Marke WECK werden nur die allerbesten Rohstoffe, wie Marmormehl, Pottasche, Soda und Sand in vollkommener Reinheit verwendet. Abfallstoffe und Scherben, wie sie vielfach in hohem Grade anderweitig zur Auffüllung eingeschmolzen werden, scheiden vollständig aus...“

3. „Zweckmäßigste Fabrikation. Diese ausgewählten Rohstoffe werden in Häfen, nicht Wannen geschmolzen... Nur durchaus bewährte und erfahrene Glasbläser... sind mit der Aufgabe betraut, das Glas zu blasen...“

4. „Vorsichtigste Kühlung... in ... Kühltöfen...“

5. „Sorgfältigstes Schleifen. Der letzte Arbeitsgang ist dann das Abschleifen des Glas- und Deckelrandes... Ungeschliffene Gläser, wie sie in neuester Zeit angepriesen werden, bieten keine zuverlässige Gewähr für durchaus festen Verschluss...“

6. „Schärfste Sortierung... Die Kontrolle erstreckt sich auf folgende Punkte: 1. einwandfreies, klares und vorschriftsmäßiges Glas 2. richtiges Glasgewicht 3. gleichmäßige Wandstärke 4. fehlerhafte Beschaffenheit der Gläser und Deckel 5. einwandfreien Schliff an Gläsern und Deckeln 6. sorgfältig durchgeführte, vorschriftsmäßige Kühlung 7. unbedingte Sprungsicherheit bei mehrmaligen, mehrstündigen Kochen.

Wir sind überzeugt und wissen, daß unsere Werke einen großen Prozentsatz an Gläsern aussortieren, die von Konkurrenzwerken ohne Bedenken als brauchbar und verkaufsfähig behandelt würden...“

7. „Konkurrenzschlagworte... Schlagwörter wie „mundgeblasen, nahtlos, aus einem Stück aufgetrieben, doppelt gekühlt“ und ähnliche, wie sie von verschiedenen kleineren Firmen auf dem Konservenglasgebiete heute sogar als Beweis für Qualität angeführt werden, sind nicht nur nebensächlich, sondern sogar irreführend...“

Wir halten fest:

- Weck muss mit allen Mitteln den höheren Preis rechtfertigen, die Konkurrenz ist billiger, also muss deren Können und Qualität angezweifelt werden.
- Sind mit den „ungeschliffenen Gläsern“ der „neuesten Zeit“ die ersten Rillengläser gemeint (vgl. oben)?

J. Weck 1928 & Co.: Reklame-Ratgeber für unsere Geschäftsfreunde, Öflingen, 1928

Die Publikation hat 16 Seiten.

Das Firmenzeichen (Markenzeichen) ist eine Erdbeere mit 17 bzw. mit 12 Nüssen.

Das Unternehmen verweist auf die fast 30-jährige Erfahrung. Damit bezieht sich die Publikation auf das Jahr 1900 als Firmengründung, nicht auf 1895. Man lebe im Zeitalter der Reklame, daher müsse man die Reklame nutzen. Die Publikation erklärt zahlreiche Formen der Reklame, darunter Werbung im Schaufenster, Anzeigen-Werbung, Drucksachen-Werbung, Film- und Lichtbilder-Werbung im Kino und im Schaufenster, Ausstellungswerbung, Vortragswerbung, Geschäfts-Hausfront-Werbung, persönliche Werbung, die WECK-Woche, gemeinsame Kundenwerbung, die fahrende Reklame, die Reisevertreter.

Einige Zitate aus historischem Blickwinkel:

„Bezüglich der Normung der Konservengläser sind in der breiten Öffentlichkeit verschiedene Berichte gebracht worden. Diese bedürfen insofern der Richtigstellung, als nicht die Gläser, sondern nur die Weiten der Deckel und Ringe für die verschiedenen Gläserformen genormt sind. Die Weiten der Ringe und Deckel für die Gläser WECK (eng 90mm, weit 120mm) stimmen mit den genormten Größen überein. Im übrigen ist das Zeichen DIN durchaus kein Kennzeichen für die Qualität eines Konservenglases oder der Zubehörteile.“ (Seite 12)

„Wir gewährleisten die Übereinstimmung des Fassungsvermögens mit den Inhaltsangaben. Verschiedene andere Gläser fassen nicht den angegebenen Inhalt, sind also kleiner und müssen deshalb billiger sein.“ (Seite 12)

„Unlauterer Wettbewerb... Es wird vielfach behauptet, die Firma WECK besäße keine eigenen Hütten, die fremden Konservengläser würden in denselben Hütten hergestellt wie die WECK-Gläser, WECK-Gläser seien aus Preßglas hergestellt... Es ist ... erforderlich, erneut folgende Tatsachen in Erinnerung zu rufen: Die Gläser WECK werden in eigenen großen Glashüttenunternehmungen hergestellt... Von Preßglas zu sprechen ist bewußte Unwahrheit oder verrät völlige Unkenntnis in der Glasfabrikation. Die Weckgläser werden nur aus allerbesten Rohstoffen hergestellt und mit größter Sorgfalt und Fachkenntnis geblasen, gekühlt, geschliffen und peinlichst sortiert.“ (Seite 14)

Wir halten fest:

- Es gibt 1928 eine DIN für die Halsweiten, die Normung hat also vor 1928 stattgefunden.
- Weck stellt die Gläser mit der Halsweite 90 und 120mm her, in Zukunft wird sich die Halsweite von 95mm durchsetzen.
- Weckgläser werden 1928 (noch) geblasen.
- Die Frage, die hier nicht abschließend geklärt werden kann: Hat Weck eine Glashütte oder nicht? Unserer Kenntnis nach hatte Weck Aktienanteile an der Glashütte von Poncet, war aber nicht Eigner von von Poncet. Die oben gewählte Formulierung ist mehrdeutig oder schwammig. Es wundert nicht, dass die Konkurrenz auf diesen Punkt aufmerksam macht. Wir fragen weiter: Welcher Zusammenhang bestand zwischen den Adlerhütten und Weck? Haben die Adlerhütten für Weck gearbeitet? Wenn ja, hätten die Adlerhütten für ihre eigene Marke und für Weck gearbeitet – und der oben geäußerte Vorwurf hätte seine Berechtigung. Auch dies kann hier nicht abschließend geklärt werden.

J. Weck & Co.: 1928: Kleines Lehrbuch für erfolgreiches Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck, ca. 1928

Markenzeichen ist eine Erdbeere ohne Nüsse bzw. mit 17 Nüssen.

Einen ungewöhnlichen Werbespruch lesen wir hier: „WECK ist die Sparkasse der modernen Küche!“ (Seite 23). Dieser Vergleich wird ca. 1928, also während der Wirtschaftskrise gemacht. Man ahnt, was gemeint ist, aber der Vergleichspunkt ist undeutlich.

Rex 1933: Kleines Lehrbuch

Als das „Kleine Lehrbuch“ von Rex erschien, gehörte Rex zu Weck.

9. Zweiter Weltkrieg (1939-1945)

Der Zweite Weltkrieg veränderte die Situation:

- 1939 endet die Glasherstellung an der Saar. Saarglas-Fenne stellt mit Kriegsbeginn 1939 die Produktion ein.
- Glashütten und Glaswerke stellen auf rüstungswichtige Glasprodukte um.
- Unternehmen werden im Krieg beschädigt oder zerstört.
- 1942- mitten im Krieg – war das Jubiläum „50 Jahre Einkochen“. Wir wissen nicht, ob es irgendwo begangen wurde.
- In der Zeit des Zweiten Weltkriegs war das Einkochen wichtig als häusliche Vorratshaltung und Notversorgung.
- Aus historischer Sicht wichtig: 1942 lässt der Leiter der Glashütte Gerresheim, Menke, eine Liste einer damals handelsüblichen Einkochgläser anfertigen. Diese Liste ist eine wesentliche Grundlage des Glaslexikons von Engelhardt. Ohne diese Liste wäre die Erklärung vieler Marken aus den ersten 50er Jahren kaum möglich (vgl. Engelhardt, 119, 211).
- In den Unternehmen wird die Produktion teilweise mit Hilfe von Fremdarbeiterinnen und Fremdarbeitern, etwa aus Polen und der Ukraine, aufrechterhalten (vgl. Löhnert).

Zu Unternehmen

- **Weck:** In „Koche auf Vorrat“ der Firma Weck, 14. Auflage, 1941. Sind Gläser abgebildet. Es sind Flachrandgläser mit den Halsweiten 90, 155, 38 und 120 mm. Die 90, 120 und 155 mm Gläser entsprechen DIN. Auf Seite 134 ist Werbung für Glasprodukte von Poncet.

Exkurs 4: Markennamen, Herstellernamen, Symbole

Die Namen auf den Deckeln

- **Namen geografischer Regionen:** Ostfriesland, Westfalia, Welt. Die regionalen Namen spiegeln die Verkaufsregion oder die Herstellerregion und zeigen Heimatverbundenheit.
- **Namen von Flüssen:** Aller, Lahn, Weser,
- **Begriffe für Erfolg, Ehre, Beständigkeit, Reichtum, Ehre, Qualität:** Gold, Gloria, Monopol, Optima, Küchenglück, Wunder (Gerrix-Wunder), Solid, Rekord, Lorbeerkrantz
- **Frauenamen:** Erika

- **Handelsbund:** Hansa
- **Gottheiten:** Mars, Victoria, Luna, Rex (= König), Atlas
- **Dichter:** Schiller (dies ist jedoch der Name des Besitzers der Hütte)
- **Völker:** Teutonia,
- **Begriff für Moderne:** Welt-Reform
- **Adel:** Prinzess, Krone
- **Tiere:** Biene, Schwan, Pferd, Adler
- **Pflanzen:** Blume, Blüte, Erdbeere, Kleeblatt, Lorbeerkrantz, Ast
- **Seefahrt:** Anker, Steuerrad

Symbole

- Adler – Adlerhütten
- Anker – Ankerglas
- Ankerstern – Ankerstern
- Ast mit Blättern – G
- Atlas , der die Weltkugel trägt - Welt
- Blume – Juwel, Welt,
- Blume, Blüte – Unionglas, Brockwitz/Schwerter
- Dreieckpunkt – Schiller Glas
- Erdbeere – Weck
- Fahne – geg
- Glasmacherzeichen – Haide
- Hüttenzeichen – Ruhrglas
- Kelch mit LR – Siegfried, Presto
- Kleeblatt drei Blätter – Heye
- Kleeblatt vier Blätter als Symbol für Glück – Küchenglück, Unionglas (vielleicht auch Blume)
- Kreis aus Linien – sehr häufig
- Kreis aus Punkten/Kugeln: AMH
- Kreuz – Normal, Tiger, Rex
- Kreuz als X (Andreaskreuz) - Einheits-Rillenglas
- Krone – Kronen, Gerrix
- Lorbeerkrantz für Jubiläum: Glaskoch
- MG-Symbol - Pfännerglass
- Pferd (oder ähnlich, Löwe?) – Westfalia
- Raute eine quer - Woolco
- Rauten – VLG
- Schwerter zwei – Schwerter
- Spitze/Pfeil aus 8 Strahlen – Nordglas
- Stern groß – Rekord, Sternglas
- Sterne klein – Deckel ohne Angabe, Aller, Annahütte, geg, Welt, Welt-Reform, Hansa-Konserven-Glas,
- Steuerrad eines Schiffs – Annahütte

- Teekanne (Teekannenmann) – Pari, Parma
- Trichter – Trichter-Glas
- Turm einer - Teutonia
- Turm, drei Türme (Burg) – Oldenburger Glas
- Wappen – Nürnberger, Heca, Westfalia

Deckeldesign

ohne Text (Schrift) und Bild

mit Herstellerangabe

ohne Hersteller

mit Bild/Grafik:

Schriftarten

Es wurden verschiedene Schriftarten verwendet (Fonts):

- Großbuchstaben (Kapitale), dies wird sehr oft verwendet
- AGA, ASA, Lahn, Schiller Glas,
- Schreibschrift: Monopol, Gerrix, Weser, AMH, Bade Duplex, Solid, Egge, Eksta, G, Glaskoch, Gloria, Reichs, Rekord, Stern-Glas, Victoria,
- Unterstrich unter Markennamen: Spieker, Optima, Eksta, Erika, Victoria, Monopol,
- Fraktur/Sütterlin: geg,

Selbstbezeichnungen und Schreibweisen für das Glas

Die Bezeichnung für das Einkochglas auf den Deckeln variiert:

- Conservenglas
- Konservenglas
- KONSERVEN-GLAS
- Einkochglas

Exkurs 5: Gebrauchsanweisungen zum Einkochen

Die Hersteller veröffentlichten Gebrauchsanweisungen zu ihren Gläsern.

Weck, 1910

„Frischhaltungs-Gebote.

I. Wenn du Frischhalterin werden willst, schaffe nur Original-Weck-Apparate und Gläser an, denn sie sind von bester und solidester Beschaffenheit, durch jahrelange Erfahrungen vervollkommnet und stets sogfältig geprüft. Nie schaffe billige Nachahmungen an, denn dadurch verlierst du nicht allein Zeit und Geld, sondern es erwächst dir auch noch Aerger obendrein.

II. Halte deine Apparate und Gläser immer rein, blank und gebrauchsfertig. Beschädigte Gläser, Deckel und Ringe, sowie Federn, welche die Spannkraft verloren haben, brauche niemals. Brauchst du den Apparat eine Zeit lang nicht, so fette alle Metallteile ein.

III. Ein Thermometer, welches nicht gleichmäßig steigt und fällt, ist untauglich.

IV. Gummiringe, die gewellt, gerissen oder hart sind, darfst du nicht verwenden. Vergiß auch nicht, dieselben vor Gebrauch in lauwarmem Sodawasser abzuwaschen. Das Aufbewahren der Gummiringe geschieht, indem du sie auf einen Säule von Holz aufziehst und dann an einem kühlen, zugfreien Ort aufbewahrst.

V. Was du auch sterilisieren magst, sei es Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Wild, nimm es nur von bester und ganz frischer Qualität und verarbeite alles möglichst sofort ohne Aufschub. Nahrungsmittel, die den Keim der Verwesung schon an sich tragen, taugen zum Sterilisieren nicht.

VI. Reinige die Nahrungsmittel vor dem Gebrauch sorgfältig und beachte streng die bei den Rezepten gegebenen Vorschriften, namentlich in bezug auf Temperatur und Kochzeit. Kürze die Kochzeit nie ab, sie fängt erst an, wenn die bestimmten Grade erreicht sind. Bei 2 Liter-Gläsern sterilisiere eher etwas länger. Trockne den Deckel und Glasrand, sowie auch den Ring gehörig ab, bevor du diesen auflegst.

VII. Fang beim Sterilisieren nicht mit dem Schwierigen an, gehe von den einfachen zu den komplizierten Rezepten über.

VIII. Fülle die Gläser nicht zu voll, damit der Inhalt beim Sterilisieren nicht auskochen kann.

XI. Fülle nie kalte Gläser mit heißem Inhalte oder umgekehrt. Stelle nie kalte Gläser in heißes Wasser, stelle auch nicht heiße Gläser in kaltes Wasser, oder in Zugluft, oder auf Steinfliesen. Nimm die Gläser nicht aus dem Apparat, bevor sie richtig abgekühlt sind.

X. Wenn die Gläser in den Frischhalter eingestellt sind, so prüfe, ob Ring und Deckel richtig aufgelegt und ob jedes Glas mäßig unter Federdruck steht, indem du die Federn hebst.

XI. Lasse das Wasser niemals beim Sterilisieren aufwalle, die nötige Temperatur kann auch erreicht werden, wenn das Wasser nur „zieht“.

XII. Tags nach dem Sterilisieren oder am dritten Tage prüfe die Gläser: 1. ob sie geschlossen sind und 2. ob der Inhalt sich hält. Deshalb ist es ratsam, die Gläser durch Ueberfassen zu kontrollieren, ob sie noch geschlossen sind. Stelle die Gläser niemals aufeinander, denn dann ist es unmöglich, diese Kontrolle auszuüben, außerdem läufst du dabei Gefahr, die Gläser zu verbrechen.

XIII. Wenn ein Glas nicht geschlossen ist, so untersuche besonders den geschliffenen Rand des Glases und des Deckels, ob diese beschädigt sind. Auch prüfe den Gummiring auf seine Verwendbarkeit. Schlecht geschliffene Gläser oder solche mit Fabrikationsfehlern werden ersetzt.

XIV. An einem luftigen, kühlen, trockenen und nicht hellen Orte bewahre deine Konserven auf.

XV. Vor dem Gebrauch prüfe die Konserven nach dem Aussehen, nach dem Geruch und nach dem Geschmack. Eine Konserve, über deren Güte du im Zweifel bist, brauche nie.“ (Stempel-Kehrmann, Annie: Koche auf Vorrat! 1910, 162f).

Penziger Glashüttenwerke Meißner, Kleinert & Co. Um 1930

„Gebrauchsanweisung.

Vor dem Sterilisieren unbedingt lesen.

Man achte darauf, daß die einzukochenden Nahrungsmittel unbedingt ganz frisch, unverdorben und gut gereinigt sind.

Bei der Konservierung von Obst, Gemüse, Fleisch usw. ist die peinlichste Sauberkeit zu beachten, und es empfiehlt sich, Gemüse und Fleisch, wenn man äußerst vorsichtig sein will, nach einigen Tagen abermals zu sterilisieren, jedoch nicht länger als 5-10 Minuten. Die Gläser sollen höchstens bis zum Halse gefüllt werden, und gilt diese Vorschrift hauptsächlich für saftige Früchte.

Gläser und Glasdeckel sind vor dem Gebraucht gründlich in warmem Wasser (mit Sodazusatz) zu waschen und dann mit kühlerem Wasser auszuspülen.

Gummiringe sind besonders rein zu halten, am besten vor dem Gebrauche in lauwarmem Wasser mit Sodazusatz abzuwaschen; man achte darauf, daß Öle und Fette mit dem Gummi nicht in Berührung kommen, da diesen den Gummi auflösen, also unbrauchbar machen. Man verwende nur die besten Gummiringe, die, wenn vielleicht etwas teurer, aber letzten Endes, weil dieselben mehrmals zu verwenden, doch die billigsten sind.

Es ist genau darauf zu sehen, daß die Gläser und die Glasdeckel nicht beschädigt sind, besonders an jenen Stellen, wo sie mit dem Gummiring in Berührung kommen, also Abdichtung erzielen sollen; auch beschädigte Gummiringe dürfen nicht verwendet werden.

Nach dem Sterilisieren werden die Gläser noch zirka 10 Minuten im Wasser gelassen und dann auf einen vor Zug geschützten Platz, womöglich auf Holzboden gestellt und mittels Tuch überdeckt, um vollständig und langsam abkühlen zu können (ratsam und von Vorteil ist es aber, wenn die Gläser im Wasser abkühlen können); der Glasdeckel sitzt fest angepreßt auf dem Glase, und der Verschlussbügel wird abgenommen, jedoch erst dann, wenn die Gläser vollständig abgekühlt sind. Hält jedoch nach dem Erkalten der Glasdeckel nicht von selbst an dem Glase, oder zeichnen sich in einigen Tagen nach dem Kochen in einem Glase aufsteigende Blasen, so ist dies ein Zeichen, daß das Sterilisieren wiederholt werden muß, daß nicht alle Verderbnis-Erreger getötet worden sind, oder daß irgend etwas beim Kochen nicht in Ordnung war; abgesehen von solchen Fällen ist es aber unter allen Umständen ratsam, einige Tage nach dem Kochen sämtliche Gläser genau zu prüfen.

Nach diesen Grundsätzen sterilisiert, gelingt das Einmachen jedweden Obstes und sonstigen Inhalts; befolgt man alle Angaben genau, so wird man mit den absolut luftdichten Welt-Konservengläsern niemals über Mißerfolge zu klagen haben und die ganze Einrichtung immer mehr schätzen lernen.

Das Aufbewahren der gefüllten und sterilisierten Gläser soll in einem luftigen, kühlen, trocken und womöglich dunklen Raum erfolgen; schädlich sind dumpfe und feuchte Räume. Das Öffnen der Gläser geschieht in der denkbar leichtesten Weise, indem man die seitlich herausstehende Zunge des Gummirings erfaßt und an dieser Zunge den Ring allmählich herauszieht; durch dieses Herausziehen dringt Luft in das Innere des Glases ein, und der Deckel läßt sich demzufolge mit Leichtigkeit abheben. Irgendeine Beschädigung von Ring, Glas oder Glasdecke ist hierbei ganz unmöglich.

Die Verwendung von Glasöffnern jeglicher Art ist nicht zu empfehlen, da durch Glas, Deckel oder Ring größtenteils beschädigt werden."

Siemens: „10 praktische Winke für das Einkochen“

Die Gebrauchsanweisung von Siemens stammt wohl auch aus den 1930er Jahren:

„1 Nur frisches Obst, nur frisches Gemüse verwenden und gut reinigen, denn peinlichste Sauberkeit ist Grundbedingung für den Erfolg. Überreste und verdorbene Früchte sind zum Einkochen nicht geeignet.

2 Siemens-Gläser und -Deckel gründlich reinigen, Schleifränder dabei nicht beschädigen. Gläser nie auf heiße Herdplatten oder Steine stellen, sondern auf sauberen weißen Tüchern trocknen lassen. Keine Verletzungen mehr beim Reinigen infolge der glatten Ränder der Siemens-Gläser.

3 Unverletzte, weiche Gummiringe sorgsam säubern, mit reinem Tuch leicht abtrocknen und auf den Glasrand legen, ohne noch einmal mit den Fingern zu berühren. Auch kein Zuckerteilchen, kein Safttropfen, kein Fett, kein Öl darf auf Ring oder Deckel liegen.

4 Zwei Finger breit bis zum Rand in jedem Glas frei lassen; zu voll gefüllte Gläser schließen nicht.

5 Beim Einkochen unter Bügel dafür sorgen, daß die Bügel genügend Druck geben. Schutzkorb oder Schutzboden verwenden. Gläser, die ohne Schutz auf dem Boden stehen, springen sehr leicht.

6 Beim Einkochen im Spanner beachten, daß alle Federn in Ordnung sind. Die Federn nicht zu fest anziehen, sonst kann die Luft beim Kochen nicht aus den Gläsern heraus und sprengt Glas oder Deckel.

7 Stets Thermometer anwenden; die Kochzeit beginnt, sobald das Thermometer den vorgeschriebenen Hitzegrad zeigt. Höhere Hitzegrade vermeiden, sonst zerkocht der Inhalt und Früchte steigen im Glase hoch, so daß die obere Lage nicht vom Saft bedeckt ist.

8 Glas stets unter der Feder oder mit dem Bügel vollständig erkalten lassen; nie Federn oder Bügel vor dem Erkalten lösen.

9 Das Öffnen der Gläser geschieht durch Ziehen an der Zunge des Gummiringes; Gläser vor dem Öffnen mit dem Deckel nach unten etwa 10 Minuten in warmes Wasser stellen, erleichtert das Öffnen und schont die Gummiringe.

10 Die zuverlässigen Siemens-Gläser einkaufen, wodurch Sie allen Gläsersorgen enthoben sind, denn Siemens-Gläser und -Deckel sind gleichmäßig ausgeführt, genau geschliffen und sehr widerstandsfähig.“

10. Einkochen ist populär. Die Zahl der Hersteller ist zurückgegangen (1945-1970)

Mit Ende des Zweiten Weltkriegs entsteht eine neue Situation.

- Nur wenige Hersteller bzw. Händler kommen hinzu.
- Manche Hersteller bestehen nicht weiter.
- Manche Hersteller verlagern ihren Sitz in die Bundesrepublik.
- Die Hersteller im Osten Deutschlands werden zu Volkseigenen Betrieben (VEB). Die Produkte der ostdeutschen Hersteller sind nicht mehr im Westen verfügbar.

- Die westdeutschen Glashütten schließen die Lücke, die in Westdeutschland entstanden ist.
- Die 1950er und 1960er Jahre gelten als eine Blütezeit des Einkochens. Insbesondere in den Krisenzeiten, im Korea-Krieg 1950 und in der Kuba-Krise wurde viel eingekocht.

Zu einzelnen Herstellern.

- **Lünen:** In Lünen wird 1956 auf die vollautomatische Produktion umgestellt und Einmachgläser werden nun nicht mehr produziert.
- **Georgshütte Boffzen:** In der Georgshütte Boffzen lag in der Nachkriegszeit der Schwerpunkt der Produktion in der Herstellung von Einweckgläsern und Biergläsern. Das Unternehmen stellte 1989 seinen Betrieb ein (vgl. Die Georgshütte; Wikipedia: Art.: Georgshütte (Boffzen))
- **Weck:** Weck hatte bis Ende des Krieges drei Glashütten im östlichen Teil Deutschlands: Friedrichshain bei Cottbus in der Niederlausitz, das Werk Wiesau (die Wiesauer Glashütten von Poncet) und die Adler-Glashüttenwerke in Penzig bei Görlitz. Diese drei Werke wurden entschädigungslos enteignet. Das war ein Rückschlag für Weck. Das Unternehmen baute in Bonn-Duisdorf ein neues Glaswerk. Dort wurde 1950 die Produktion aufgenommen (Die Geschichte der Firma Weck).
- **Weck**, dann aber auch **Ruhrglas** und **Gerresheimer (Gerrix)** sind wohl neben den vielen anderen die Haupthersteller in Westdeutschland nach 1945. Gerresheimer war viele Jahre lang der größte deutsche Hohlglashersteller.

Exkurs 6: Zahlen und Abkürzungen auf Deckeln

Abkürzungen

- BIIC - bei Siemens-Glas, Siemens hat auch Gläser der Reihe BI und BII produziert.
- D. - bei Adler-Progress. Bedeutung unbekannt.
- D.R.P. - Deutsches Reichspatent. Das erste Deutsche Reichspatent wurde 1877 vergeben.
- D.R.G.M - Deutsches Reich-Gebrauchsmuster. Es wurde 1891 eingeführt und bis Ende des Zweiten Weltkriegs 1945 verwendet. Dann wurde D.B.G.M. verwendet.
- D.R.W.Z. -
- DIN - Deutsche Industrienorm. Die erste DIN erschien am 1. März 1918. Die Weiten der Einkochgläser wurden vor 1928 genormt. Wir kennen das genaue Datum nicht.
- D.B.G.M. - Deutsches Bundes-Gebrauchsmuster. Diese Bezeichnung löste mit der Gründung der Bundesrepublik Deutschland 1949 das D.R.G.M. ab.
- F.C.M. - bei Reichs. Bedeutung unbekannt.
- Ges.Gesch - Gesetzlich geschützt

- Ges. Geschützt - Gesetzlich geschützt
- GH - bei Victoria Special, Haideglas und Norma. In der Literatur wird GH für "Glas-hütte" verwendet. Dies ist hier aber wohl nicht die Bedeutung.
- MLG - Prägung bei Heye, Siemens, Schwerter-Brockwitz und "G" (vgl. Engelhardt 122), Bedeutung unbekannt.

Zahlen im Quadrat

Die Bedeutung ist unklar. Hat jeder Hersteller eine Zahl?

- 18 - Haide
- 19 - bei Gerrix
- 20 – Siemens und bei einem Glas „Qualitäts Einkochglas DIN“
(verifiziert durch Foto bei ebay-kleinanzeigen)
- 22 - bei HJCO, BQC, Germania
- 23 - bei Norma
- 23 - bei Ruhrglas (vgl. 40)
- 24 – auf einem Deckel Biene-Glas GLQ (Foto bei Ebay-Kleinanzeigen)
- 25 – auf einem Deckel „Rillenglas GH“ (Foto bei ebay-kleinanzeigen)
- 28 - bei Heye
- 29 - bei Welt-Reform (Deckel und Glas)
- 31 – auf einem Deckel „Rillenglas MLG Garant“ mit Buchstaben „GPK“?
(verifiziert durch Foto bei ebay-kleinanzeigen)
- 36 - bei "G"
- 37 - bei Ankerglas
- 38 - bei Kronen Qualitäts-Glas
- 39 - bei Glasruhm
- 40 - bei Ruhrglas (vgl. 23)
- 46 - bei Küchenglück
- 48 - bei Monopol VLG (Deckel und Glas)
- 52 - bei Schwerter, Brockwitz
- 53 – bei Pfännerglas
- 56 – bei Ruhrglas

Zu den Zahlen für die Halsweiten (z.B. 95, 100, 110) vgl. oben.

11. Einkochen wird unmodern und es wird verdrängt (1970-2000)

In den 1970er Jahren verlor das Einkochen an Popularität durch die Kühlschränke, Gefriertruhen, die Konservendosen, Kunststoffbehälter, Convenience Food und durch die Verfügbarkeit von Lebensmitteln das ganze Jahr über.

1970 stellte Gerresheimer die Herstellung von Einkochgläsern her.

1992 war das Jubiläum „100 Jahre Einkochen“. Wir wissen nicht, ob es irgendwo gefeiert worden ist.

1998: Vier Firmen stellen noch Einkochgläser her.

12. Einkochen ist im Rahmen des sich ausprägenden ökologischen Bewusstseins in einigen Milieus angesagt (nach 2000)

Die Gläser von Weck, Fido und Rex (wieder neu) sind im Handel erhältlich. Einkochgläser werden im Internet bei den Kleinanzeigen angeboten.

Einkochgläser für Nahrungsmittel

Nach 2000 wird in einigen soziologischen Milieus wieder eingekocht.

Einkochen ist ökologisch und nachhaltig.

Einkochgläser sind kein Wegwerfartikel aus Plastik.

Einfrieren hat wohl einen schlechteren Energieverbrauch als Einkochen.

Im Internet gibt es zahlreiche praktische Hinweise für ein Einkochen.

Weck hat eine weitere Deckelart erfunden, den Rundranddeckel.

Im Gastronomiebereich kommt es vor, dass man eine Mahlzeit im Einkochglas serviert bekommt.

Einkochgläser als Dekorationsartikel

Viele verwenden Einkochgläser für Dekozwecke.

Sie werden beklebt, bemalt oder dienen als Gefäße für Kerzen.

Im Internet gibt es zahlreiche Hinweise für das Dekorieren.

Einkochgläser als Müll

Viele haben ihre Gläser in den Glascontainer geworfen und recycled.

Sie haben keinen Platz mehr für sie.

Ausstellungen

Es gab Ausstellungen:

2000: "Obst und Glas". Ausstellung der Kettwiger Museum- und Geschichtsfreunde e.V.

2012: Im Glasmuseum Weißwasser ist die Wanderausstellung „Rund ums Einmachen“ des Schlesisch-Oberlausitzer Museumsverbundes zu sehen. Es werden Einkochgläser und Techniken zum Haltbarmachen von Lebensmitteln gezeigt (vgl. Sächsische Zeitung,

Ausgabe Weißwasser, vom 08.02.2012;

<http://www.glasmuseum-weisswasser.de/news080212.htm> (12.2.21))

2016: Das Kochbuch in Baden 1770-1950 Ausstellung der Badischen Landesbibliothek. 1. Juli bis 15. Oktober 2016. Zu dieser Ausstellung gehörte der Teil: „Glück im Glas“. Der Katalog zur Ausstellung: <https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/images/blb/ausstellung/pdf/Katalog.pdf> (19.4.2021)

2022 kann man das Jubiläum „130 Jahre Einkochen“ feiern.

Exkurs 7: Soziologie: Wer hat eingekocht, wer kocht ein?

Beobachtungen und Aspekte:

Einkochen ist Vorratshaltung. Im 18. und 19. Jahrhundert wurde der Speiseplan im Februar und März eines Jahres sehr dünn. Die Vorräte des Winters waren aufgebraucht, neue Lebensmittel gab es noch nicht. Diese Not wurde durch das Einkochen beendet.

Am Anfang schulten Hauswirtschaftslehrerinnen bei Veranstaltungen in den Kochschulen, Pfarrhäusern, Krankenhäusern. Wir spekulieren, dass dies auch über Kontakte zu den zahlreichen Frauenvereinen dieser Zeit geschah. In dieser Zeit war der Vaterländische Frauenverein von großer Bedeutung. Es gab kirchliche Frauenvereine. Sie trafen sich oft im Pfarrhaus, da es noch keine kirchlichen Gemeindehäuser gab.

Frühe Werbung von Weck nennt die Möglichkeiten, die eingekochte Waren bieten. Erhellend ist die Publikation von Weck: „Tischlein deck dich kein Märchen mehr“ von um 1900. Es ist ein Bilderbuch. Auf Bildern wird gezeigt, die die Einkochgläser genutzt werden können.

Die Bilder durchgehend zeigen gut situierte Personen und Haushalte, „vornehme“ Leute.

Einige Beispiele:

- Ein Mann mit Sakko, Weste, Stehkragenhemd sitzt vor einem Teller, umgeben von Einkochgläsern.
- Soldaten sitzen beim Biwak. Vor ihnen stehen ein Einkochgläser. Ein Diener serviert Wein.
- Einer Hausfrau ist es „unwohl“, eine Dienerin serviert Einkochgläser.
- Jäger im Gebirge machen Rast und essen aus Einkochgläsern.
- Einkochgläser werden denen empfohlen, die keine Dienstboten haben.

Eingekocht wurde zunächst in der Mittelschicht. Zu Beginn gab es eine Nähe zur Lebensreformbewegung. Das Einkochen erreichte erst nach und nach die verschiedenen Milieus (vgl. oben). Der Personenkreis veränderte sich, hin zu den Facharbeiterhaushalten,

hin in den dörflichen Bereich. Die Kriegszeiten und Notzeiten förderten die Verbreitung. In diesen Zeiten war das Einkochen nicht nur Vorratshaltung, sondern Notversorgung.

Die Dörfer in Deutschland erhalten in den 1910er und 1920er Jahren Strom.

Die Zielgruppe der Werbung ist die „Hausfrau“. Sie ist als Käuferin der Gläser umkämpft. Die Werbung der Glashersteller spricht sie an, vielfach moralisch.

Die Werbung suggeriert: Die Frau, die Einkocht ist modern, tüchtig und schlau (1927).

„Junker & Ruh erklärte ... 1914: „Man kann wohl heute behaupten, daß die Tüchtigkeit der Hausfrau nach der Menge und Güte der von ihr selbst eingekochten Konserven zu beurteilen ist.““ (<https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/ausstellung/glueck-im-glas-frischhalten-durch-einmachkunst.html> (1.2.2021))

Weck: Kleines Lehrbuch, 3f:

„Die Hausfrau , die selber frischhält, hat

1. jederzeit vorrätig, was sie braucht: Obst, Gemüse, Fleisch, Wild, Saft, Milch (fertig zum Genuß für Säuglinge), Süßspeisen, Backwerk, Pudding.
 2. Sie gerät nicht in Verlegenheit, wenn unerwartet Besuch kommt oder Familienmitglieder erkranken; sie hat Obst vorrätig für Zucker Kranke (Diabetiker), kühlende Fruchtsäfte für Fieber Kranke; sie erkennt dankbar und voll Freude , welche außerordentlich wertvolle Dienste gerade in Krankheitsfällen alle Arten frischgehaltener Nahrungsmittel leisten.
 3. Sie ist während der obst - und gemüsearmen Zeit im Winter und besonders im Frühjahr mit wohlfeilen nährstoff- und vitaminreichen Konserven versorgt und braucht nicht teures Geld für nicht ganz einwandfreie Nahrungsmittel auszugeben. Sie spart also am rechten Fleck.
 4. Sie spart Zeit, indem sie auf Vorrat kocht für Tage, an denen sie abwesend sein muß oder mehr als sonst in Anspruch genommen ist .
 5. Sie bereitet Speisen auf Vorrat , um sie auf Ausflüge mitzugeben oder mitzunehmen, denn auch fertig zubereitete Speisen lassen sich frischhalten.
 6. Sie hebt Bratenreste auf, um sie zu gelegener Zeit wieder vorzusetzen .
 7. Sie empfindet Freude und Genugtuung, wenn sie ihre herrlichen Vorräte überblickt, und hört sich von den Gästen, denen sie die Schätze zeigt, mit berechtigtem Stolz als tüchtige Hausfrau preisen.
- Und alle diese Vorteile sichert sie sich mit leichter Mühe. Sie empfindet die Arbeit, die notwendig ist, kaum als Anstrengung. So einfach, so bequem ist alles eingerichtet.“

Einkochen war wohl nicht nur die Angelegenheit der Frauen, die Männer und die Kinder haben wohl beim Ernten und beim Transport geholfen und möglicherweise auch beim Schneiden des Obstes.

Um das Einkochen herum entstanden Bräuche:

In Hessen saßen Frauen zusammen und entkernten Pflaumen. Aus den Kernen der Pflaumen wurden dann „Pfadchen“ gelegt. Die Frauen streuten die Pflaumen zwischen den Häusern der (heimlichen) Liebespaare im Dorf.

Die Markennamen waren oft programmatisch.

13. Quellen und Literatur

- Adressbuch 1907: Deutschlands Glas-Industrie. Adressbuch sämtlicher deutscher Glashütten". 1907. <https://archive.org/details/deutschlandsgla00unkn-goog/page/n2/mode/2up>
- Adressbuch 1925/1926: Deutschlands Glasindustrie Adressbuch 1925/1926. http://www.glass-study.com/cms/index.php?option=com_content&view=category&id=198&Itemid=10 (21.2.21)
- Adressbuch 1930/1931: Deutschlands Glasindustrie. Adreßbuch der deutschen Glashütten mit näherer Bezeichnung ihrer geographischen Lage, Angabe der Fabrikate und statistischen Notizen. Jubiläums-Ausgabe. 25. Ausgabe. Dresden, 1930/1931 (April 1930). https://glassian.org/Prism/Deutschlands_Glasindustrie_1930-31.pdf (10.5.2020).
- Das Kochbuch in Baden 1770-1950. Ausstellung der Badischen Landesbibliothek. 1. Juli bis 15. Oktober 2016 Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe. urn:nbn:de:bsz:31-58193. Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe. urn:nbn:de:bsz:31-59697. Katalog. <https://ausstellungen.blb-karlsruhe.de/images/blb/ausstellung/pdf/Katalog.pdf> (19.4.2021)
- Dolejsch, Astrid: Die Czarnowanzer Glashütte . <http://astriddolejsch.de/huetten/czarnowanzer.htm> (26.1.2021).
- Dröscher & Co.: Muster-Zeichnungen über Glaswaren. Ausgabe 1926. Magdeburg. https://www.glas-musterbuch.de/Droescher-Co-1926.319+B6YmFja1BJRD0zMTkmcHJvZHVjdEIEPTYOTE4JmRldGFpbD0_.html (6.2.2021)
- Engelhardt, Hans Gerd S.: "Obst und Glas". Glas-Lexikon. Kettwiger Museum- und Geschichtsfreunde e.V. Ergänzung zur Sommerausstellung im Kettwiger Museumsraum. Rathaus Essen-Kettwig, Sommer 2000. Stand: Januar bis April 2016. 211 Seiten. Manuskript.
- Exner, Jochen: Glashütten und Glaswerke in der Lausitz und im ostelbischen Raum außerhalb der Lausitz. <https://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2001-5w-05-exner-glaswerke-lausitz.pdf> (10.5.2020).
- Fäcke & Co, Kohlfurt in Schlesien, Preis-Liste 1928. https://www.glas-musterbuch.de/Faecke-Co-1928.167+B6YmFja1BJRD0xNjcmcHJvZHVjdEIEPTY5NjYmZGV0YWlsPQ_.html (6.2.2021)
- Förderverein „Glasmuseum Weißwasser e.V.: Glashütten in Weißwasser. Erfurt: Sutton Verlag. 2005.

- Geiselberber, Siegmund: Haidemühler Glashüttenwerke, G.m.b.H., Haidemühl bei Spremberg, Provinz Brandenburg, Preußen, 1835 – 1992. <https://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2007-3w-sg-haidemuehl.pdf> (28.2.2021)
- Geschichtsblätter der Kettwiger Museums und Geschichtsfreunde. Gesamtausgabe 1977-2012. <http://museum-kettwig.de/wp-content/uploads/2020/02/Die-Kettwiger-Gesamtausgabe.pdf> (9.5.2020).
- Greiner, Hans-Berthold: Die Entwicklung der Hohlglas-Industrie in Rietschen, Oberlausitz. In: *pressglas-korrespondenz* 2002-4-4, Seite 190f. (<https://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2002-4w-meyer-seidensticker-greiner.pdf>, 26.2.2021).
- Gutschmidt, J., Schlassus, H.: Untersuchungen über die Eignung von Dauerbehältern zum Sterilisieren von Lebensmitteln im Ilutohlaven. Herausgegeben vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. LANDWIRTSCHAFT - ANGEWANDTE WISSENSCHAFT Nummer 14. Hiltrup, 1953. https://www.openagrar.de/servlets/MCRFileNodeServlet/Document_derivate_00003531/BFL0238ocr.pdf (20.12.2020).
- Heimatkundlicher Verein Wardt e.V. (Hg.): Glas auf den Tisch! Völklingen-Ludweiler, 2010, 54. Online: https://www.delfslotta.de/download/themen/bergbau/2010-Glas-und_Warndtmuseum_Voelklingen-Ludweiler.pdf (14.5.2020). Vgl. auch: <https://www.gr-atlas.uni.lu/index.php/de/articles/wi55/gl103/sa117/wa113?id=800> (13.5.2020).
- Helmuth Marx, Glas und Keramik. 3., verbesserte und erweiterte Auflage mit 150 Bildern. Fachbuchverlag Leipzig 1959. Vgl. <https://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2014-3w-marx-glas-keramik-1959.pdf> (11.8.2020)
- Hermanns, Stefan: Am Hammerwerk. Wie sich ein Stadtteil entwickelte. In: Sonderausgabe Spurensuche 2015. StadtBlatt. 19-23. https://www.stattblatt.de/wp-content/uploads/2014/05/download/spurensuche/stattblatt_verlag_Am%20Hammerwerk.pdf (22.12.2020).
- Herrmann, Gotthelf: Bilder aus Penzig's Vergangenheit - Chronik einer Oberlausitzer Land- und Industrie-Gemeinde - Zur Geschichte der Penziger Glasindustrie. 1930. Auszüge abgedruckt in: *Pressglas-Korrespondenz* 2014-2. <https://www.pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2014-2w-herrmann-penzig-glasindustrie-1930.pdf> (29.1.2021).
- Löhnert, Norbert: Glasfabrik Friedrichsthal - Entwicklung im Laufe der Geschichte. In: *Pressglas-Korrespondenz* 2010-1-13. <https://pressglas-korrespondenz.de/archiv/pdf/pk-2010-1w-13-loehnert-friedrichsthal-zeittafel.pdf> (1.3.2021)
- Marschner, Hans-Dieter: Die Entwicklung der Glasindustrie in Weißwasser. http://www.glasmuseum-weisswasser.de/08_marschner.pdf (30.1.2021).

- Mauerhoff, Dietrich: Vor 300 Jahren gegründet: Glashütte Friedrichsthal in der Niederlausitz. In: Pressglas-Korrespondenz 2010-1-02 (Stand 19.03.2010), 86-99. <https://pressglas-korrespondenz.de/aktuelles/pdf/pk-2010-1w-mauerhoff-friedrichsthal.pdf> (1.3.21).
- Müller & Kraft: Haupt-Katalog. Zur Messe in Leipzig 1914. https://www.glas-musterbuch.de/Mueller-Kraft-1914.101+B6YmFja1BJRD0xMDEmcHJvZHVjdEIEPTQzMzQmcGlkX3Byb2R1Y3Q9MTAxJmRldGFpbD0_0.html (6.2.2021).
- Neutzling, Walter: Die Glashütten und Glasmacher im und am Rande des Warndts. Herausgegeben vom Heimatkundlichen Verein Warndt e.V. http://hobby-wetter-faasend.de/weltkulturerbe/glas/glashuetten_ueberblick/text16_fenne.html (6.1.2021)
- Ohne Verfasser: Die Georgshütte. <https://glas-in-boffzen.com/glaswanderweg/die-georgshuette/> (28.1.2021).
- Reinhold, Klaus: Chronik Arnstadt. 704 - 2004. 1300 Jahre Arnstadt. 2. erweiterte und verbesserte Auflage. <https://core.ac.uk/download/pdf/224750884.pdf> (25.9.2020)
- Rudolph, Frank: Einmachglasdeckel. Einmachglaskunde. Deckel. Glashütten. Marken. Fassung 17. April 2021. <http://f-rudolph.info/einmachglas/index.php> (24.4.2021).
- Schneider, Michael: 100. Todestag von Jean Emil Leonhardt. <https://blog.bruederbewegung.de/2018/08/100-todestag-von-jean-emil-leonhardt/> (26.1.2021).
- Spiekermann, Uwe: Zeiteinsparungen: Lebensmittelkonservierung zwischen Industrie und Haushalt 1880-1940. In: Katalyse e.V und Buntstift e.V. (Hg.): Tagungsreader Ernährungskultur im Wandel der Zeiten. Köln, 1997, 31-43.
- Stempel-Kehrmann, Annie: Koche auf Vorrat! Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen Einrichtungen". 2. Bändchen: A. Fleisch- und Fleischspeisen. B. Fische, Krusten- u. Schaltiere. 7. verbesserte Auflage. Herausgeber: J. Weck G.b.b.H., Öflingen Amt Säckingen (Baden), 1910.
- Walsch, Gerta: Fabrikant Jean E. Leonhardt war ein Mann von tiefem Glauben und großer Haltung. <https://www.fnp.de/lokales/hochtaunus/bad-homburg-ort47554/fabrikant-jean-leonhardt-mann-tiefem-glauben-grosser-haltung-10370540.html> (26.1.2021).
- Walsh, Gerta: Heute vor 100 Jahren starb Jean Emil Leonhardt. <https://www.fnp.de/lokales/hochtaunus/bad-homburg-ort47554/heute-jahren-starb-jean-emil-leonhardt-10368459.html> (26.1.2021).
- Weck: Die Geschichte der Firma WECK. o.V. o.J. pdf auf der Website der Firma WECK: https://www.weck.de/wp-content/uploads/2019/08/Geschichte_WECK.pdf (24.1.2021).
- Weck: Die Gummiringe der Firma WECK Öflingen. 1927? Badische Landesbibliothek Karlsruhe

- Weck: J. Weck & Co.: April 1927. An unsere Geschäftsfreunde! Badische Landesbibliothek Karlsruhe. Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe. urn:nbn:de:bsz:31-58235.
- Weck: J. Weck & Co.: Warum ist die Marke WECK immer noch die verhältnismäßig billigste? Praktische Ratschläge für den Verkauf. ca. 1927? Badische Landesbibliothek Karlsruhe
- Weck: Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck. Öflingen, ca. 1928. Badische Landesbibliothek Karlsruhe. Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe. urn:nbn:de:bsz:31-63724.
- Weck: Koche auf Vorrat. Anleitungen für das Einkochen von Nahrungsmitteln mit den Frischhaltungsgeräten Marke WECK. Zwei Bände. Öflingen. 1941. 14. Aufl. Badische Landesbibliothek Karlsruhe. Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe. urn:nbn:de:bsz:31-57595.
- Weck: Reklame-Ratgeber für unsere Geschäftsfreunde J. Weck & Co, Öflingen, 1928: Der große Erfolg.
<https://digital.blb-karlsruhe.de/kochbuecher/content/titleinfo/3302354> (5.2.2021).
- Weck: "Tischlein deck dich" kein Märchen mehr. J. Weck GmbH <Öflingen> Hanau-Frankfurt a./M., [ca. 1900]. Badische Landesbibliothek Karlsruhe. Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe urn:nbn:de:bsz:31-55690.
<https://digital.blb-karlsruhe.de/kochbuecher/content/pageview/3312530> (24.4.2021)
- Wikipedia: Art.: Georgshütte (Boffzen).
[https://de.wikipedia.org/wiki/Georgshütte_\(Boffzen\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Georgshütte_(Boffzen)) (28.1.2021).