Na het wannen zaten er tussen het graan nog zand, steentjes en zaadjes van allerlei wilde planten. Zo kon je het graan niet verkopen en malen. Het meel zou dan vol zand en steentjes zitten! Al die troep moest er eerst uitgehaald worden. Dat heet ziften, wat zuiveren of zeven betekent. Meestal deden vrouwen dit. Ze gebruikten hiervoor een hele

grote zeef van wel een meter doorsnee. Het was moeilijk en zwaar werk. Een vrouw ging op de grond zitten en schudde voorzichtig de zeef heen en weer. Niet te snel, anders bleef alles bij elkaar liggen. De strootjes blies ze naar de zijkant van de zeef, zodat ze die er gemakkelijk uit kon halen. Kleine steentjes en zand zakten door de zeef. Grotere stenen bleven voorin de zeef liggen en konden weggegooid worden. In het midden bleef zo zuiver graan over. Nu was het geschikt om gemalen en verkocht te worden.

In de winkels staan tegenwoordig verschillende pakjes graan of meel. Meestal zit er 1 kilo in. We weten dat als er 1 kilo op staat dat die er ook in zit. Dat was toen een beetje anders. De verkoper had een rond houten vat, een korenmaat, waar hij het graan in deed. De mensen kochten dan bijvoorbeeld 1 korenmaat graan. Een eerlijke verkoper deed het vat eerst maar half vol, schudde het een paar keer flink, deed er dan weer bij, drukte het graan stevig aan. Pas als er niets meer bij kon was het precies 1 korenmaat. De oneerlijke verkoper drukte het koren niet stevig aan en gaf zo veel minder dan een korenmaat aan de koper. De Here Jezus wil dat iedereen eerlijk is en zei: "Geef. Een mooie maat, stevig aangedrukt, goed geschud en overvol".

Om brood of koeken te kunnen bakken moest het graan eerst worden gemalen. Wij zouden het graan naar een molenaar brengen. Vroeger was dat niet zo eenvoudig. Alleen heel rijke boeren konden een molenaar betalen. De meeste boeren moesten het graan met een vijzel of handmolen malen. Dat werk lieten ze graag aan

hun vrouwen over. Na het malen ging het meel weer door een grote zeef om alle graanvliesjes eruit te zeven. Eindelijk, na een jaar van hard werken, was er weer vers, zuiver meel om lekkere broden en koeken van te bakken. Die smaakten dan extra heerlijk!