



Forn d'oli de ginebre de la Casa Cremada

Santa Maria de Merlès

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Sector sud del terme municipal
Emplaçament A 3000 metres per pista forestal de la carretera BV-4401, punt quilomètric 11'100.

Coordenades:

Latitud: 41.96073
Longitud: 1.97149
UTM Est (X): 414768
UTM Nord (Y): 4645928

Classificació

Número de fitxa 08255 - 158
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: El fet d'estar descobert sota les inclemències meteorològiques provoca un desgast continuat de la pedra.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 016A00020
Fitxes associades:
[Casa Cremada](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dj., 11/10/2007 - 02:00

Descripció

El forn d'oli de ginebre es troba situat a uns 50 metres al nord de la Casa Cremada.

Es tracta d'un petit forn d'oli picat a la roca mare. Presenta una circumferència d'uns 20 centímetres de diàmetre que constituïa la zona de combustió, un rec de 40 centímetres de llarg, molt erosionat, per on passava l'oli i la zona de recol·lecció que consisteix en un forat allargat de 11 x 5 centímetres i una profunditat de 3 a 4 centímetres.

Història

Els forns d'oli de ginebre, tal com indica el nom, serveixen per obtenir oli de ginebre, que és bàsicament l'extracte de la resina obtingut de la combustió del ginebre blanc en un espai tancat. Les soques de ginebre blanc eren recol·lectades durant l'any i dipositades en una balma per permetre que s'anessin assecant però conservant sempre una mica d'humitat.

Els forns són unes construccions de petites dimensions, de planta més o menys circular, excavades sobre una roca natural en forma de cubeta i amb una coberta en cúpula. Els forns més senzills no estaven coberts per cap estructura de pedra i eren tapats de forma rudimentària per algun element que es tingués a l'abast, com un bidó, argila, lloses, teules...

Les soques de ginebre eren tallades i introduïdes a pressió en un espai tancat i s'hi prenia foc. Aquestes soques desprenien una substància que sortia per un orifici i era conduïda a través d'una regatera picada a la roca, que es tapava amb teules, o lloses, i argiles, fins a una pica exterior, una petita cavitat circular picada a la pedra que permetia recollir l'oli a cullerades o bé un petit salt on es podia posar qualsevol estri per a recollir l'oli. Després d'un procés senzill de purificació, s'obtenia l'oli de ginebre.

L'oli de ginebre era un remei antigament força utilitzat pel seu poder desinfectant. S'usava per guarir mals de panxa, mals de queixal i, especialment, com a desinfectant en les ferides del bestiar.

