



De quoi s'agit-il ?

C'est un **couperet** de boucher.

Fabricant : inconnu

Provenance : Abbaye des Bouchers, Fribourg

Matériaux : acier, bois

Datation : 1806 (Epoque Contemporaine I)

Le couperet

C'est un couteau de boucherie très large et assez lourd qui sert à fendre les os, couper et trancher la viande en morceaux plus ou moins gros.

Ressemblant à une petite hache, le couperet exposé a un manche court et façonné pour assurer une bonne prise. Sa lame à double tranchant porte des gravures plus ou moins nettes : la date de 1806, des initiales ainsi que des dessins décoratifs.

Les bouchers

Depuis longtemps, les bouchers ont constitué un important corps de métier, la viande étant, avec le pain, la base de l'alimentation.

Mais les bouchers livraient d'autres produits :

- des peaux pour le tanneur ;
- du suif qu'on obtenait après avoir fait fondre de la graisse de mouton, de bœuf ; le suif servait à fabriquer du savon, à assouplir les cuirs et à les imperméabiliser; à s'éclairer (lampe à huile) ;
- de la corne pour faire des manches de couteaux ou des récipients, par exemple ;
- des os qui étaient moulus pour en faire de l'engrais.

Les bouchers abattaient les animaux, les écorchaient, les vedaient et les découpaient en morceaux.

La Corporation des Bouchers à Fribourg

A Fribourg, les animaux étaient tués dans un abattoir communal et la viande vendue sur un marché central. La rue des Bouchers, située près de la cathédrale (côté nord), rappelle leur emplacement. C'est dans cette rue qu'ils avaient leur maison de réunion. Leur corporation formait un groupe économique puissant.

Saint Antoine l'Ermite ou le Grand était leur saint patron, un homme né en Egypte, qui vécut en ermite, loin des gens. Il accomplit des miracles envers ceux qui venaient le visiter. Il rejoignit saint Paul l'Ermite dans le désert. Il mourut très âgé.