Mapes de Patrimoni Cultural

Diputació Barcelona

Teuleria del Bosc

Muntanyola

Ubicació

Comarca:	Osona
Lloc/Adreça:	Múnter
Emplaçament	Camí del mas Bosc. El Bosc s/n. 08505. Muntanyola.

Coordenades:

Latitud:	41.87932
Longitud:	2.20574
UTM Est (X):	434097
UTM Nord (Y):	4636682

Classificació

Número de fitxa	08129-151
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Jaciment arqueològic
Estil / època:	Modern Contemporani
Segle	XVI-XIX
Estat de conservació	Regular
Notes de conservació:	Parcialment enrunat
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	Ref. cad.: 005A00068
Fitxes associades:	
El Bosc	
Autoria de la fitxa	Anna M. Gómez Bach
Data de registre de la fitxa:	dl., 12/03/2007 - 01:00

Descripció

Construcció parcialment enrunada i situada al peu del camí al mas Bosc, al marge dret del turó on s'aixeca la casa i tallada pel mateix camí. D'aquesta estructura de cocció es conserva únicament la cambra baixa, on es localitza la caldera i boca d'entrada del combustible; així com part de les parets laterals. Tot el forn està reblert de runa de la mateixa estructura i de la sedimentació que ha tingut lloc en aquest indret. Resta visible una alçada aproximada de 0'60 m i una amplària de 2 m conservada. A l'entorn més immediat és localitzen abundants fragments de teula fragmentada.

Història

Estructura situada prop el mas el Bosc i que podria haver funcionat de forma temporal com a teuleria del mateix mas. En aquest forn es courien diversos objectes realitzats amb argila i posteriorment cuits en una sola cocció oxidant o reductora. Normalment s'aplica aquesta definició a les peces realitzades sense esmalt o amb vernís de monococció. Les olles o pots, plats, gots i una llista interminable de peces, són les que tradicionalment es denominen terrisseria. Tot i que en aquest cas es pot parlar d'una producció centrada en les teules. Les peces s'elaboraven d'una manera totalment artesanal, a partir de motlles (en el cas del mas Roca, encara es conserva un motlle en fusta per a fer teules). Anaven a buscar l'argila a l'argiler i la preparaven, la deixaven assecar al sol, la molien, la porgaven, ameraven la bassa i el bassó - procés pel qual es depurava l'argila. Mitjançant aquesta operació, s'aconseguia un llac, que un cop es deixava reposar, permetia l'obtenció la matèria primera per fer les diferents peces, pastaven i assaonaven un cop l'argila s'havia pastat i es trobava ja prou bé es pastava la quantitat que es volia, per treballar aquell dia o en aquell moment. Un cop l'argila estava preparada, fabricaven les diferents peces amb un motlle de fusta i posteriorment es posaven a coure. L'activitat d'aquest forn s'ha de relacionar amb el funcionament del mas Bosc i de la resta de masos de la parròquia de Múnter, en època moderna, entre els segles XVII-XIX, i respon a les necessitats de reforma o construcció d'aquestes explotacions. La cuita de rajols era una de les activitats econòmiques relativament freqüents a la zona fins a mitjan del segle passat, i d'aquesta activitat resta algun testimoni de rajoleries i forns en el mateix municipi, però també en municipis veïns com Tona, on hi havia certa tradició.