

EYDT Jean François

(1808 - 1884) ¹

Luxembourg-city

Addendum

The Siechenhof bakery (Panification mécanique “ROLLAND”)

Jean François EYDT and his brother Frédéric Victor (Guillaume) set up a “Rolland” bakery (*panification mécanique*) in the family-owned Siechenhof mill in 1856, ² putting into practice the bread kneading apparatus and the oven invented by ROLLAND.

The factory raised a lot of interest as it apparently represented a more economic means of producing bread.

The “*Courrier du Grand-Duché de Luxembourg*” reported: ³

Le grand événement du jour, à Luxembourg et dans les environs, c'est l'établissement d'une grande boulangerie économique à la Neumühl, entre Luxembourg et Eich, au milieu d'une grande population ouvrière. La boulangerie fonctionnait à peine que déjà le bruit s'était répandu dans le pays qu'elle vendait le pain à meilleur marché.

De trois à quatre lieues autour de la ville, on venait demander du pain à la nouvelle boulangerie; il n'y en avait plus, les premières éditions avaient été épuisées bien vite.

On nous assure que les boulangers de la ville ont baissé leurs prix et les ont mis au taux de la nouvelle fabrique de la Neumühl; cette concurrence pourrait bien avoir pour résultat d'influer sur les prix des grains, car au prix où ils sont chez nous, on ne peut pas en exporter.

Nous attendrons de nouveaux résultats avant d'en dire davantage.

The notice was taken over by the “*Wächter an der Sauer*” in the following terms: ⁴

Die in der Nähe der Stadt Luxemburg (Neumühl) nach neuem Muster errichtete Brotbäckerei, soll durch wohlfeile Lieferungen ein gleiches Fallen der Preise bei mehreren Bäcker der Stadt hervorgerufen haben und folglich auf die dortigen Marktpreise wahrscheinlich einen Einfluss einüben können.

On 25 May 1857 Prince Henri visited the “*Siechenhoff (Neumühl)*” factory as reported in the “*Luxemburger Wort*”: ⁵

Inland

Luxemburg, 26. Mai. Gestern Nachmittag beerhten S.K.H der Prinz das Bürgerhospital und besichtigten, von einer Klosterschwester geführt mit unverkennbarer Zufriedenheit die Räumlichkeiten des Hauses. Von da begaben sich nach der Panification Mécanique der Gebrüder Eydt auf Siechenhof, und nahmen ebenfalls diese Industrieanlage mit Befriedigung in Augenschein.

In 1858 the first outlet of the Siechenhof bakery was opened in the upper part of Luxembourg-city: ⁶

Panification Mécanique.

A partir du 1er mars, la vente du pain aura lieu dans la maison du sieur SERRIG HEURIGES, Grand Rue, N° 32

It has not been reported for how long the bakery in Pfaffenthal was operated. Emile Erpelding gives the following information, suggesting that the factory was at least still active in 1862: ⁷

1862: Die Mühle ist ein wichtiger Betrieb. Beschäftigt 8 Arbeiter.

¹ [FamilySearch database](#) (GSKC-LTV)

² *Notices historiques sur la situation agricole au Grand-Duché Luxembourg, 1860 page 227*

³ *Courrier du Grand-Duché de Luxembourg, 4 May 1856, page 4*

⁴ *Wächter an der Sauer, 7 May 1856, page 1*

⁵ *Luxemburger Wort, 26 May 1857, page 3*

⁶ *Courrier du Grand-Duché de Luxembourg, 28 February 1858, page 4*

⁷ *Emile Erpelding, Die Mühlen des Luxemburger Landes.*

“Salubrité” of the water ¹

In 1856, soon after the opening of the Siechenhof bakery, rumours were circulating that the water used for making the bread pastry was taken from the nearby Alzette river. The Ville de Luxembourg immediately initiated an enquiry. The origin (source) of the water used in the bread-making process was identified and its composition was analysed. The following extracts for the enquiry papers summarise the proceeding which ended in disqualifying the rumours:

Enquête de salubrité de la Ville de Luxembourg

1 August 1856

Monsieur le Bourgmestre.

Conformément aux instructions contenues dans votre lettre du 30 du mois de juillet dernier, relativement à une rumeur qui s'est répandue dans le public, accusant l'établissement de panification mécanique des sieurs Eydt de Neumühl de faire emploi pour la préparation du pain de l'eau de l'Alzette, j'ai l'honneur de vous informer que hier vers le soir je me suis rendu accompagné du sergent de salle Thibeau audit établissement pour examiner la source à laquelle est prise l'eau employée et j'ai reconnu qu'elle est prise au moyen d'une pompe, d'un puits nouvellement construit dans le magasin des combustibles à côté de l'établissement.

La rumeur répandue est donc fausse et absurde. J'ai fait remplir un flacon de cette eau et je l'ai cachetée en présence des sieurs Eydt pour être analysée par un homme de l'art, si vous le jugerez à propos.

Le commissaire de police Schmitt

1 August 1856

A Monsieur Reuter, professeur de chimie,

Pour vérifier le fondement d'une sourde rumeur circulant dans le public et accusant les sieurs Eydt d'employer de l'eau de l'Alzette pour la préparation du pain dans leur établissement de panification à Neumühl, nous avons envoyé le commissaire de police sur les lieux, à l'effet de s'assurer de l'état des choses et de prendre un échantillon de l'eau dont il est fait usage dans cet établissement. Cet échantillon est renfermé dans le flacon qui vous sera remis avec la présente. Veuillez-bien, Monsieur le professeur faire l'analyse de cette eau et nous la remettre avec votre note de frais auxquels elle aura donné lieu.

Nous sommes intimement persuadés que le résultat de votre travail ne fera que corroborer l'opinion que nous avons, que cette eau réunit toutes les qualités requises pour servir à faire un pain excellent.

Le collège des bourgmestre et échevins

23 October 1856

Messieurs les bourgmestre et échevins,

Vous avez bien voulu me charger de l'analyse chimique de l'eau provenant du puits qui sert à alimenter la boulangerie mécanique de M. Eydt de Neumühl afin de constater que dans ces établissements on n'emploie pas l'eau de l'Alzette pour confectionner les diverses espèces de pain.

J'ai cru inutile de faire une analyse complète de ce liquide et je me suis contenté de déterminer les principales substances qui s'y trouvent dissoutes, et de les comparer avec celles que renferme l'eau de l'Alzette, prise à côté de la boulangerie.

L'eau du puits de l'établissement Eydt renferme, sur 1000 l, 177 g de chaux, 115 g d'acide sulfurique, 42 g de magnésium et 167 g de chlore.

L'eau de l'Alzette ne renferme que 110 g de chaux, 26 g d'acide sulfurique, 24 g de magnésium et 93 g de chlore.

Ces données prouvent évidemment que l'eau employée dans la boulangerie mécanique de Messieurs Eydt a une composition chimique tout à fait différente de celle de l'eau de l'Alzette, prise dans le voisinage de l'établissement.

Reuter

¹ Archives de la Ville de Luxembourg, LU 11 IV/1_1391.31, pages 30-38

28 October 1956

A MM Eydt à Neumuhl,

Vous trouverez, ci-après, une copie du rapport fait par le professeur de chimie Monsieur Reuter en réponse à la demande que nous lui avons adressée, de procéder à l'analyse comparée de l'eau de la fontaine de votre établissement de panification et de celle de l'Alzette coulant à côté de cette usine.

Le collègue

Involvement of Clesse

The administrative file contains a document which provides evidence that Jean Dieudonné CLESSE, well-known entrepreneur in Luxembourg, was involved in acquiring the rights to use the Rolland system in Luxembourg.

In November 1854 CLESSE must have made an enquiry to the Paris-based company Lesobre, Ménard et Cie, owners of Rolland's patent rights, about the costs of buying an oven and having it installed in Luxembourg. Lesobre's letter of 27 November 1854, in response to CLESSE's enquiry, concluded as follows :

Voici comment nous procédons: nous avons des brevets pour nos appareils en France et dans presque tous les autres états, conséquemment en Hollande. Nous faisons, avant toute livraison de pétrins ou de fours, la cession de nos brevets. Cette condition est toujours de rigueur. Nous serions heureux, Monsieur, de traiter avec vous de cette façon, soit pour le duché de Luxembourg, soit pour votre ville seulement.

Pourtant, en considération du motif qui vous fait agir, nous ferions, pour cette fois, une exception en votre faveur.

Judging from the last sentence of the letter, CLESSE probably invoked the famine that was spreading at that time in the Grand-Duchy for requesting favorable conditions.

It is not clear from the administrative file what role the versatile and clever Jean Dieudonné CLESSE played and whether he cooperated with EYDT in this matter.

Biography ²

Jean-François EYDT, né le 20 novembre 1808 à Pulvermühl. Il fut inscrit à l'état-civil sous le nom de Jean-Georges (par erreur?) et baptisé le 23 novembre à la paroisse St. Jean de Luxembourg, sous le nom de Jean-François, son parrain étant son oncle Jean-François Reuter, futur colonel de l'armée belge.

Après des études secondaires à l'Athénée de Luxembourg de 1820 à 1827, il fit ses études d'architecture de 1828 à 1833 à la célèbre "Bauakademie" de Dresde, où son diplôme fut récompensé par une médaille d'or. Il compléta ces études par une année supplémentaire à Paris, jusqu'en juillet 1834.

Sur sa demande du 8 octobre 1834, il fut nommé architecte de la ville de Luxembourg le 10 décembre de la même année, et immédiatement chargé de l'achèvement de l'actuel hôtel de ville, dont les travaux avaient subi quelques retards.

Comme nous l'avons vu, son père mourut peu après, en 1835. La tradition familiale veut qu'il ait été obligé de vendre le moulin de Pulvermühl pour pouvoir payer les dots de ses soeurs. Le moulin fut en effet vendu en 1843 à Jean-Pierre Kuborn, libraire à Luxembourg. La maison d'habitation resta en possession de Madame Eydt-Reuter, puis revint à Madame Doussin-Eydt, de Berlin.

En 1844, Jean-François Eydt fut chargé de la construction de l'église de Pfaffenthal. Après son achèvement, en 1847, Pfaffenthal et Siechenhof furent séparés de la paroisse St. Michel et érigés en paroisse autonome. Eydt construisit en outre le passage couvert de la Place Guillaume, l'ancien établissement de bains de la ville, le casino militaire (transformations) et l'ancien internat épiscopal (convict).

Mais ses grands travaux au service de la ville furent, d'une part, à partir de 1858, la création d'une conduite d'eau courante et de réservoirs d'eau (encore en partie en usage), et la création d'un éclairage des rues de la ville au gaz, de 1865 à 1866. Le plan signé F. Eydt a été publié dans "Ons Hémecht" 1938, No 1, p. 28, annexe II, à l'article de Paul Wurth: Hundert Jahre Gas in der Stadt Luxemburg.

Pour raisons de santé, François Eydt donna sa démission en 1869 et ne se consacra plus qu'à des commandes privées. Citons la villa construite pour son beau-frère Ferdinand de Schaefer (plus tard palais épiscopal, avenue Marie-Thérèse), la villa Vauban, actuellement musée municipal abritant la collection Pescatore, et une partie des établissements de bains de Mondorf-les-Bains.

² 125 Jor Sang a Klang Pafendall, (1982) Beitr.: Jean-Claude Loutsch,

Comme beaucoup de bourgeois de l'époque, Jean-François Eydt était franc-maçon. Son initiation maçonnique à la loge de Luxembourg "Enfants de la concorde fortifiée", date du 28 février 1837.

Il mourut le 5 juin 1884 dans la maison qu'il s'était construite à partir de 1867, au 10, avenue Marie-Thérèse, maison encore habitée avec plaisir par un de ses descendants. Il était chevalier de la Couronne de Chêne et de l'Aigle rouge de Prusse 4e classe.

Il avait épousé à Luxembourg le 19-X-1843 Anne-Marguerite SCHAEFER, née à Trèves le 28 février 1823, décédée à Luxembourg le 14 avril 1883, fille d'Antoine Schaefer, négociant, président de la Chambre de Commerce, et d'Anne-Marguerite Claus, donc soeur de Ferdinand Schaefer-Nothomb et d'Antoine Schaefer-Metz, et nièce du bourg mestre Ferdinand Pescatore

Family tree

