



Forn d'oli de ginebre de la creu del Borni

Santa Maria de Merlès

Ubicació

Comarca: Berguedà
Lloc/Adreça: Sector sud-oest del terme municipal
Emplaçament A 7550 metres per pista forestal de la carretera BV-4401, punt quilomètric 11'750.

Coordenades:

Latitud: 41.94914
Longitud: 1.90815
UTM Est (X): 409503
UTM Nord (Y): 4644706

Classificació

Número de fitxa 08255 - 157
Àmbit: Patrimoni immoble
Tipologia Element arquitectònic
Estil / època: Contemporani
Segle XIX
Estat de conservació Regular
Notes de conservació: La llosa sobre la que hi ha picat el forn d'oli de ginebre està esquerdada.
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Privada
Titular: Ref. cad.: 013A00112
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 de la creu del Borni està situat al marge d'una pista forestal a l'extrem sud-oest del terme municipal, en la carena del serrat de les Sis Quarteres.

Es tracta d'un forn d'oli de ginebre construït sobre una gran llosa de pedra. A la part superior d'aquesta llosa hi ha una circumferència picada a la roca d'uns 43 centímetres de diàmetre, amb radis també picats a la roca a l'interior, que convergeixen en un forat central d'uns 3'5 centímetres de diàmetre. Tota la llosa es troba assentada sobre una petita estructura de maçoneria de pedra que queda oberta a l'interior de manera que es pot accedir al forat central de la llosa des de la part inferior, a l'interior de l'estructura.

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.

