

Die Erfindung des Einweckens (1889–1900)

Der Anteil des Chemikers Dr. Rudolf Rempel und seiner Ehefrau Marie

Sandra Sensmeyer

I Einleitung: Vorratshaltung unter Glas

Selbstgemachte Lebensmittel-Konserven in Einkochgläsern („Weckgläser“) gehörten jahrzehntelang zum Alltag in – nicht nur – deutschen Haushalten. Die Ernte des (Klein-)Gartens oder preiswert gekaufte Saisongemüse wurde eingemacht, Firmen und öffentliche Einrichtungen kochten ein, „Eingewecktes“ half Kriege und Krisen zu überstehen. „Glück im Glas“ lautete der Titel einer kleinen Anleitungsbroschüre zum Einkochverfahren, die das Unternehmen WECK in den 1930er Jahren publizierte. Darin heißt es:

Wie sauber und appetitlich sehen die Gläser aus! Wie leuchtet das Obst in seinen natürlichen Farben, und wie frisch wirkt das Gemüse! Man sieht doch gleich, was man hat. Und es ist auch ein stolzes Gefühl zu wissen: daß für das ganze Jahr ausreichende Vorräte im Haus sind – ist der eigenen Tüchtigkeit und Voraussicht zu danken!¹

Zentral für diese spezielle Form der Haltbarmachung von Lebensmitteln sind Glasgefäße, die mit Glasdeckeln verschlossen werden. Zwischen Gefäß und Deckel wird ein Gummiring gelegt, der wie eine Dichtung funktioniert. Während der Hitzesterilisierung im Wasserbad wird der Deckel mittels einer gefederten Halterung auf dem Glas befestigt (Abb. 1). Durch die Hitze dehnt sich die Luft aus und entweicht; im Glas entsteht ein Unterdruck. Nach dem Abkühlen kann die Halterung entfernt werden: Der äußere Luftdruck fixiert den Deckel auf dem Glas, die sterilisierten Nahrungsmittel sind dauerhaft luftdicht eingeschlossen.

Um die Jahrhundertwende begann die Firma J. Weck und Co. mit der Produktion und dem Vertrieb von Gläsern und Zubehör. Gründer und Namensgeber Johann Carl Weck (1841–1914) hatte das Verfahren nicht erfunden, sondern verschiedene Patente aufgekauft und modifiziert, darunter das des Chemikers Dr. Rudolf Rempel. Rempel hatte zusammen mit seiner Frau Marie² ab Ende der 1880er Jahre in der häuslichen Küche mit der Hitzesterilisierung von Obst und

Sandra Sensmeyer, „Die Erfindung des Einweckens (1889–1900). Der Anteil des Chemikers Dr. Rudolf Rempel und seiner Ehefrau Marie“, *Mitteilungen* 28 (2025), 112–142.

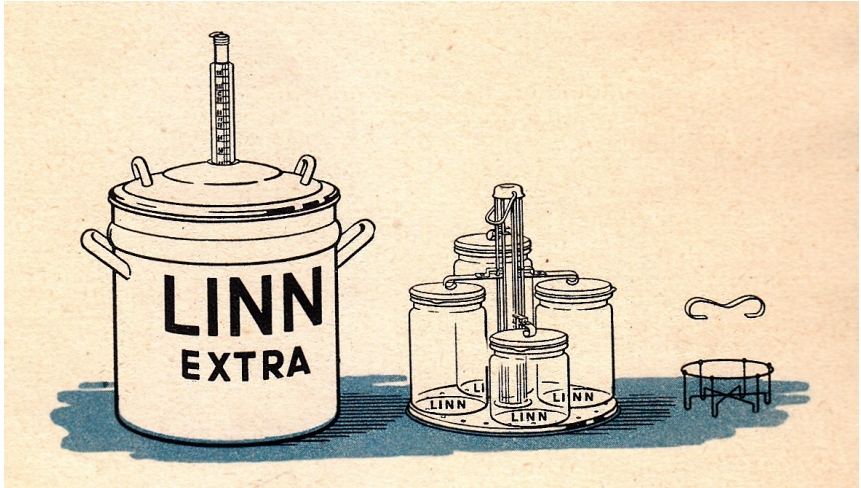


Abb. 1: Einkochzubehör Marke LINN – Einkochtopf mit Thermometer, Apparat mit Halterungen, Drahtkorb und Federklammer (für die Sterilisierung einzelner Gläser), Illustration, in: LINN-Konservengläser (Hrsg.), *Einkochbuch LINN* (Arnstadt i. Thür., (o. J.) vor 1944), 2.

Gemüse in Glasgefäßen experimentiert; 1892 erhielt er ein Patent auf einen „Sterilisirapparat“³.

Die bahnbrechende Neuerung, die die Hitzesterilisierung in Glasgefäßen mit sich brachte, bestand zunächst in einer theoretisch unbegrenzten Haltbarkeit der erzeugten Konserven. Der dauerhafte Erfolg des Verfahrens beruhte aber auch auf der Qualität der konservierten Produkte: Konservierungsmittel sowie die zuvor verwendeten, stark geschmacksverändernden Mengen an Zucker, Alkohol und Essig konnten eingespart werden. Konsistenz und Farbe der Nahrungsmittel blieben weitgehend erhalten; durch ihre gläserne Hülle wurden die Vorräte zudem *ansehnlich* (Abb. 2) – ein großer Vorteil gegenüber Blechdosen und Steingutkrügen.

In der Folge des Rempel'schen Patents von 1892 änderten sich nicht nur Behälter und Arbeitsabläufe der Vorratshaltung, sondern auch damit verbundene Bezeichnungen. Die Begriffe „einmachen“ und „einkochen“ erfuhren einen Bedeutungswandel und werden seitdem vorrangig im Sinne der Hitzesterilisierung von Lebensmitteln in Glasgefäßen verwendet.⁴ Nachvollziehen lässt sich diese Entwicklung anhand des *Praktischen Kochbuchs* von Henriette Davidis (1801–1876), das vom 19. bis ins 20. Jahrhundert hinein weit verbreitet war. In der Ausgabe von 1891 wird der Begriff „einmachen“ für alle Verfahren verwendet, bei



Abb. 2: Ganze und in Scheiben geschnittene Karotten, Illustration, in: Mary Hahn, *Das Einmachen der Früchte und Gemüse mit und ohne Apparat, sowie Bereitung der Fruchtsäfte, Gelees, Marmeladen und Liköre*, (Wernigerode im Harz, (o. J.) ca. 1921), 108.

denen Obst oder Gemüse in Gefäßen konserviert wird; als „einkochen“ wird dagegen nur das Eindicken von Früchten zu Mus durch stundenlanges Erhitzen bezeichnet.⁵ Im *Praktischen Kochbuch* von 1901 wird bereits auf „hermetisch verschließbare Blechbüchsen und Gläser“ hingewiesen; eine Neuauflage von 1914 enthält die Abbildung eines mit Gummiring und Glasdeckel versehenen Einkochglases sowie den Hinweis, die Gläser sollten „nach Vorschrift“ verschlossen werden.⁶

1924 schließlich ist auf dem Vorblatt des *Praktischen Kochbuchs* eine Annonce der Firma WECK abgedruckt und ein Kapitel über das „Sterilisieren (Frischerhalten) oder Einkochen“ hinzugefügt worden; zudem erfolgt der Hinweis, dass das Wort „Einwecken“ von der Firma WECK abgeleitet sei. Die Firma WECK selbst verwendete für das Verfahren ursprünglich den Begriff „Frischhaltung“.⁷

II Vom Labor in die Küche: Die Entwicklung des Einkochverfahrens
 Querverbindungen zwischen Wissenschaft und Küche hatte es bereits lange vor der Patentierung des „Sterilisierapparates“ gegeben. Dabei kam es zunehmend zu einer Verschränkung von technischer Innovation, geschäftlichen Interessen und sozialen Zielsetzungen. Ein frühes Beispiel ist der *Digesteur* oder Schraubendampfkochtopf (Papinscher Topf). Denis Papin (1647–1717) hatte schon als Assistent von Robert Boyle (1627–1692) mit der Haltbarmachung von Früchten experimentiert. Mithilfe des *Digesteurs* wollte Papin Brennstoff und Zeit einsparen; die Methode sollte unter anderem die Vorratshaltung auf Schiffen erleichtern, aber auch preiswertes Kochen für Bedürftige ermöglichen. Der *Digesteur* wurde aufgrund seiner komplizierten Handhabung jedoch nicht flächendeckend eingesetzt.⁸ Als direkter Vorläufer des Einkochens nach Rempel kann das Appert'sche Verfahren angesehen werden, das ab 1810 in Frankreich und Deutsch-

land umfassend publiziert wurde. Nicolas Appert (1749–1841), ein französischer Koch und Konditor, hatte ab 1790 Experimente zur Haltbarmachung von Lebensmitteln durchgeführt. Er entwickelte weithalsige Flaschen, die in einem Wasserbad gekocht wurden, und verwendete Korkstopfen als Verschluss. Appert erhielt 1810 den Preis über 12.000 Goldfrancs, den Kaiser Napoleon I. für ein Verfahren zum Haltbarmachen von Lebensmitteln ausgelobt hatte, um die Nahrungsversorgung seiner Truppen sicherzustellen.⁹ In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts befassten sich zahlreiche Wissenschaftler mit Konservierungsmethoden. Der Chemiker und Bakteriologe Louis Pasteur (1822–1895) präsentierte 1866 eine Methode, Wein durch Erhitzen haltbar zu machen. In Deutschland stellte der Agrikulturchemiker Franz von Soxhlet (1848–1926) im Jahr 1886 einen Apparat vor, mit dem Milch keimfrei gemacht werden konnte. Soxhlet vermarktete seinen Apparat auch international; sein Ziel war es, mithilfe der sterilisierten Milch der hohen Säuglingssterblichkeit zu begegnen.¹⁰

Private Haushalte in Deutschland konservierten vor 1900 vorrangig durch Dörren, Räuchern sowie Einmachen in Behältern aus Steingut, Blech, aber auch bereits in Glasgefäßen. Das Praktische Kochbuch von 1891 empfiehlt, Gläser vor Gebrauch zu schwefeln und den Inhalt unter Zugabe großer Mengen Alkohol, Essig, Zucker sowie von Salicylsäure einzumachen. In den Kochanleitungen finden sich zwar Mengenangaben, die abgewogen werden müssen, Kochzeiten aber nur gelegentlich.¹¹ Beim Kochen wurde auf Beobachtung und Erfahrung gesetzt; genaue Temperaturangaben fehlen:

Erdbeer-Marmelade. 1 Pfund Erdbeeren, 2 Pfund durchgeseibter Zucker. Man kocht die Erdbeeren solange in dem geläuterten Zucker, unter stetem Rühren, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach Nr. 1 aufbewahrt.¹²

Die Anleitungen im WECK Einkochbuch von 1904 sind dagegen wesentlich detaillierter als diejenigen, die 13 Jahre zuvor im Kochbuch von Davidis/Rosendorf angeführt wurden. Durch die Hitzesterilisierung konnte der Zuckeranteil der Erdbeer-Marmelade drastisch gesenkt werden; Thermometer, Waage und Uhr waren nun unerlässlich:

Recht reife saubere Erdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, damit die Samen zurückbleiben. Hierauf wird das gewonnene Mark gewogen, auf ein Kg. Mark $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker gegeben, das Mark auf's Feuer gesetzt und so lange unter fleißigem Umrühren gekocht, bis die Marmelade dick vom Löffel fällt. Dann wird dieselbe in die Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.¹³

Das Einkochverfahren verstärkte demnach den Trend zur Implementierung von Materialien (hitzestabiles Spezialglas, Gummi), die zuvor in Laboratorien verwendet worden waren, in die Haushalte; gleichzeitig fand eine *Methodenwanderung* vom Labor in die Küche statt. Genaues Abwiegen der Zutaten, Temperaturmessen, Kochen unter Druck und die Einhaltung von experimentell ermittelten Kochzeiten wurde in die Kochrezepte integriert.¹⁴

Zwei bislang wenig beachtete Akteure für den Weg vom Laborglas zum Einkochglas und die Übernahme von Praktiken aus der Wissenschaft in die Küche waren in Deutschland der Chemiker Dr. Rudolf Rempel und seine Ehefrau Marie. In der folgenden Rekonstruktion des Lebensweges des Ehepaares Rempel werden die Wissenssysteme, die diese beiden Personen repräsentieren – *wissenschaftliches* und *häusliches* Wissen – gleichwertig nebeneinandergestellt.¹⁵ Das bedeutet, dass das Vorwissen und die praktische Arbeit, die beide in die Entwicklung des Einkochverfahrens einbrachten, explizit gemacht und gleichermaßen berücksichtigt wird. Das Ehepaar konnte aufgrund des frühen Todes von Dr. Rudolf Rempel den „Sterilisirapparat“ nicht selbst erfolgreich am Markt etablieren. Daher werden anschließend die technischen Weiterentwicklungen und Marketingstrategien beleuchtet, die dazu beitrugen, dass das Verfahren der Hitzesterilisierung in Glasgefäßen, ausgehend vom Deutschen Reich, weltweite Bekanntheit erlangte und noch heute in nahezu unveränderter Form angewendet wird.

1. Dr. Rudolf Rempel (1859–1893)

Rudolf Arnold Rempel wurde am 1. Februar 1859 in Bielefeld geboren.¹⁶ Sein Vater war Rudolf Heinrich Clamor Friedrich Rempel (1815–1868), der in Bielefeld als Unternehmer, Kommunalpolitiker und politischer Journalist aktiv war. R. H. C. F. Rempel konnte durch die Heirat mit Wilhelmine Katharina Veerhoff, Tochter eines wohlhabenden Bleichereibesitzers in Ummeln (bei Bielefeld), ein eigenes Leinengeschäft eröffnen. Später beteiligte er sich noch an verschiedenen weiteren Firmen, unter anderem an Bergwerksunternehmen im Ruhrgebiet und an einer Glasfabrik in Bielefeld.¹⁷ R. H. C. F. Rempel und seine Frau hatten insgesamt acht Kinder, der jüngste Sohn wurde 1865 geboren. Wilhelmine Rempel starb 1867, ihr Mann nur ein Jahr später.¹⁸ Ihre Tochter Ida, die am 6. April 1866 Rempels Kompagnon Carl Baer geheiratet hatte, kümmerte sich nach dem Tod der Eltern um ihre jüngeren Geschwister.¹⁹

Rudolf Rempel besuchte ab Ostern 1868 das Bielefelder Ratsgymnasium und wechselte im Herbst 1876 an die Bergschule Tarnowitz.²⁰ Ostern 1880 nahm er ein Chemiestudium an der königlichen technischen Hochschule in Stuttgart bei

Carl Hell (1849–1926) auf. Seine Zieheltern Carl und Ida Baer waren ebenfalls nach Stuttgart verzogen, nachdem im Frühjahr 1879 ein Großfeuer das Gebäude der Nähmaschinenfabrik Baer & Rempel vernichtet hatte.²¹ Rudolf Rempel ging zum Sommersemester 1883 an die Universität Zürich zu Viktor Merz (1839–1904), wo er am 19.12.1883 zum „Dr.phil.II chem.“ promoviert wurde. Seine 37 Seiten umfassende Dissertation trägt den Titel *Derivate der Korksäure*.²²

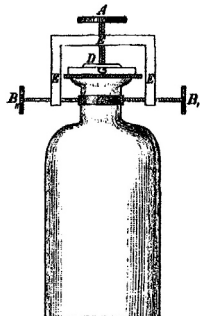
Seit 1884 lebte Rudolf Rempel in Klausenburg (Siebenbürgen/Ungarn, seit 1920 Cluj-Napoca, Rumänien) und befasste sich – im weitesten Sinne – mit Nahrungsmittelchemie.²³ Ab 1885 publizierte er regelmäßig in Fachjournalen; die Artikel wurden auszugsweise auch in anderen Zeitschriften erwähnt.²⁴ Die „Apparate für Stärkemehlbestimmung“ (Abb. 3), die er 1885 in den Berichten der *Deutschen Chemischen Gesellschaft* vorstellte, können als Vorläufer des „Sterilisirapparates“ gewertet werden. Rempel hatte einen Topf mit doppeltem Boden und zusätzlichem Siebboden konstruiert, in dem vier Druckflaschen untergebracht werden konnten:

Um den Flaschenhals ist ein Metallring c fest angelegt, in den die Schrauben BI und BII eingreifen und so den Bügel E mit der Flasche verbinden; in dem Bügel geht die Schraube A, welche die Metallplatte D und Glasplatte G mit einer Kautschukdichtung auf den abgeschliffenen Rand der Flasche presst und sie luftdicht verschliesst.²⁵

In den Deckel des Topfes wurde ein Thermometer eingesetzt („Öffnung b“, Abb. 3, II). Der Vorteil dieses Systems war laut Rempel, dass die Flaschen in einem Luftbad erhitzt werden konnten, statt des vorher gebräuchlichen Paraffin- oder Ölbad, zudem halte der Deckel zuverlässig auf der Flasche.

Am 26. August 1885 stellte Rudolf Rempel in der *Chemiker-Zeitung* eine Apparatur vor, die mit einem Wasserbad arbeitete, um Malz- und Getreideproben zu erhitzen.²⁶ Diese Vorrichtung enthielt ebenfalls ein Thermometer, die Proben wurden in Glasgefäßen mit Kautschukstopfen eingesetzt. Mit diesem Verfahren könne eine schädliche Menge an „Schimmelsporen und Fäulnisregern“ in Malz- und Futtergetreide sicherer erkannt werden als unter dem Mikroskop, führte Rempel aus. Zudem bezog er sich auf den Kieler Professor „A. Emmerling“,²⁷ der zuvor eine ähnliche Apparatur vorgestellt habe, während seine eigene, die vorteilhafte Unterschiede aufweise, schon in der Entwicklung gewesen sei.

I. Druckflasche.



II. Luftbad für Druckflaschen zu Stärkebestimmungen.

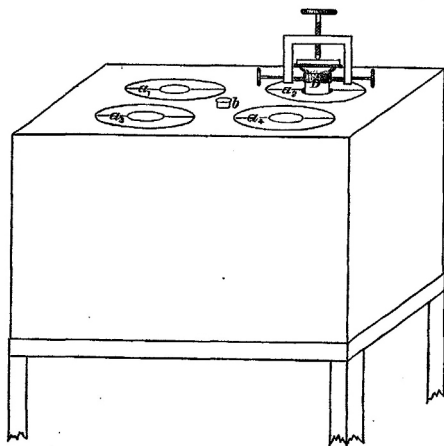


Abb. 3: Rudolf Rempel, „Apparate für Stärkemehlbestimmungen“, Druckflasche und Apparat, Technische Zeichnung, *Berichte der Deutschen Chemischen Gesellschaft* 18, (1885), 622.

aus dem Brennebetrieb verbannen will. Man darf nicht Milchsäure und Milchsäureferment verwechseln.²⁹

Etwa seit dem Frühjahr 1887 lebte Rudolf Rempel in Leipzig und arbeitete „im Laboratorium der Maschinenfabrik von Heinrich Hirzel in Leipzig-Plagwitz.“³⁰ In Leipzig fand die Eheschließung mit Marie Fehnle (1865–1950) statt;³¹ Anfang 1888 waren die Rempels dann in der „Bochumerstraße 46“ in Gelsenkirchen gemeldet.³² Zu dieser Zeit arbeitete Rudolf Rempel im nahegelegenen Benzolwerk von Albert Hüssener.³³ Hüssener hatte 1881 mit Hilfe der Firma K. und Theodor

Rudolf Rempel war noch an weiteren wissenschaftlichen Disputen mit renommierten Kollegen beteiligt, die in der *Chemiker-Zeitung* ausgetragen wurden: Er stritt mit dem Ingenieur „F. Pompe“²⁸ über Probleme bei der Destillation von Spiritus und stellte Apparaturen vor, die teilweise Verbesserungen existierender Gerätschaften waren, oder wiederum von anderen Wissenschaftlern verbessert wurden. Seine Forschungsberichte verfasste Rempel häufig in Ich-Form; nicht selten wählte er einen polemischen Ton:

Ich möchte gegenüber den Ausführungen Hatscheks in Nr. 17 dieser Zeitschrift meinen „Vorschlag eines neuen Verfahrens der Hefebereitung“ in Nr. 64 des Jahrgangs 1886 der Zeitschr. in Erinnerung bringen. Hatschek schüttet offenbar das Kind mit dem Bade aus, wenn er die Milchsäure ganz

Adolf von Möller aus Brackwede (bei Bielefeld) die „AG für Kohlendestillation“ in Bulmke bei Gelsenkirchen (in der Nähe der heutigen Dessauerstraße in Ückendorf) gegründet. Ab 1889 wurde dort durch Auswaschen von Kokereigasen mittels Öl Benzol gewonnen; Rudolf Rempel hatte bei der Entwicklung dieses Verfahrens mitgewirkt.³⁴ Neben seiner Tätigkeit bei Hüssener begann Rudolf Rempel in privaten Versuchen damit, seine 1884/85 entwickelten Laborgerätschaften zu modifizieren und für den Gebrauch in der Küche umzuwidmen; seine Frau Marie war an dieser Entwicklungsarbeit mit ihrem häuslichen Wissen maßgeblich beteiligt.

2. Die Erfindung des „Sterilisirapparates“, 1889–1892

Das Leben des Ehepaares Rempel in der Bochumer Straße 46 in Gelsenkirchen und die gemeinsame Forschungsarbeit lässt sich durch einen Brief rekonstruieren, den Marie Simon, verwitwete Rempel, am 10.06.1939 an die Firma WECK schickte. Das Schreiben ist nur indirekt zugänglich über die Firmengeschichte der Firma WECK, in der es ausführlich zitiert wurde – allerdings ohne den Namen der Briefschreiberin zu nennen.³⁵ Marie Simon berichtet, dass ihr verstorbener Mann Rudolf Rempel etwa 50 Jahre zuvor mit Experimenten zum Sterilisieren von Nahrungsmitteln begonnen habe:

Zu diesen ersten Versuchen benützte er Pulvergläser aus dem chemischen Laboratorium, deren Rand er abgeschliffen hatte. Er versah die Gläser mit Gummiring und Blechdeckel und kochte die Nahrungsmittel im Wasserbad, indem er einen schweren Gegenstand (Stein oder Gewicht) auf den Deckel des Glases legte. Die sterilisierte Milch, die er nach Monaten aufmachte, als Besuch ins Laboratorium kam, um Kaffee vorzusetzen, schmeckte wunderbar frisch.

Nach den ersten Erfolgen im Labor setzte das Ehepaar Rempel die Versuche in der Küche fort, an „dienstfreien Sonntagen mit Obst und Gemüse, das wir aus unserem großen Garten holten“, so die Schilderung von Marie Simon:

Ich habe die Gläser auf dem Spülstein mit Hilfe von Schmirgelpulver abgeschliffen, was keine kleine Arbeit war, und wir probierten auf alle möglichen Arten, Obst und Gemüse mit schönem Aussehen zu sterilisieren.³⁶

Wie die Transferleistung Labor-Küche ihren Ausgang nahm und welchen Anteil Marie Rempel an der Idee hatte, lässt sich aus den vorliegenden Quellen nicht erschließen; es ist aber anzunehmen, dass es die spezielle Konstellation der Eheleute war, die zur Entwicklung des Einkochverfahrens führte. Keine der vor-

liegenden Publikationen von Rudolf Rempel befasste sich mit Produkten für private Haushalte oder Endverbraucher. Rempel stellte ausschließlich Forschungsarbeiten vor, die auf die Bedarfe der chemischen Industrie ausgerichtet waren; außer kleineren Laborgeräten entwarf er auch Großanlagen.³⁷ Durch die Lektüre zeitgenössischer Fachzeitschriften dürften ihm die Fortschritte in der Lebensmittelchemie bekannt gewesen sein; ebenso die Versuche von Louis Pasteur, möglicherweise auch das Verfahren von Nicolas Appert. Denkbar ist zudem, dass er sich vom Vorbild der amerikanischen *Mason Jars* inspirieren ließ, von denen er durch seine Verwandten in Amerika Kenntnis erlangt haben könnte; ein Indiz für diese Vermutung ist die Verwendung eines Blechdeckels, der noch bis heute bei *Mason Jars* eingesetzt wird.³⁸

Marie Rempel war auf dem Land aufgewachsen; es lässt sich daher annehmen, dass sie ihr Wissen über Gartenbau und Haushaltsführung einbrachte. Möglicherweise war sie es auch, die ihren Mann dazu anregte, sein Verfahren zur Hitzeesterilisierung von Milch in Laborgläsern für das Haltbarmachen von Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten umzuarbeiten – zumal die Lagerungsmöglichkeiten in der Gelsenkirchener Stadtwohnung begrenzt gewesen sein dürften.

Nun handelte es sich darum, einen Apparat herzustellen, der den Deckel während des Kochens auf den Gläsern festhielt. Ein Apparat, in dem man bei dem Kochen die Gläser hineinschraubte, bewährte sich in den wenigsten Fällen. Es wurde dann ein Apparat gebaut, auf dem die Gläser unter Federdruck standen.³⁹

Die Beschreibung der Schraubvorrichtung lässt darauf schließen, dass zunächst der „Apparat für Stärkemehlbestimmung“ verwendet wurde, bevor die gefederte Halterung konstruiert wurde. Die gemeinsamen Küchenexperimente waren laut Marie Simon mit zahlreichen Rückschlägen verbunden; mit der praktischen Arbeit in Garten und Küche scheint sie weitgehend allein betraut gewesen zu sein:

Ich hatte etwa 80 bis 100 Konserven von Obst und Gemüse aller Art für uns hergestellt, und viele der Versuche, ein schönes Aussehen der Konserven zu erzielen, waren nach vieler Sonntagsarbeit gelungen. Eines Tages war ein Patentanwalt, Dr. Otto Sack aus Leipzig, unser Gast. [...] Als Dr. Sack nun den in allen Farben glänzenden Vorrat von Konserven sah, war er ganz begeistert und sagte zu meinem Mann: „Sie haben eine große Erfindung gemacht. Es gibt noch kein Konservierungsverfahren außer den Blechbüchsen, das sich bewährt.“⁴⁰

Ihr Mann sei zu dieser Zeit im Vorstand des „technischen Vereins“⁴¹ gewesen, in dem der Anwalt einen Vortrag über „das neue Patentgesetz und den Gebrauchsmusterschutz“ gehalten habe; mithilfe von Otto Sack habe sich Rudolf Rempel „Patente vieler Länder“ gesichert, schreibt Marie Simon weiter. Das Patent auf den „Sterilisirapparat“ wurde am 24. April 1892 erteilt; die Rempels wohnten nun in der Alleestraße 2 in Gelsenkirchen-Ückendorf, unweit ihrer vorherigen Wohnung. Der Anlass für den Umzug könnte gestiegener Platzbedarf gewesen sein – womöglich wegen einer Firmengründung, oder auch wegen Familienzuwachses: Sohn Rudolf Karl Hugo wurde am 9. Juni 1892 in Gelsenkirchen geboren.⁴²

Die Rempels versuchten offenbar, mit dem Einkochverfahren ein Unternehmen aufzubauen. Der Vertrieb wurde familienintern organisiert: Der jüngere Bruder Rudolf Rempel, „Fabrikant in Plettenberg, Kreis Altena, übernahm den Versand der Gläser und Apparate“.⁴³ Bei diesem jüngeren Bruder handelt es sich um den 1865 geborenen Johannes Rempel, der 1891 in Plettenberg eine „Kleineisenwarenfabrik“ gegründet hatte.⁴⁴ Die Familie Rempel war jedoch von der Firmengründung bald überfordert; in diesem Zusammenhang taucht zum ersten Mal der Name „Weck“ auf:

Unter den ersten Kunden war Herr Johann Weck. Er zeigte ein sehr großes Interesse für die Sache und bestellte mal einen ganzen Waggon Gläser. Auf eine solch große Leistung war man aber noch gar nicht eingerichtet. Unsere Ersparnisse wurden aufgezehrt durch Patente, Anschaffungen eines Lagers, Drucksachen, Reklame. Mein Mann erkrankte schwer und starb mit 34 Jahren.⁴⁵

Dr. Rudolf Rempel verstarb am 21. Juli 1893, „nachmittags um acht Uhr“, im Alter von „34 Jahre 169 Tage“.⁴⁶ Nach seinem Tod kaufte sein Chef Albert Hüssener das Patent für den „Sterilisirapparat“ auf und gründete eine Firma zum Vertrieb der Einkochgerätschaften. Aber auch er konnte die Erfindung nicht zu wirtschaftlichem Erfolg bringen. Marie Simon führt das darauf zurück, dass Hüssener „kein Geld für Reklame“ ausgegeben habe.⁴⁷ 1895 verkaufte Hüssener erst die Patente und schließlich die gesamte Firma an Johann Carl Weck.⁴⁸

3. Marie Simon, verw. Rempel, geb. Fehnle (1865–1950)

Anders als ihr Ehemann Dr. Rudolf Rempel stammte Marie Fehnle aus eher einfachen Verhältnissen und hatte weder eine höhere Schulbildung noch eine Berufsausbildung absolvieren können.⁴⁹ Anna Maria, so ihr Taufname, war am 10. September 1865 als Tochter des Mühlenpächters Lorenz Fehnle (1826–

1899) und seiner Frau Crescentia (Crescenz), geb. Ott (1834–1916) im Weiler Rimpach (Württemberg, Allgäu) zur Welt gekommen.⁵⁰ Die Fehnles hatten insgesamt acht Kinder; außer Marie erreichte nur ihr 1869 geborener Bruder Maximilian das Erwachsenenalter.⁵¹

Wo sich Marie Fehnle und Rudolf Rempel kennenlernten, ist aus den vorliegenden Quellen nicht zu erschließen. Eine zweite Phase im Leben von Marie Rempel, die sich nicht rekonstruieren lässt, ist ein Zeitraum von zweieinhalb Jahren nach dem Tod ihres Mannes Rudolf am 21. Juli 1893. Marie Rempel und ihr zu diesem Zeitpunkt gerade einjähriger Sohn Rudolf Karl Hugo dürften annähernd mittellos gewesen sein. Sie zogen womöglich von Gelsenkirchen zunächst ins benachbarte Essen; ab dem 13. Dezember 1895 waren sie in Rudolf Rempels Geburtsstadt Bielefeld gemeldet.⁵² In Bielefeld lebte zu dieser Zeit der älteste Bruder von Rudolf, Hugo Rempel, Leiter der Nähmaschinenfabrik Baer & Rempel, mit seiner Familie.⁵³

Am 26. Januar 1897 heiratete Marie Rempel in Dettweiler/Elsaß (heute Dettweiler/Frankreich) den Justizrat Karl Simon aus Zabern/Elsaß (heute Saverne/Frankreich).⁵⁴ Karl Simon (*1841 in Mainz, Großherzogtum Hessen) war Ende 1870 nach Zabern gezogen und dort als Grundbuchrichter tätig.⁵⁵ Für Karl Simon war die Heirat mit Marie Rempel die dritte Ehe; er brachte zwei Kinder mit: Tochter Else (*1882) und Sohn Allard (*1888).⁵⁶ Marie und Karl Simon bekamen noch drei gemeinsame Töchter: Wera Irma Julie (*1897), Eleonore Luise (*1899) und Wally (*1903).⁵⁷ Am 27. März 1913 verzogen die Simons nach Kehl am Rhein. Karl Simon verstarb dort am 23. März 1917.⁵⁸ Die verwitwete Marie Simon zog in Kehl am Rhein mehrmals um; ab 1934 war sie zusammen mit ihrer Tochter Wally in Freiburg i. Br. gemeldet. Wally Simon verlegte ihren Wohnsitz Ende 1938 anlässlich ihrer Heirat nach Kirchheim unter Teck.⁵⁹

Zur Hochzeit ihrer Tochter hatte Marie Simon Einkochprodukte bei WECK in Öflingen bestellt. Der Brief vom 10. Juni 1939, den sie – laut eigener Angabe – nach dem Eintreffen der Bestellung an die Firma schrieb und in dem sie die Entwicklung des Einkochverfahrens zusammen mit ihrem ersten Mann Dr. Rudolf Rempel schildert, macht deutlich, dass Marie Simon der *Erfindung* zeitlebens verbunden geblieben ist. Obwohl sie an die Firma WECK keine organisatorische Anbindung hatte, betrieb sie offenbar in ihrem Umfeld intensiv Werbung für WECK-Produkte:

In Zabern/Elsaß besaß ich noch einige hundert Gläser, die ich ständig benutzte. Ich zeigte sie in meinem großen Bekanntenkreis, verstand alle zu begeistern, und so war bald der größte Teil der Bekannten mit Gläsern, die sie direkt in Öflingen bestellten, versehen. Bald meldete sich ein Zaberner Geschäftsmann, der den Wiederverkauf bekam. Durch mich kamen auch die ersten Gläser nach Ostafrika, da Söhne von Freundinnen, die Offiziere bei der Schutztruppe waren, von ihren Müttern WECK-Gläser mit Obst, Gemüse und Fleisch geschickt bekamen. Heute – in meinem Alter von 75 Jahren – interessiere ich mich noch immer lebhaft für die Apparate und freue mich darüber, wie vollkommen und tadellos diese Apparate und Gläser sind.⁶⁰

Im Mai 1941 zog Marie Simon von Freiburg i. Br. nach Bad Boll zu ihrer Tochter Wally und deren Ehemann; ab April 1947 wohnte die Familie wieder in Kirchheim unter Teck. Marie Simon verstarb dort am 6. Februar 1950 im Alter von 84 Jahren.⁶¹

Marie Simon erhielt nie eine offizielle Anerkennung als *Erfinderin*. Auf ihrer ersten Heiratsurkunde war sie eine Frau „ohne besonderen Beruf“, auf der Sterbeurkunde ihres ersten Mannes firmierte sie als „Frau Dr. M. Rempel“, ihre Meldeunterlagen aus Kirchheim unter Teck enthalten die Bezeichnungen „Justizrat Witwe“ und „Schwiegermutter des [...]“.⁶² Das Unternehmen WECK nutzte ihren Brief – ohne ihren Namen zu nennen – hauptsächlich, um in der Firmengeschichte die *Erfindung von Dr. Rudolf Rempel* ins rechte Licht zu rücken. Durch Marie Simons Brief werden jedoch die Abläufe von der Entwicklung des Einkochverfahrens über die Patentierung bis zur Markteinführung nachvollziehbar. Außerdem lässt sich erkennen, in welchen Räumen die Forschung stattfand und wie die soziale Konnotation dieser Räume die Wahrnehmung der dort arbeitenden Personen sowie die Bewertung ihrer Tätigkeit beeinflusst.

Der Rempel'sche „Sterilisirapparat“ dürfte eine schwere, umständlich zu bedienende Apparatur gewesen sein. Die Käufer des Patents – Albert Hüssener und nach ihm Johann Carl Weck – modifizierten technische Details; die charakteristischen Merkmale blieben jedoch stets erhalten, sodass das Rempel'sche Patent trotz zahlreicher nachträglicher Veränderungen als Ursprung des „Einweckens“ angesehen werden kann.

III „Sterilisirapparat“ und Einkochgläser: Technische Entwicklungen und Vermarktung

Patent-Anspruch: Ein Apparat zum selbstthätigen Schliessen und Entluffen von Sterilisirgefäßen, gekennzeichnet durch eine an einer Unterlage für die Gefäße angeordnete verstellbare Druckstange (A), eine Feder (F) und Arme (D), die während des Sterilisirens die Verschlussplatten auf die Sterilisirgefäße drücken, jedoch infolge der Ausdehnung der Feder die Luft aus den Gefäßen entweichen lassen und beim Entfernen des mit den Sterilisirgefäßen besckichten Apparates von dem Erhitzungsmittel, unterstützt durch den Atmosphärendruck, die Verschlussplatten luftdicht auf den Sterilisirgefäßen halten.⁶³

Am 24. April 1892 erhielt Dr. Rudolf Rempel das Patent für seinen „Sterilisirapparat“ (Abb. 4). Damit war die Halterung geschützt, bei der über eine zentrale Feder Druck auf die Deckel ausgeübt wurde, nicht aber die Einkochgläser: Rempel verwendete „beliebig gestaltete Gefäße“, auf die ein „einfacher glatter Deckel“ gesetzt wurde; das Material der Deckel und die Art und Weise der Abdichtung werden in der Patentschrift nicht erwähnt.⁶⁴ Im Februar 1894 wurde das Rempel'sche Patent auf Albert Hüssener umgeschrieben. Hüssener ließ sich zudem Änderungen patentieren: Unter anderem sollten Haltegriffe und zusätzliche Federn auf den Deckelplatten die Bedienung des „Sterilisirapparates“ erleichtern (Abb. 5).⁶⁵

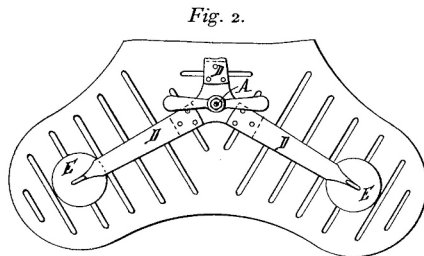
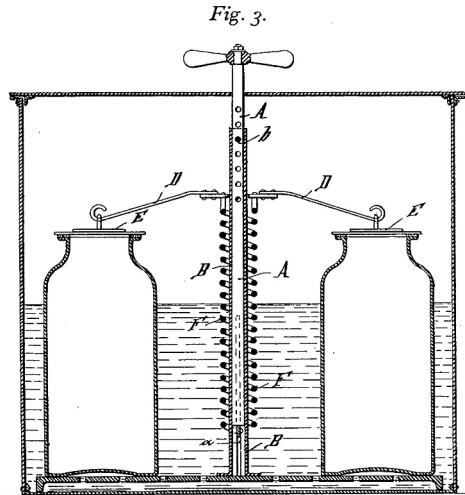


Abb. 4: Rudolf Rempel, „Apparat zum selbstthätigen Schließen und Entluffen von Sterilisirgefäßen“, Querschnitt und Draufsicht, Technische Zeichnung, in: Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA), Patentschrift No. 66898, (1892).

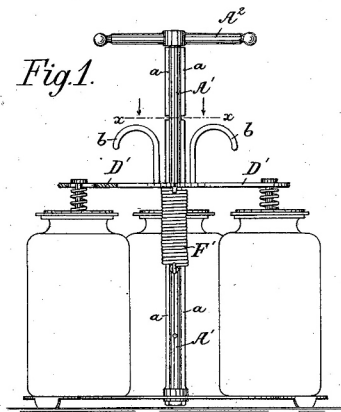


Fig. 2. Schnitt x-x.

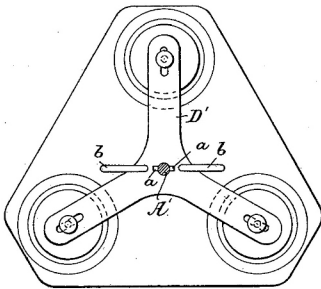


Abb. 5: Albert Hüssener, „Apparat zum selbstthätigen Schließen und Entlufen von Sterilisirgefäßen“, Querschnitt und Draufsicht, Technische Zeichnung, in: Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA), *Patentschrift* Nr. 77537, (1894).

mehr flach auf, sondern ragte wie ein Stopfen in das sogenannte Flachrandglas hinein, was sein Verrutschen verhindern sollte. Während beim Rempel'schen Apparat eine zentrale Feder über gerade Metallarme Druck auf die Einkochglasdeckel ausübte (Abb. 4), verlegte Weck diese Funktion auf Federklammern, deren Höhe sich einzeln verstellen ließ (Abb. 8).⁶⁷

Im Januar 1898 wurden die Patente schließlich auf Johann Carl Weck übertragen. Weck war nach eigenen Angaben „durch Krankheit auf den Genuss von Obst angewiesen“ und hatte deshalb zur Konservierung „alle in dieser Richtung an die Oeffentlichkeit gelangten und mir zugänglichen Präparate, Apparate und Geräte“ eingehend geprüft. Er habe sich schließlich aufgrund der Zuverlässigkeit und der Qualität der hergestellten Konserven für das „Hüssener'sche“ Verfahren entschieden, dem er gesundheitsfördernde Effekte zuschrieb sowie die Möglichkeit, Familien preiswert mit Obst und Gemüse zu bevorraten.⁶⁶

Johann Weck engagierte sich in der Folge intensiv in der Weiterentwicklung und Vermarktung der Einkochgerätschaften. Am 3. Januar 1898 meldete er ein eigenes Patent für einen Sterilisierapparat an, Ende März wurde ihm eine aufwändig gestaltete Schutzmarke eingetragen (Abb. 6). Im Mai 1898 folgte die Gebrauchsmuster-Eintragung für ein Konservenglas mit glattem Rand und gewölbtem Deckel (Abb. 7). Der Deckel lag nun nicht

In Vorträgen stellte Johann Weck die Gerätschaften persönlich vor und nutzte die Reputation von Fachleuten, die das Verfahren testeten und in Zeitschriften



Abb. 6: Johann Weck, Schutzmarke Frischhaltung, Illustration, *Vierte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich Preussischen Staats-Anzeiger* 89 (1898).



Abb. 7: Gewölbter Deckel, Aufsicht und Querschnitt, Illustration, in: J. Weck, Gesellschaft mit beschränkter Haftung (Hg.), „*Koche auf Vorrat!*“ (o.J., ca. 1904), 13.

positiv darüber berichteten.⁶⁸ Ein Artikel im *Wochenblatt des Landwirtschaftlichen Vereins im Großherzogthum Baden* widmete sich im Mai 1898 ausführlich dem „Eindünsten von Obst und Gemüse nach J. Weck’s (verbesserte Dr. Rempel’s und Hüssener’s) Methode“, illustriert mit einer Werbeabbildung von Apparat und Gläsern. Der Autor, Landwirtschaftslehrer Friedrich Stengele, betont die Hitzebeständigkeit der Gläser und die Haltbarkeit der Deckel. Weck hatte zu diesem Zeitpunkt nicht nur Glasdeckel, sondern auch Deckel aus „dünnem Zinnblech“ im Angebot. Die Öffnungsweiten der Gläser waren bereits genormt, die Gummiringe besaßen aber noch keine Zuglasche: Stengele empfiehlt, „eine Nadel oder eine dünne Messerklinge zwischen Gummiring und Blechdeckel“ zu schieben, bis Luft eindringt und sich der Deckel ablöst.⁶⁹

Trotz dieser Werbeaktivitäten blieben die Verkäufe offenbar hinter den Erwartungen zurück. Einer von Johann Wecks Lizenznehmern, der Kaufmann Georg van Eyck aus Emmerich, hatte dagegen großen Erfolg mit praktischen Vorführungen des Verfahrens. Am 1. Januar 1900 gründete Weck zusammen mit van Eyck im südbadischen Öflingen das Unternehmen J. Weck & Co. Im Jahr 1902 verließ Johann Weck die Firma „mit einer sehr hohen Lizenzvereinbarung“.⁷⁰ 1904 hatte J. Weck & Co. schon verschieden geformte Gläser und Flaschen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen im Programm; die Gummiringe waren nun mit einer Zuglasche versehen, durch die sich die Gläser leicht aufziehen ließen, Blechdeckel waren nicht mehr im Angebot. Spätestens ab 1905 bekamen die Öflinger Konkurrenz: In Bad Homburg wurde die REX-Conservenglas-Gesell-

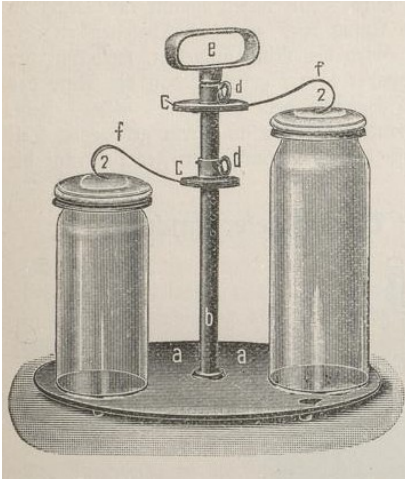


Abb. 8: Apparat mit Federklammern und Gläsern, Illustration, in: J. Weck, Gesellschaft mit beschränkter Haftung (Hg.), „*Koche auf Vorrat!*“ (o. J. ca. 1904), 9.

handgeschliffenen Verbindung hin zu nicht geschliffenen Typen, die preisgünstig maschinell hergestellt werden konnten (Abb. 9). Nach dem *Flachrandglas* wurde das *Massivrandglas* eingeführt, bei dem die schmale untere Deckelkante und die Auflagefläche auf dem Glas angeschliffen sind; der Deckel ruht plan auf dem Glas. Schließlich kamen ab ca. 1932 die *Rillengläser* hinzu. Glas und Deckel sind nicht geschliffen; der Deckel passt in eine Vertiefung des Glasrandes, der Einkochring wird gebogen eingeklemmt. Allerdings lösten die Glastypeen einander nicht unmittelbar ab, sondern bestanden – als Folge des Preisunterschieds und des Konkurrenzkampfes zwischen den Herstellern – bis in die 1950er Jahre nebeneinander.⁷² Alle Glastypeen lassen sich aufgrund der normierten Öffnungsweiten auch heute noch verwenden. Verkauft werden allerdings nur noch *Rundrand-Einkochgläser* – erneut eine Erfindung aus dem Hause WECK. Sie kommen ohne Schliff oder Rille aus; der Deckel ist nach innen gewölbt, wodurch sich die Gläser leicht stapeln lassen. Der Einkochring wird auf den Rand des Deckels gelegt und muss festgehalten werden, wenn der Deckel umgedreht auf das Glas gesetzt wird. Die Befestigung während des Sterilisiervorgangs erfolgt mit kleinen Stahlklipsen.⁷³

schaft gegründet, deren Eigner sich ein eigenes Patent hatte eintragen lassen. Zahlreiche Glasunternehmen (Heye, Gerresheimer, Ruhrglas) begannen ebenfalls mit der Herstellung von Einkochgläsern; Haushaltswarenhandlungen brachten Einkochgeräten unter eigenem Namen auf den Markt – wie zum Beispiel das Unternehmen Kieffer in Kaiserslautern, das ab 1908 Gläser, Zubehör und sogar ein eigenes Einkochbuch vertrieb.⁷¹

Der Deckel-Glasrand-Typus wurde im Laufe der Zeit und mit zunehmender Automatisierung der Glasproduktion verändert, wobei eine Umstellung erkennbar ist von der aufwändig

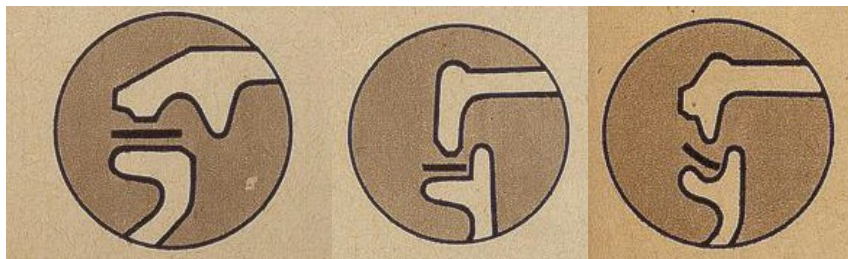


Abb. 9: Deckel-Glasrand-Verbindungen – Flachrandglas, Massivrandglas, Rillenglas, Illustrationen, in: Lehr- und Versuchsküche der Firma WECK, *WECK Einkochbuch*, (Öflingen, (o. J.) ca. 1955), 3f.

IV Fazit: Wer erfand das Einwecken?

Nahrungszubereitung und Konservierung wurde spätestens ab dem 17. Jahrhundert zum Gegenstand *wissenschaftlicher* Forschung. Ziel war, die Entwicklungen wirtschaftlich zu vermarkten, aber auch, die Lebensbedingungen der Bevölkerung beziehungsweise die Versorgung militärischer Einheiten zu verbessern. Vor dem Hintergrund bereits eingeführter Verfahren, naturwissenschaftlicher Grundlagen und seiner beruflichen Erfahrung im Apparatebau entwickelte der Chemiker Dr. Rudolf Rempel seinen „Sterilisirapparat“, mit dem flachen Deckel während der Hitzesterilisierung im Wasserbad auf Glasgefäßen fixiert werden konnten.

Werden Arbeitsabläufe aufgeschlüsselt, soziale Interaktion mitberücksichtigt sowie *wissenschaftliches* und *häusliches* Wissen als gleichwertig gesetzt, lässt sich der Ablauf von Forschungsarbeit, der Weg zu einer *Erfindung*, realistischer abbilden, anstatt lediglich das Narrativ des *männlichen, genialen Erfinders* zu bedienen. Bei der *Erfindung* des „Sterilisirapparates“ handelte es sich in dieser Betrachtungsweise keinesfalls um einen Geniestreich einer wissenschaftlich ausgebildeten Einzelperson beziehungsweise um das *Ergebnis geplanter Forschung* in einer wissenschaftlich geprägten Umgebung (Labor, technische Entwicklungsabteilung etc.).

Der Anteil von Marie Rempel (Simon) an der *Erfindung* sollte nicht zu gering eingeschätzt werden. Selbst wenn sie keinerlei Einfluss auf die *Idee* zu der *Erfindung* gehabt haben sollte, sondern nur praktische Arbeiten verrichtete – die Gläser abschliiff, das Obst und Gemüse im Garten zog, es erntete, säuberte, weiterverarbeitete, in den Gläsern zu einem „schönen Aussehen“ anordnete und die Hitzesterilisierung durchführte – hätte ohne ihre *hauswirtschaftlichen Kenntnisse*, ohne das *praktische Ausprobieren*, ohne die Diskussion der Ergebnisse und die anschließende Modifikation der Gerätschaften der „Sterilisirappa-



Abb. 10: „WECK wissenschaftlich erprobt!“ Illustration, in: J. WECK & Co., *Koche auf Vorrat. Anleitungen für das Einkochen von Nahrungsmitteln mit den Frischhaltungsgeräten Marke WECK*, Bd. 1, 14. Auflage (Öflingen, 1941), 12.

rat“ nicht patentiert werden können. Das Einkochverfahren entstand im heimischen Umfeld, aus der Zusammenarbeit dieses Ehepaares mit seinen unterschiedlichen Wissenshintergründen.

Die ersten geschäftlichen Aktivitäten von Rudolf und Marie Rempel machten Johann Carl Weck auf den „Sterilisirapparat“ aufmerksam. Weck entwickelte nach dem Kauf der Patente von Rempel und Hüssener die Einkochgerätschaften in Hinsicht auf ihre Handhabbarkeit im Haushalt weiter und gründete mit Georg van Eyck das Unternehmen J. Weck & Co., wodurch das Einkochen und die dazu notwendigen Produkte schließlich erfolgreich am Markt etabliert werden konnten. *Wissenschaftlichkeit* sowie das Patent des *Chemikers* Dr. Rudolf Rempel wurden in der Selbstdarstellung von WECK stets besonders hervorgehoben (Abb. 10).⁷⁴ Statt „einwecken“ müsse es eigentlich „einrempeln“ heißen, betonte der langjährige WECK-Prokurist und Leiter des Firmenarchivs, Rüdiger Mengel, im Jahr 2017 in einem Interview.⁷⁵ Die technischen Weiterentwicklungen von Firmengründer und Namensgeber Johann Carl Weck wurden in der hauseigenen Firmengeschichte (2018) nicht erwähnt, während die Darstellung der Werbeaktivitäten und Verkaufserfolge von Firmenmitbegründer Georg van Eyck einen großen Raum einnahm. Das ausführliche Zitieren der Zuschrift von Marie

Simon lenkte den Fokus auf das Rempel'sche Patent als Grundlage des Einkochverfahrens. Der erfolgreiche Kaufmann Georg van Eyck bekam so mit Dr. Rudolf Rempel einen promovierten Chemiker als *Erfinder* des Verfahrens an die Seite gestellt. Dessen *wissenschaftliche Expertise*, kombiniert mit seinem tragischen Lebenslauf, wurde in die Gründungsgeschichte des Unternehmens eingewoben.

Die Firma WECK war bis 2023 im Besitz von Nachfahren der Familie van Eyck. In der Folge der gestiegenen Energiepreise bei einem gleichzeitigen Umsatzeinbruch musste das Unternehmen Insolvenz anmelden und wurde an eine Investorengruppe verkauft. Die neuen Eigentümer verlagerten den Großteil der Geschäftsaktivitäten von Öflingen an den Standort des Glaswerkes in Bonn.⁷⁶ Die ausführliche Firmengeschichte wurde auf der Webseite des Unternehmens durch eine stark gekürzte Version ersetzt, die erneut die *wissenschaftliche* Grundlage des Verfahrens und den *Erfinder* Dr. Rudolf Rempel in den Vordergrund stellt; Marie Rempels Mitarbeit wird nicht erwähnt. Das Kapitel zur Unternehmensgeschichte im 2025 neu aufgelegten WECK-Einkochbuch wurde ebenfalls umgestaltet: „Unsere Geschichte“ wird, beginnend im 17. Jahrhundert, als Abfolge von Erfindungen und Unternehmungen ausschließlich männlicher Akteure auf einem Zeitstrahl dargestellt.⁷⁷ Aus dem Brief von Marie Simon, verwitwete Rempel, geborene Fehnle, wird nicht mehr zitiert; sie wird dadurch wieder zu einer ungenannten, namenlosen Assistentin.

Die Höherbewertung *wissenschaftlichen, männlich konnotierten Wissens* und die Geringschätzung *häuslichen, weiblich konnotierten Wissens* lässt sich demnach auch in Zusammenhang mit dem Einkochverfahren beobachten. *Wissenschaftlichkeit* wird im Rahmen der Selbstdarstellung des Unternehmens WECK als Qualitätsmerkmal für die Produkte verwendet, aber auch zur Legitimierung der jeweiligen Führungspersonen – bis zum heutigen Tage.

Zusammenfassung

Der Chemiker Dr. Rudolf Rempel (1859–1893) erhielt im Jahr 1892 ein Patent auf einen „Sterilisirapparat“. Es handelte sich dabei um eine Vorrichtung, die das Sterilisieren von Nahrungsmitteln in Glasgefäßen und den luftdichten Verschluss der Konserven in einem Arbeitsgang ermöglichte. Durch das Verfahren wurden Gerätschaften und Methoden aus dem chemischen Laboratorium in den Bereich der Küche überführt. Rempel verstarb im Jahr nach der Patentanmeldung. Das Patent wurde 1895 von Johann Carl Weck (1841–1914) aufgekauft und weiterentwickelt; ab 1900 führte Weck zusammen mit seinem Kompanon Georg van Eyck (1869–1951) das Einkochen – oder „Einwecken“, wie es

schon wenig später genannt wurde – zu weltweitem wirtschaftlichen Erfolg. Einkocht wurde in privaten Haushalten, aber auch in öffentlichen Einrichtungen und Großbetrieben. In Notzeiten sicherten Vorräte in Einkochgläsern das Überleben; das Einkochen wurde deshalb auch von staatlichen Stellen für die individuelle Vorratshaltung propagiert. Der Erfinder Dr. Rudolf Rempel blieb dagegen bislang nahezu unbekannt. Rempel entwickelte den „Sterilisirapparat“ jedoch nicht allein, sondern in enger Zusammenarbeit mit seiner Ehefrau Marie (1865–1950). Die Rekonstruktion der Lebensgeschichte des Ehepaares Rempel macht deutlich, welche Wissensbereiche zusammengeführt wurden, um das Einkochverfahren zu entwickeln. Die Rolle, die Marie Rempel zugebilligt wurde, ermöglicht zudem einen Blick auf die Setzungen, unter denen „Wissenschaftlichkeit“ beurteilt wird.

Summary

The Invention of ‘Einwecken’ – Preserving Food in Glass Jars – (1889–1900): The Contribution of Chemist Dr. Rudolf Rempel and his Wife Marie

In 1892, chemist Dr Rudolf Rempel (1859–1893) was granted a patent for a ‘sterilization apparatus’ (‘Sterilisirapparat’). This device made it possible to sterilize food in glass jars and seal them airtight in a single operation. The process transferred equipment and methods from the chemical laboratory to the kitchen. Rempel died in the year after the patent application was filed. The patent was purchased and further developed by Johann Carl Weck (1841–1914) in 1895. From 1900 onwards, Weck and his business partner Georg van Eyck (1869–1951) led this preserving process – or ‘Einwecken’, as it came to be known shortly afterwards – to worldwide commercial success. Preserving was carried out in private households, but also in public institutions and large companies. In times of need, provisions in glass jars ensured survival; preserving was therefore also propagated by government agencies for individual food storage. The inventor, Dr. Rudolf Rempel, on the other hand, has remained virtually unknown until now. However, Rempel did not develop the ‘Sterilisirapparat’ alone, but in close collaboration with his wife Marie (1865–1950). The reconstruction of the Rempel’s life story clearly shows which areas of knowledge were brought together to develop the preserving process in glass jars. The role assigned to Marie Rempel also provides insight into the criteria used to assess ‘scientificity’.

Anmerkungen

¹ J. Weck & Co. (Hg.), *Glück im Glas. Einwecken. Anleitung für den richtigen Gebrauch* (Öflingen, (o. J.) ca. 1936), 15, Badische Landesbibliothek Karlsruhe, <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-55656>.

² In den Quellen finden sich unterschiedliche Angaben zum Vornamen. Hier wird „Marie“ verwendet, weil sich aufgrund des Datums der Eintragungen und der Quellentypen davon ausgehen lässt, dass Rudolf Rempels Ehefrau als Rufnamen die französische Variante ihres Taufnamens „Anna Maria“ bevorzugte.

³ Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA), *Patentschrift No 66898, Dr. R. Rempel in Gelsenkirchen: Apparat zum selbstthätigen Schliessen und Entluften von Sterilisirgefäßen*, Dokument DE00000066898A.

⁴ Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache, Art. „einkochen“, <https://www.dwds.de/wb/einkochen>. Zuletzt besucht am: 27.03.2025. Die Bezeichnungen für ‚Einkochglas‘ sind regional unterschiedlich: In Deutschland sind „Einmachglas“, „Einweckglas“ oder „Weckglas“ gebräuchlich; vor allem in Österreich wird der Begriff „Rexglas“ (abgeleitet von der Einkochmarke „REX“) verwendet: Stephan Elspaß und Robert Möller, „Einmachglas, Frage 5a“, in *Atlas zur deutschen Alltagssprache*, <https://www.atlas-alltagssprache.de/runde-7/f05a/>. Zuletzt besucht am: 07.11.2023. Das Wort „einwecken“ wurde 1934 erstmals in den Rechtschreibduden aufgenommen: Art. „einwecken“, in *Duden*, <https://www.duden.de/rechtschreibung/einwecken>. Zuletzt besucht am: 22.11.2023.

⁵ Henriette Davidis und Luise Rosendorf, *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche: Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen*, 31. Auflage (Bielefeld und Leipzig: Velhagen und Klasing, 1891), 18–21, 544–611; Thomas Parent, „Überall Glas. Vom Vorratshafen zum Weckglas“, in *Glashütte Gernheim: Museumsführer*, hg. von Thomas Parent, Kleine Reihe 18 (Dortmund: Westfälisches Industriemuseum 1998), 24f.; 142f.

⁶ Henriette Davidis und Luise Holle, *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche: Unter besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen*, 39. Auflage (Bielefeld und Leipzig: Velhagen und Klasing, 1901), 601, 646ff, Universitäts- und Landesbibliothek Münster, <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:6:1-169868>; Henriette Davidis, *Kochbuch „Liebling“ für den feineren u. bürgerlichen Haushalt mit Preismarken, Verteilungsplan und Lesezeichen* (Karlsruhe und München: Chr. Bader, 1914), 22, 37–41, Badische Landesbibliothek Karlsruhe, <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-54694>.

⁷ Henriette Davidis und Carl Schneider, *Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche: Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, kalter und warmer Getränke, zum Backen und zum Einmachen von Früchten. Ferner Suppen und Gerichte für die Krankenpflege* (Karlsruhe i. B.: Turmberg, 1924), Vorblatt, 590ff, Badische Landesbibliothek Karlsruhe, <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-57041>; J. Weck, Gesellschaft mit beschränkter Haftung (Hg.), „*Koche auf Vorrat!*“: *Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den „Weck’schen Einrichtungen.“ 1. Bändchen. Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beerensäfte, Mus,*

Marmelade, Kraut und Latwerge (Oeflingen, (o. J.) ca. 1904), 3, Badische Landesbibliothek Karlsruhe, <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56700>.

⁸ Marco Storni, „Denis Papin's digester and its eighteenth-century European circulation“, *The British Journal for the History of Science* 54, 4 (2021), 443–463, hier: 443f, 447f, 450, DOI: <https://doi.org/10.1017/S0007087421000698>.

⁹ Appert behauptete, er habe das Verfahren eigenständig erfunden; in englischen Rezeptbüchern finden sich aber bereits seit 1680 Hinweise auf ähnliche Konservierungsmethoden: Nathan E. Bender, *Historic Bottle and Jar Closures*, Guides to Historical Artifacts 6 (Abingdon, Oxon und New York, NY: Routledge, 2016), 91–96, hier: 91f.; Rebeca Garcia und Jean Adrian, „Nicolas Appert. Inventor and Manufacturer“, *Food Reviews International* 25, 2 (2009), 115–125, hier: 117f., 121, DOI: <https://doi.org/10.1080/87559120802682656>. Appert schrieb das Buch *Le Livre de tous les ménages, ou L'Art de conserver pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales* (Paris: Patris et Cie, 1810), das im selben Jahr auf Deutsch erschien und mehrere Auflagen erlebte: Appert, *Die Kunst alle thierische und vegetabilische Nahrungsmittel mehrere Jahre vollkommen genießbar zu erhalten* (Koblenz: Pauli und Compagnie, 1810).

¹⁰ L. Pasteur, *Études sur le vin, ses maladies, causes qui les provoquent proceds nouveaux pour le conserver et pour le vieillir* (Paris: Imprimerie impériale, 1866); Uwe Spiekermann, „Tod durch Kinderkost? Gekochte Milch, Säuglingsskorbut und unwissende Wissenschaftler im Deutschen Reich, 1880–1930“, 20.07.2020, <https://uwe-spiekermann.com/2020/07/20/tod-durch-saeuglingskost-gekochte-milch-saeuglingsskorbut-und-unwissende-wissenschaftler-im-deutschen-reich-1880-1930/>. Zuletzt besucht am: 25.04.2025; Werner E. Gerabek, „Soxhlet, Franz Ritter von“, in *Neue Deutsche Biographie* 24 (2010), 606f.

¹¹ „Man befestigt ein Stückchen Schwefelfaden an einem Draht, mit dem man es brennend in das umgekehrte Glas hält, worauf dieses sogleich bedeckt und alsbald verwendet wird.“ Davidis und Rosendorf, *Praktisches Kochbuch*, 545; „**Erdbeeren in Zucker einzumachen.** [...] Nach einstündigem Kochen läßt man die Flaschen in dem Wasser erkalten, wischt sie dann trocken und bewahrt sie an einem kühlen luftigen Orte.“ Ebd., 552f.

¹² Davidis und Rosendorf, *Praktisches Kochbuch*, 554; Hervorhebung im Original. Der Passus „nach Nr. 1 aufbewahrt“ bezieht sich auf die von den Autorinnen aufgeführten allgemeinen Einmachregeln: ebd., 544–548.

¹³ J. Weck, „*Koche auf Vorrat!*“, 91.

¹⁴ In seinen *Chemischen Briefen* betonte Justus Liebig (1803–1873) unter anderem die Bedeutung von Gerätschaften aus Glas und Kautschuk für das chemische Laboratorium und bezeichnete die Waage als charakteristisches „Huelfsmittel“ des Chemikers: „Waegen und Messen unterscheidet die Chemie von der Physik, [...]. Alle großen Entdeckungen Lavoisier's, er verdankt sie der Wage [sic!], diesem unvergleichlichen Instrumente, [...]. Justus Liebig, „Siebenter Brief“, in *Chemische Briefe* (Heidelberg: C. F. Winter, 1844), 85–90, hier: 85f., 87. Borosilikatgläser mit hoher thermischer und chemischer Widerstandsfähigkeit wurden erst 1887 von Otto Schott entwickelt; Helmut A. Schaeffer und Roland Langfeld (Hg.), *Werkstoff Glas: Alter Werkstoff mit großer Zukunft*, 2. Auflage (Berlin und

Heidelberg: Springer, 2020), 37f. *Methodenwanderung* erfolgte bereits bei Denis Papin, der für seinen *Digesteur* Rezepte mit detaillierten Mengenangaben und Handlungsanweisungen entwickelte – und somit ein Kommunikationsmedium über Küchenpraxis, das die traditionelle Weitergabe von Erfahrungswissen substituierte: Storni, „Denis Papin’s digester“, 445.

¹⁵ *Wissenschaftliches Wissen* wird in der Regel höher geschätzt wird als *häusliches Wissen*, weiblich konnotiertes Wissen umgewandelt und Männern zugeschrieben; daraus resultiert eine Schiefelage in der Darstellung von Wissensproduktion und -zirkulation: Danille Elise Christensen, „‘The Father[s] of Canning’? Narrating Nicolas Appert/American Industry“, *Journal of American Folklore* 136, 539 (2023), 16–47. Zur Rolle der ungenannten Assistenten: Steven Shapin, „The invisible technician“, *American Scientist* 77, 6 (1989), 554–563, hier: 559; zur Rolle der Frau als „häusliche Gehilfin“ in der Wissenschaft: Londa Schiebinger, *Schöne Geister: Frauen in den Anfängen der modernen Wissenschaft* (Stuttgart: Klett-Cotta, 1993), 365–369; Sue V. Rosser, „The Gender Gap in Patents“, in *Women and Gender in Science and Technology*, hg. von Londa Schiebinger, Bd. 1 (London und New York: Routledge, 2014), 449–472, hier: 452–456.

¹⁶ Stadtarchiv Leipzig, *Eheeintrag von Rudolph Arnold Rempel und Anna Marie Fehnle, Nr. 26 von 1887, Standesamt Plagwitz*.

¹⁷ Jochen Rath, „2. April 1848. Rudolf Rempel veröffentlicht mit anderen den Aufruf ‚An das Volk‘ – Die 1848er-Revolution in Bielefeld“, 01.04.2013, in *Historischer RückKlick Bielefeld*, <https://historischer-rueckklick-bielefeld.com/2013/04/01/01042013/>. Zuletzt besucht am: 14.01.2023; Reinhard Vogelsang und Henrich Wiethüchter, „Rudolf Rempel (1815–1868)“, in *Bielefelder Unternehmer des 18. bis 20. Jahrhunderts*, hg. von Jürgen Kocka und Reinhard Vogelsang, *Rheinisch-Westfälische Wirtschaftsbiographien* 14 (Münster: Aschendorff, 1991), 143–162, hier: 143–145; Dagmar Giesecke, „28. August 1868. Tod des Politikers und Fabrikanten Rudolf Rempel“, 01.08.2008, in *Historischer RückKlick Bielefeld*, <https://historischer-rueckklick-bielefeld.com/2008/08/01/01082008/>. Zuletzt besucht am: 20.04.2023; Wilhelm Schulte, *Westfälische Köpfe: 300 Lebensbilder bedeutender Westfalen* (Münster: Aschendorff, 1963), 258f.

¹⁸ Vogelsang und Wiethüchter, „Rudolf Rempel“, 157; Art. „Rempel, Rudolf“, in *Deutsche Biographische Enzyklopädie (DBE)*, Bd. 8 (München: De Gruyter, 1998), 240.

¹⁹ Henrich Wiethüchter, *Der Fall Phoenix: Zusammenhänge von Industriebau- und Technikgeschichte im 19. Jahrhundert, Fabrikbauten des Rundbogenstils in Bielefeld und die Nähmaschinenfabrik Baer und Rempel* (Bielefeld: Dissertation, 1993), 53. Rudolf Rempel und Johann Carl Friedrich Baer (*31.01.1833 in Sonnenburg in der Neumark, †17.01.1910 in Stuttgart) hatten 1865 die Nähmaschinenfabrik Baer & Rempel gegründet, die eines der führenden Unternehmen in Bielefeld wurde (Markenname „Phoenix“): ebd. 48–75, 171.

²⁰ Stadtarchiv Bielefeld, Bestand 150, 14/Ratsgymnasium, Nr. 3: *Schüleralbum*, 372, Rudolf Rempel. Rempels Name findet sich allerdings nicht in der Schülerliste der Bergschule: Leopold Geisenheimer, *Bericht über die oberschlesische Bergschule zu Tarnowitz: Vom April 1876 bis April 1877* (Tarnowitz: Ch. Reimann, 1877), 32f. In Tarnowitz lebten jedoch seine Tante Charlotte, geb. Rempel, und ihr Ehemann Franz Grundmann (*01.01.1808 in Bielefeld-Quelle, †23.02.1887 in Tarnowitz). Grundmann

arbeitete von 1857 bis 1875 an der Bergschule Tarnowitz als Lehrer für Physik, Chemie, Mineralogie und Geognosie, um das Jahr 1869 war er „Director“ der Schule: E. Friedrich Schnake, *Zur Erinnerung an Rudolf Rempel: Charakterbild eines Volksmannes* (Dortmund: G. Krüger, 1869), 8; Guenter Böhm (Hg.), „Lehrer an der Tarnowitzer Bergschule. Grundmann, Franz“, in *Die Böhmer-Chronik. Eine umfangreiche Quellensammlung zur familiengeschichtlichen Forschung in Schlesien*, 2001–2019, http://www.boehm-chronik.com/bergbau/bergleute/TI_Lehrer.htm. Zuletzt besucht am: 08.04.2024.

²¹ Hugo Rempel, der älteste Sohn R. H. C. F. Rempels, übernahm die Leitung der Firma: Wiethüchter, *Der Fall Phoenix*, 59.

²² Universität Stuttgart (Hg.), „Namenindex zum Matrikelbuch 1829 bis 1917“, in *Digitale Sammlungen der Universitätsbibliothek*, https://digibus.ub.uni-stuttgart.de/viewer/image/1574750503285_10_001/172. Zuletzt besucht am: 18.02.2024; Universitätsarchiv Zürich, „Rempel Rudolf“, in *Online-Matrikeledition*, <http://www.matrikel.uzh.ch/active/static/impresum.htm>. Zuletzt besucht am: 04.02.2024; Rudolf Rempel, *Derivate der Korksäure: Inaugural-Dissertation zur Erlangung der philosophischen Doktorwürde, vorgelegt der hohen philosophischen Fakultät der Universität Zürich* (Stuttgart: J. B. Metzler, 1883).

²³ Rudolf Rempel, „Apparate für Stärkemehlbestimmungen“, *Berichte der Deutschen Chemischen Gesellschaft* 18 (1885), 621–624, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k90702f/f623.item>. Zuletzt besucht am: 02.12.2023; Art. „Ordentliche Mitglieder am 1. December 1884“, *Berichte der Deutschen Chemischen Gesellschaft* 17 (1884), 3056–3062, <https://hdl.handle.net/2027/uc1.b3481769>. Zuletzt besucht am: 04.03.2024.

²⁴ Rudolf Rempel, „Nachweisung mikroskopischer Organismen in Getreide und Futtermitteln“, *Literarisches Centralblatt für Deutschland* 38 (1885), 1305; Rudolf Rempel, „Eine Druckflasche zur Stärkemehlbestimmung“, *Zeitschrift f. anal. Chemie* 25 (1886), 398f., <https://doi.org/10.1007/BF01335471>.

²⁵ Rempel, „Apparate für Stärkemehlbestimmungen“, 621.

²⁶ Hier und in der Folge: Rudolf Rempel. „Nachweisung mikroskopischer Organismen in Getreide und Futtermitteln“, *Chemiker-Zeitung* 69 (1885), 1222.

²⁷ Adolph Emmerling (1842–1906), Agrikulturchemiker (Habilitation 1874 an der Universität Kiel), war seit 1874 Leiter der Landwirtschaftlichen Versuchsstation Kiel und seit 1882 Professor an der Universität Kiel: Art. „Emmerling, Adolph“, in *Persönlichkeiten aus Land- und Forstwirtschaft, Gartenbau und Veterinärmedizin: Biographisches Lexikon*, hg. Von Theophil Gerber, Bd. 1 (Berlin: Nora, 2004), 161.

²⁸ Franz Herrmann Pampe (1846–1912), Ingenieur und Gründer der Firma „Hallesche Apparate- und Maschinen-Bau-Anstalt Halle a. S.“ (1894). Pampe befasste sich mit Alkoholherstellung und Destillierertechnik und hielt zahlreiche Patente: Hans-Jürgen Krisch, *Vom Maischapparat zur Spiritfabrik: Auf den Spuren eines mitteldeutschen Apparatebauers* (Halle: Selbstverlag, 2019), 4, 10, 14–47, 68ff. Die Diskussion zwischen Rudolf Rempel und Franz Pampe lässt sich von September 1885 bis Januar 1886 in insgesamt sechs Ausgaben der *Chemiker-Zeitung* nachvollziehen.

²⁹ Rudolf Rempel, „Sollen wir die Milchsäure im Brennereibetrieb durch anorganische Säuren ersetzen?“, *Zeitschrift für Spiritusindustrie* 21 (1887), 148.

³⁰ Rudolf Rempel, „Ein neuer Extractions-Apparat, insbesond. für experimentelle Untersuchungen“, *Chemiker-Zeitung* 62 (1887), 936f.

³¹ Diözesanarchiv Rottenburg (DaR), *Familienregister-Eintrag über die Familie Lorenz Fähnle / Crescenz Ott* (PfA Friesenhofen, Bestand M 151, Familienregister III, 6f, Mikrofiche Nr. 28591); Stadtarchiv Leipzig, *Eheeintrag Rempel*. Die Leipziger Heiratsurkunde ist mit „Anna Marie Rempel geb. Fähnle“ unterzeichnet.

³² Stadtarchiv Gelsenkirchen, Art. „Rempel, Rudolf, Techn.“, in *Adreßbuch und Wohnungs-Anzeiger der Stadt Gelsenkirchen: Mit einem Plane der Stadt*, (Gelsenkirchen: Chr. Münstermann, 1888), 97. Auf dem Übersichtsplan der Stadt Gelsenkirchen, Maßstab 1:5000, gefertigt durch das städtische Vermessungsamt Gelsenkirchen im Juli 1910, FINKE, Oberlandmesser (Sammlung Karlheinz Weichelt, Heimatbund Gelsenkirchen e. V.) liegt das Haus Bochumer Str. 46 gegenüber der Einmündung der „Ottilien-Str.“ An die Gebäude schließt sich ein großes, unbebautes Grundstück an, auf dem sich der Garten von Marie und Rudolf Rempel befunden haben könnte.

³³ Gelsenkirchener Geschichten e. V., Art. „Dr. Rudolf Rempel, Einkochen leicht gemacht“, 2007, <http://www.gelsenkirchener-geschichten.de/viewtopic.php?t=1327>. Zuletzt besucht am: 08.12.2023.

³⁴ Gertrud Milkereit, „Hüssener, Albert“, in *Neue Deutsche Biographie*, Bd. 9 (Berlin: Duncker und Humblodt, 1972), 746; Tobias Mühlenschulte, „Kokerei-Standort des Weckglas-Erfinders steht fest“, in *WAZ*, 12.12.2011, <https://www.waz.de/staedte/gelsenkirchen/kokerei-standort-des-weckglas-erfinders-steht-fest-id6156967.html>. Zuletzt besucht am: 14.01.2023: Der Bericht befasst sich mit der erfolgreichen Archiv-Recherche des Heimatforschers Karlheinz Rabas von der Bergbausammlung Rotthausen; Franz Michael Ress, *Geschichte der Kokereitechnik* (Essen: Glückauf, 1957), 367f.

³⁵ Hier und in der Folge: Marie Simon, Brief an die Firma WECK vom 10.06.1939, zitiert nach J. WECK GmbH und Co. KG (Hg.), „Die Geschichte des Einkochens – Geschichte der Firma WECK“, in *WECK® - Einkochbuch*, 30. Auflage (Wehr-Öflingen, 2018), 128–135, hier: 132f.

³⁶ Ebd.

³⁷ Rempel, „Hefe-Bereitung“.

³⁸ Drei Geschwister von R. H. C. F. Rempel waren in die USA ausgewandert; auch Max und Hugo Rempel, seine beiden ältesten Söhne, lebten eine Zeitlang in den USA: Vogelsang und Wiethüchter, „Rudolf Rempel“, 145, 161. John Landis Mason (1832–1902) ließ sich 1858 ein Konservenglas patentieren, das mit einem Blechdeckel verschlossen werden konnte, der mit einem Schraubring aus Metall fixiert wurde: National Inventors Hall of Fame, „John L. Mason. Mason Jar“, <https://www.invent.org/inductees/john-l-mason>. Zuletzt besucht am: 11.01.2023; Bill Lockhart et al., „Keystone Mason Jars, Part I. John Landis Mason and His Companies“, 2017, hg. von Society for Historical Archaeology, <https://sha.org/bottle/pdf/MasonKeystone1.pdf>. Zuletzt besucht am: 11.01.2023.

³⁹ Simon, Brief an die Firma WECK vom 10.06.1939, zitiert nach J. WECK, „Geschichte“, 132.

⁴⁰ Ebd.

⁴¹ Vermutlich der Rheinisch-Westfälische Bezirksverein der Deutschen Gesellschaft für angewandte Chemie. Rudolf Rempel war stellvertretender Schriftführer: Art. „Sitzung vom 16. Dec. 1891 im Gasthof Feller zu Gelsenkirchen“; „Vorstände der Bezirksvereine“; „Sitzung vom 2. April 1892 im Gasthof Feller zu Gelsenkirchen“, *Zeitschrift für angewandte Chemie* (1892), 66, 164, 384.

⁴² DPMA, *Patentschrift No 66898*; Art. „Apparat zum selbstthätigen Schließen und Entluften von Sterilisiergefäßen“, *Vierte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich Preußischen Staats-Anzeiger*, No. 218 (1892); Landeshauptstadt Stuttgart, *Erweiterte Melderegisterauskunft Rempel Rudolf Karl Hugo*; Stadtarchiv Leipzig, *Eheeintrag Rempel*. Auf dem Übersichtsplan der Stadt Gelsenkirchen von 1910 ist die „Alleestraße Nr. 2“ als kleines Gebäude mit Anbau an der Einmündung zur „Elbe Str.“ zu erkennen, es liegt schräg gegenüber der „Gelsenkirchener Gußstahl- u. Eisenwerke vorm. Munscheid u. Co“. Die Alleestraße heißt heute Junkerweg; Broschüre *Neue Straßen-Namen in Alt-Gelsenkirchen, Buer und Horst*, 1928 (Sammlung Volker Bruckmann, Heimatbund Gelsenkirchen e. V.); pers. Mitt. Volker Bruckmann: „Gelsenkirchen wurde 1928 mit Buer und Horst zusammgelegt. Im Zuge dessen wurden mehrheitlich in Gelsenkirchen doppelte Straßennamen verändert.“

⁴³ Simon, Brief an die Firma WECK vom 10.06.1939, zitiert nach J. WECK, „Geschichte“, 132.

⁴⁴ Johannes Rempel hatte (wie sein Bruder Rudolf) das Bielefelder Ratsgymnasium besucht: Stadtarchiv Bielefeld, Bestand 150, 14/Ratsgymnasium, Nr. 3: *Schüleralbum*, Nr. 874. Hans Rempel. 1887 kehrte Johannes Rempel vom Militärdienst nach Bielefeld zurück und wohnte bei seinem Onkel Hugo Rempel in der Kleinen Bahnhofstraße 1. 1888 verzog er nach Dresden: Stadtarchiv Bielefeld, *Meldekarte Rempel, Johannes*, StArchBl_104_03_0058_057_Rempel_Johannes_1865; Stadtarchiv Bielefeld, *Meldekarte Rempel, Hugo*, StArchBl_104_03_0018_1523_Rempel_Hugo_1843; Albrecht von Schwartz, *Plettenberg: Industriestadt im märkischen Sauerland* (Altena: Santz, 1972), 273; Horst Hassel (Hg.), „J. Rempel. Gesenkschmiede und Kleiseisenwarenfabrik Gegr. 1891“, in *Plettenberg-Lexikon*, <http://www.plettenberg-lexikon.de/firmen/rempel.htm>. Zuletzt besucht am: 15.08.2018. Die Firma wird von direkten Nachfahren Johannes Rempels weiterhin als Familienbetrieb geführt: York Henry Wilhelm Rempel (Hg.), *Rempel Stanztechnik GmbH & Co. KG*, <https://www.rempel-stanztechnik.de/deutsch/>. Zuletzt besucht am: 14.01.2023.

⁴⁵ Simon, Brief an die Firma WECK vom 10.06.1939, zitiert nach J. WECK, „Geschichte“, 132.

⁴⁶ Stadtarchiv Gelsenkirchen, *Sterbeurkunde Nr. 218, Dr. Rudolf Rempel*.

⁴⁷ Art. „Apparat zum selbstthätigen Schließen und Entluften von Sterilisiergefäßen“, *Vierte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich Preußischen Staats-Anzeiger* 129 (1894); Simon, Brief an die Firma WECK vom 10.06.1939, zitiert nach J. WECK, „Geschichte“, 132.

⁴⁸ Art. „Johann Weck, Oeflingen i. B.: Apparat zum selbstthätigen Schließen und Entluften von Sterilisiergefäßen“, *Fünfte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich Preußischen Staats-Anzeiger* 24 (1898); Art. „Weck, Johann“, in *Deutsche Biographische Enzyklopädie* (Berlin und Boston: De Gruyter, 2011).

⁴⁹Die Heiratsurkunde von 1887 verzeichnet für Marie Rempel die Angabe „ohne besonderen Beruf“, Stadtarchiv Leipzig, *Eheeintrag Rempel*. In dem Dokument wird ihr Vorname zum ersten Mal mit „Anna Marie“ angegeben.

⁵⁰Diözesanarchiv Rottenburg, *Taufeintrag von Anna Maria Fehnle*, */~ 10.09.1865 in Rimpach / Friesenhofen (PfA Friesenhofen, Bestand M 151, Taufen, Mikrofiche Nr. 28576). Rimpach ist heute ein Ortsteil von Friesenhofen in der Gemeinde Leutkirch im Allgäu (Baden-Württemberg).

⁵¹Diözesanarchiv Rottenburg, *Trauung von Lorenz Fehnle und Crescentia Ott*, 24.11.1862 in Friesenhofen (PfA Friesenhofen, Bestand M 151, B 005, Trauungen, 35); Diözesanarchiv Rottenburg, *Familienregister-Eintrag über die Familie Lorenz Fähnle / Crescenz Ott* (PfA Friesenhofen, Bestand M 151, Familienregister II, B 9, Bl. 195, Digitalisat 0096.jpg); Diözesanarchiv Rottenburg, *Familienregister-Eintrag über die Familie Lorenz Fähnle / Crescenz Ott* (PfA Friesenhofen, Bestand M 151, Familienregister III, 6f., Mikrofiche Nr. 28591); Diözesanarchiv Rottenburg, *Familienregister-Eintrag über die Familie Lorenz Fähnle / Crescenz Ott* (PfA Friesenhofen, Bestand M 151, Familienregister III, 6f., Mikrofiche Nr. 28591); Manfred Kremer (Ortsheimatpfleger), *Abschrift Kirchenbuch Rimpach*.

⁵²In der Meldekarte der Stadt Bielefeld findet sich ebenfalls der Vorname „Marie“: „Rempel, Marie geb. Faehndler, geb. 10.9.65, Geburtsort Friesenhof [sic!]“, Stadtarchiv Bielefeld, *Meldekarte Rempel, Marie*, StArchBI_104_03_58_057_Rempel. Als „vorheriger Wohnort“ ist „Essen W Ruhr“ angegeben. Diese Angabe kann nicht konkretisiert werden: Im Archiv der Stadt Essen sind keine Meldeunterlagen aus der Zeit vor 1920 erhalten (pers. Mitt. Jutta Vonrüden-Ferner, Haus der Essener Geschichte/Stadtarchiv). Auf der Sterbeurkunde von Rudolf Rempel ist die Adresse „Gelsenkirchener Straße 1a“ angegeben: Stadtarchiv Gelsenkirchen, *Sterbeurkunde Nr. 218*. In Gelsenkirchen existierte keine Straße dieses Namens, aber im benachbarten Essen-Stoppenberg. In den vorhandenen Adressbüchern der Stadt Essen und der Bürgermeisterei Stoppenberg sind weder Straßennamen noch ein Eintrag zu Marie Rempel verzeichnet, sie findet sich auch nicht im Anmeldeeregister (Anmeldeeregister Stoppenberg 3005/372 und 3005/387, pers. Mitt. Diana Radtke, Haus der Essener Geschichte/Stadtarchiv).

⁵³Stadtarchiv Bielefeld, *Meldekarte Rempel, Hugo*.

⁵⁴Stadtarchiv Kirchheim unter Teck, B 3041, *Sterbeurkunde Simon, Anna Maria*; Archives anciennes Saverne, *Fichier domicilaire Simon Karl*. In der Bekanntmachung der Eheschließung mit Karl (Carl) Simon findet sich ebenfalls der Vorname „Marie“: Art. „Familienanzeige Carl Simon, Marie Simon, Vermählte“, in *Westfälische Zeitung, Bielefelder Tageblatt*, Nr. 23 (29.01.1897), 3.

⁵⁵Hier und in der Folge: Archives anciennes Saverne, *Fichier domicilaire Simon Karl* (pers. Mitt. Pierre Vonau, Archiv Saverne).

⁵⁶Erste Ehe (Heirat 22.7.1873) mit Catharina Maurer († 9.10.1878), die Ehe blieb kinderlos, pers. Mitt. Pierre Vonau; Archives anciennes Saverne, *Sterbeurkunde Nr. 111 Perpente Sophie*, Zabern am 14. Oktober 1895; Archives anciennes Saverne, *Geburtsurkunde Nr. 147 Simon Else*, Zabern am 29. August 1882; Archives anciennes Saverne, *Geburtsurkunde Nr. 113 Simon Baptist Allard Volker*, Zabern am 12. Juli 1888.

⁵⁷ Archives anciennes Saverne, *Geburtsurkunde Nr. 171 Simon Wera Irma Julie*, Zabern am 16. November 1897. Marie Simons Mädchenname wird mit „Föhnle“ angegeben; Archives anciennes Saverne, *Geburtsurkunde Nr. 182 Simon Eleonore Luise*, Zabern am 23. November 1899; Archives anciennes Saverne, *Geburtsurkunde Nr. 82 Simon Wally*, Zabern am 20. Mai 1903. Der Urkunde wurden nachträglich zu einem unbekanntem Zeitpunkt in Druckbuchstaben französische Schreibweisen hinzugefügt: Aus Carl Simon wurde Charles, Maria Anna [sic!] Simon wurde zu Marie Anne.

⁵⁸ Stadtarchiv Kehl am Rhein, *Sterbeurkunde Simon, Karl*, 23.03.1917.

⁵⁹ Pers. Mitt. Ute Scherb, Stadtarchiv Kehl am Rhein; Stadtarchiv Freiburg im Breisgau, *Einwohnermeldekarte Simon, Maria*. In den Adressbüchern der Stadt Freiburg von 1934–1939 ist abweichend der Vorname „Marie“ verzeichnet: Universitätsbibliothek Freiburg i. Br. (Hg.), *Adressbücher der Stadt Freiburg*, <https://www.ub.uni-freiburg.de/?id=122>. Zuletzt besucht am: 28.05.2025.

⁶⁰ Simon, Brief an die Firma WECK vom 10.06.1939, zitiert nach J. WECK, „Geschichte“, 133.

⁶¹ Stadtarchiv Kirchheim unter Teck, D Bü 1814/88, *Einwohnermeldekarte Simon, Marie, geb. Fehnle*; Stadtarchiv Kirchheim unter Teck, B 3041, *Sterbeurkunde Simon, Anna Maria*. Der Sohn von Marie und Dr. Rudolf Rempel, Rudolf Karl Hugo Rempel (1892–1970), wurde Bildhauer. Von 1937 bis 1943 war er jährlich mit Werken auf der Großen Deutschen Kunstausstellung im Haus der Deutschen Kunst in München vertreten. Etwa 1945 gründete er in Stuttgart-Zuffenhausen eine eigene Werkstatt: Andreas Reichert, Museum Europäischer Keramikunst (MEK), „Kurzbiografie und Inventar zum Künstler Rudolf Rempel“, https://museumeu.eu/?page_id=27451. Zuletzt besucht am: 05.04.2024. Bei diesem ‚Museum‘ handelt es sich um die Initiative eines Privatsammlers (Dank an Jochen Rath, Stadtarchiv Bielefeld, für den Hinweis!); Akademie der Bildenden Künste München, *Matrikeldatenbank, 05188 Rudolf Rempel, Matrikelbuch 1884–1920*, https://matrikel.adbk.de/matrikel/mb_1884-1920/jahr_1912/matrikel-05188. Zuletzt besucht am: 07.04.2024; Dieter Zühlsdorff, *Keramik-Marken Lexikon: Porzellan und Keramik Report. 1885–1935 Europa (Festland)*, 2. Auflage (Stuttgart: Arnoldsche, 1994), 655; Stadtarchiv München, „DE-1992-FS-NS-00633 Tag der Deutschen Kunst, Juli 1937/19; Große Deutsche Kunstausstellung, Raum 26–39, 07.1937, ‚Reh mit säugendem Kitz‘, Skulptur von Rudolf Rempel, Raum 34 im Haus der Deutschen Kunst“, <http://stadtarchiv.muenchen.de/scopeQuery/detail.aspx?ID=462129>. Zuletzt besucht am: 07.04.2024; Zentralinstitut für Kunstgeschichte, „GDK Research – Bildbasierte Forschungsplattform zu den Großen Deutschen Kunstausstellungen 1937–1944 in München. Rempel, Rudolf“, 2011, <https://www.gdk-research.de>. Zuletzt besucht am: 07.04.2024; Landeshauptstadt Stuttgart, *Erweiterte Melderegisterauskunft*.

⁶² Stadtarchiv Leipzig, *Eheeintrag Rempel*; Stadtarchiv Gelsenkirchen, *Sterbeurkunde Nr. 218*; Stadtarchiv Kirchheim unter Teck, D Bü 1814/88, *Einwohnermeldekarte Simon, Marie, geb. Fehnle*; Stadtarchiv Kirchheim unter Teck, B 3041, *Sterbeurkunde Simon, Anna Maria*. Gewürdigt wird die Leistung von Marie und Dr. Rudolf Rempel seit kurzem im Rahmen des Gelsenkirchen Walk of Fame: Stadt Gelsenkirchen, Gelsenkirchen Walk of Fame, „Maria und Rudolf Rempel. Die Entdeckung des ‚Einweckens‘“, 2023, <https://www.gelsenkirchen.de/de/stadtprofil/Stadtgeschichten/>

[Gelsenkirchener Persönlichkeiten/Maria und Rudolf Rempel.aspx](#). Zuletzt besucht am: 07.05.2025.

⁶³ DPMA, *Patentschrift No 66898*. Schon 1891 hatte sich Rempel ein Gebrauchsmuster für seinen Apparat eintragen lassen: Art. „Vorrichtung zum Sterilisiren und Conserviren von Gemüse, Obst, Milch und anderen Nahrungs- und Genußmitteln in Glasflaschen“, *Fünfte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 258 (1891). Dank an Uwe Spiekermann für den Hinweis auf diese und weitere Quellen!

⁶⁴ Grund war womöglich der Neuheitsbegriff im Deutschen Patentrecht von 1877, nach dem eine Erfindung nicht als neu gelten könne, wenn sie schon bekannt und ihre Ausführung jedem Sachverständigen möglich ist: Philipp Moritz Lührs, *Die Entstehung des Reichspatentgesetzes von 1877 und der Versuch eines europäischen Patentrechts von 1962 im Vergleich* (Düsseldorf: Dissertation, 2018), 124.

⁶⁵ Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA), *Patentschrift Nr 77537, Zusatz zum Patente Nr 66898: Albert Hüssener in Gelsenkirchen, Apparat zum selbstthätigen Schliessen und Entluften von Sterilisiergefässen*, Dokument DE000000077537A.

⁶⁶ Art. „Apparat zum selbstthätigen Schließen und Entluften von Sterilisiergefässen“, *Fünfte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 24 (1898); Johann Weck, „Erfahrung über Konservierung. Kostenberechnung des Eindunstens von Früchten und Gemüsen“, *Vegetarische Warte* 31 (1898), 80f.

⁶⁷ Art. „Apparat zum Schließen und Entluften von Sterilisiergefässen“, *Fünfte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 123 (1898); Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA), *Patentschrift Nr 99690: Johann Weck in Oeflingen i. B., Apparat zum Schliessen und Entluften von Sterilisiergefässen*, Dokument DE000000099690A; Art. „Johann Weck, Schutzmarke Frischhaltung“, *Vierte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich Preußischen Staats-Anzeiger* 89 (1898); Art. „Weites Konservengefäß zur Aufnahme von Fleischwaren u. dgl. mit gewölbtem, auf einem glatten Rande durch einen Gummiring o. dgl. abgedichtetem Deckel“, *Fünfte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 149 (1898); Art. „Verschluß für Sterilisiergefäße aus über den Gefäßrand und über den Deckel greifenden federnden Klammern“, *Sechste Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 234 (1898). In den Folgejahren meldete Johann Weck weitere Patente und Gebrauchsmuster an, zum Beispiel: Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA), *Patentschrift Nr 111772: Johann Weck in Oeflingen, Baden. Apparat zum Halten der Deckel beim Entluften von Sterilisiergefässen*, Dokument DE000000111772A; Deutsches Patent- und Markenamt (DPMA), *Patentschrift Nr 125140: Johann Weck in Oeflingen. Apparat zum Andrücken der Deckel beim Entlüften von Sterilisiergefässen*, Dokument DE000000125140A; Art. „Mit Aufnahmenuthe für die Federn versehener, an der Ständerstange verstellbarer Teller für Entlüftungsapparate für Sterilisiergefäße u. dgl.“, *Siebente Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 232 (1901).

⁶⁸ Art. „Rappenau, 9. Mai. (Vortrag)“, *Der Landbote* (10.05.1898), 2–3; Vorstand Gartenbau-Verein Sinsheim, „Oeffentlicher Vortrag“, *Der Landbote* Nr. 58 (17.05.1898), 4; Bertha Wachsmann, „Haus und Garten. Speise-Ueberreste zu dünsten“, *Vegetarische Warte* 32 (1899), 14f.

⁶⁹ Friedrich Stengele, „Hauswirtschaft: Das Eindünsten von Obst und Gemüse nach J. Weck's (verbesserte Dr. Rempels und Hüssener's) Methode“, *Wochenblatt des Landwirtschaftlichen Vereins im Großherzogthum Baden* (Mai 1898), 358f., 380f.

⁷⁰ J. WECK GmbH und Co. KG (Hg.), „Die Geschichte des Einkochens – Geschichte der Firma WECK“, in *WECK®-Einkochbuch*, 30. Auflage (Wehr-Öfflingen, 2018), 128–135, hier: 134. Ein Indiz für den ausbleibenden Verkaufserfolg könnte zudem die Zweigstelle in Essen sein, die Johann Weck am 12.02.1897 eröffnete, aber schon ein Jahr später wieder schloss: Art. „Firma J. Weck zu Essen“, *Fünfte Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 43 (1897); Art. „Firma J. Weck zu Essen“, *Sechste Beilage zum Deutschen Reichs-Anzeiger und Königlich-Preußischen Staats-Anzeiger* 43 (1898).

⁷¹ J. Weck, „Koche auf Vorrat!“, 11ff; Gerta Walsh, *Schornsteine in der Kurstadt: Anfänge der Hamburger Industrie* (Frankfurt a. M.: Waldemar Kramer, 1993), 135–139, hier: 135; Emil Kieffer, 1860–1960. *100 Jahre Emil Kieffer Kaiserslautern* (Kaiserslautern, 1960); Stadtarchiv Kaiserslautern, Zeitgeschichtliche Sammlung, Handel 3, *Firma Emil Kieffer, Auszug aus einem Rundschreiben vom 13. Januar 1935*; Kieffer, Emil (Hg.), *Erprobte Einkoch-Rezepte: Illustriertes Lehrbuch und Kochrezepte für Obst, Gelee, Gemüse, Fleisch, Wild, Geflügel, Fische und Pilze unter besonderer Berücksichtigung der Rezepte für Zuckerkranken. Nach 25jähriger Erfahrung neu bearbeitet* (Kaiserslautern, 1937).

⁷² Frank W. Rudolph, *Einmachglas, Einkochglas: Deckel – Glashütten – Marken, Manuskript Fassung 20* (Niederweidbach, 2021), 23f., Exkurs 2, 30–32, 38, 41, <https://www.f-rudolph.info/einmachglas/index.php>. Zuletzt besucht am: 14.01.2023.

⁷³ Die Rundrand-Gläser wurden von der Firma WECK 1982 europaweit zum Patent angemeldet: Europäisches Patentamt, *EP 0 082 319 A1, Verschlussanordnung für Einkochglas*. Veröffentlichungstag 29.06.1983, Patentblatt 1983/26, <https://data.epo.org/publication-server/document?iDocId=117175&iFormat=2>. Zuletzt besucht am: 17.01.2024.

⁷⁴ J. Weck, „Koche auf Vorrat!“, 3; J. WECK & Co. (Hg.), *Koche auf Vorrat: Anleitungen für das Einkochen von Nahrungsmitteln mit den Frischhaltungsgeräten Marke WECK*, Bd. 1, 14. Auflage (Öfflingen, 1941), 9, 12.

⁷⁵ J. WECK GmbH und Co. KG (Hg.), „Die Geschichte des Einkochens“, 128–135; Rebecca Müller, „02.01.1897: Die ersten Weck-Gläser erscheinen im Handel“, *SWR2 Zeitwort*, 02.01.2017, <https://www.swr.de/-/id=18556418/property=download/nid=660694/15mvr2/swr2-zeitwort-20170102.pdf>. Zuletzt besucht am: 16.07.2018.

⁷⁶ Bernd Günther, „Der Weck-Chef schimpft auf die Politik“, *Südkurier* 147, 29.06.2023, 6; Lisa Discher und Leonie Stoffels, „Umbruch bei Weck. Drei Viertel der Mitarbeitenden erhalten Kündigung“, *SWR Aktuell*, 06.09.2024, <https://www.swr.de/swraktuell/baden-wuerttemberg/suedbaden/kuendigungen-bei-weck-in-wehr-102.html>. Zuletzt besucht am: 18.04.2025.

⁷⁷ Weck glass and packaging GmbH, „Eine Firma mit Tradition. Die Geschichte der Firma WECK“, <https://www.weck.de/geschichte/>. Zuletzt besucht am: 18.04.2025; Weck glass and packaging GmbH (Hg.), *Das Original Einkochbuch* (Bonn: Selbstverlag, 2025), 250–253, hier: 250f.

Sandra Sensmeyer

Bielefeld

s.sensmeyer@uni-bielefeld.de