

Décortiquage du maïs.

Le blé était la culture « noble » et réservé au commerce quand on avait prélevé la part destinée à l'alimentation humaine. Cette part pouvait être réduite par les lois du marché et le bon vouloir des propriétaires quand le blé se vendait bien. En Lauragais, la farine de maïs a souvent remplacé celle de blé et servi à la confection du millas, ce qui a permis d'éviter des disettes.

Le maïs en dehors de ces périodes était surtout utilisé pour l'alimentation du bétail et de la volaille. Il nécessitait lui aussi pas mal de main d'œuvre. Une fois les épis cueillis, il fallait les décortiquer : enlever les différentes feuilles sèches qui les enserraient. C'était là le travail des femmes et des enfants.

Une fois le maïs décortiqué, il fallait l'égrener . Avant l'apparition de l'égreneuse à maïs, c'était encore le travail des femmes et des enfants qui pouvait se faire, le soir, à la veillée, au coin du feu.

Pour l'alimentation humaine, et celle des porcs, le maïs en grain était confié au meunier. Dans les moulins de nos régions, une meule était spécialement réservée à moudre ce grain-là. Sa denture moins agressive que celle utilisée pour le blé devait éviter que la farine ne « chauffe » et qu'elle soit impropre à la fabrication du millas.

