

# Glas auf den Tisch!





# **Inhalt**

- 5 Vorwort  
*Klaus Lorig, Oberbürgermeister der Stadt Völklingen*
- 6 Das Glas- und Heimatmuseum Warndt.  
Entstehung und Aufgabe  
*Burkhardt Valentin*
- 9 „Glas auf den Tisch“  
Glas im Alltag von 1880 bis 1960  
aufgetischt in 13 Kojen  
*Michael Jähne*
- Koje 1 Bürgermeisteramt  
Koje 2 Stammtisch  
Koje 3 Weintisch  
Koje 4 Hochzeitstisch  
Koje 5 Gartenlaube  
Koje 6 Kaffeetisch  
Koje 7 Geschenketisch  
Koje 8 Nähtisch  
Koje 9 Nachttisch  
Koje 10 Waschtisch  
Koje 11 Wickeltisch  
Koje 12 Küchentisch  
Koje 13 Vorratsraum
- 55 Steckbriefe ausgewählter Glashütten:  
Fenne  
Wädgassen  
Louisenthal  
Meisenthal  
Portieux
- 57 Literatúrauswahl
- 58 Impressum  
Nützliche Hinweise



## **Vorwort**

*Klaus Lorig, Oberbürgermeister der Stadt Völklingen*

Anlässlich der Eröffnung des neuen Glas- und Heimatmuseums im Oktober 2007 habe ich erklärt, dass die Einrichtung eine wichtige Ergänzung zwischen dem UNESCO-Welterbe Völklinger Hütte und dem Bergbaumuseum in Petite-Roselle darstellt. Nach den Erfahrungen von über zwei Jahren kann nun festgestellt werden, dass sich diese Einschätzung als richtig erwiesen hat. Insofern ist das Glasmuseum nicht nur ein wichtiger Spiegel der heimatlichen Geschichte, sondern auch ein wichtiger Bestandteil der grenzübergreifenden Museumslandschaft geworden. Der Weg zum Museum begann vor acht Jahren. Damals habe ich die Initiative der Industriekultur Saar (IKS) begrüßt, im Rahmen der Aufarbeitung der saarländischen Industriegeschichte einen Workshop zum Thema Glashütten zu organisieren. Die damals formulierte Forderung nach einem Glasmuseum fand auch meine Unterstützung. Denn damit wurde der Tatsache Rechnung getragen, dass das heutige Saarland über mehr als 300 Jahre eine Glasregion war. Im Glasmuseum wird ein weitgehend vergessenes Gewerbe, eine vergessene Industrie wieder zum Leben erweckt. Der Heimatkundliche Verein Warndt mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie sei-

nen Unterstützern hat hier eine vorbildliche Erinnerungsarbeit geleistet. Völklingen braucht kulturelle Stätten, die über die Region hinausstrahlen. Der jetzt gemachte Anfang und der damit verbundene Erfolg machen Mut, den beschrittenen Weg weiter zu gehen. Als überregionales Vorhaben setzt die Stadt auch in Zukunft auf die Mithilfe des Regionalverbandes Saarbrücken und des Landes, damit für das Glasmuseum eine nachhaltige und dauerhafte Trägerschaft gefunden werden kann. Mit dem Glasmuseum reiht sich die Stadt neben dem UNESCO-Welterbe Völklinger Hütte mit einer zweiten Sehenswürdigkeit in die grenzüberschreitende „Straße des Feuers“ ein, in der von Mettlach bis Meisenthal insgesamt zehn Touristenziele hervorgehoben und gemeinsam vom Verein „ZukunftSaarMoselle Avenir“ vermarktet werden. Dies ist ebenso zu begrüßen, wie die angestrebte Zusammenarbeit mit den Glasmuseen Lothringens.

Die vorliegende Broschüre ergänzt und vertieft in hervorragender Weise die Dauerausstellung „Glas auf den Tisch“. Dabei wird sie dem Anspruch gerecht, Industriegeschichte mit sozial- und kulturgeschichtlichen Hintergründen anschaulich zu beleuchten.

## **Das Glas- und Heimatmuseum Warndt**

*Burkhardt Valentin*

Im Jahr 1999 veranstaltete der Heimatkundliche Verein Warndt (Völklingen-Ludweiler) eine vielbeachtete Glasausstellung anlässlich der 1000 Jahrfeier des Warndts. Gezeigt wurden Produkte der Fenner Glashütte von verschiedenen Leihgebern insbesondere aus der Zeit von 1880 bis 1939. Eine erste schriftliche Bestandsaufnahme fand ihren Niederschlag in einem repräsentativen Band in der Herausgeberschaft des Heimatkundlichen Vereins: „Die Glashütten im Warndt“, der nach kurzer Zeit vergriffen war. In den Folgejahren gab es zwei weitere Glasausstellungen in Völklingen und Gersweiler, die sehr viele Besucher anzogen und auf die 300jährige Glashüttentradition in unserer Region aufmerksam machten. In der Beschäftigung mit dem Thema „Glashüttenwesen im Saarland und in Lothringen“ wuchs der Gedanke, im Gebäude des früheren Warndtheimatmuseums, das wegen bergbaulicher Einwirkungen geschlossen werden musste, nach der Teilsanierung des Gebäudes durch die Stadt Völklingen einen musealen Neuanfang mit einem Glas- und Heimatmuseum anzustreben.

In einem Workshop der Industriekultur Saar GmbH (IKS) diskutierten im Jahr 2002 Museumsexperten aus dem Saarland und Lothringen, Kunsthistoriker und Glasinteressierte unter der Moderation der IKS und Beteiligung der Stadt Völklingen die Frage der Bedeutung des Glashüttenwesens für unsere Region und seine gegenwärtige museale Behandlung. Festgehalten wurde, dass die Glasherstellung im Saarland, nach Kohle und Stahl, bis weit hinein ins 20ste Jahrhundert der wichtigste Wirtschaftsfaktor war und in Lothringen immer noch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist. Heute bemühen sich vor allem Sammlerinnen und Sammler um eine Erhaltung der letzten Zeugnisse dieser einst blühenden Industrie, denn Glas ist zugleich Kultur, Kunst und Gebrauchsgegenstand. Die Arbeitsgruppe stellte einhellig fest, dass eine generelle wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Glashüttenwesen in der Saarregion bisher nicht stattfindet. Es ist jedoch im Interesse der ganzen Region

notwendig und wertvoll, grenzüberschreitend ein Glasmuseum aufzubauen. Glashüttenwesen und Glasindustrie haben ihren Platz in der Industriegeschichte der Region neben Kohle und Eisen. Es ist daher eine öffentliche Verpflichtung, unter Einbeziehung ehrenamtlicher Kräfte, die Erinnerung und das Erbe dieses Industriezweiges zu bewahren. Angespornt von diesem Arbeitsergebnis haben Mitglieder des Heimatkundlichen Vereins und Glassammler die Initiative ergriffen und sich die Aufarbeitung der Geschichte und die Präsentation des Glases zum Ziel gesetzt. Vorbilder sind die Glasmuseen in Wertheim, Gernheim, Rheinbach oder Immenhausen, aber auch das ebenfalls ehrenamtlich aufgebaute und geleitete Glasmuseum in Meisenthal (Lothringen). Allerdings wird in Ludweiler ein ganz besonderer Weg verfolgt, der dem Projekt einen einmaligen Charakter verleiht, mit dem es sich von allen anderen Glasmuseen abhebt.

Seit dem Frühjahr 2005 liegt nach intensiver Vorarbeit einer Arbeitsgruppe des Heimatkundlichen Vereins Warndt eine Museumskonzeption vor, die den modularen Aufbau eines Glas- und Heimatmuseums für die Saarregion beschreibt. Im Auftrag der IKS hat die Volkskundlerin Frau Renate Talkenberg – Bodenstein, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Historischen Museum Saar, in dem Konzept einen Weg aufgezeigt, wie im Laufe von wenigen Jahren Schritt für Schritt ein Museum mit überregionaler Bedeutung entstehen kann, das sich schwerpunktmäßig mit einem Werkstoff beschäftigt, der aus dem Leben der Menschen nicht weg zu denken ist : Glas. Dabei wird der Versuch unternommen, regionalgeschichtliche und sozialgeschichtliche Aspekte stärker einzubeziehen, als dies in anderen Glasmuseen der Fall ist. Die 35jährige Arbeit des Heimatkundlichen Vereins am Warndtheimatmuseum ist dafür eine wertvolle Grundlage. Das vorhandene Museumskonzept garantiert dem zukünftigen Museum ein Alleinstellungsmerkmal sowohl den Heimatmuseen im Saarland als auch den bestehenden Glasmuseen in Deutschland und Lothringen

gegenüber. Erstmals steht die Beschäftigung mit dem im 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts in handwerklicher Manier gefertigten Gebrauchsglas (Pressglas) im Mittelpunkt, das ab den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts mehr und mehr halb- und vollautomatisch hergestellt wurde. Diese Entwicklung vom Glasgewerbe zur Glasindustrie lässt sich am Beispiel der saarländischen Glashütten insbesondere der Fenner Hütte hervorragend darstellen. Hinzu kommt, dass die Gründung vieler Orte in unserem Raum auf Glashütten zurückgehen. Erwähnt seien nur Lauterbach, Karlsbrunn und Klarenthal. Keine Gründung von Glasmachern ist Ludweiler, wie fälschlicherweise hier und da zu lesen ist. Allerdings wurde in Ludweiler 12 Jahre nach seiner Besiedlung (1616) die erste Glashütte im saarländischen Warndt gegründet, was der Wahl des Museumsstandortes Ludweiler ihre historische Begründung und Berechtigung gibt.

Im April 2005 hat sich die Mitgliederversammlung des Heimatkundlichen Vereins nach teilweise heftigen Diskussionen nahezu einstimmig für den Aufbau eines neuen Museums ausgesprochen, das sich dem Thema Glas im Kontext unserer Heimatregion widmen soll. Nach weiteren intensiven Vorberatungen haben der Stadtrat und die Stadt Völklingen die herausragende Bedeutung dieses Projektes anerkannt, im Haushalt 2006 Mittel eingestellt und für die Folgejahre eine weitere Unterstützung in Aussicht gestellt. Dies hat im Dezember 2006 eine erste Auftragsvergabe ermöglicht. In bereits sanierten Räumen des 1. Obergeschosses des denkmalgeschützten ehem. Bürgermeisteramtes entstanden mit umfangreichen Schreinerarbeiten 13 unterschiedlich große Kojen, in die der Besucher durch eine Glasscheibe, wie durch ein Fenster, hinein sieht. Nach der Arbeit der Handwerker begann die eigentliche museale Aufgabe entsprechend dem vorgegebenen Konzept. Bei der Umsetzung ergab sich eine Fülle von Schwierigkeiten, die gemeistert wurden, auch wenn im Zuge der Detailarbeit immer neue Fragenstellungen auftauchten.

Heute beherbergen diese Räume die Keimzelle des neuen Museums: die Dauerausstellung „Glas auf den Tisch“. In ihr werden in der Darstellung verschiedener Tischsituationen, Lebensbilder aus der Zeit von 1880 bis 1955 erzählt oder historische Gegebenheiten beschrieben und mit Glas der jeweiligen Zeit illustriert. Im Mittelpunkt jeder Koje steht ein Tisch, der mit seiner Funktion einen Raum und einen Teil des Alltagslebens charakterisiert. Tische und andere Möbel tragen dabei die zeittypischen Gebrauchs- und Ziergläser aus regionaler Produktion. Bei der Gestaltung der Tische wurde soweit wie möglich auf den Fundus an volkskundlichen Gegenständen des Heimatkundlichen Vereins zurückgegriffen. Für den Betrachter wird damit die Vergangenheit lebendig. Schrifttafeln geben weitere Informationen. Die gezeigten Glasstücke stammen überwiegend von Privatsammlern, die bereit waren, ihre Sammlungen in das Museum einzubringen. Damit wird es auch möglich in einem Schaudepot im Dachgeschoss einen Überblick über die Glasproduktion zum Ende des 19. Jahrhunderts und die ersten drei Jahrzehnte des 20sten Jahrhunderts zu geben.

In dem ebenfalls sanierten Teil des 2. Obergeschosses bieten sich Räume für dieses Teilprojekt an. In der ersten Phase liegt der Schwerpunkt der Präsentation auf der Gebrauchsglasproduktion (Press- und Hohlglas) der „Fenner Hütte“. Aber auch die Flaschenglashütten von Luisenthal, die Kristallglashütte Wadgassen vor 1919, lothringisches Glas aus Meisenthal, St. Louis, Vallérystal, Portieux und Baccarat werden dokumentiert. Auch dazu werden schriftliche Informationen erarbeitet. Ergänzt wird das Schaudepot durch eine kleine Bibliothek mit Fachliteratur, die vor allem den Glasliebhaber und den Sammler, aber auch den Genealogen und Historiker ansprechen wird. Abgerundet wird der erste Ausbauschritt durch eine Videoecke in der zwei Dokumentarfilme über die Glasherstellung in St. Ingbert und Wadgassen aus dem Jahr 1962 gezeigt werden.

## Warum das Saarland ein Glasmuseum braucht

*Delf Slotta*

Blindtext veranstaltete der Heimatkundliche Verein Warndt (Völklingen-Ludweiler) eine vielbeachtete Glasausstellung anlässlich der 1000. Jahrfestfeier des Warndts. Gezeigt wurden Produkte der Fenner Glashütte von verschiedenen Leihgebern insbesondere aus der Zeit von 1880 bis 1939. Eine erste schriftliche Bestandsaufnahme fand ihren Niederschlag in einem repräsentativen Band in der Herausgeberschaft des Heimatkundlichen Vereins: „Die Glashütten im Warndt“, der nach kurzer Zeit vergriffen war. In den Folgejahren gab es zwei weitere Glasausstellungen in Völklingen und Gersweiler, die sehr viele Besucher anzogen und auf die 300jährige Glashüttentradition in unserer Region aufmerksam machten. In der Beschäftigung mit dem Thema „Glashüttenwesen im Saarland und in Lothringen“ wuchs der Gedanke, im Gebäude des früheren Warndtheimatmuseums, das wegen bergbaulicher Einwirkungen geschlossen werden musste, nach der Teilsanierung des Gebäudes durch die Stadt Völklingen einen musealen Neuanfang mit einem Glas- und Heimatmuseum anzustreben.

In einem Workshop der Industriekultur Saar GmbH (IKS) diskutierten im Jahr 2002 Museumsexperten aus dem Saarland und Lothringen, Kunsthistoriker und Glasinteressierte unter der Moderation der IKS und Beteiligung der Stadt Völklingen die Frage der Bedeutung des Glashüttenwesens für unsere Region und seine gegenwärtige museale Behandlung. Festgehalten wurde, dass die Glasherstellung im Saarland, nach Kohle und Stahl, bis weit hinein ins 20ste Jahrhundert der wichtigste Wirtschaftsfaktor war und in Lothringen immer noch ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist. Heute bemühen sich vor allem Sammlerinnen und Sammler um eine Erhaltung der letzten Zeugnisse dieser einst blühenden Industrie, denn Glas

ist zugleich Kultur, Kunst und Gebrauchsgegenstand. Die Arbeitsgruppe stellte einhellig fest, dass eine generelle wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Glashüttenwesen in der Saarregion bisher nicht stattfindet. Es ist jedoch im Interesse der ganzen Region notwendig und wertvoll, grenzüberschreitend ein Glasmuseum aufzubauen. Glashüttenwesen und Glasindustrie haben ihren Platz in der Industriegeschichte der Region neben Kohle und Eisen. Es ist daher eine öffentliche Verpflichtung, unter Einbeziehung ehrenamtlicher Kräfte, die Erinnerung und das Erbe dieses Industriezweiges zu bewahren. Angespornt von diesem Arbeitsergebnis haben Mitglieder des Heimatkundlichen Vereins und Glassammler die Initiative ergriffen und sich die Aufarbeitung der Geschichte und die Präsentation des Glases zum Ziel gesetzt. Vorbilder sind die Glasmuseen in Wertheim, Gernheim, Rheinbach oder Immenhausen, aber auch das ebenfalls ehrenamtlich aufgebaute und geleitete Glasmuseum in Meisenthal (Lothringen). Allerdings wird in Ludweiler ein ganz besonderer Weg verfolgt, der dem Projekt einen einmaligen Charakter verleiht, mit dem es sich von allen anderen Glasmuseen abhebt.

Seit dem Frühjahr 2005 liegt nach intensiver Vorarbeit einer Arbeitsgruppe des Heimatkundlichen Vereins Warndt eine Museumskonzeption vor, die den modularen Aufbau eines Glas- und Heimatmuseums für die Saarregion beschreibt. Im Auftrag der IKS hat die Volkskundlerin Frau Renate Talkenberg – Bodenstein, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Historischen Museum Saar, in dem Konzept einen Weg aufgezeigt, wie im Laufe von wenigen Jahren Schritt für Schritt ein Museum mit überregionaler Bedeutung entstehen kann, das sich schwerpunktmäßig mit einem Werkstoff beschäftigt, der aus dem Leben der Menschen nicht weg zu denken ist: Glas. Dabei wird

der Versuch unternommen, regionalgeschichtliche und sozialgeschichtliche Aspekte stärker einzubeziehen, als dies in anderen Glasmuseen der Fall ist. Die 35jährige Arbeit des Heimatkundlichen Vereins am Warndtheimtmuseum ist dafür eine wertvolle Grundlage. Das vorhandene Museumskonzept garantiert dem zukünftigen Museum ein Alleinstellungsmerkmal sowohl den Heimatmuseen im Saarland als auch den bestehenden Glasmuseen in Deutschland und Lothringen gegenüber. Erstmals steht die Beschäftigung mit dem im 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts in handwerklicher Manier gefertigten Gebrauchsglas (Pressglas) im Mittelpunkt, das ab den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts mehr und mehr halb- und vollautomatisch hergestellt wurde. Diese Entwicklung vom Glasgewerbe zur Glasindustrie lässt sich am Beispiel der saarländischen Glashütten insbesondere der Fenner Hütte hervorragend darstellen. Hinzu kommt, dass die Gründung vieler Orte in unserem Raum auf Glashütten zurückgehen. Erwähnt seien nur Lauterbach, Karlsbrunn und Klarenthal. Keine Gründung von Glasmachern ist Ludweiler, wie fälschlicher Weise hie und da zu lesen ist. Allerdings wurde in Ludweiler 12 Jahre nach seiner Besiedlung (1616) die erste Glashütte im saarländischen Warndt gegründet, was der Wahl des Museumsstandortes Ludweiler ihre historische Begründung und Berechtigung gibt.

Im April 2005 hat sich die Mitgliederversammlung des Heimatkundlichen Vereins nach teilweise heftigen Diskussionen nahezu einstimmig für den Aufbau eines neuen Museums ausgesprochen, das sich dem Thema Glas im Kontext unserer Heimatregion widmen soll. Nach weiteren intensiven Vorberatungen haben der Stadtrat und die Stadt Völklingen die herausragende Bedeutung dieses Projektes anerkannt, im

Haushalt 2006 Mittel eingestellt und für die Folgejahre eine weitere Unterstützung in Aussicht gestellt. Dies hat im Dezember 2006 eine erste Auftragsvergabe ermöglicht. In bereits sanierten Räumen des 1. Obergeschosses des denkmalgeschützten ehem. Bürgermeisteramtes entstanden mit umfangreichen Schreinerarbeiten 13 unterschiedlich große Kojen, in die der Besucher durch eine Glasscheibe, wie durch ein Fenster, hinein sieht. Nach der Arbeit der Handwerker begann die eigentliche museale Aufgabe entsprechend dem vorgegebenen Konzept. Bei der Umsetzung ergab sich eine Fülle von Schwierigkeiten, die gemeistert wurden, auch wenn im Zuge der Detailarbeit immer neue Fragestellungen auftauchten. Heute beherbergen diese Räume die Keimzelle des neuen Museums: die Dauerausstellung „Glas auf den Tisch“. In ihr werden in der Darstellung verschiedener Tischsituationen, Lebensbilder aus der Zeit von 1880 bis 1955 erzählt oder historische Gegebenheiten beschrieben und mit Glas der jeweiligen Zeit illustriert. Im Mittelpunkt jeder Koje steht ein Tisch, der mit seiner Funktion einen Raum und einen Teil des Alltagslebens charakterisiert. Tische und andere Möbel tragen dabei die zeittypischen Gebrauchs- und Ziergläser aus regionaler Produktion. Bei der Gestaltung der Tische wurde soweit wie möglich auf den Fundus an volkskundlichen Gegenständen des Heimatkundlichen Vereins zurückgegriffen. Für den Betrachter wird damit die Vergangenheit lebendig. Schrifttafeln geben weitere Informationen. Die gezeigten Glasstücke stammen überwiegend von Privatsammlern, die bereit waren, ihre Sammlungen in das Museum einzubringen. Damit wird es auch möglich in einem Schaudapot im Dachgeschoss einen Überblick über die Glasproduktion zum Ende des 19. Jahrhunderts und die ersten drei Jahrzehnte des 20sten Jahrhunderts zu geben.



# **Glas auf den Tisch!**

Glas im Alltag von 1880 bis 1960  
aufgetischt in 13 Kojen

*Michael Jähne*



## Koje 1

### Bürgermeisteramt

Die Koje „Bürgermeisteramt“ führt in Ort und Region, die den Hintergrund für die Einblicke in das Leben unserer Vorfahren bilden und unter dem Thema „Glas auf den Tisch“ geöffnet werden. Gebrauchsglas findet sich in allen Lebensbereichen und -situationen, vor allem, aber nicht nur auf den Tischen – so auch am Arbeitsplatz des Amtsbürgermeisters. Ludweiler war von 1813 bis 1973 Sitz des Amtes Ludweiler (- Warndt), dem neben Ludweiler alle Ortsteile des heutigen Großrosseln und Lauterbach angehörten.

Das Schaubild der Koje 1 führt Objekte aus verschiedenen Zeiten zusammen. Die Ausstellungsstücke auf und um den „Bürgermeisterschreibtisch“ stehen nicht nur für Teile der historischen Lebenswelt, die hier gezeigt werden sollen, sondern auch für die Amtszeiten zweier Persönlichkeiten der Geschichte von Ort und Region. Bernhard Orthmann, Amtsbürgermeister von 1927 bis 1945 und Heinrich Wahlen, Bürgermeister von 1964 bis 1974, prägten stark Ortsbild und Ortsgeschichte. Für die Amtszeit von Heinrich Wahlen steht das bleigefasste Buntglasfenster aus dem Bürgermeisteramt. Das zeittypische Fenster zeigt innerhalb einer Fläche aus vielfarbigen, unregelmäßigen geometrischen Feldern das Wappen von Ludweiler. Dieses Wappen war dem Amt Ludweiler – Warndt 1937 vom NS – Reichskommissar für das Saarland, Josef Bürkel, verliehen worden und wurde bis zur Eingemeindung in die Stadt Völklingen 1973 geführt.

Auch einige andere Objekte, wie das Telefon auf dem Schreibtisch, gehören in die 60er Jahre; der Großteil der Gegenstände auf dem Schreibtisch dagegen in die 20er Jahre. Die Ausgaben der „Kommunalpolitischen Blätter“, eine Zeitschrift für kommunalpolitische Praxis, und der „Pultkalender“ datieren in das Jahr 1929. Federschale und Tintenfass aus Pressglas sind

Produkte eines bislang unbekanntem Herstellers, wohl aus dem Raum Frankreich – Belgien – Niederlande. Das Tintenfass trägt die Marke „SV“. Gläser mit dieser Markung, wie auch dekorgleiche ungemerkte Gläser, sind solchen der lothringischen Hütten Portieux – Vallérysthal oder Val St. Lambert höchst ähnlich, erscheinen aber dennoch nicht in den Musterbüchern der genannten Hütten. Keine der zahlreichen Hypothesen zur Herkunft der Gläser konnte bislang verifiziert werden. Das facettierte Paperweight mit Blüteneinschlüssen aus farbigem Glas wurden wohl in Böhmen um 1920 gefertigt. Die sehr seltenen gläsernen Schäfte der beide Stempel konnten bisher keiner Hütte zugeordnet werden. Kommunale Verwaltung markiert zwar Ort und Geschichte, die alltägliche Lebenswirklichkeit findet aber eher an anderen Plätzen statt, etwa am Stammtisch.



---

#### Was aus Glas ist:

- **Bleiverglastes Fenster mit Wappen des Amtes Ludweiler Warndt (verliehen 1937)**
- **Tintenfass, gemarkt SV**
- **Federschale, wohl Vallérysthal, um 1920**
- **Stempelschäfte**
- **Paperweight**

## Stammtisch

Einer der bekanntesten Tische, auf die Glas muss, dürfte der „Stammtisch“ sein – mit einem mehr oder weniger rustikalen Schild wird im Gasthaus (in unserer Region: Wirtschaft) ein Tisch für eine bestimmte Gruppe von (Stamm-)gästen reserviert.

Vom 19. bis ins späte 20. Jahrhundert waren dies vorwiegend männliche Gäste. Die Bezeichnung für die (lockere) Gruppierung, die sich in einer bestimmten „Wirtschaft“ zum Debattieren, Kartenspielen und Biertrinken traf und die Bezeichnung für das entsprechende Möbelstück wurden synonym. In den letzten Jahrzehnten haben sich die Begriffe z.T. wieder voneinander gelöst; der „Stammtisch“ als Bezeichnung einer Freundes- oder Interessengruppe ist unabhängig von einem bestimmten Ort; er ist an vielen Plätzen möglich. Damit tritt der Tisch als Möbelstück mit seiner Ausstattung in den Hintergrund. Von Ausnahmen abgesehen, etwa in ländlichen Regionen, beginnt der „klassische“ Stammtisch zu einer historischen Erscheinung zu werden.

Der Stammtisch hatte durchaus kulturgeschichtliche und gesellschaftliche Bedeutung. War er im Allgemeinen bis ins 20. Jahrhundert hinein vor allem im ländlichen Bereich ein Treffpunkt der „Honoratioren“ (Bürgermeister, Pfarrer, Lehrer, Geschäftsleute), so verbreitete er sich als Ort und als Institution im urbanen und suburbanen Bereich besonders seit der Industrialisierung in allen gesellschaftlichen Schichten. Die Einladung an einen Stammtisch war jedoch immer ein Gradmesser der sozialen Akzeptanz. Die Ausprägung des Stammtisches als Ort hing sehr stark von der „gastronomischen Orientierung“ einer Region ab; d. h. für unseren Betrachtungs(zeit)raum ist die Unterscheidung in Wein- oder Biergasthaus bestimmend. Die Kultur des Weingenusses reicht in unserer Region bis in vorchristliche Zeit; die Römer brachten den Weinanbau mit. In der Folgezeit pflegten

vor allem Klöster, Kirchenfürsten und weltliche Grundherren die Kultivierung von Weinen höherer Qualität. Der Wein, den breite Bevölkerungsschichten als Ersatz für Trinkwasser von schlechter Qualität tranken, war sauer und dünn und wurde mit Kräutern und Honig trinkbar gemacht. Der Bedarf an Wein unterschiedlicher Qualität war groß und so wurden Reben auf allen irgendwie geeigneten Flächen angebaut: in Saarbrücken auf Eschberg, Winterberg und Halberg, bei Eschringen, Kleinblittersdorf usw. Bis heute wird im Saarland Wein erzeugt; bis Mitte 20. Jahrhundert mit abnehmender Tendenz; die sich wieder umdrehte, aber nicht mit der frühen Neuzeit vergleichbar ist. Zur Entwicklung im 19. Jahrhundert trugen einerseits die in größerer Quantität und im Schnitt in besserer Qualität erzeugten Weine aus der Pfalz und von der Mosel bei; andererseits im starken Maße aber die Änderung der Trinkgewohnheiten. Der Genuss von Kaffee und Tee verbreitete sich; vor allem aber überflügelte das Bier, ebenfalls ein altes Kulturgetränk, den Wein. Ursache war sicher der erhöhte Konsum den der gesellschaftliche Wandel brachte: mit der Industrialisierung war eine breite Schicht von Arbeitern und Handwerkern (als zuarbeitendem Gewerbe) entstanden, die das preiswerte Getränk sehr schätzte. Bier war schnell, zu günstigem Preis, mit geringerem Aufwand und in größeren Mengen zu produzieren. Wegen des geringeren Alkoholgehaltes (als beim Wein) war es auch zum Löschen des Durstes geeignet und natürlich auch deshalb bei Bergleuten, Hüttenarbeiten und Glasmachern(!) sehr beliebt.

Bier wurde in entsprechenden „Wirtschaften“ vom Fass oder aus Flachen ausgeschenkt. Bis ins 19. Jahrhundert waren Trinkgefäße aus Keramik (Steingut) für Bier üblich. erst mit der Möglichkeit Glas preiswert zu erzeugen (Pressglas) traten die Biergläser ihren Siegeszug an: zunächst als zylindrischer Bierkrug mit Henkel oder

Humpen – eine Form, die mit größerem Volumen, vor der Einführung der Zapfanlagen, auch als Kanne zum Ausschank und Transport Verwendung fand. Die Bezeichnung „Kanne“ für diese Form des Trinkgefäßes griff die Fenner Glashütte 1903 – 09 für ihre Bierkrüge der Modelle „Pilsen“, „Paul“, „Hugo“, „Hubertus“ oder „Hasenheide“ auf. Später kamen noch zahlreiche andere Gläser Typen hinzu, besonders mit Verbreitung von Bieren besonderer Brauart wie Pilsner, Weizenbier, Alt oder Kölsch. Neben dem Ausschank im Glas vom Zapfhahn war auch der Ausschank oder die Ausgabe von Flaschen üblich. Seit der Erfindung des Bügelverschlusses 1875 durch den Berliner Fabrikanten Nicolai Fritzner (nach anderen Quellen Karl Hutter aus Wallmerod/Westerwald) löste die Flasche die Kanne als Transportmedium bald völlig ab, beschleunigt durch den Kronkorken, der 1890 patentiert worden war.

Auf unserem Stammtisch stehen vier Henkelkrüge aus den Serien „Hubertus“ (vertikale Rillung) und „München“ (runde Mulden), laut Katalog zwischen 1903 und 1909 in verschiedenen Größen von der Fenner Hütte produziert. Kartenspiel, Notizblock, Zigarren und Zigaretten kennzeichnen den Stammtisch als Treffpunkt einer Skatrunde. Wie die vier gestielten Schnapsgläser (um 1920) und die Karaffe (um 1910) zeigen, war ein „Kurzer“ (Schnaps) zwischendurch sehr beliebt. Die grüne Bügelflasche (zwischen 1921 und 1935) auf dem Tisch und der Fassdeckel (als Dekor an der Wand) weisen auf die Schlossbrauerei Geislautern hin, gegründet 1905 als Brauerei AG Hansena Saar – Bräu; 1921 von der Schlossbrauerei Neunkirchen übernommen und 1953 geschlossen. Ein Urkunde vom Volksfest 1921 gibt einen weiteren Hinweis auf die „Wirtschaft“ und den „Stammtisch“, die Mittelpunkt gesellschaftlichen Lebens für Mitglieder vieler Vereine und Gruppierungen waren.



**Was aus Glas ist:**

- **Henkelkrüge, in den Katalogen der Fenner Glashütte als „Bierkannen“ bezeichnet, Fenne um 1910**
- **Snapsgläser, Fenne um 1920**
- **Karaffe, Fenne um 1910**
- **Bierflasche, Schlossbrauerei Geislautern und Neunkirchen**





Sommergold

NEUVAND  
THE GREAT THE GARDEN CITY  
THE ILLI



**Weintisch**

„Ich ging zum Wein und ließ mich nieder / Am langen Stammtisch der Nöckerbrüder. / Da bin ich bei einem zu sitzen gekommen, / Der hatte bereits das Wort genommen.“ so beginnt Wilhelm Buschs Gedicht „Der Nöckergreis“ (niederdt. für meckern, nörgeln). Im Folgenden schwadroniert und räsoniert der „Nöckergreis“ über das Weltgeschehen. Hier wird indirekt bereits viel über die Weinstube und den (Wein-)stammtisch vermittelt. Die Weinstube oder der Weintisch im Gasthaus waren vor allem im 19. Jahrhundert ein Treffpunkt von Bürgern (bis hin zu Kleinbürgern oder gar „Spiesbürgern“) mit einer gewissen Bildung und einem gewissen Wohlstand, meist in gesetztem Alter, Ruheständler oder Privatiers. In satirischer Form spiegelt Buschs Gedicht diese Gesellschafts- und Altersschicht, die ihrerseits diesen Typ der Gaststätte prägte. Diese tritt außerhalb der Weinbaugebiete des südwestdeutschen Raumes und angrenzender Gebiete vor allem im städtischen Umfeld auf; in den weinbaunäheren Gebieten in enger Verbindung mit den Erzeugern. Gäste waren in unserer Region neben Geschäftsleuten und Honoratioren sicher auch höhere Bergbeamte, auf die der Schachthut am Kleiderständer unserer Weinstube verweist.

Gemälde aus der Zeit, wie „Weinstube“ von Theodor Hosemann (1858), zeigen sparsam möblierte, aber gediegene Interieurs mit gut bis modisch gekleideten und frisierten Herren gesetzten Alters im Gespräch oder beim Kartenspiel. So oder ähnlich sahen die Weinstuben in dieser Zeit wohl aus. Wenn das Mobiliar insgesamt auch schlicht war, so gab es doch immer Details der Ausstattung, die den Anspruch dieser Lokale auf einen höheren Rang ausdrücken. In unserer Weinstube sind es etwa die reich geschnitzten Brettstühle, die um 1900 in Sachsen entstanden; den Tisch schmückt eine Decke und ein verchromtes Stammtischschild, ebenso zurückhaltend wie distinguiert. Ein Tafelaufsatz aus Pressglas im Dekor

„Ewald“ (Glashütte Fenne, um 1900) auf Metallschaft mit Hirsch montiert, ein geschliffener Kristallaschenbecher mit einer Tabakspfeife, vier facettierte Weingläser (Pressglas, Glashütte Fenne, Ende 19. Jh.), ein Tablett mit sechs Weingläsern (Pressglas, Dekor „Weinlaub“, Glashütte Fenne, Ende 19. Jh.) und einer schlichten Glaskaraffe sowie ein Weinspender aus geblasenem Glas mit schlankem Korpus, Balusterschaft und Deckelknopf aus grünem Glas, vervollständigen die Tischstaffage. Karaffe und Weinspender waren vor allem in Weinstuben üblich, die Wein aus dem Fass anboten. Sowohl der Ausschank aus Flaschen wie aus dem Fass waren lange Zeit in gleichem Maße verbreitet. Erst ab den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts ging der Fass-Ausschank immer mehr zurück. Auf einem beschnitzten Wandbord findet eine prachtvolle Tabakdose aus Pressglas Platz; ein Erzeugnis der Glashütte von Vierzon (Zentralfrankreich), 1887 von den Brüdern Thouvenin übernommen, die in Glashütten unserer Region, in Portieux, Vallérysthal und Troisfontaines tätig gewesen waren. Daneben sind reich dekorierte und farbig staffierte Stielgläser zu sehen, die wohl aus Böhmen stammen und eigentlich nur Dekorationsstücke waren.

**Was aus Glas ist:**

- Etagère „Ewald“, montiert, Fenne um 1900
- Weinspender, Pfalz, geblasenes Glas, Anf. 20. Jh.
- Tabakdose, Vierzon (F), um 1900
- Karaffe
- Weingläser, facettiert
- Fußbecher Weinlaub
- Prunkbecher (auf Konsolen), Inwald
- Aschenbecher

**Hochzeitstisch**

Die Hochzeit ist im Leben eines Menschen sicher ein wichtiger und entscheidender Feiertag, dessen Bedeutung durch seine Einmaligkeit (ein oder mehrere Wiederholungen dürften – relativ gesehen – immer noch nicht zahlreich sein) gegenüber Festen wie Geburtstag oder wie die Feiertage des Jahreskreises) noch mehr betont wird. Gemessen an diesem Stellenwert erhält die Hochzeitsfeier für den Einzelnen einen hohen Grad an Aufmerksamkeit und Aufwand. Es ließe sich vielleicht vom Fest der Feste in unserem Kulturkreis sprechen. Ungeachtet der rechtlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen und Einflüsse wurde die Hochzeit immer gefeiert, ob ihr Anlass „nur“ Liebe, rationale Erwägungen oder gesellschaftliche Zwänge waren. Dabei war eine Eheschließung fast immer ein Ereignis von gesellschaftlichen Belang: Heiraten bedeutete einen Hausstand zu gründen; dahinter standen (stets) ökonomische Absichten: Bauern und Kaufleute hielten ihre Wirtschaftsgüter zusammen, Adelige vermehrten ihre Länder und sicherten die Erbfolge. Die Hochzeit legitimierte eine Partnerschaft als rechtmäßige Ehe und verankerte sie im Rechtssystem und in der moralischen Werteskala einer Gesellschaft. Es entsteht eine Wechselbeziehung zwischen der gesellschaftlichen und der persönlichen Relevanz der Hochzeitsfeier, des Hochzeitsfestes: je gewichtiger die gesellschaftliche Relevanz um so wichtiger ist natürlich auch die Bedeutung für das Individuum über die ganz private emotionale Bedeutung hinaus. Die Zeremonie der Heirat, die eigentliche Hochzeit, wird eingebettet in ein Fest, das von seiner Außenwirkung geprägt ist. Soziologisch betrachtet haben Feste eine gemeinschaftsstiftende und gemeinschaftserhaltende Funktion. Der Zusammenhalt von Gemeinschaften wird von Ritualen, wie der Feier bestimmter Vorgänge, gefestigt. Darüber hinaus haben feste einen repräsentativen bzw. demonstri-

ven Aspekt; sie müssen von außen erkennbar sein. Gerade solche Feste wie eine Hochzeit bilden die Verbindung zwischen der privaten zur gesellschaftlichen Sphäre; sie schaffen die gesellschaftliche Relevanz personenbezogener Vorgänge. Die sprachgeschichtlichen Wurzeln der beiden Hauptbegriffe, Heirat (im Mittelhochdeutschen bezeichnet „hirat“ den geordneten eheliche Hausstand) und Hochzeit „hlhót“ meint jede hohe Feier) markieren die wesentlichen Punkte. Solange Ehe und Familie als die Lebensformen galten, die im Wesentlichen eine Gesellschaft gründeten und formten, bedeutete jede Heirat das Hinzufügen eines neuen Bausteins der Gesellschaft und damit deren Fortbestand. Ein gesellschaftstragender und –sichernder Vorgang im Leben des Einzelnen, wie die Heirat und damit verbundene Familiengründung, verlangte einfach nach „öffentlicher Bekanntwerdung“, möglichst eben mit einem Fest, das Bewunderung und Anerkennung finden würde. Zum einen definiert dieser Vorgang selbst den Status in der Gesellschaft; er ist zunächst einmal der grundsätzliche Rahmen. Zum anderen füllt die Feier mit ihrem Umfang, ihrem Ablauf, ihrer Ausstattung diesen Rahmen aus und definiert den Status im Detail. Den sozialen Status bringen auch Symbole zum Ausdruck; sie signalisieren gesellschaftliche Werte wie Ansehen, Einkommen, Bildung oder die Zugehörigkeit zu einer gesellschaftlichen Gruppe. Statussymbole können Titel, Abzeichen oder Besitztümer sein aber auch Verhaltensweisen oder Partnerschaften.

So sind die beiden Gruppenfotos in der Koje 4 erhellend: auf dem Foto an der linken Seitenwand ist die Festgesellschaft einer Doppelhochzeit(!) im Jahre 1920 mit insgesamt 20 Personen zu sehen. Das Foto auf der rechten Seite zeigt eine mehr als dreimal so

große Hochzeitsgesellschaft im Jahr 1912. Abgesehen davon, dass sich auch die Zeitläufte widerspiegeln (etwa die wirtschaftliche Situation nach dem 1. Weltkrieg), zeigt sich wohl auch die Einbindung und Wertschätzung der Hochzeitspaare ihrem sozialen Umfeld und ihre gesellschaftliche Vernetzung. Ein unmittelbares Statussymbol ist aber vor allem die materielle Ausstattung der Hochzeitsfeier – hier in der Koje 4 steht dafür der Tisch des Festessens. Der Staffierung einer Tafel zu einem festlichen Bankett waren angesichts der Kosten für edles Zubehör in breiten Schichten der Gesellschaft allerdings enge Grenzen gesetzt. Hier bot das Pressglas, das sich im letzten Drittel des 19. Jahrhundert immer mehr verbreitet hatte eine kostengünstige Alternative. Die Herstellung von Pressglas war seit Anfang des 19. Jahrhunderts bekannt. Zähflüssige Glasmasse wurde mechanisch oder mit Druckluft in reliefierte Formen gepresst. Erste Produktionsanlagen gab es zwischen 1825 und 1828 bei Boston (USA). Da Pressglas eine stumpfere Oberfläche und weichere Konturen als geschliffenes Glas hatte, entwickelte man verschiedene Methoden diese Nachteile wett zu machen vor allem mit reicher Reliefierung der Außenwände u. a. mit „gekörnten“ Mustern – vielen kleinen erhabenen Stellen, die zu Lichtbrechungen führten. Seit 1840 wurden mit „Feuerpolitur“ hochglänzende Oberflächen erzielt. Die Produktion von Pressglas mit Formen aus Metall (meist Grauguss) bot unendlich viele Dekorvarianten im Relief, die noch weit über die Möglichkeiten des Schliffdekors hinausgingen. Zudem waren in kürzerer Zeit wesentlich größere Stückzahlen in verschiedenen Modellvarianten zu wesentlich geringeren Entstehungskosten zu erreichen. Aufwändig gestaltetes Pressglas konnte in seiner optischen Erscheinung durchaus mit geschliffenen Kristallgläsern konkurrieren. Auf einer festlich deko-

rierten Tafel bot auch das Pressglas mit Tafelaufsätzen, Gläsern, Leuchtern, Kompottschälchen, Vorspeisenteller, Messerbänkchen, Senftöpfchen und Vorlegeplatten ein funkelnbes Ensemble mit der Aura des Kostbaren und damit einen Rahmen, der als dem Anlass für würdig befunden wurde. Denn abgesehen vom privaten Glück etablierten sich zwei Menschen zusammen als Grundelement einer gesellschaftlichen Struktur – so wie es in dieser Epoche erwartet wurde.



---

#### Was aus Glas ist:

- Service „Saturn“, Fenne um 1910
- Etagère „Phoenix“, Fenne, um 1910
- Senfkanne, Fenne, um 1880
- Weingläser, Fenne
- Salatbesteck
- Salzschälchen
- Leuchter „Else“, Fenne
- Messerbänkchen



Dobrych  
Slovak State  
Slovak State  
Slovak State  
Slovak State



## Gartenlaube

Vor der Gartenlaube war der Garten. So banal dieser Satz klingt, er gibt doch einen Hinweis auf die historische Entwicklung die zu unserem Schaubild „Gartenlaube“ führt: Bis in das 19. Jahrhundert hinein waren Ziergärten, Landschafts- oder Themengärten, in denen auch exotische Pflanzen z. T. in eigenen Häusern (etwa Orangerien) kultiviert wurden, ein „Privileg“ des Adels oder allgemein der Oberschicht. Der Garten der übrigen Gesellschaftsschichten war der Nutzgarten als Gemüse-, Obst- oder Kräutergarten; allenfalls gab es Mischformen wie den so genannten Bauerngarten, ein Nutzgarten, in dem zusätzlich bodenständige, robuste Blumen gepflegt werden und der auch heute wieder beliebt ist .

Mit den „Armengärten“ beginnt Anfang des 19. Jahrhunderts ein Wandel. Wohltätige Landesherren, Magistrate großer Städte, Fabrikanten u. a. stifteten Gartenanlagen mit zahlreichen Parzellen, die Bedürftigen in erster Linie als Nutzgärten, aber auch in zunehmendem Maße als Ziergärten zur Verfügung gestellt wurden. In der zweiten Jahrhunderthälfte greift die Schrebergartenbewegung (benannt nach dem Leipziger Arzt Dr. Daniel Gottlob Moritz Schreber, im Wesentlichen aber initiiert von Schuldirektor Ernst Innozenz Hauschild und dem Lehrer Heinrich Karl Gesell) um sich. Zunächst als Beschäftigungsmöglichkeit für Kinder gedacht wurden die „Schrebergärten“ als Familiengärten zum Synonym für die suburbanen Kleingartenanlagen. Damit hatte die „Gartenlust“ – die Freude an großen aufwändigen und „nutzlosen“ Gartenanlagen – in einer entsprechenden Form Eingang in alle Gesellschaftsschichten gefunden. Auch in Regionen in denen die Schrebergartenanlagen weniger Verbreitung fanden, da dort auch Arbeitersiedlungen mehr und mehr mit Hausgärten ausgestattet waren, etablierten sich deutlich erkennbar

Gärten, die ausdrücklich nur der Erholung dienten. In Gärten unserer Region ist heute ein Platz für den „Schwenker“ kaum mehr wegzudenken – Nachkommen mehr oder weniger gestalteter Freisitze im eigenen Garten. Teil der Gestaltung eines Zier- oder „Erholungsgartens“ wird sehr bald auch im (klein-) bürgerlichen Bereich die Gartenlaube, Pergola oder Kiosk. Der Kiosk war ursprünglich ein Lustpavillon, der sich nach mehreren Seiten hin öffnet. Aus dem „Kiosk“ (später eine Bezeichnung für einen Verkaufspavillon) entwickelte sich im 19. Jahrhundert die „Laube“, zunächst in größeren privaten Gärten, dann auch, mit zahlreichen Abwandlungen, allenthalben in kleinen wie großen Gärten verbreitet. In leichter Bauweise aus Holz oder Metall errichtet, bietet die Laube, freistehend oder angebaut, einen Schutz vor Wind und Wetter, aber auch ein Platz zum geselligen Beisammensein in der Natur, innerhalb der erst die Laube den Ort definiert.

In der Laube wurden besonders der Jahreszeit entsprechende Getränke serviert, so die immer noch sehr beliebte Bowle, im namensgebenden Gefäß (der Bowle vom englische bowl = Napf) angesetzt, serviert und aus passenden, dekorgleichen Henkelbechern getrunken, wobei die Beliebtheit auch einem gewissen Gemeinschaftsgefühl geschuldet sein mag, welches das Trinken „aus einem Napf“ auslöst. Das Bowleservice „Orient“ aus grünem Pressglas – sechs Henkelbecher, Bowle und Schöpfkelle, entstanden um 1925, zeigt einen feinen, sehr ausgewogenen Reliefschmuck in typischen Art déco – Formen. Um Insekten, angelockt vom süßen Bowlenduft, abzulenken, hängte man gerne eine gläserne, mit Zuckerlösung beköderte, Wespenfalle in Tischnähe auf. Das Bowleservice aus der Fenner Glashütte führt uns zurück zum Ausgangspunkt, die Verbreitung von Gärten als Erholungsort

für breite Bevölkerungsschichten. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts war die Nachfrage nach preiswerten Glaswaren aller Art gestiegen. Die Fenner Glashütte stellte daher in größerem Maße Arbeitskräfte ein um die Produktion zu erhöhen. Für diese Kräfte war zusätzlicher Wohnraum nötig. Um diesen Wohnraum zu schaffen und damit die Attraktivität der Arbeitsplätze in der Fenner Hütte zu erhöhen, beauftragten die damaligen Eigentümer den „Baugewerkemeister“ Richard Schmitt aus Luisenthal 17 eingeschossige Häuser zu bauen. Auf kleinen Grundstücken errichtete er fünf verschiedene Haustypen mit Garten zur Selbstversorgung und Erholung. Anordnung und Bauweise zeigen Einflüsse der Gartenstadtbewegung. Diese in England entstandene Bewegung propagierte ein Leben im Grünen, d. h. Siedlungen mit Gärten zur Selbstversorgung und Erholung. Die „Statuten“ der deutschen Gartenstadtbewegung formulieren: „Eine Gartenstadt ist eine planmäßig gestaltete Siedlung auf wohlfeilem Gelände, das dauernd in Obereigentum der Gemeinschaft gehalten wird...“; später heißt es: „...mit einer weiträumigen und niedrigen Bauweise der Gartenstädte (sollen) gesunde Wohnungen geschaffen werden, die auch einen Zugang zu einem Garten einschließen.“

Von diesen Bestrebungen findet sich in unserer Region nur ein schwacher Nachklang. Das Bedürfnis der Menschen nach Erholung und Geselligkeit in der Natur, im eigenen Garten, zeigt sich aber auch hier in vielerlei Formen. Ansprechendes und gesundes Wohnen, gerade in der Nähe von Industrieanlagen, war und ist allenthalben gefragt. Gerade die sparsam dekorierte Koje „Gartenlaube“ ist ein sehr sprechendes Beispiel wie sich Wirtschaft bzw. Industrie (hier: die Glaserzeugung) und Lebensbedingungen wechselseitig beeinflussen oder ineinander spielen.



---

**Was aus Glas ist:**

– Bowle „Orient“, Fenner, um 1925

– Wespenfalle





## Koje 6

### **Kaffeetisch**

Der Kaffeegenuss hat eine lange Geschichte. Wahrscheinlich wurde bereits im 9. Jahrhundert im heutigen Äthiopien Kaffee getrunken bzw. wurden Kaffeebohnen gekaut. Im Laufe des 14. Jahrhunderts wurde Kaffee im Osmanischen Reich immer beliebter; in Persien, Kleinasien, Syrien und Ägypten wurde er in öffentlichen Kaffeehäusern serviert. 1554 wird das erste Kaffeehaus im europäischen Teil Istanbuls eröffnet; im 17. Jahrhundert folgten weitere in Venedig, Oxford, London, Marseille, Paris und Wien, Bremen, Hamburg, Regensburg und Leipzig; Berlin folgte 1721. Kaffee war zunächst sehr teuer und wurde deshalb – im privaten Bereich – überwiegend an den Höfen des Adels und in den Salons wohlhabender Bürger konsumiert. „Echter Bohnenkaffee“ war in der Mittel- und Unterschicht bis weit ins 19. Jahrhundert ein seltener Genuss und wurde durch Ersatz“kaffee“ aus Malz oder Zichorie ersetzt. Noch bis ins 20. Jahrhundert blieb der Bohnenkaffee etwas Besonderes und war noch in den 50er und 60er Jahren ein gern gesehenes Gastgeschenk.

Seit dem 17. Jahrhundert entwickelten sich die Kaffeehäuser zu einem wichtigen Ort des gesellschaftlichen bürgerlichen Lebens in Konkurrenz zum bürgerlichen Gasthaus. Die Kaffeehäuser hatten den Anstrich einer gewissen Exklusivität – einerseits; andererseits waren die Etablissements bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts den Männern vorbehalten. Die Kaffeehäuser waren auch tagsüber geöffnet und entwickelten sich zu einem Ort der Kommunikation, an dem Geschäfte gemacht wurden oder über Kunst, Literatur und vor allem über Politik gesprochen wurde; in Paris wurden sie zu Treffpunkten der Revolutionäre.

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden Konditorei-Cafés, zu denen auch Frauen Zutritt hatten und die zu

beliebten sonntäglichen Ausflugszielen des Bürger­tums wurden. In der Zeit als das Kaffeehaus männlichen Besuchern vorbehalten war, entstand als Alternative das Kaffeekränzchen der Damen. So liest man im „Frauenzimmer-Lexicon“. Das Caffé- Cränzgen“ ist eine tägliche oder wöchentliche Zusammenkunft und Versammlung einiger Frauenzimmer, welche nach der Reihe herum gehet, wobey sie sich mit Coffeetrinken und L'ombre-Spiel divertieren und ergötzen.“ (Gottlieb Siegmund Corvinus, Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexicon, Leipzig, 1715). In der Oeconomischen Encyclopädie von Johann Georg Krünitz (Berlin 1773 – 1858) ist von Nachmittagsbesuchen oder Kaffee-Visiten die Rede. Hier werden wohl ausschließlich Damen des Bürger­tums gemeint sein; der Adel pflegte andere gesellschaftliche Umgangsformen; der Unterschicht fehlten dagegen die notwendigen Mittel. Da alkoholische Getränke in größerer Menge für Damen sehr unschicklich waren, bot der Kaffee eine akzeptable Alternative. Der Kaffee schuf die Grundlage einer Tisch- und „Gesellschaftskultur“, die zunächst ausschließlich nicht-öffentlich war und auch dann weiter bestand, als Kaffeehäuser sich auch für Frauen öffneten. Mit dem Aufkommen des Kaffeekränzchens entstanden auch – als Pendant zu den Salons des Adels – in den Bürgerhäusern die „Visitenstuben“. Krünitz (s. o.) kritisiert die Kosten für die Einrichtung solcher Zimmer mit zusätzlichem Mobiliar und Geschirr. Im Gegensatz zu vergleichbaren Treffen der Männer hatte das „Kaffeekränzchen“ stets einen etwas negativen Beiklang; das „Deutsche Wörterbuch“ der Brüder Grimm (erschienen ab 1804) bezeichnet als „Kaffeeklatsch“ das „Geschwätz in einem Kaffeekränzchen“. Tatsächlich bildete sich aber eine gewisse „Kultur“ der Kaffeeeinladungen, die bis in die Gegenwart reicht, wengleich keine festen Umrisse und Regeln

festzustellen sind. Gemeinsam ist den Kaffeekränzchen wohl, dass die Gastgeberin besondere Ehre einzulegen sucht und ihren Gästen eine besonders schön gedeckte Kaffeetafel bieten möchte. Dazu gehört insbesondere in Material, Dekor und Farbe abgestimmtes Geschirr und entsprechende Tischwäsche. Die Verwendung von Farbigen Pressglasgegenständen, passend zum Fayence-Kaffeegeschirr war dabei eine besonders reizvolle Möglichkeit mit der Ausstrahlung wertiger oder wertig erscheinender Materialkombinationen zu spielen. Dies wurde auch von den Herstellern der entsprechenden Accessoires der Zeit so gesehen und entsprechendes angeboten, wie hier ein Kaffeegeschirr aus Fayence von Villeroy & Boch, Mettlach.



#### **Was aus Glas ist:**

- **Sahnesatz „Carmen“, Fenne um 1925**
- **Vase „Gerda“ mit Steckeinsatz, Fenne um 1935**
- **Weinblatt, Fenne Anf. 20. Jh.**
- **Likörgläser „Phoenix“**
- **Salière „Hund“**
- **Stielschale, vermutlich Fenne**
- **Kerzenleuchter „Fritz“, Fenne un 1948**
- **Kronleuchter mit Kristall Behang**





## **Geschenketisch**

Der „Geschenketisch“ steht in enger Beziehung zum „Hochzeitstisch“ in der benachbarten Koje. Er gibt in zweierlei Hinsicht Fingerzeige auf Lebensgewohnheiten und kulturelles Umfeld. Einerseits auf die Tradition und die Art des Schenkens und der Geschenke, andererseits auf die Verwendung von Geschenken und damit auch auf Dekoration und Ausstattung des Wohnbereiches in der (klein-)bürgerlichen Gesellschaft.

Bereits die Benennung dieser Koje ist bemerkenswert: der Ausdruck „Geschenketisch“ beschreibt keinen bestimmten Möbeltypus im Sinne einer festgelegten Bauweise oder Ausstattung – im Gegensatz zu Refektoriumstisch, Spieltisch oder Nähtisch – sondern lediglich eine zeitweilige Funktion, die ein tischartiges Möbelstück wahrnimmt. Es ist dies ein Fingerzeig darauf, welche Funktion Geschenke bzw. das „Schenken“ haben können. Ein Geschenk hat offenbar weitere Eigenschaften über das, was die (juristische) Definition beschreibt: „Ein Geschenk ist die Übertragung des Eigentums an einer Sache oder an einem Recht an einen anderen ohne eine Gegenleistung zu verlangen.“

Das Herausheben bzw. Präsentieren des Geschenkes – auf einem eigenen Tisch, in eigener Dekoration (Geschenkpapier, Geschenkband) – zeigt, dass nicht nur der Gegenstand selbst im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit steht, sondern auch der Vorgang des Gebens und des Empfangens. Eine Tradition nordamerikanischer Indianer zeigt dies deutlich: unter Häuptlingen war der Austausch reicher Geschenke üblich, wobei einer den anderen übertreffen wollte. Die Selbstdarstellung, die Demonstration eigener Charaktereigenschaften wie Großzügigkeit und Respektieren des Gegenübers sind das Grundanliegen. Der Vorgang des Schenkens ist eine Form der Kommunikation, in der die Art des Geschenks nur eine Vokabel ist: der objektive Wert des Geschenkes

für den Empfänger steht hinter der Außenwirkung zurück; was geschenkt wird ist weniger wichtig als die Tatsache, dass etwas geschenkt wird.

Das gesellschaftliche Leben bietet eine Vielzahl von Anlässen zum Schenken: Geburtstag, Taufe, Ostern, Weihnachten, Jubiläen, Hochzeit – alle diese Ereignisse erzeugen – je nach gesellschaftlichem Umfeld eine Pflicht zum Schenken und diese wiederum eine Pflicht zur Erwidern. Ein ganzes System von Verpflichtungen zum Schenken entsteht und gleichzeitig die Furcht, diese Pflicht zu versäumen und an Ansehen zu verlieren. Verpflichtungen bestehen nach verschiedenen Seiten und in verschiedenen Graden. Wichtig ist, dass ein Geschenk eine wahrnehmbare Aura des wertvollen besitzt, die oft wichtiger zu sein scheint als die Bedürfnisse und Wünsche des Beschenkten. Zwar hat sich dieses System der „Schenkpflicht“ in den letzten Jahrzehnten zu ändern begonnen, besteht in Grundzügen aber immer noch. Wunschlisten und Mustergeschenktische in großen Kaufhäusern – etwa zu Hochzeiten – sollen Art und Anzahl der erwarteten (oder befürchteten) Geschenke steuern helfen.

Die Pflicht zu schenken und die gleichzeitige Furcht mit einem nützlichen, benötigten, aber nüchtern wirkenden Gegenstand die Aura des Wertvollen zu verfehlen oder die Unkenntnis der Wünsche und Bedürfnisse des Beschenkten führen zu Internet-Seiten wie „Schenken ohne zu denken“ die dem ratlosen zum Schenken Verpflichteten beraten sollen, aber letztlich zu wertig erscheinenden, aber unnützen Gaben führen, die aber, auf dem Geschenketisch aufgereiht, Schenker und Beschenkten Reputation verleihen. Dingen, die tatsächlich gebraucht werden, scheint oft die Wert verleihende Aura des Schönen zu fehlen. So bildet sich eine Reihe von Merkmalen der Gegenstände heraus, die

verschenkt werden können und unter dem Begriff „Geschenkartikel“ angeboten werden. Eine Aura des Wertvollen, eine begrenzte Größe, um im Wohnumfeld einen Platz zu finden und ein sehr allgemeiner – wenn überhaupt vorhandener – Gebrauchswert charakterisieren diese Dinge, die zum überwiegenden Teil „nur“ zur Dekoration dienen. Die Gebrauchsglasfabrikation reagiert auf diese Bedürfnisse mit Produkten, die nur schön und dekorativ sein wollen. Vor allem in der Zeit, die diese Ausstellung lebendig werden lässt, bot sich mit dem Aufkommen des kostengünstig und in großer Stückzahl herstellbaren Pressglases eine Möglichkeit ein großes Marktsegment zu besetzen. Pressglasgegenstände haben durchaus eine ähnlich dekorative Qualität wie das ungleich teurere Kristallglas, dessen Aura des Wertvollen sie sich auch aneignen. Zudem waren ohne größeren Aufwand zahllose Form-, Farb- und Größenvarianten des gleichen oder ähnlichen Gegenstandes herzustellen, wie die Stangenvase „Cecilie“ in vier Farben, Fenne um 1900.

Sehr beliebt waren auch Gegenstände aus Opalinglas, wie die Vase „Rococo“ (Keulenform mit gewellter Lippe), Fenne um 1900, die ganz dem Bedürfnis entsprangen, auch bei geringen Mitteln, kostbar erscheinendes zu verschenken oder zu besitzen. Beinglas oder Opalinglas erhielt durch die Beigaben von Knochenasche (phosphorsaurer Kalk) zur Glasmasse das Aussehen des oft unerschwinglichen edlen Porzellans



**Was aus Glas ist:**

- Vase „Cecilie“ in vier Farben, Fenne um 1900
- Tortenplatte „Kronprinz“, Gestielt
- Tischuhr
- Dose mit Metalldeckel (Entenmotiv)
- Zwei Vasen „Saturn“, Fenne um 1910
- Vase „Phoenix“, Fenne um 1910
- Drei Stangenvasen
- Gebäckdose
- Vase „Rocco“, weiß opalin, Fenne um 1900
- Zuckerdose „Hänsel und Gretel“, grün opalin, Fenne um 1900
- Vase, beige opalin
- Salz-Pfeffer, beige marmoriert
- Saliere, weiß opalin, „Rocaille“ Battieux 1933
- Zuckerdose „Roma“, blau opalin, Fenne um 1910
- Kerzenleuchter „Moritz“, blau opalin, Fenne um 1900
- Likörservice „Saturn“, Fenne um 1910
- Henkelkörbchen







Dieser Tisch steht stellvertretend für einen Teil der Arbeiten, die – unter historischem Blickwinkel betrachtet – üblicherweise den Frauen zugeordnet waren (und auch heute immer noch sind): die Handarbeiten, zumindest in den am weitesten verbreiteten Ausprägungen: Nähen Sticken, Häkeln, Stricken, Stopfen und Flickern. Dabei müssen, wie bereits bei anderen Themen, zumindest zwei Aspekte gesehen werden: „Die Frau...ist berechtigt und verpflichtet, das gemeinschaftliche Hauswesen zu betreiben“ heißt es im § 1356 des Bürgerlichen Gesetzbuches von 1900. Für breite Bevölkerungsschichten wie Arbeiter und Handwerker war das Handarbeiten der Frauen eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Bei vielköpfigen Familien war es unumgänglich Kleidung selbst anzufertigen, zu ändern oder auszubessern; Tisch- und Bettwäsche zu schneiden oder zu verschönern. In der frühen Industriegesellschaft, in Berg- und Hüttenarbeiterfamilien oder in den Familien der zeitweise besser verdienenden Glasmacher, bot der Lohn der Männer oft kein hinreichendes Auskommen. Die (jungen) Ehefrauen waren gezwungen einen Zuverdienst, neben einer geschickten Haushaltung, zu erbringen. Nähen, Ändern, Flickern und Ähnliches als Lohnarbeit boten eine Möglichkeit. Einige größere Arbeitgeber – vor allem in der Montanindustrie – richteten Nähschulen ein um die Frauen der Mitarbeiter in dieser Richtung weiterzubilden. 1890 war bei den Röchling'schen Hüttenwerken bereits eine Nähschule eingerichtet worden. Um 1900 gab es in der Saargegend neun Industrieschulen und acht Schulen von privaten Trägern. 1907 bestand bei Röchling eine „Wohlfahrtsabteilung“ mit Näh-, Koch- und Haushaltsschule für Mädchen und junge Frauen um diesen Hilfestellung bei der gesamten Haushaltung zu geben – eine sicher nicht nur uneigennützig Maßnahme mit dem Ziel den wirtschaftlichen Status der Mitarbeiter zu verbessern. Auch kirchliche Träger, so die Schwestern vom Heiligen Geist an St. Josef in

Malstatt, richteten Nähschulen ein. Der Platz für Handarbeiten im häuslichen Bereich war – in den Arbeiterfamilien – meist der Küchentisch oder Ähnliches. Ein eigener, mehr oder weniger aufwändig gestalteter Nähtisch – gleichzeitig Funktions- und Ziermöbel – blieb dagegen eher der Mittel- und Oberschicht vorbehalten. Die meisten Accessoires waren aber gleich: die Handarbeitswerkzeuge, das (gläserne) Stopfei mit den Spuren der Nadelstiche, Behältnisse aus Pressglas für Nadel, Faden, Knöpfe und anderes. Handarbeiten zu erlernen war in allen Schichten aber auch ein Teil der Erziehung von Mädchen; beschränkte sich aber in besser gestellten Kreisen auf die Handarbeiten, die in den Bereichen Mode und Dekoration Anwendung fanden. Sticken (etwa für die Ausstattung von Aussteuerwäsche mit Monogrammen) wurden an Mustertüchern geübt; (Zier-) knöpfe aus Opalin- wie Klarglas standen in vielen Farben und Formen zur Verfügung. Anregungen erhielten die jungen Damen aus Modejournalen oder einzelnen Modeblättern, wobei die berühmten Pariser Modestiche gerne als Wand schmuck verwendet wurden.



#### **Was aus Glas ist:**

- **Glasknöpfe, Opalinglas in verschiedenen Farben**
- **Stopfei mit Nadelspuren**
- **Lampenschirm, grünes Glas, um 1900**
- **Schuhe**
- **Nadeldose**
- **Glasaug für Stofftier**
- **Fingerhut**
- **Ansteckblume aus Glasperlen**

**Nachttisch**

Auf dem Nachttisch oder der Nachtkonsole neben der Schlafstelle versammelt sich eine bemerkenswerte (Press-) glas-Familie. Sie lässt sich in zwei Gruppen unterteilen: es sind Dinge, die der Bequemlichkeit, der Körperpflege und der medizinischen Versorgung dienen: Kerzenleuchter, Augenglas, Nachttopf. Sowohl für den Nachttopf, als auch für das Augenglas war das Material Glas sehr lange Zeit das am besten geeignete: die robuste, glatte Oberfläche ist resistent gegen viele chemische Einwirkungen und lässt sich gut reinigen. Als amorphe Masse ohne kristalline Struktur bietet Glas kaum Haftmöglichkeiten. Das Augenglas diente sowohl zur Pflege der Augen wie zu deren medizinischer Behandlung. Träger von Augenprothesen („Glasaugen“) nutzen die kleinen Gefäße auch gerne zum Reinigen ihrer Prothesen. Auch hier werden hohe Anforderungen an die hygienischen Eigenschaften des Materials gestellt. Erst Edelstahl und hochwertigen Kunststoffen haben Glas als Material in diesen Funktionen zurückgedrängt. Für Kerzenleuchter ist Glas ein Werkstoff, der die Werthaftigkeit des Gegenstandes betont und den Effekt des Kerzenlichtes in vielfacher Brechung verstärkt. Die Anmutung der Kostbarkeit ist wohl auch ein Grund, die Gegenstände des religiösen Bereichs auf und um den Nachttisch aus Glas zu fertigen. Der Leuchter in Form eines Kruzifixes aus weißem Opalinglas etwa ahmt teures Porzellan nach. Die Christusbüste erhält durch ihr Material, transparentes, satiniertes Glas, zumal bei gedämpfter Beleuchtung, eine Aura des Überirdischen. Bemerkenswert ist allerdings die verhältnismäßig große Zahl von religiösen Dingen, die sich auf und um den Nachttisch gruppieren. Abgesehen vom „Hergottswinkel“ in alpenländischen Bauernhäusern, ist das Schlafzimmer wohl der Platz in einem Wohnhaus, an dem sich die größte Anzahl von religiösen Dingen findet. Religiosität kann diese Vielzahl



der Dinge nicht erklären. Es muss noch etwas hinzukommen. Das „Schutzengelbild“ (Farbdruck auf der rechten Seitenwand) gibt dazu einen Fingerzeig. Es ist die Urangst des Menschen vor unbekanntem Gefahren und ein tiefes Schutzbedürfnis, das vor allem im Glauben gesucht wird. Alle Dinge, die einen Bezug zum Glauben, zur (christlichen) Religion haben, dienen zur Vergewisserung des Glaubens und damit für eine Zeit in der sich der Mensch besonders schutzlos fühlt, in der Nacht mit ihrem Dunkel, in der man nichts sieht und Gefahren nicht erkennen kann.

Die Nacht galt dem Volksglauben schon seit Vorzeiten als Zeit der (bösen) Geister, Dämonen, der „gottfernen“ Wesen; die besonders zwischen Mitternacht und Morgengrauen große Macht besaßen. Als „dead of night“ oder „death hour“ werden diese Stunden im Englischen und als „intempesta“ (ohne Zeit) im Lateinischen benannt. Man glaubte, dass in diesen Stunden der Tod reiche Ernte hielte. Hier manifestiert sich die Urangst vor dem Nicht-Sichtbaren, vor der Dunkelheit in der sich Böses verbirgt. Dunkel bedeutet: nicht sehen können, bedeutet Unsicherheit, bedeutet Gefahren nicht erkennen zu können, allein und wehrlos zu sein. Die Angst vor der Dunkelheit bezeichnet man in ihrer psychotischen Ausprägung als Nyktophobie (Nachtangst). Ursache ist die Angst vor Gefahren, die in der Dunkelheit verborgen und nicht sichtbar wahrnehmbar sind. „When I ’m walking a dark road I ’m a man who walks alone“ (..) und “ when the light begins to change I sometimes feel a little strange, a little anxious when it’s dark..” heißt es in einem Songtext der britischen Rockgruppe Iron Maiden über die Nyktophobie eines Bandmitglieds. Die alte Polarität von Hell und Dunkel, Licht und Schatten, Gut und Böse manifestiert sich hier, eine Polarität, die gerade auch in der christlichen Terminologie ihren

Niederschlag findet. In der Dunkelheit kann nur das Licht vor dem Bösen schützen; das Licht vertreibt die Dunkelheit und damit das Böse. Mit Licht und Heiligkeit verbundene Begriffe stehen attributiv oder metaphorisch für Gott oder ihm verbundene Wesen (wie Engel), die vor dem Unheil schützen. Bilder und religiöse Gegenstände stehen als fassbare Stellvertreter für diesen Schutz in Zeiten der Schutzlosigkeit und helfen dem Menschen sich dieses Schutzes durch den Glauben zu vergewissern.



---

**Was aus Glas ist:**

- **Augenglas, Anfang 20. Jh.**
- **Jesusbüste, St. Louis**
- **Weihwasserkessel Vallérysthal 1908**
- **Leuchter mit Kruzifix**
- **Nachttopf**
- **Petroleumlampe**
- **zerbrochener Leuchter**
- **Rosenkränze, Glasperlen**

## Waschtisch

„Reinlichkeit ist mir ein Graus, / doch ich geh ins Badehaus. / Um im Bade zu verweilen, / muss ich nun von dannen eilen“ – singt die Folkgruppe „Ougenweide“ 1976, angeregt von Arno Holz's (1863 – 1929), der sich an Barocklyrik anlehnte. In der Tat war es ein langer Weg bis zu unserer heutigen Auffassung von Körperpflege und ihren Einrichtungen.

Im Römischen und später im Osmanischen Reich (1299 – 1923) war die Körperpflege in großen Badeanlagen hoch entwickelt. Das Waschen mit Seife begann sich erst mit deren Erfindung im 7. Jh. n. Chr. langsam zu verbreiten. Lange Zeit aber blieb die Körperpflege mit Wasser und Seife im Wesentlichen auf die Aufenthalte in öffentlichen „Badehäusern“ beschränkt; die Körperreinigung war aber wohl doch besser als man gemeinhin annimmt. Pest- und Choleraepidemien und die von spanischen Söldnern aus Südamerika eingeschleppte Syphilis verursachten den Niedergang der Badekultur, da man in den Badehäusern die Ansteckungsgründe vermutete.

In den Jahrhunderten danach wurde die Trockenreinigung bevorzugt. An die Stelle von Wasser und Seife traten Puder und Parfum. Bis in das 17. Jahrhundert vertraten auch Ärzte die Meinung, Luft und Wasser seien dem Körper des Menschen schädlich. Man glaubte, Puder sei ein Abwehrstoff und Unterwäsche würden durch Aufsaugen des Schweißes den Körper reinigen. Es war der französische König Ludwig XIV., der zumindest der Seife zu neuem Aufstieg verhalf, indem er die besten Seifensieder an den Versailler Hof zog. Mit dem Verfahren von Ernst Solvay zur Sodagewinnung für die Herstellung von Seife wurde diese erst 1865 für breitere Schichten erschwinglich. Hinzu kam die Propagierung der Hygiene als öffentliches Anliegen in der bürgerlichen Gesellschaft des 19. Jahr-

hunderts, was zu einer Zunahme von Einrichtungen der Körperpflege führte. Um 1900 wurden in Bürgerhäusern die ersten Badezimmer mit Badewanne und Waschbecken eingerichtet. Es dauerte dann bis Mitte des 20. Jahrhunderts bevor Badezimmer im heutigen Sinne wirklich Verbreitung fanden. Bis dahin hatte man sich mit Wannen, Bottichen und Zubern etwa in Küche oder Waschküche beholfen oder öffentliche Bäder aufgesucht, die allenthalben Ende des 19. Jahrhunderts erbaut wurden.

Das Badezimmer war ein Luxus, den sich nur wenige Wohlhabende leisten konnten, da erhebliche Voraussetzungen notwendig waren: ein separates beheizbares Zimmer, fließendes Wasser, Kanalisationsanschluss, die Möglichkeit Wasser zu erhitzen und schließlich eine Wanne. Das sog. „Frankfurter Bad“ war eine Übergangsform bei der die Badewanne in der Küche oder einem anderen Raum installiert war; oder sogar eine ganze Badezimmerausstattung in einem Wohnraum untergebracht war. Der überwiegende Teil der Bevölkerung kam jedoch erst weit im 20. Jahrhundert in den Genuss von Badezimmern nach unserm heutigen Verständnis. Eine verbreitete und beliebte „Vorstufe“, noch vor dem „Frankfurter Bad“, war der Toiletten-, Wasch- oder Frisiertisch, der bereits seit dem 17. Jahrhundert in Mode gekommen war. Als nun an Stelle des Badens das Pudern, Parfümieren und Schminken getreten war, wurde der Toiletentisch zu einem zentralen „Ort“ der täglichen „Körperpflege“.

Im 19. Jahrhundert wandelte sich der Toiletentisch zu einem praktischen Kombinationsmöbel im bürgerlichen Haushalt. Oft war auf eine mehrschubige Kommode, die damit Stauraum für Bekleidung und Handtücher bot, eine Marmorplatte oder Holzplatte



mit Marmorimitat montiert, die Platz für die Accessoires zur kleinen Wäsche und weiteren Körperpflege bot. Zum Waschen diente das „Lavabo“ (von lat. lavare: waschen) – eine runde hochrandige Schüssel und eine Kanne, die kaltes Wasser vorhielt, dazu manchmal noch eine Seifenschale; alle diese Gegenstände waren meist aus – mehr oder weniger aufwändig dekoriertes – Keramik. Je nach gesellschaftlichem Status und Lebensführung traten, besonders an den Toilettentischen gut situiertes Damen diverse Accessoires aus Glas auf. Seine Eigenschaften als Behältnis zur sicheren Aufbewahrung wie auch sein dekorativer Wert mit der Aura des Kostbaren machten Glas zu einem bevorzugten Werkstoff auch in diesem Bereich. Eine erhebliche Steigerung der ästhetischen Wirkung ließ sich durch farbiges Glas und ein Ensemble aus verschiedenen Gegenständen im gleichen Dekor erzielen. Zu solch einem Glasensemble konnte u. a. eine Sturzflasche für die Mundpflege, Flakons in diversen Größen für Parfums und Puder, eine Schale mit Ringhalter für Schmuck, weitere Schalen für Seife, für Haarnadeln und anderes mehr sowie eine Petroleumlampe gehören. Handspiegel und Haarbürste mit versilberter Montierung vervollständigen das Inventar des Toiletten-, Putz- oder Frisiertisches, den ein großer Spiegel in einem Auszug bekrönte.

Um den Toiletten- oder Waschtisch gruppierten sich dann weitere Einrichtungsgegenstände, die der Vervollkommnung des „outfits“ dienen: Kleiderständer, Schuhputzkasten und Anderes. Auch in der Kleidung konnte dann wieder Glas auftreten: das hier gezeigte Kleid für festliche Anlässe trägt Applikationen aus Gagat (Jett) in Blütenform und Pyrit (kleine Stäbchen) – dies konnte durchaus von farbigem Opalglas ersetzt werden.



#### **Was aus Glas ist:**

- **Toilettengarnitur Val St. Lambert um 1920**
- **Bürstenschale „Venus“, Fenne um 1910**
- **Seifenschale „Record“, Fenne um 1910**
- **Ringhalter**
- **Hutnadeln, wohl Gablonz**
- **Petroleumlampe**

## Koje 11

### **Wickeltisch**

In dieser Koje wird die „Nachkriegszeit“ aufgerufen. Dieser Begriff meint für Europa die Zeit nach dem 2. Weltkrieg. Zwei gegensätzliche Schlagworte charakterisieren diese Zeit auch für das Alltagsleben und die Alltagskultur sehr weitgehend. „die schlechte Zeit“ und „das Wirtschaftswunder“. Die Phänomene, die diese Phase ausmachen prägten den Alltag stark, bis in kleine Verästelungen – auch und vor allem, weil sie sich zu einer eigenartigen, zeittypischen Melange der Alltagskultur verbinden. Die „schlechte Zeit“ war gekennzeichnet von Unterversorgung mit Nahrungsmitteln und Heizmaterial, von Mangelkrankungen und Fehlen von Wohnraum. Weite Bereiche der Städte lagen in Trümmern; es fehlte nicht nur Wohnraum, sondern meist auch die Wohnausstattung. 1946 wurde zur Linderung des Wohnungsmangels die „Wohnungszwangswirtschaft“ eingeführt; mit staatlichen Eingriffen wie Mietpreisbindung, Mieterschutz und Wohnraumbeschaffung sollte dem Mangel abgeholfen werden. Für die Einrichtung der oft sehr engen Wohnungen musste wenige Einrichtungsgegenstände zweckmäßig verwendet werden. So wurde der kleine Arbeitstisch aus der Küche zeitweise zum Wickeltisch umfunktioniert mit einem erfreulichen Nebeneffekt für die Mütter: die Arbeitshöhe der Platte war ausgesprochen wirbelsäulenfreundlich.

Um 1950 ließ der anlaufende Wiederaufbau das sog. „Wirtschaftswunder“ entstehen. Der wirtschaftliche Aufschwung verbesserte schnell die Lage vieler Menschen, besonders die Versorgung mit Nahrungsmitteln und Konsumgütern. Auf anderen Gebieten, wie der Verfügbarkeit von Wohnraum, Wohnungsausstattung, Reisen bzw. Mobilität im Allgemeinen, dauerte es noch geraume Zeit bis breitere Schichten vom „Wirtschaftswunder“ profitieren konnten. In der Säuglingsernährung war Deutschland seit dem 19. Jh.

auf einem hohen Standard. Seit Ende des 19. Jh. gab es spezielle Kochapparate mit deren Hilfe Milchportionen in kleinen Flaschen sterilisiert werden konnten. Mit Beginn der industriellen Revolution war die Anzahl der Säuglinge, die gestillt wurden stark zurückgegangen und die Muttermilch durch aufbereitete Kuhmilchprodukte ersetzt worden. Die erste Fertignahrung für Säuglinge gab es in Deutschland bereits 1865/66 als Justus von Liebig seine „Suppe für Säuglinge“ mit dem sog. „Kindermehl“ auf den Markt brachte. Der Zubereitung von flüssiger Babynahrung kam das hitzebeständige und säureresistente Borsilikatglas sehr entgegen, das Otto Schott 1887 entwickelt hatte. Dieses feuerfeste Gebrauchsglas wurde dann ab 1920 unter dem Namen JENAER Glas auf den Markt gebracht. Seit Anfang des 20. Jahrhunderts entstanden in den Krankenhäusern Milchbanken für Muttermilch. Die Milchbanken nahmen Milchspenden von stillenden Frauen mit überschüssiger Muttermilch an und gaben diese – sterilisiert- an bedürftige Familien weiter. Die Spenderinnen pumpten die Milch meist mit gläsernen Milchpumpen ab. In der Nachkriegszeit wurden auch außerhalb der Krankenhäuser entsprechende Sammelstellen eingerichtet – so die Milchküche in der Katholisch-Kirch-Straße in Saarbrücken.

Das Erleben des Krieges und der nachfolgenden „Schlechten Zeit“ hatte, gerade bei den beengten (Wohn-)verhältnissen dieser Zeit ein besonders starkes Bedürfnis nach allem entstehen lassen, was die Lebensfreude beflügelte, etwa nach bunter Farbigkeit und neuer, anderer Formgebung, wie sie sich in buntlackierten Regalen und Glasartikel in den typischen „modern“ empfundenen Formen der 50er Jahre zeigt. Ein weiteres Bedürfnis, ja Zeitgefühl manifestiert sich in drei Pressglasgegenständen: drei Eselskarren,

die als Konfektschalen o. ä. gedacht waren. Der langsam steigende Wohlstand hatte ein weiteres Bedürfnis befördert: Ferien in fernen Länder zu machen – vor allem im sonnigen Süden. Der Urlaub in Italien war Befriedigung dieses Bedürfnisses und zugleich Statussymbol. Ebenso wie die Namen der allenthalben öffnenden Eisdielen „Jesolo“, „Lido“, „Rimini“, „Venezia“ an den Urlaub – als Wunschtraum oder Erinnerung – denken ließen, so waren es Miniatur-Gondeln oder Nachbildungen des buntbemalten sizilianischen Eselskarrens, des Carretto siciliano, die als Dekoration in den Wohnzimmern Platz fanden. Als Metapher für das Urlaubsglück im sonnigen Süden waren Gondel und Carretto so im Bewusstsein verankert, dass etwa der Carretto auch aus farblosem Pressglas diese Emotionen auslösen konnte.



#### **Was aus Glas ist:**

- **Farbige Vasen der 50er Jahre**
- **Babyflaschen Schott, Mainz**
- **Milchpumpe**
- **Eselskarren, WMF**
- **Thermometer**





**Küchentisch**

Der Küchentisch steht – pars pro toto – für die Küche, den Raum in einer Wohnung, der im Wesentlichen für die Zubereitung und teilweise auch zur Lagerung von Speisen und Getränken dient. Die Küche dürfte auch der Bereich sein, in dem vielleicht nicht die größte Anzahl, aber wohl die größte Vielfalt der Gegenstände aus Gebrauchsglas zu finden sein dürfte. Der Grund hierfür liegt in den Eigenschaften des Glases, auf die an dieser Stelle noch einmal hingewiesen werden soll: Glas ist ein amorpher, nichtkristalliner Feststoff, der in vielen verschiedenen Arten auftritt; das Glas, das wir aus dem Alltag kennen, das Glas unserer Gefäße und Fensterscheiben ist nur eine von vielen. Die genannte (chemische) Definition enthält einige Eigenschaften des Glases, die es so vielseitig machen: es ist (meist) durchsichtig, dicht mit geschlossener, glatter Oberfläche (die kaum Ansatzmöglichkeiten für Schmutz oder Mikroben bietet). Glas ist nahezu beliebig formbar durch Blasen oder Pressen in der Form, d. h. es kann auch zu Werkzeugen gestaltet werden und: Glas ist in gewissen Grenzen hitze- und kältebeständig. Eine ganz wichtige Eigenschaft ist aber seine weitgehende Resistenz gegen Chemikalien. Diese Eigenschaften prädestinieren das Glas für den Einsatz in der Küche; hinzu kommt eine gewisse Widerstandsfähigkeit gegen mechanische Einwirkungen, wie Schläge oder Schnitte, die ihm einen Vorteil gegenüber anderen Werkstoffen wie Email oder Holz verschaffen.

Seit dem 19. Jahrhundert ist die Küche der Mittelpunkt des bürgerlichen Haushaltes; zwar gab und gibt es – meist aus Platzgründen – sehr kleine (Koch-)küchen, aber Küchen als integrierte und integrative Wohnbereiche behalten ihren Stellenwert bis heute. Allerdings war und ist die Küche in erster Linie ein Arbeitsplatz, der eine Vielzahl von Arbeitsgeräten aus den verschiedensten Materialien aufweist. Im ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert waren Kochtöpfe meist aus verzinktem Kupfer, dann aus Nickel und Aluminium, die sich meist

nur besser gestellte Haushalte leisten konnten. Daneben waren auch Töpfe und Pfannen aus Gusseisen sehr häufig. Weitere Geschirre zum Zurichten der Speisen waren aus Porzellan, Steingut, glasierter Irdenware, Fayence, emailliertem Eisen, Silber oder – seltener – Holz. Im Jahre 1873 listet ein Koch- und Haushaltsbuch als Inventar der Küche eines mittelständischen Haushaltes auf:

„2-3 kupferne oder verzinnte eiserne Töpfe oder Kasserollen, auch Häfen oder Pfannen genannt, 2-3 große gußeiserne Wasserhäfen, 1 größere und 1 kleinere Pfanne von unoxidiertem Eisen, ebenso 1 flache Eierkuchentpfanne. 1 größere und 1 kleinere Messingpfanne. 1 eiserne, kupferne oder Nickel- oder Aluminiumbratpfanne. Wünschenswert außerdem: 1 kupferner Teekessel, 1 Rost auf vier Füßen, 1-2 gusseiserne Schmortöpfe, 1 Setzeierpfanne, sowie passende Deckel zu allen Pfannen. Weitere notwendige Gerätschaften: 1 Anrichtlöffel, 1-2 Schaumlöffel, 6 hölzerne Kochlöffel, 2-3 eiserne oder zinnerne Esslöffel. Wünschenswert: 1 Schöpflöffel und 1 Löffelhalter. Außerdem: 1 großes Küchen- oder Tranchiermesser, 1 kleines Putzmesser, 1 Haschiermesser, 1 zweizinkige Fleischgabel, 2 gewöhnliche Gabeln, 2 größere und 1 feinere Spicknadel. Wünschenswert: 1 Hackmesser, 1-2 Apfelstecher, 1 Zitronenpresse, 1 Bohnenhobel, 1 Gemüsebohrer, 1 Chartreusemesser, 1 Salatseher, 1 Büchsenöffner. Und: 1 messingner Mörser, 1 großer Durchschlag, 1 Reibeisen, 1 Backschaufel, 1 Küchenschippe, 1 Salathobel, 1 Trichter, 1 zinnerner Teller, 1 Handbeil, 1 Feuerschaufel, 1 Feuerzange, einige eiserne Pfannenringe mit Stielen, 1-2 eiserne Aufziehdeckel, 1 Waage mit Gewichten, 1-2 Leuchter, 1 Petroleumlampe, 1 kupferner, gut verzinnter Wassereimer mit Wasserschöpfer und hölzernem Deckel, 1 emaillierter Wassereimer zum Putzen, 1 blecherne Speisentrage mit Rand“. Hinzu kamen Back- und Puddingformen, Schneebeesen, Waffeleisen, Bestecke, Nudelbrett, Hackbrett, Salzfass, Kannen, Töpfe, Schüsseln und Gläser.

Ein Blick in die Koje 12 zeigt, dass ein ganz erheblicher Teil der Küchengeräte und -gefäße auch aus Glas sein konnten. In vielen Fällen bot diese Material für die Zwecke, denen diese Geräte und Gefäße gewidmet sind, erhebliche Vorteile, sowohl in hygienischer Hinsicht als auch in der Handhabung – so etwa Apfelreibe und Zitruspresse. Nachteil war aber gewiss das Gewicht des Glases im Vergleich mit anderen Werkstoffen. Zudem ist Glas zwar robust gegenüber mechanischen Einwirkungen beim Gebrauch wie Schnitte oder Schläge, zerbricht aber beim Herabfallen oft völlig. Bei emaillierten Metallgefäßen platzt im gleichen Fall zwar die Oberflächenbeschichtung ab, das Gefäß selbst bleibt aber intakt. Die Küche ist aber nicht nur der Ort für die Zubereitung von Speisen, sondern auch der Platz für Reinigung und Pflege der benutzten Gerätschaften und Geschirre. Vor der Ausstattung von Küchen mit fließendem Wasser (Zu- und Abflusssysteme), standen Schüsseln, Eimer, Zuber und Kannen meist aus emailliertem Blech oder aus Holz zur Verfügung. Warmes Wasser musste auf dem Herd bereitet werden. Ferner wurden Scheuersand, Besen, Bürsten, Bimsstein und Lauge vorgehalten. Eine praktische Erfindung war der kombinierte Arbeits- und Spültisch. Unter der Arbeitsplatte ist eine ausziehbare Lade montiert, in die zwei Spülschüsseln aus Metall eingelassen sind Hin und wieder kam es in unserer Region zur Versorgung von Haushalten mit Brauchwasser, in das Grubenwasser eingemischt war. Grubenwasser ist das Wasser, das im Bergwerk anfällt und über Tage abgepumpt wird; es ist stark mineralisiert und sehr sauer (pH-Wert bis – 3,6). So passierte es nicht selten, dass Metallschüsseln (etwa aus Zink) zerfressen wurden und irgendwann ihren Inhalt in die Küche strömen ließen – auch hier wäre Glas wohl der bessere Werkstoff gewesen. Die Bedeutung des Kochens, der Zubereitung von Lebensmitteln für den Verzehr durch den Menschen, ist immens. Im Grunde werden

beim Kochen chemische Reaktionen ausgelöst: Lockerung des Zellgewebes, Eiweißgerinnung, Gelatinierung des Bindegewebes, Fettverflüssigung, Verkleisterung von Stärke, Freisetzung von Mineralien und Geschmacksstoffen. Die Nahrungsmittel werden leichter verdaulich (Fleisch, Früchte) und schmecken besser. Schwerverdauliches wird für die menschliche Ernährung verfügbar. Kochen wirkt konservierend und sterilisierend (s. Vorratsraum) Entwicklungsgeschichtlich führte die Ernährung durch „gekochte“ Speisen zu einer Veränderung und starken Verkleinerung des Gebisses und des gesamten Kauapparates, was der Entwicklung des Sprechapparates und letztlich vor allem der Sprache zugute kam. Sprache bedeutet Kommunikation und damit letztlich Kultur. Kochen ist damit die Grundlage der Kultur und die Küche ihr Ort.



#### **Was aus Glas ist:**

- **Drei farbige Krüge, gemarkt „VTF“ um 1915**
- **Serviceteile „Isolde“, Fenne um 1938**
- **Eierbecher aus verschiedenen Hütten**
- **Eierbecher**
- **Glas für pochierte Eier**
- **Vorratsgefäße**
- **Butterdose**
- **Apfelreibe**
- **Kartoffelreibe**
- **Zitronenpressen**
- **Milchwecker**
- **Messbecher**
- **Lampenschirm**







**Vorratsraum**

In dieser Koje ist – ausnahmsweise – kein Tisch der zentrale Gegenstand, sondern es sind vielmehr verschiedene Möbel, die den Vorratsraum ausstatten: Regale, Ablagen, Schränke u. a. aus Holz oder Metall. Davon abgesehen ist es auch hier das Glas, das als optimaler Werkstoff diesen Bereich dominierte.

Vorratshaltung meint das Anlegen von Beständen notwendiger Dinge (vor allem Nahrungsmittel) als Reserve für Zeiten an denen Mangel daran herrschen würde. Seit der Jungsteinzeit legten die Menschen solche Reserven an um saisonale Versorgungsengpässe zu überbrücken. Zu sinnvoller Vorratshaltung von Nahrungsmitteln war deren Konservierung notwendig. Das Haltbarmachen durch Trocknen (Früchte, Fisch, Fleisch) war eine der Ersten Methoden; mit der Entstehung der Töpferei ließ sich diese Aufbewahrungsart weiter verbessern (u. a. für Getreide); hinzu kam, bei der Verwendung von Gefäßen, das Konservieren durch Zugabe von Salz. Eine weitere Verbesserung waren doppelwandige Tongefäße, bei denen die Zwischenräume mit nassem Sand gefüllt wurden, womit man die Verdunstungswärme nutzen konnte. Diese Arten des Haltbarmachens konnte durch Aufbewahren in kühlen Räumen unterstützt werden, auch durch vollständiges oder partielles Eingraben im Erdboden.

Seit der Antike setzte man auch Eis als Kühlmittel ein – dort wo Eis leicht erreichbar war, etwa in gebirgsnahen Gegenden (Gletscher). Seit es möglich war, Eis fabrikmäßig zu erzeugen, verwendet man entsprechend konstruierte Eisschränke, die mit Eisblöcken oder zerkleinertem Eis bestückt wurden. Diese Schränke waren bis etwa 1950 weit verbreitet. Die erste künstliche Kühlung gelang William Cullen 1748 in Glasgow. Im 19. Jahrhundert entwickelte man das Kühlen weiter, bis 1876 Carl von Linde mit seinem „Linde –

Verfahren“, das die Kältemaschinen zur Industrietauglichkeit brachte. Aber erst nach mehreren Verbesserungen wurde der Kühlschrank ab den 1920er in den USA haushaltstauglich. Erst mit dem Bau des ersten europäischen Kühlschranks 1929 (Zschopauer Motorenwerke J. S. Rasmussen) begann sich diese Methode des Haltbarmachens und der Vorratshaltung langsam auch hier zu verbreiten. Wesentlich einfacher und wirtschaftlicher war und blieb lange Zeit das Haltbarmachen durch Erhitzen, das „Einkochen“. Einkochen, Einmachen oder Einwecken ist eine physikalische Methode durch Erhitzen und Luftabschluss haltbar zu machen. Zum Einkochen eignen sich vor allem Fleisch, Gemüse und Obst-. Die Lebensmittel werden in speziellen Gläsern, deren geschliffener Deckel eine zusätzliche Gummidichtung trägt, eingefüllt und gleichmäßig erhitzt. Drahtbügel oder Spangen hakten den Deckel zusätzlich fest und sorgen für luftdichten Abschluss. Es gibt Gläser mit integrierten Drahtverschlüssen oder solche, die nur während des Einkochens fixiert werden. Neben dem Einkochen im Küchenherd wurden „Einkochapparate“ sehr beliebt: Große Töpfe mit verschiedenen Einsätzen und einem großen Thermometer, das wichtig war um eine gleichmäßige Temperatur zu halten. Neben den oben genannten Nahrungsmitteln konnte auch Säfte und andere Flüssigkeiten in entsprechenden Flaschen konserviert werden. Die Methode des Konservierens durch Erhitzen war 1700 von Daniel Papin erfunden. Papin hatte Kupfertöpfe mit Kitt abgedichtet und damit Gelées und Kochfleisch konserviert; er hatte diese Versuche allerdings nicht weiter verfolgt. 1810 gewann der Koch Francois Nicolas Apert einen Preis, den Napoleon Bonaparte für ein Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln ausgelobt hatte. Napoleon wollte damit die Versorgung seiner Truppen verbessern. Die allgemein bekannten Einmachgläser mit

glatt geschliffenen Rändern und die Verschlusstechnik mit Gummiringen bzw. Drahtbügeln entwickelte um 1882 der Gelsenkirchener Chemiker Rudolf Rempel, der auch die schon erwähnten Einkochapparate konstruierte. Die patentierte Erfindung Rempels erwarb 1893 Johann Carl Weck, der 1900 eine Produktionsfirma gründete und später mit seinem Namen Pate stand für das „Einwecken“. Mit den leicht verfügbaren Apparaturen und Gläsern wurde das „Einmachen“ von Beginn des 20. Jahrhunderts an die beliebteste Methode zur Vorratshaltung von Nahrungsmitteln – sie war unkompliziert, wirtschaftlich und bot für weite Teile der Bevölkerung weitaus bessere und umfangreichere Möglichkeiten als die aufwändigeren Kühltechniken. Besonders in den Notzeiten nach den beiden Weltkriegen gewann das Einmachen große Bedeutung. Noch in den 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts erlebte diese Art der Vorratshaltung immer wieder „Blütezeiten“, etwa während des Korea – Krieges 1950 – 53 oder der Kuba – Krise 1962.

Erst mit der Verbesserung der Kühltechniken und der zunehmenden Ausstattung der Haushalte mit Kühlschränken und schließlich Tiefkühltruhen bzw. –schränken verlor das Einkochen an Bedeutung. Lediglich die Herstellung und Bevorratung von Marmeladen blieb unverändert beliebt: so werden heute noch ca. 50% der in Deutschland verzehrten Marmeladen selbstgemacht und konserviert. Die Blütezeit des Einkochens in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts – zu Beginn des Zweiten Weltkriegs kochten 90% der deutschen Haushalte Obst, Gemüse, Fleisch und anderes ein – sorgte für einen erheblichen Bedarf an entsprechenden Glasgefäßen. Die Gefahr eines Krieges, die sich in den 30er Jahren immer stärker abzeichnete sowie die darauf folgende Deklarierung von Vorratsgläsern als „kriegswichtiges“ Gut steigerten die Nach-

frage noch weiter. Aber auch die für den Export nachgefragten Stückzahlen wurden immer größer. All das hatte zur Folge, dass „Einmach- und Marmeladengläser“ zur quantitativ stärksten Produktgruppe der Fenner Glashütte wurden. Sie wurden unter den Markennamen „Express“, „Kronen – Glas“, „Victoria“, „Saarglas“, „VTF“ in den Handel gebracht. Die Produktmenge war nur zu gewährleisten, da die Fenner Hütte eine von zwei deutschen Glashütten war, die bereits über halb oder vollautomatische Maschinen zur Herstellung von Einmachgläsern verfügte. Der letzte Eigentümer der Hütte, die zu dieser Zeit Saarglas AG hieß, waren die Röchlingschen Stahlwerke, die seit 1935/36 bestrebt waren die Hütte durch Modernisierung noch wettbewerbsfähiger zu machen. Dennoch wurde die Hütte 1939 mit Kriegsbeginn geschlossen werden. Vorgeblich deshalb weil sie lag in der roten Zone läge, die evakuiert wurde. Die Maschinen wurden an drei deutsche Glashütten verkauft, in Fenne abgebaut und wegtransportiert.

Beim Konservieren und Aufbewahren von Getränken in Flaschen stellte sich immer wieder das Problem des dichten Verschlusses. Eine Lösung war seit Anfang des 20. Jahrhunderts für kohlenensäurehaltige Getränke die so genannte „Klickerwasserflasche“ – keine spezifisch regionale Erscheinung sondern vielerorts angewandt. Zugrunde liegt das Prinzip des „Kugelventilverschlusses“. Eine Flasche wurde – bei der Herstellung – unterhalb ihres oberen Drittels zweiseitig eingedellt, sodass zwei Kammern mit schmalen Durchlass entstanden. Im oberen Teil war zuvor eine Kugel – aus Glas oder Hartkautschuk – eingeschlossen worden, der „Klicker“. Unterhalb der Flaschenmündung war in die innere Wandung eine Gummidichtung eingearbeitet. Bei der Füllung mit kohlenensäurehaltiger Flüssigkeit wird der Klicker durch den Innendruck in

die Gummidichtung gepresst und schließt die Flasche. Mit dem Finger oder einem speziellen Dorn wird der Klicker zum Öffnen nach unten gedrückt. Zwei tropfenförmige Einwölbungen am Flaschenhals halten, wenn die Flasche zum Ausgießen oder Trinken schräg gehalten wird, den Klicker von der Öffnung fern. Wird die Flasche wieder aufrecht gehalten, drückt die Kohlensäure den Klicker wieder in die Öffnung. Dieses Prinzip funktionierte bei jeder Flasche nur kurzzeitig; bald nach dem Öffnen sank der Innendruck – auch begünstigt durch die Zweiteilung und Verengung – soweit ab, dass der Klicker nicht mehr in die Dichtung gedrückt wurde. Sehr bald wurden nur noch Flaschen mit kleinem Volumen verwendet, die rasch ausgetrunken werden konnten. „Klickerwasserflaschen“ wurden in verschiedenen Hütten hergestellt, meist mit Angaben des Getränkeproduzenten (z. B. „Wiesenta-Quelle Heinrich Ochs jun.“) oder des Verkäufers (Kaffeeküche Velsen) auf Etikette oder als Gravur auf dem Flaschenkorpus. Letzteres war besonders bei Flaschen der Fall, auf die Pfand erhoben und deren Rückgabe erwartet wurde. Bei den damaligen „Lausbuben“ waren „zufällig“ zerbrochene Flaschen wegen des Verschluss – Klickers sehr begehrt. Dies erklärt, warum die recht massiven Flaschen oft mit abgeschlagenem Hals aufgefunden werden.

Ein Nebenaspekt des Vorratsraumes ist der meist in räumlicher Nähe gelegene „Hauswirtschaftsraum“ oder populärer ausgedrückt: die „Waschküch“. Auch hier waren einige der benötigten Gegenstände aus Glas, etwa das Waschbrett aus geriffeltem Pressglas, das sich aber offenbar wegen seines Gewichtes einerseits und der Herstellungskosten andererseits gegen die Konkurrenz aus Zinkblech nicht halten konnte.



#### **Was aus Glas ist:**

- **Einmachgläser Fenne zwischen 1910 und 1935 mit den Marken „Express“, „Kronen-Glas“, Saarglas, VTF**
- **Klickerwasserflasche mit Aufschrift „Kaffeeküche Velsen“**
- **Waschbrett mit Glasreibe**
- **Saftflaschen**
- **Weinflaschen**
- **Butterglas**

## **Steckbriefe ausgewählter Glashütten**

### **Die Fenner Glashütte**

**1812** Napoleon erteilt die Genehmigung auf der ‚Fenn‘ eine Glashütte zu bauen. Im gleichen Jahr wird mit der Produktion von Hohlglas und Tafelgeschirr begonnen.

**1820** Mathias Raspiller übernimmt die Leitung der Firma. Die bestehende Produktion wird um Flaschen erweitert.

**1903** Die in der dritten Generation im Familienbesitz befindliche Glashütte muss Konkurs anmelden. Die Glashüttenbesitzer von Dreibrunnen übernehmen den Betrieb.

**1909** Fenne und Dreibrunnen fusionieren. In Fenne wird nun auch das Hohlglas für die Uhren- Brillenherstellung in Dreibrunnen gefertigt.

**1932** Trennung der beiden Hütten. Fenne wird unter dem Namen Saarglas AG weitergeführt

**1935** Das deutsche Reich übernimmt die Aktien der Fenner Hütte und setzt Hermann Röchling zum Treuhänder ein

**1937** Die Röchling'schen Eisen- und Stahlwerke kaufen die Firma und geben für die 500 Mitarbeiter eine Beschäftigungsgarantie ab. Tafelgeschirr wird weiterhin von Hand gepresst.

Konservengläser und andere Massenartikel werden mechanisch hergestellt

**1939** Mit Kriegsbeginn erfolgt die Einstellung der Produktion. Die Maschinen werden an deutsche Glashütten verkauft.

### **Die Wadgasser Glashütte**

**1843** Villeroy und Boch gründen mit einem finanzstarkem Konsortium in Wadgassen eine ‚Kristallfabrik‘. Technischer Direktor und Miteigentümer wird Eugen Raspiller. Von Beginn an wird böhmischer und französisches Kristall gefertigt. Später spricht man von Halbkristall und Kristall.

**1854** Nach dem Tod von Eugen Raspiller übernimmt sein jüngerer Bruder August die technische Leitung.

**1883** Die Glashütte geht in den Besitz von Villeroy und Boch über.

**1884** Die Glashütte hat dreizehn verschiedene Glasfarben im Angebot. Hergestellt werden Trinkgläser, Tafelgarnituren und diverse Gebrauchsgegenstände.

**1919** Die Gebrausglasproduktion, vor allem die Herstellung gepresster Service wird weitergehend eingestellt. Es folgt die Spezialisierung auf hochwertiges Kristallglas, welches Anklang in aller Welt findet.

**1986** Schließung der alten Glashütte. Weiterbetrieb in stark eingeschränktem Umfang in einem Nebengebäude. Heute existiert noch eine Schauglashütte

### **Die Luisenthaler Glashütte, Altenkessel**

**1825** Der Sulzbacher Glashüttenbesitzer Louis Vopelius eröffnet die ‚Luisenthaler Glashütte in Altenkessel‘, die Fensterglas herstellt.

**1831** Adolf Wagner, Glasfabrikant ebenfalls aus Sulzbach, wird Teilhaber in Luisenthal.

**1840** Die Produktion wird von Fensterglas auf Flaschen und Ballons umgestellt.

**1847** Adolf Wagner ersteigert die Hütte. Die Luisenthaler Glashütte am Luisenthaler Bahnhof

**1857** Adolf Wagner errichtet eine weitere Flaschenglashütte am neu erstandenen Luisenthaler Bahnhof.

**1874** Sein Schwiegersohn Ernst Wagner übernimmt beide Hütten.

**1876** Der Betrieb in Altenkessel wird stillgelegt.

**1927** wird auch in Luisenthal die Produktion eingestellt.

### **Die Glashütte Meisenthal bei Bitche (F)**

**15. Jh.** Erste Nachweise der Glasproduktion in den Ortsteilen Glasthal und Hutzelthal der Gemeinde Meisenthal. Weitgehende Zerstörung im 30-jährigen Krieg

**1704** Wiedergründung der Glashütte durch die Glasmacher Nicolas, Stéphan und Martin Walter aus Soucht gemeinsam mit Martin Stenger und Sebastian Burgun

**1824** Burgun, Schreverer & Co., Verreries de Meisenthal

**19. Jh.** In der zweiten Jahrhunderthälfte: Spezialisierung der Glasherstellung auf Objekte aus Pate de verre; ein weiteres Hauptprodukt sind Uhrgläser

**1867–1870** Emile Gallé treibt seine Versuche zur Weiterentwicklung des Pate de verre voran und produziert Jugendstil - Glasobjekte

**1920er und 1930er Jahre** Pressglasherstellung

**1914–1918, 1939–1945** zeitweilige Schließung der Glashütte

**1969** Ende der Glasherstellung

**1999** Einrichtung eines Glas- und Kristallmuseums in der ehem. Glashütte unter Einbeziehung der ehem. Werkshalle mit den alten Brennöfen. Das Museum dokumentiert Kenntnisse und Tätigkeiten der Meisenthaler Glasmacher. Ferner werden die Herstellung von Pate de verre gezeigt

**1993** Gründung des Centre Internationale D'Art Verrier in unmittelbarer Nähe des Glasmuseums mit einem Atelier für zeitgenössisches Glasdesign sowie einem Ausstellungsraum. Das CIAV arbeitet eng mit der Hochschule der Künste Saar (HBKsaar) und der Ecole supérieure d'art de Nancy (ENSA) zusammen. HBKsaar und ENSA veranstalten in Kooperation Glasseminare und internationale Sommerworkshops

### **Die Glashütte Vallérysthal, südwestlich Sarrebourg(F)**

**1707** genehmigt Herzog Leopold von Lothringen die Errichtung einer Glashütte im Tal der Bièvre

**1833** übernimmt Baron de Klingeln die Hütte

**1838** erlaubt König Louis Philippe die Übersiedelung der Glashütte ins Tal der Valléry.

**1872** Fusion mit der Glashütte in Portieux (im französischen Teil Lothringens gelegen, außerhalb des „Reichslandes Elsass-Lothringen“) zum größten Hohlglashersteller in Europa

**1970** Fusion mit mehreren Glashütten in Lothringen und der Champagne zur „Compagnie Francaise du Cristal“

**1977** Schließung der Glashütte



## Literaturauswahl

### *Bürgermeisteramt*

400 Jahre Ludweiler 1604 – 2004. Hg: Heimatkundlicher Verein Warndt e.V. Völklingen – Ludweiler 2004

### *Stammtisch*

Alfred Marquard (Hrsg.), Der Stammtisch. Illustriertes Handbuch vom Trinken, Essen und von der Geselligkeit. Stuttgart 1928

### *Weintisch*

Gert von Paczensky / Anna Dünnebieber, Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1999

Thomas Hengartner / Christoph M. Marki (Hrsg.), Genussmittel. Eine Kulturgeschichte. Frankfurt a. M. 2001

### *Hochzeitsisch*

Eva Tenzer, Ja! Alles übers Heiraten von Antrag bis Zuhören. Berlin 2008

### *Gartenlaube*

Kristiana Hartmann, Deutsche Gartenstadtbewegung. Kulturpolitik und Gesellschaftsreform. München 1976

Peter Warnecke, Laube, Liebe, Hoffnung. Kleingartengeschichte. Berlin 2001

Elisabet Naumann, Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsum. Marburg 1999

### *Kaffeetisch*

Ulla Heise, Kaffee und Kaffeekultur. Eine Kulturgeschichte. Hildesheim 1987/1996

Katja Mutschelknaus, Kaffeeklatsch. Die Stunde der Frauen. München 2008

### *Geschenketisch*

Helmuth Berking, Schenken. Zur Anthropologie des Gebens. Frankfurt a. M. 1996

Gerhard Schmied, Schenken. Über eine Form des sozialen Handelns. Opladen 1996

### *Nächtisch*

Encyclopädie der weiblichen Handarbeiten. Dornach um 1890

Margot Gruppe, Die neue Nadelarbeit – Lehrbuch für Schule und Haus. Berlin 1911

Martin Andersen, Das Große Hausbuch der Handarbeiten. Würzburg 1979

### *Nachttisch*

Lenz Kriss-Rettenbeck, Bilder und Zeichen religiösen Volksglaubens. München 1963

Nachts – Wege in andere Welten. Begleitband zur gleichnamigen Ausstellung im Hannoverschen Historischen Museum. Schermerbe 2004

### *Waschtisch*

Francoise de Bonneville, Das Buch vom Bad. München 2002  
Horst Prignitz, Wasserkur und Badelust. Leipzig 1986

### *Wickeltisch*

Ingeborg Henreich, Essen und Trinken im Säuglingsalter. Wien 2007

Altmann-Gädke / Hansen, Säugling und Kleinkind. Hamburg 1960

### *Küchentisch*

Gertrud Benker, In alten Küchen. Einrichtungen – Gräte – Kochkunst. München 1987

Werner-Clemens Walter / Günter Reuel (Hrsg.), Die Küche: Geschichte und Funktion eines Arbeitsplatzes. Berlin 1990

Jean-Claude Kaufmann, Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz 2006

### *Vorratsraum*

Ruth Kirchmann, Einmachen in Deutschland. Bonn 2002

## **Impressum**

Herausgeber  
Heimatkundlicher Verein  
Warndt e.V.

Redaktion und Texte  
Burkhardt Valentin  
Michael Jähne

Gestaltung  
Nina Jäger

Fotografische Arbeiten  
Hans-Dieter Morche

Druck  
COD Saarbrücken

ISBN

Völklingen – Ludweiler 2010

## **Nützliche Hinweise**

Glas- und Heimatmuseum Warndt  
Im Heimatkundlichen Verein Warndt e. v.  
Am Bürgermeisteramt 5  
D – 66333 Völklingen – Ludweiler  
E-Mail: [glasmuseum@warndt.de](mailto:glasmuseum@warndt.de)

Öffnungszeiten:  
Di - So von 14 bis 16 Uhr  
Montags geschlossen

Eintritt:  
2,- Euro, ermäßigt: 1,- Euro  
kostenlose Führungen Sonntags 14.30 Uhr;  
gebührenpflichtige Gruppenführungen auf  
Anfrage



