

Friedrich Winter

BACKEN UND BACKHÄUSER IN FREIBERG

Einer der Ausstellungsräume im „Museum im Schloßle“ ist ausschließlich der Vor- und Frühgeschichte gewidmet. Der aufmerksame Besucher kann dort unschwer feststellen, daß das Gebiet der heutigen Stadt Freiberg seit der Jungsteinzeit, also seit nahezu 6000 Jahren, kontinuierlich besiedelt ist. Seit dieser Zeit wird hier auch Brot gebacken.

Allerdings war das, was die Frauen der jungsteinzeitlichen Ackerbauern aus ihrem Teig buken, noch kein »Brot« im heutigen Sinne. Es waren einfache Fladen, die auf erhitzten Steinen oder an der heißen Lehmwand eines »Erdofens« ausgestrichen und so »gebacken« wurden. Die eigentlichen Erfinder des Brotbackens waren die Ägypter. Sie entwickelten vor einigen tausend Jahren den gewölbten Ofen aus Lehmziegeln und entdeckten den Sauerteig. Es mag ein überraschender Zufall gewesen sein, als die Armen, die auch den alten, sauer gewordenen Teig verbacken mußten, feststellten, daß daraus ein viel leichteres und bekömmlicheres Gebäck wurde, als es das harte Fladenbrot bisher war. Das Sauerteigbrot eroberte von nun an die Eßtische der alten Welt und schuf an den Höfen der Mächtigen und in den Städten der Antike mit ihrer arbeitsteiligen Gesellschaft einen neuen Handwerksberuf: den des »Bäckers«.

In Deutschland kam das Bäckerhandwerk erst in den Städten des Mittelalters auf. 1272 wurde in Berlin eine Bäckerinnung gegründet, und gleichzeitig wurden auch Festpreise für Backwaren verordnet. 1276 schrieb das Augsburger Stadtrecht eine strenge Kontrolle der Brotqualität vor. Bäcker, die »zu kleine Brötchen buken«, wurden hart bestraft. Einer dieser Übeltäter, ein Uracher Bäcker, gilt als der Erfinder der Brezel. Der bereits zum Tode verurteilte Meister sollte begnadigt werden, falls es ihm gelänge, ein Backwerk herzustellen, durch das die Sonne dreimal scheinen könne. Nach zwei Tagen Nachdenkens hatte er die Lösung: er formte die erste schwäbische Brezel. Wie wichtig das Bäckerhandwerk insgesamt angesehen wurde, zeigt eine Vorschrift aus dem »Sachsenspiegel«, einem mittelalterlichen Gesetzbuch, in dem die Strafe für die Tötung eines Bäckers dreimal höher angesetzt wurde als für den Totschlag eines »normalen« Bürgers.

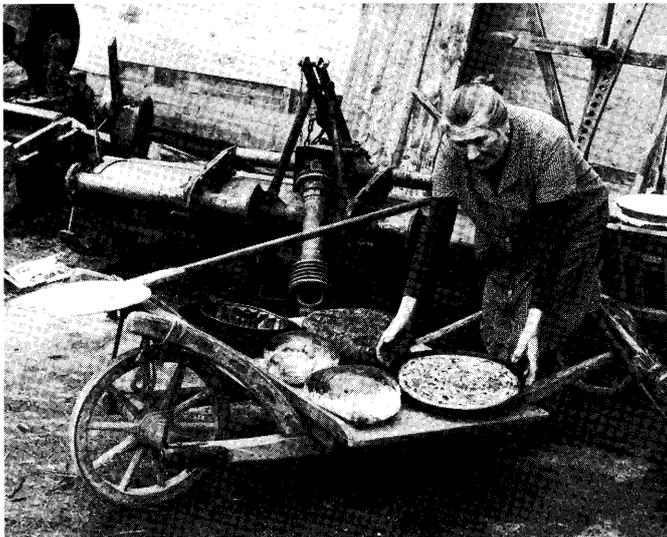


Das Geisinger Backhaus in der Wernerstraße in seiner heutigen Gestalt.

Doch außerhalb der Städte, wo immerhin die übergroße Mehrheit der Bevölkerung lebte, werkten bis ins 19. Jahrhundert hinein Frauen und Mägde in den häuslichen Backstuben, rauchten die Backöfen in Haus und Hof. Entsprechende Vorschriften gab es schon früh. Der schon erwähnte

»Sachsenspiegel« gebot, Backofen, Abort und Schweineköben sollten drei Fuß vom Zaun entfernt stehen. Auch die lokalen Herrensitze hatten ihre eigenen Backanlagen und manchmal auch eigenes Backgesinde. Wir kennen ein solches »Bak- und Brennhaus« aus der Schertlin'schen Schloßanlage in Geisingen (heute Unterer Schloßhof 1). Aber es wurde nicht nur Brot gebacken. »Dünne« und »dicke« Kuchen, süß oder salzig, belegt mit Zwiebeln, Rahm oder Kartoffelsteig, mit Trüble oder Apfelschnitzen, ferner Hutzelbrot, Gugelhupf, Springerle und nicht zuletzt die »Gutsle« – eine Menge verschiedener Köstlichkeiten bräunte im Laufe der Jahrhunderte in den Backöfen der Bauernhäuser oder der Bäckereien. Denn auch in der Stadt mußte keiner auf »Hausgebackenes« verzichten. Er konnte seine backfertige Ware zum Bäcker bringen und zu bestimmten Zeiten in den noch heißen Backofen gegen geringes Entgelt »einschießen« lassen.

In harten Notzeiten jedoch, und deren gab es nicht wenige in unserem Land, wenn das Getreide knapp wurde und der Hunger drohte, wurde das Mehl mit allem gestreckt, was einigermaßen eßbar war. Gras und Rinde, Schilf und Erde, Stroh und geriebene Kartoffeln wurden verbacken, um dem ärgsten Hunger zu begegnen. Aus mittelalterlichen Hungerperioden kennen wir sogar das »Blutbrot«, bei dem das Mehl mit getrocknetem und pulverisiertem Tierblut verlängert wurde. Wie kostbar ein Stück Brot in solchen mageren Zeiten werden kann, kennen viele von uns auch heute noch aus eigener Erfahrung.



Mit Beginn des 19. Jahrhunderts kam jedoch das »Aus« für die privaten Backöfen. Am 19. April 1808 wurde im »Königlich-Württembergischen Staats- und Regierungsblatt eine »General-Verordnung die Feuer-Polizei-Gesetze betreffend« veröffentlicht, nach der zur »Verhütung der Unglücksfälle durch Feuer« die »überflüssigen und gefährlichen« Hausbacköfen durch gemeindeeigene »Kommun-Backöfen« ersetzt werden sollten.

Doch die Ortsvorsteher dachten gar nicht daran, diese Anordnung zu befolgen. Selbst Besitzer eines gut funktionierenden Backofens sahen sie überhaupt keinen Sinn darin. So viele Häuser waren beim Backen nun auch wieder nicht abgebrannt! So geschah zunächst gar nichts. Die gewaltigen politischen Veränderungen unter der Herrschaft Napoleons und in den Jahren danach beschäftigten die Regierenden in hohem Maße, und die Ortsvorsteher hielten still.

Doch zu Beginn der dreißiger Jahre faßten die Oberämter

zu. Bei den im dreijährigen Turnus stattfindenden »Ruggerichten«, den Gemeindevisitationen durch den Oberamtmann (heute Landrat), wurden die Ortsvorsteher dringend und wiederholt ermahnt, nun endlich für den Bau von Gemeindebacköfen Sorge zu tragen. Am 9. August 1834 erschien im »Intelligenzblatt des Neckarkreises und Ludwigsburger Wochenblatt« folgende Bekanntmachung an die Ortsvorsteher:

»Unter Beziehung auf die in der neuesten Zeit so vielfach in Anregung gekommene und auch von dem Oberamtmann bei allen abgehaltenen Ruggerichten im Bezirke zur Sprache gebrachte Frage über die Errichtung von Gemeinde-Backöfen, hält es die unterzeichnete Stelle für angemessen, Folgendes zur allgemeinen Kenntnis zu bringen: die Gemeinde Thamm war die erste im Bezirke, welche auf öffentliche Kosten ein Gemeinde-Backhaus mit zwei Backöfen im vorigen Jahre erbaute. Die sämtlichen dießfalsigen Bau- und Einrichtungs-Kosten beliefen sich auf 301 fl. 32 Krz.«

Anschließend wurde vorgerechnet, wie die Gemeinde Tamm »auf das Etatsjahr 1834/35... ein Pachtgeld von 32 fl.. 24 Krz. erreichte.« Wahrlich »reichliche Zinse von dem aufgewendeten Capitale!« Sodann wurde auf die »sehr wesentliche Holz-Ersparniß« verwiesen und darauf, »daß die Feuers-Gefahr in den Wohnungen hierdurch sehr vermindert wird, mehr Raum in diesen gewonnen und Baukosten erspart werden.« Zum Schluß wurden die Ortsvorsteher angewiesen, »Vorstehendes in ihrer Gemeinde öffentlich bekannt zu machen, ... den Gegenstand ... vor den Gemeinderath zu bringen, und das Resultat auf den 1. September hierher anzuzeigen.«

Nun mußten sie reagieren!

Der Gemeinderat in Beihingen beschloß getreu der Anweisung, die Bürgerschaft zur »öffentlichen« Bekanntmachung zusammenzurufen. Im Protokoll der Gemeinderatssitzung vom 22. 8.1834 wird ausführlich dargelegt, wie man »ihnen den Erlaß vorgelesen und über die Errichtung von Gemeinde-Backöfen belehrt, und was alljährlich für Holz erspart werden könnte.«

Auf die Beihinger machte das wenig Eindruck. Sie hatten üble Erfahrungen mit einem Backhaus gemacht, das von der Ortsherrschaft früher schon eingerichtet und wieder abgeschafft worden war. »Es seye aber so umständlich und ofters für manchen Schadhafft ausgefallen und seye so viel Streit und Verdruß wegen dem Brod Baken vorgefallen«, daß sie lieber der Herrschaft 2 Heller jährlich für ihren privaten Backofen zahlten. »Der Unbemittelte laße ja ohnehin beim Bäcker backen und der beßer bemittelte könne, wenn es auch etwas weiter Holz koste, dieses wohl noch anschaffen.«

Das Oberamt erhielt per »Protocoll-Extract« Mitteilung, »daß die Erbauung eines Gemeinde-Backhauses... noch unterbleiben solle.«

Die Heutingsheimer waren nicht so widerborstig. Am 4. Mai 1835 beschloß der Gemeinderat, das alte Waschhaus im »Bronnengäßle« abzurechen und ein Gemeindebackhaus mit 2 Backöfen zu errichten. In rechter Sparsamkeit sollte das Abbruchmaterial, soweit noch brauchbar, für das neue Backhaus wiederverwendet werden. Während die Heutingsheimer nun, dem Neuen aufgeschlossen, ihre Brote und Kuchen zum neuen Backhäuschen kartten, waren die Beihinger und Geisinger nicht gewillt, auf die »Freiheit« des häuslichen Backens so leicht zu verzichten.

Im Juli 1836 veröffentlichte das Ludwigsburger Wochenblatt einen Bericht über die Einführung von Gemeindebacköfen in Durlach (Baden). In diesem wurden psychologisch ge-

schickt noch einmal die Vorteile eines Gemeindebackhauses dargelegt: »Gewinn eines gesunden, reinlichen, besseren Brodes«, »Gewinn an Zeit« für die Hausfrau, »Geringere Bau- und Unterhaltungskosten eines Ofens« gegenüber den vielen Privatbacköfen, »größere Sicherheit des Eigentums vor Feuersgefahr« und zuletzt auch Platzgewinn im Haus durch Entfernen des Privatbackofens. In einem Frage- und Antwortkatalog von 7 Punkten wurden sämtliche Einwendungen gegen ein Gemeindebackhaus schlüssig widerlegt. Am 15. November 1836 wurden alle Ortsvorsteher vom Oberamt »wiederholt und auf's Dringendste aufgefordert, diesem Gegenstande alle Aufmerksamkeit zu widmen, von den bestehenden Einrichtungen... selbst Einsicht zu nehmen, . . . sofort aber dem Gemeinderathe auf's Neue den Antrag zur Errichtung eines Gemeindebackofens zu machen, und dessen Beschluß auf den 1. Januar 1837 hieher vorzulegen.« Gegen »Hausinhaber und Handwerksleute, welche ohne... Erlaubniß Backöfen einrichten oder abändern« wurde die »gesetzliche Strafe von 10 Reichsthalern, welche den Hausinhaber wie den Handwerksmann betrifft«, verhängt.

Der Beihinger Schultes machte sich daraufhin auf den Weg und besichtigte Backhäuser. Der Gemeinderat stimmte danach seinem Antrag, ein Backhaus zu erstellen, zwar zu, wollte aber dennoch die Bürgerschaft befragen, »ob die Inwohner geneigt sind, in solchen Ofen ihr Brod zu Baken.« Sie waren es nicht.

Die versammelten Bürger ließen sich »die Freiheit ihr Brod in ihren Öfen zu Baken, nicht nehmen und sie laßen sich auch nicht zwingen, ihre Ware wie oft der Fall sei bei Sturm oder Regenwetter aus dem Hause zu tragen um unterwegs ungünstigen Gefällen unterworfen zu sein, . . . wo einem die Holz-Ersparniß teuer zu stehen kommen könne.« Man verwies wieder auf die schlechten Erfahrungen mit dem abgegangenen herrschaftlichen Backhaus und ließ den Gemeinderat deutlich spüren, daß man ein neues Backhaus schlichtweg für unzumutbar hielt. Die Gemeinderäte beschlossen darum zum zweiten Male, dies zu unterlassen und erstatteten dem Oberamt entsprechend Bericht.

Doch – o Wunder! – ein halbes Jahr später wollten sie plötzlich. Am 21. August 1837 schrieb die Gemeinde Beihingen die Arbeiten für die Erstellung eines Backhauses mit einem Gesamtkostenvoranschlag von 456 fl. 14 Krz. im Wochenblatt öffentlich aus, und im Gemeinderatsprotokoll vom 26. August heißt es gar: »Nachdem man auch in hiesigen Orte das Bedürfniß gefühlt und die Nützlichkeit ein Gemeinde-Backhaus zu Erbauen eingesehen hat...«

Was diese plötzliche Sinnesänderung bewirkt hat, geht aus den Protokollen nicht hervor.

Doch nun konnte es nicht schnell genug gehen. »Sämtliche Arbeiten müssen. . . so beschleunigt werden, daß das ganze Bauwesen innerhalb von 6 Wochen a dato noch übernommen werden kann«, heißt es im Protokoll. Doch einen Neubau wollten sich die Beihinger nun auch wieder nicht leisten. Das Wasch- und Backhaus des Schulmeisters, am Fuße des Steilhangs neben der Schule gelegen, war gerade recht. Die Stiftungspflege, der das Häuschen gehörte, übereignete es der Gemeinde, und der Umbau wurde beschlossen. Der Schulmeister, zu dessen Besoldung die Nutzung des Gebäudes gehörte, erhielt per Stiftungsratsbeschluß vom 22.12.1837 das Recht »vor jedem anderen Bürger nach gehöriger Anzeige zu backen.« Außerdem wurde ihm auf Gemeindegeld »ein Ofen zum Waschen in der Schulhausküche eingerichtet«.

Das war gut gemeint, funktionierte aber nicht. Schon drei Jahre später beantragte der Schulmeister Krieger, »daß ihm

von der Comun ein Bakofen zum Obstdörren in die Schulhauswohnung erbaut werde.«

Die Gemeindebackhäuser hatten über den Öfen eine Obstdarre, um die abziehende Wärme zum Dörren ausnutzen zu können. Das Dörren war damals die einzige Möglichkeit, Obst haltbar zu machen. Getrocknete Zwetschgen, Apfel- und Birnenschnitze, besonders aber das daraus hergestellte Hutzel- oder Schnitzbrot, waren Köstlichkeiten an Weihnachten und an kalten Wintertagen. Kein Wunder, daß im Herbst sich alles zum Dörren drängte, und der Lehrer sich in seinen Rechten zurückgesetzt fühlte.

Schullehrer Krieger bekam seinen häuslichen Backofen um 24 fl. von der Gemeinde eingebaut. Er verzichtete dafür auf sein Vorrecht, vor allen anderen backen zu dürfen. Doch alte Rechte verschwinden nicht so einfach. 1883 beanspruchte Lehrer Leitze wiederum das Vorrecht, »vor jedem Bürger« für sich zu backen und auch sein Obst im Gemeindebackhaus zu dörren. Die Gemeinde mußte es ihm auf Grund des Stiftungsratsbeschlusses von 1837 zugestehen. Am längsten ließen sich die Geisinger für ihr Backhaus Zeit. Erst 1838 beschlossen Gemeinderat und Bürgerausschuß, »ein Gemeinde-Backhaus zu erbauen.« Es sollte im Garten des Schultheißen »zwischen dessen Wohnhaus u. dem oberen Hofbau« erstellt werden (Bilfinger Str. 8). Dieser Bauplatz stellte sich jedoch rasch als ungeeignet heraus, und so wurde am 13. August 1838 beschlossen, »daß der Gemeindeback-Ofen auf dem Platz vor dem Gefängnis im gemeinschaftlichen Hofraum des Johannes Hahn und des Schafstalles gebaut wird.« Dort steht er heute noch. »Oberfeuerschauer« Danzer aus Ludwigsburg fertigte Voranschlag und Bauplan, und bereits am 2. Oktober »wurde die Bürgerschaft auf heute zusammen berufen und daß Gesetz oder verordnung Bekantgemacht wie im Bachhaus angeschrieben steht.«

Die Geisinger waren nicht die letzten im Oberamt. Bis 1844 brachte das Ludwigsburger Wochenblatt laufend Ausschreibungen von Gemeinden, die sich daran machten, endlich ihr Gemeindebackhaus zu errichten.

Der Betrieb der Backhäuser war eine Sache für sich. Die Gemeinden verpachteten sie Jahr um Jahr neu an die Meistbietenden. Diese waren nun als »Backmeister« für die Gebäude, ihre Instandhaltung und den geordneten Backbetrieb nach den von den Rathäusern erlassenen Backhausordnungen verantwortlich. Sie ihrerseits kassierten von jedem »Backlustigen« eine vom Gemeinderat festgesetzte Gebühr für jeden einzelnen Backvorgang, denn das Backen besorgten die Frauen selbst. Der erste Geisinger Pächter zahlte 20 fl. 48 Krz. Pacht und kassierte 1 Krz. Gebühr.

Die Gebühren wurden, wie in Heutingsheim und Beihingen auch, bald spezifiziert: Die drei ersten Tage der Woche waren billiger, denn gegen Ende der Woche war der Andrang weitaus größer. Man konnte den Sonntagskuchen ja nicht schon am Montag backen! Es wurde auch unterschiedlich berechnet, was nun jeweils gebacken werden sollte. Gebacken werden durfte nur nach der Reihenfolge der Anmeldung beim Backmeister. Dieser schrieb sie täglich auf einer Tafel am Backhaus an. Wehe der Bauersfrau, die sich nicht an ihre Zeit hielt! In 3½ Stunden hatte jede fertig zu sein, denn dann kam die nächste. 1851 wurde eine Frau, die statt um 9 Uhr erst um 11 Uhr »ihr Brod ausgenommen«, zu 15 Krz. Strafe verdonnert, weil sie den ganzen Betrieb durcheinander gebracht und die Nachbackenden gezwungen hatte, »bey Nacht zu Backen, und noch unnötig Oehl und Licht verbrennen.« Bei starkem Andrang wurden die Backzeiten vom Backmeister bzw. der Backfrau ausgelost.

Das geschah zu Beginn der Woche im Backhäusle. So konnten die Frauen, wenn das Los gefallen war, bei Bedarf die Zeiten tauschen und – nicht zu vergessen! - alles »durchhecheln«, was über das Wochenende im Flecken vorgefallen war »S Blättle wird em Bachhaus g'macht« ist ein Spruch, der sicherlich viel Wahrheit enthält.

Der Umgang mit dem Backofen selbst war gar nicht so einfach. Das »Ofenrichten« mußte verstanden sein, anders als heute, wo es genügt, am häuslichen Herd Temperatur, Ober- und Unterhitze und den Zeitschalter richtig einzustellen. Das Backen begann mit dem Anheizen. Gefeuert wurde mit den »Büschele«, selbst hergestellten oder beim »Büschel-smâ« gekauften Reisigbündeln, von denen ein großer Ofen gut bis zu 15 Stück verschlang. Waren die Steine richtig durchgeglüht, die gewünschte Backtemperatur erreicht und die Büschele abgebrannt, wurde die Asche herausgekratzt und der Ofen »ausgehudelt«, d.h. mit einem nassen Lappen ausgewischt. Das mußte schnell gehen, damit keine Hitze verloren ging. Die feinen Aschenreste blieben zurück; sie gaben dem Backgut die nötige Würze. Nach dem »Aushudeln« wurde »eingeschossen«: zuerst die Schwarzbrotlaibe, dann die Weißbrote und die Kuchen. Diese mußten in der Nähe der Tür bleiben, damit man sie bei Bedarf rasch herausholen konnte.

Wenn man bedenkt, daß alles, was im Dorf gebacken wurde, durch den Gemeindebackofen ging, kann man sich leicht vorstellen, wie vor Feiertagen, Konfirmationen u. dgl. um Backzeiten gerangelt wurde. Dann wurde auch sonntags und nachts gebacken. Im Jahre 1850 untersagte der Geisinger Kirchenkonvent das Backen am Sonntag, »weil hierdurch Störungen der Sonntagsfeier veranlaßt werden, die Leute von der Kirche abgehalten werden und durch ihr Geschäft Aergerniß gegeben wird.« 1921 beschloß der Heutingsheimer Gemeinderat, »daß künftig nur noch bis nachts 12 Uhr gebacken werden darf.« Wie lange sich die Heutingsheimer Frauen vorher im Backhaus aufhielten, wird nicht gesagt.

Manch eine versuchte auch, »schwarz« zu backen. 1873 wurde die Frau des Geisinger Schmieds »wegen unerlaubten Backen« mit 35 Krz. bestraft. Ihre Einlassung, sie hätte gar kein Feuer gemacht, sondern das Brot so gebacken, wie sie den Ofen vorgefunden habe, wurde ihr nicht abgenommen. Da die Backhäuser so stark frequentiert wurden, waren die Öfen spätestens nach 10 Jahren reparaturbedürftig. 1845 waren die Heutingsheimer Öfen »ganz ausgebrant. .. u. das Gewölb 1/3 hinnen u. der Herth Neu zu machen.« Sie wurden grundlegend renoviert, waren aber 1857 und 1863 wiederum »sehr bresthaft.« Der »Bakoffen Meister« Breckle aus Oßweil hatte alle Hände voll zu tun, denn in Beihingen und Geisingen war es nicht anders. Mangelhafter Zustand verbunden mit falscher Bedienung führten mitunter auch zu Bränden. 1921 stellte ein Geisinger Bürger »wegen Gefährdung seines Anwesens durch wiederholtes Brennen des Backhauses« Antrag auf Beseitigung desselben und auf Haftungsübhahme durch die Gemeinde, falls seinem Anwesen Schaden zugefügt würde. Bei näherer Untersuchung stellte sich heraus, daß manche Backhausbenutzer »sehr schlechtes Brennmaterial wie Mohnstengel etc.« verwendeten. Außerdem wurde, so Backmeister Tröscher, »der Ofen zuerst mit dem Brennmaterial gefüllt und dann erst angezündet. Der Rauch kann dann von den Röhren nicht auf einmal aufgenommen werden und gibt eine Explosion.« Der Antrag des Bürgers wurde daraufhin abgelehnt, aber die Fa. Schwilk in Heilbronn beauftragt, »den Rauchabzug zu ändern ohne die Öfen abzubrechen.«

Mit dem Aufkommen von Küchenherden mit eingebauten Backöfen ging die Benutzung der Backhäuser zurück. Im Sommer 1928 beantragte die Beihinger Pächterin, »entweder das Backhaus ganz zu schließen oder den Pachtbetrag zu ermäßigen«, da es kaum noch benutzt werde. Im April 1929 mußte das Backhaus endgültig geschlossen werden, da seit Weihnachten nichts mehr darin gebacken worden war. Die Bäcker hatten mittlerweile die Versorgung der Beihinger Bevölkerung mit Backwaren übernommen. Als im Jahre 1931 die »neu gegründete Milchverwertungsgenossenschaft« bei der Gemeinde Beihingen beantragte, »ihr das Gemeindebackhaus Geb. Nr. 8 an der Neckarstraße auf unbestimmte Zeit zu überlassen«, wurde das leerstehende Backhaus zum »Milchhäusle«. So wird es heute noch genannt, auch wenn es nun dem Jugendhaus »Stadtoase« gute Dienste tut.

Dem Heutingsheimer Backhaus erging es nicht anders. Die Gemeinde benutzte es als Lagerraum, bis es mit Gemeinderatsbeschluß vom 26. März 1936 mitsamt Grund und Boden an die Bezirksmilchverwertung Ludwigsburg um 200 RM verkauft wurde. Diese ließ das Gebäude abreißen und ihre Milchsammelstelle errichten. Auch dieses »Milchhäusle«, in der Schloßstraße steht noch. Es wird heute gewerblich genutzt.



Frau Eberhard, die »Backmeisterin« unserer Tage, an ihrem Wirkungsort.

Das Geisinger Backhäusle ist geblieben, was es schon immer war. Die Geisinger ließen es nicht im Stich. Mehrfach renoviert und 1920 mit elektrischer Beleuchtung versehen, tut es noch heute seinen Dienst. 1919 regte der Ortsvorsteher in einer Gemeinderatssitzung an, im Backhaus oder daneben eine Badeanstalt einzurichten. Gemeint war ein Wannenbad, dessen Wasser mit der Backofenhitze gewärmt werden sollte. 1926 wurde die Idee wieder aufgegriffen. Voranschlag und Pläne wurden gefertigt, doch die Ausführung wurde zunächst zurückgestellt und später ganz aufgegeben. 1966 wurde das Backhaus gründlich renoviert und mit dem neuen damaligen Feuerwehrhaus baulich verbunden.

Wenn heute in der Wernerstraße der Schornstein des Häuschens raucht, ist Backtag. Dann treffen sich Freibergerrinnen aus allen Stadtteilen, um, wie seit nunmehr rund 150 Jahren der Brauch, ihre Köstlichkeiten in den heißen Backofenschlund zu schieben: kräftiges Schwarzbrot, wohlschmeckende Kartoffel-, Rahm-, Salz- oder Zwiebelkuchen, Hefezopf und allerlei duftendes Backwerk, mit dem sie hernach Familie und Freunde verwöhnen.