

Im Herbst wird der Acker gepflügt. Die Stoppeln und Wurzeln der alten Frucht werden untergepflügt und wieder zu Erde. Durch den winterlichen Frost wird die Erde gelockert.

Beim Säen muss der Bauer darauf achten, dass der Getreidesamen gleichmäßig verteilt wird.

Nach der Saat wird geeeggt, damit das Korn in den Boden kommt und keimen kann. Außerdem ist es dadurch vor den Vögeln geschützt.

Wenn die Saat aufgegangen und das Korn reif ist, wird es mit einem „Habergeschirr“ geerntet. Das Habergeschirr ist eine Sense, an der noch eine Art Rechen montiert ist. Auf diese Art und Weise werden die Getreidehalme schön in Reih und Glied auf den Boden gelegt, dass man sie ganz leicht auflesen kann.

Mit einem Strohband (oft auch mit dem Garbenseil) wird das Getreide zu Garben gebunden, auf den Wagen geladen, und nach Hause gefahren.

In der Scheune schlägt man mit einem Dreschflegel auf die Ähren. Dabei lösen sich die Körner vom Halm.

Die gedroschenen Körner werden auf einen flachen Weidenkorb gelegt und bei windigem Wetter hochgeworfen. Dadurch wird die leichte Hülle, die sogenannte Spreu, vom eigentlichen Korn getrennt. Die Spreu fliegt davon, die Körner fallen in den Korb zurück

Jetzt kann das Korn erst gemahlen werden. In der Mühle wird das Getreide in den Trichter geworfen und von den Mühlsteinen zermahlen. Das feine Mehl fällt durch das Mehlsieb in den Mehlkasten.

Der Rest kommt aus einer Öffnung wieder heraus, die einem Gesicht mit großem offenem Mund ähnelt. Man nennt diese Öffnung deswegen Kleiekotzer.

Aus dem Mehl knetet man mit Hilfe von Wasser, Hefe und Salz den Brotteig und lässt ihn ziehen.

Aus dem Teig kann man Brotleibe, Wecken oder auch sogenannte Dünnete formen. Mit Speck und Zwiebeln belegt sind sie recht nahrhaft.

Die geformten Teigstücke werden auf den Schieber gelegt

Nach etwa zwanzig Minuten sind die Dünneten fertig und können aus dem Ofen geholt werden. Auf

und in den vorgeheizten Backofen eingeschossen.

Lecker !!!