



Forn d'oli de ginebre del Puig

Santa Maria de Merlès

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Sector sud del terme municipal
Emplaçament A 1700 metres per pista forestal de la carretera BV-4401, punt quilomètric 13'250.

Coordenades:

Latitud: 41.97995
Longitud: 1.94737
UTM Est (X): 412796
UTM Nord (Y): 4648086

Classificació

Número de fitxa 08255 - 154
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 013A00004
Fitxes associades:
[El Puig](#)
Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dj., 25/10/2007 - 02:00

Descripció

El forn d'oli de ginebre del Puig està situat uns metres al sud-oest de la masia que li dona nom, a l'extrem d'una gran roca.

Es tracta d'un forn d'oli de ginebre picat completament a la roca. La part superior, on es col·locava el bidó ple de soques seques de ginebre blanc, és una incisió circular a la roca d'uns 37 centímetres de diàmetre, amb diverses petites regates picades a l'interior que convergeixen a l'extrem inferior de la circumferència, per on sortia l'oli. A partir d'aquesta circumferència comença una regata picada a la roca d'uns 62 centímetres i amb una lleugera pendent que acaba en un petit forat a l'extrem inferior del conjunt, a on es recollia l'oli.

Observacions:

Aquest forn d'oli de ginebre va ser construït entre els anys 70 i 80 pel masover que encara avui té la masia del Puig.

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.

