

DIESCHBURG Jean

(1865 - 1947)

Echternach

Addendum

Public recognition

1893 ¹

Bäckermeister J. Dieschburg zu Echternach hat eine sehr praktische Knetmaschine erfunden. Ein Junge von 12 Jahren kann mit leichter Mühe 2 Zentner Mehl durcheinander kneten

1901 ²

A local paper reported the following:

Wie es scheint kommen die Echternacher nicht immer oder wenigstens nicht alle nach. Wie das Memorial mitteilt, ist dem Besitzer der Zentralbäckerei J. Dieschburg das Erfindungspatent Nr. 4507 erteilt worden, über eine neue ganz eigentümliche Maschine zum Teigmachen. Der Erfinder nennt die Maschine Universal-Teig-Misch- und Knetmaschine im Salontisch. Es ist anzunehmen daß die Maschine sich bewährt, da schon in der kurzen Zeit mehrere in Betrieb sind, und Hrn. J. Dieschburg soll sogar eine größere Maschine dieses Systems für Kraftbetrieb in Auftrag gegeben worden sein für eine Hauptbäckerei und Konditorei der Stadt Luxemburg. Auf der Ausstellung in Klerf erhielt die Maschine die Vermeil-Medaille (höchste Auszeichnung).

Advertising

1894 ³

Wichtige Erfindung für Bäcker, Klöster, Hospitäler, Anstalten u. s. w.

Patent-Teig-Misch- und Knet-Maschine

für Handbetrieb, von bis jetzt unerreichter Leistungsfähigkeit sowohl was die gute Verarbeitung des Teiges anbelangt, als auch das leichte u. schnelle Reinigen der Maschine. Der tüchtigste Bäcker Geselle kann keinen bessern Teig machen, und jeder Lehrling kann die Maschine ohne weiteres bedienen. Den Kunden sichert dieselbe stets reinliches Brod ohne jede unappetitliche Beimischungen.

In Echternach steht eine Maschine in stetem Betriebe den Interessenten zur Verfügung

Beste Referenzen von Bäckern und Staatsverwaltungen über ausgezeichnetes Funktionieren gelieferter Maschinen. Backofen-Armaturen neuester Bauart.

Auskunft über Größe, Preis u. s. w. ertheilen bereitwilligst Bochkoltz u. Dieschburg in Echternach.

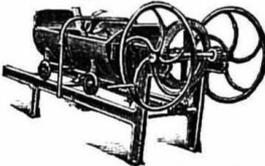
¹ Obermosel-Zeitung, 26 May 1893, page 3

² Obermosel-Zeitung, 4 October 1901, page 2

³ LuxemburgerWort, 10 November 1894, page 6

Wichtige Erfindung
für Bäcker, Klöster, Hospitäler, Anstalten u. s. w.

Patent-Teig-Misch- und Knet-Maschine



für Handbetrieb, von bis jetzt unerreichter Leistungsfähigkeit sowohl was die gute Verarbeitung des Teiges anbelangt, als auch das leichte u. schnelle Reinigen der Maschine. Der tüchtigste Bäckergefelle kann keinen bessern Teig machen, und jeder Lehrling kann die Maschine ohne weiteres bedienen. Den Kunden sichert dieselbe stets **reines Brod** ohne jede unappetitliche Beimischungen. In Echternach steht eine Maschine in stetem Betriebe den Interessenten zur Verfügung. Beste Referenzen von Bäckern und Staatsverwaltungen über ausgezeichnetes Funktionieren gelieferter Maschinen.

Backofen-Armaturen neuester Bauart.
Auskunft über Größe, Preis u. s. w. erteilen bereitwilligst

Bochkoltz u. Dieschburg in Echternach.

5462

1902 ¹

In June 1902 DIESCHBURG started advertising his "Knetmaschine" in the local press:

Patent Misch-u. Knetmaschine im Tisch

ist die bestexistierende der Welt,

- *weil durch das, während des Ganges regulierbare Hin- und Herbewegen der Arbeitsflügel beim Drehen, sowie das durch einen Griff zu bewirkende Umändern der 4 Misch- in 2 Knetflügel die Maschine einen Teig mischt u. knetet, wie ihn der tüchtigste Bäcker nicht besser und richtiger verarbeiten kann;*
- *weil Mulde sowie Arbeitsflügel weiß glatt emailliert sind, daher absolut nichts daran zu reinigen ist;*
- *weil bei 100 Kilogr. Mehl dieselbe noch von einem Kinde gedreht werden kann;*
- *Weil sie gleichzeitig einen für die Bäckerei unentbehrlichen Werktisch bildet;*
- *Weil für Hand- oder Kraftbetrieb dieselbe sich an ihren 4 Ecken antreiben lässt, durch den denkbar einfachsten Mechanismus kein Verschleiß möglich ist, wenig Oel braucht und von jedem Lehrling bedient werden kann.*

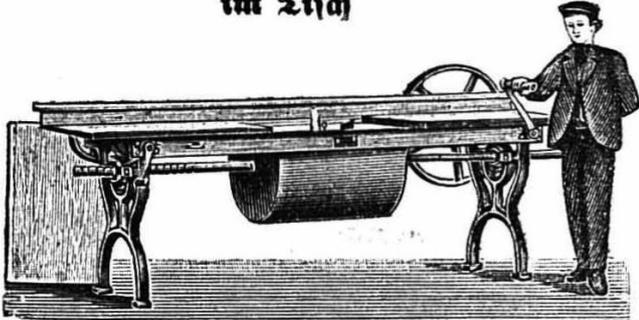
! Feinste Referenzen !

A year later, mid-1903, DIESCHBURG no longer offered his machines for sale; at that time, the first kneading machines driven by electric motors appeared on the market.

¹ *Luxemburger Wort*, 7 June 1902, page 3

Jean DIESCHBURG,
Central-Bäckerei,
Echternach (Luxemburg).

Meine neue
Patent Misch- u. Knetmaschine
im Tisch



ist die bestregistrierende der Welt,
weil durch das, während des Ganges regulierbare
Hin- und Herbewegen der Arbeitsflügel beim
Drehen, sowie das durch einen Griff zu bewirkende
Umändern der 4 Misch- in 2 Knetflügel die Maschine
einen Teig mischt u. knetet, wie ihn der tüchtigste
Bäcker nicht besser und richtiger verarbeiten kann;
weil Mulde sowie Arbeitsflügel weiß glatt email-
liert sind, daher absolut nichts daran zu
reinigen ist;
weil bei 100 Kilogr. Mehl dieselbe noch von einem
Kinde gedreht werden kann;
weil sie gleichzeitig einen für die Bäckerei unent-
behrlichen Wirktisch bildet.
weil für Hand- oder Kraftbetrieb dieselbe sich an
ihren 4 Ecken antreiben läßt, durch den denkbar
einfachsten Mechanismus kein Verschleiß möglich ist,
wenig Öl braucht und von jedem Lehrling bedient
werden kann. 429

! Feinste Referenzen !

Exhibition

1901 ²

Landwirtschaftliche Ausstellung in Clerf

Landwirtschaftliche Maschinen und Geräte - Hufschmiedeaustellungen

Vermeil Medaille: Dieschburg (Knetmaschine)

1910 ³

Ausstellung in Brüssel

Johann Dieschburg, Konstrukteur Echternach

² *Luxemburger Wort*, 12 September 1901, page 3

³ *Luxemburger Wort*, 27 July 1910, page 2

Controversy

The initial BOCHKOLTZ and DIESCHBURG advertising campaign (see the October 1894 ad above) gave rise to the following complaint by a Luxembourg-city baker: ⁴

Luxemburg, am 2. November 1894

Herr Redakteur !

In Ihrem werthen Blatte vom 31. Oktober ist ein Inserat erschienen was voll und ganz mein Interesse als Bäckermeister in Anspruch nimmt, nämlich die Empfehlung der Echternacher Knetmaschine. Was die Maschine an und für sich anbelangt, ist dieselbe vollständig für Anstalten, Klöster und größere Bäckereien sehr zweckentsprechend. Aber die Echternacher Herren gehen in ihrer Anpreisung etwas zu weit. Sie stossen Meister und Gesellen wider den Kopf, indem sie die Behauptung aufstellen von unappetitlicher Beimischung des Brodes mit den Händen. Es ist dieses ein wuchtiger Faustschlag in's Gesicht des Bäckereihandwerks. Jeder anständige Meister und Geselle hält es für Gewissenspflicht, keine unappetitliche Beimischung in's Brod zu kneten, es muß denn gerade ein Pfüscher ohne Gewissen und ohne Stolz auf sein Handwerk sein, der so etwas sich sagen läßt. Ich für meinen Theil als Bäcker von Ordnung, Anstand und Reinlichkeit, lasse meinem Handwerk diese Beschimpfung nicht gefallen, und bitte sie Echternacher Herren, ihre Unterstellung zurückzunehmen.

Ein Bäckermeister aus Luxemburg

⁴ *Luxemburger Wort*, 5. November 1894, page 3