

„Monsieur Edouard Metz à cette époque directeur du haut fourneau d'Eich, frappé du grand nombre de taques apportées à son usine et de la valeur artistique et historique de beaucoup d'entre elles, commença à les collectionner. Il en réunit environ trois cents différentes constituant ainsi une des collections les plus riches de l'Europe". C'est par ces mots que l'historien Nicolas van Werveke décrit en 1929 la genèse du plus ancien ensemble de plaques en fonte du Luxembourg. Edouard Metz dirigeait l'usine d'Eich de 1866 à 1895. A cette époque furent introduits des poêles et des fourneaux modernes pour remplacer les anciennes plaques à chauffer. Celles-ci servirent désormais à couvrir les fosses à purin ou les conduites des eaux sales; d'autres furent vendues aux marchands de ferraille qui les apportèrent en grandes quantités à Eich.

Publiée pour la première fois en 1929 par Antoine Hirsch, directeur de l'Ecole des Artisans à Luxembourg et Nicolas van Werveke, la collection de 310 plaques a été divisée en six séries: plaques armoirées, sujets bibliques, représentations de saints et de saintes, scènes mythologiques, sujets historiques et thèmes divers. Les plaques décoraient, à l'extérieur, les



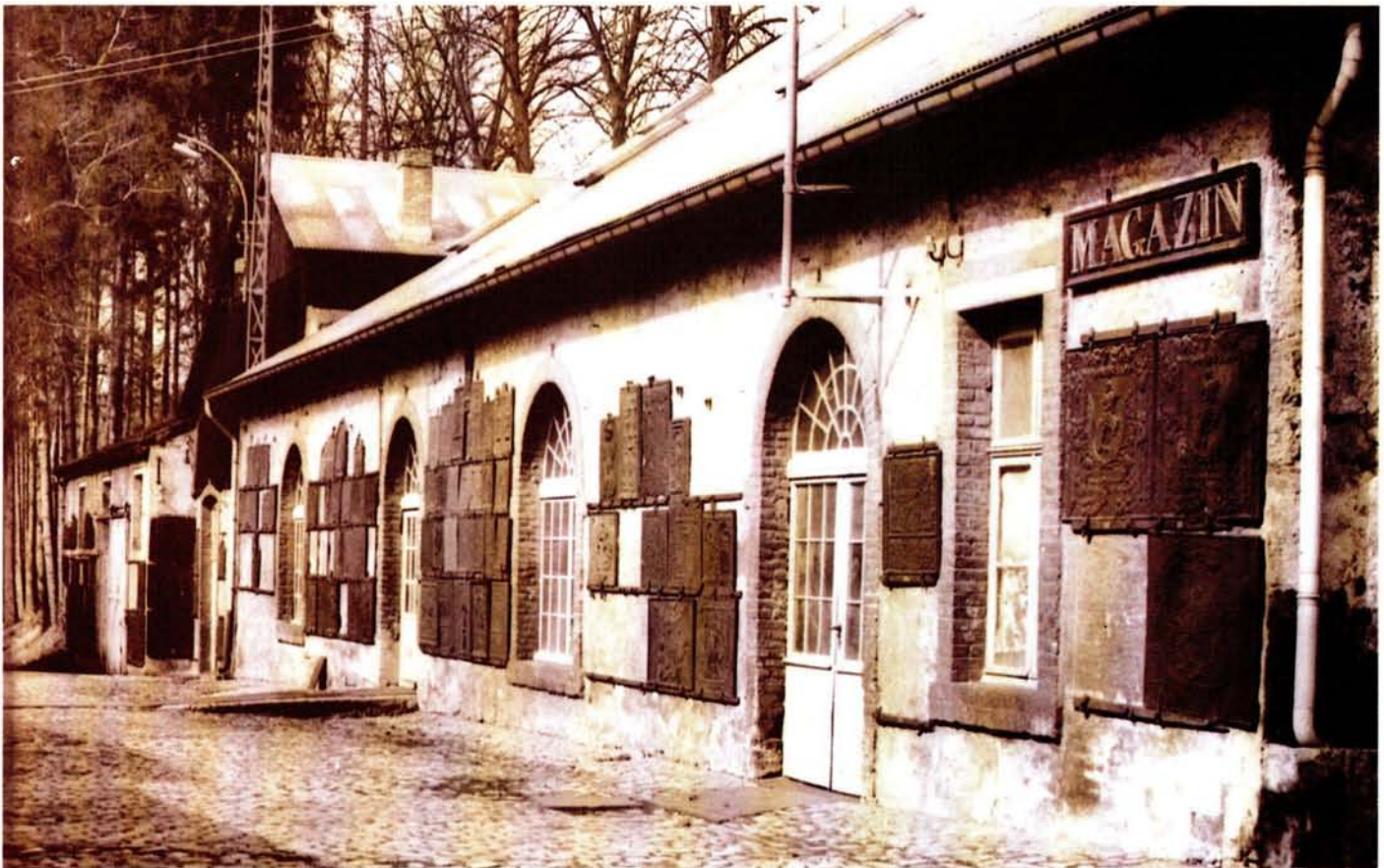
murs des bâtiments de l'usine. Avant la démolition très regrettable du complexe industriel en janvier 1981, elles furent transportées au Lycée technique privé Emile Metz à Dommeldange où elles furent présentées sous des abris spécialement conçus à cet effet. Malheureusement par mesure de protection contre le vol, un certain nombre de plaques a dû être entassé les unes sur les autres de sorte que l'accès d'une partie de la collection est devenu aujourd'hui plus difficile.

Les plaques sont de trois sortes:

1) Les *plaques de poêle ou de fourneaux* sont, dans nos régions, plus hautes que larges parfois même très étroites. Elles se reconnaissent aux encoches latérales destinées à leur assemblage. Les plaques des côtés possèdent en outre un bord plat servant à les fixer dans la maçonnerie. Avec la (ou les) plaque(s) du milieu, elles s'emboîtent dans des rainures du bas et du couvercle. La réunion de plusieurs plaques donne naissance à un poêle généralement parallépipédique à un ou deux étages suivant la hauteur. L'ensemble repose sur un pied en pierre ou en fonte. A l'arrière il s'encastre dans le mur du fond d'âtre de la cuisine où d'une autre pièce à cheminée. C'est l'endroit où l'on entretient le feu, la fumée trouvant exutoire par la hotte. La partie en fonte peut être combinée avec un étage à carreaux en terre cuite. Des poêles à plaques chauffaient des châteaux, des abbayes et de riches demeures bourgeoises et rurales.

2) Les *plaques de cheminée* appelées également contrecœurs servent à protéger le fond de la cheminée de l'action du feu tout en renvoyant une partie de la chaleur. Elles sont rectangulaires, plus larges que hautes. A titre exceptionnel, elles présen-





tent une partie supérieure courbe, en pointe ou en triangle; d'autres sont munies d'un fronton ou d'un fleuron. Ce sont d'ailleurs ces adjonctions qui permettent de les qualifier irréfutablement de plaques de cheminée. En effet, pour de nombreux formats strictement rectangulaires, la distinction entre contrecœurs et taque n'est pas ou plus possible du fait que les pièces ont quitté leur emplacement d'origine. Les contrecœurs se caractérisent par leur exécution soignée et une unité dans la composition du décor. Leur emploi est attesté dans les châteaux luxembourgeois.

3) Les *taques* de forme rectangulaire, plus large que haute, rarement carrées ferment une ouverture pratiquée dans le mur mitoyen de la cuisine et de la „Stuff“. Elles absorbent une partie de la chaleur



du feu ouvert de la cuisine et la diffusent par irradiation dans la pièce voisine. Généralement la face ornée est tournée du côté de la „Stuff“ et la face unie du côté du feu. Comme les taques doivent boucher entièrement le trou mural, leurs dimensions dépendent tout naturellement de celles de l'encadrement rainuré dans lequel elles sont logées. Il en résulte de nombreuses adaptations sur mesure ce qui se traduit par des largeurs variables des bords nus, par un dédoublement sur un ou plusieurs côtés de bandes décorées ou encore par la reproduction incomplète du motif. A la campagne chaque maison posséda sa taque et cela jusqu'au courant du XIX<sup>e</sup> siècle. En ville, ce mode de chauffage a disparu plus tôt. Signalons que la taque a été entourée d'un placard, ouvert à l'origine et fermé plus tard, le „Takeschaf“.



Pour nombre de nos contemporains, l'usine d'Eich évoque la fonte d'art et d'ornement. En effet, cette forge créée en 1845 par la Société Auguste Metz et Cie a su marier très tôt l'industrie et l'art comme en témoignent les multiples objets conservés tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des habitations. Le Musée national d'Histoire et d'Art de Luxembourg possède un catalogue de production qui est paru entre 1857 et 1887 et s'intitule „Gußeisen-Waaren-Abbildungen des Eicher-Hütten-Vereins Metz & Cie zu Eich bei Luxemburg Großherzogthum Luxemburg". Sur 73 planches, il propose 76 types d'objets différents. Le gros des planches – 59 au total – indique le nom des articles en allemand et est dû au lithographe J.N. Clemen de Luxembourg. Le reste – une adjonction plus tardive réalisée par le lithographe C. Rosbach de Luxembourg – mentionne le nom des objets en français et en allemand. Représentés en élévation, parfois en trois-quart pour les pièces à trois dimen-



sions, ils sont numérotés et parfois même accompagnés de leurs dimensions. A la différence des catalogues actuels, il n'y a pas de description littéraire. La qualité du dessin au trait est suffisante pour la compréhension et l'appréciation esthétique des pièces. Certaines peuvent être fournies à différentes grandeurs.

Les plus anciens modèles montrent encore l'influence du néo-classicisme des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. Le style Restauration a – lui aussi – gardé la faveur du public. Cependant, la plupart des objets appartient à l'éclectisme et à l'historicisme.

Matériau moderne à l'époque, la fonte est utilisée comme matériau de remplacement. Elle se substitue au fer forgé des clôtures et des portes, au bois des lits, des escaliers et des bancs de communion, à la pierre des colonnes, au marbre des cheminées . . . En voici la liste des pièces qui sont formées principalement par des éléments d'architecture et des objets de la vie domestique:



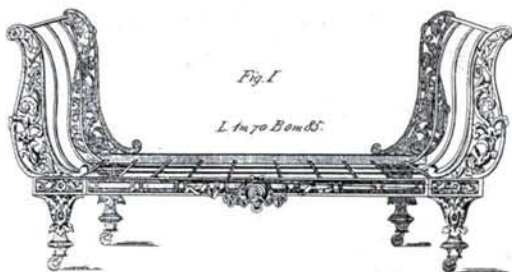
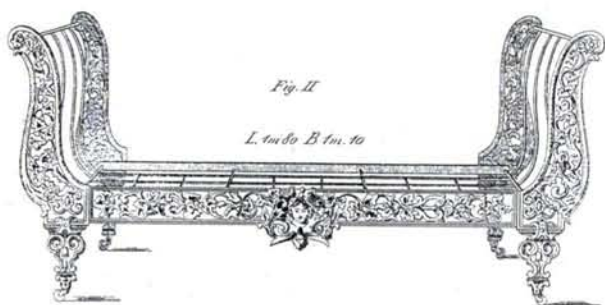
„Am Häffchen“, Stadtgrund

Planches 1-7: Mantelöfen; Pl. 8-9: Kamine; Pl. 10-13: Kochherde; Pl. 14-19: Fensterbrüstungen; Pl. 20-21: Türfüllungen; Pl. 22-28: Geländer und Fensterbrüstungen; Pl. 26-29: Geländergarnituren; Pl. 30: Colonnen; Pl. 31: Lanzen und Knöpfe; Pl. 32: Consolen; Pl. 33: Dachfenster, Thürschwelen, Fußkratzen; Pl. 34: Büchse, Rohrknie, Pumpenärme, Schiebsteime, Wasserröhre, Trottoirrigolen, Pumpenschwengel; Pl. 35: Kommunionbänke, Weihwasserkessel, Muschel; Pl. 36-40: Grabkreuze; Pl. 36-40: Grabgeländer; Pl. 43-44: Betten; Pl. 45-46: Zangen und Schaufelhalter; Pl. 46: Kleiderhaken, Regenschirm-Träger; Pl. 47: Kohlenkasten, Runde Kessel mit Füßen, Mörser, Rechaud, Leimpfanne; Pl. 48: Pferdekrrippe, Pferderaufe, Viehkessel, Kuhkrrippe; Pl. 49: Löwenköpfe, Fußkratzen, Türgriffe, Stiefelzieher, Bügeleisen, Fensterstoren, Uhrgewichte, Gewichte, Bügeleisen-Träger; Pl. 50: Schmelztiegel, Brattöpfe, Marmiten, Stempeltöpfe, Kaffeebrenner, Röste; Pl.



51-52: Pfannen, Bratrost, Spuckkasten, Waffeleisen; Pl. 53: Blumenvasen; Pl. 54-55: Gartenmöbel; Pl. 56: Tische, Zimmertisch-Füße, Toilet-Tisch, Schulbank; Pl. 57: Gassäule; Pl. 58: Wendeltreppe; Pl. 59: Rosetten, Geländer; Pl. 60: Belgische Kochherde, Bügeleisen-Träger, Stiefelknecht; Pl. 61: Französischer Kochherd, Französische Öfen mit Vorsprung; Pl. 62: Grabgeländer, Bügelöfen, Vase, Fußwärmer, Fußkratze; Pl. 64-68: Füll-Regulieröfen; Pl. 65, 72-73: Regulier-Füllöfen; Pl. 66: Französische Kochherde, Regulier-Füllöfen mit Gußeinsatz; Pl. 67: Zangenträger; Pl. 69: Grabgeländer; Pl. 70: Fensterbrüstungen, Treppengeländer; Pl. 71: Französische Kochherde, Amerikanischer Diable-Ofen.

Jean-Luc Mousset



Taverne „Wëlle Mann“, Fëschmaart