



Forn de terrissa de can Marquès

El Bruc

Ubicació

Comarca:	Anoia
Lloc/Adreça:	Sud-est del terme
Emplaçament	Prop de la masia de Can Marquès en una zona boscosa al límit al la plana de Can Marquès
Alçada:	429
Coordenades:	
Latitud:	41.57536
Longitud:	1.79625
UTM Est (X):	399647
UTM Nord (Y):	4603330

Classificació

Número de fitxa	08025 - 52
Àmbit:	Patrimoni immoble
Tipologia	Edifici
Estil / època:	Contemporani Popular
Segle	XIX-XX
Estat de conservació	Dolent
Notes de conservació:	Murs molt malmesos per l'acció de l'aigua i envoltat de vegetació.
Protecció	Inexistent
Accés	Fàcil
Ús actual:	Sense ús
Titularitat	Privada
Titular:	08025A001000050000YF
Autoria de la fitxa	Gemma Estrada i Planell i Josep-Vicenç Mestre Casanova
Data de registre de la fitxa:	dc., 25/07/2012 - 02:00

Descripció

Forn de coure terrissa situat en un petit talús a prop del camí, format per una estructura de dues parts: una cambra de combustió o fogaina de planta quadrada excavada al subsòl i la cambra de cocció realitzada amb maó vist i que queda a nivell del terreny enlairat. La fogaina havia de coure les peces dipositades sobre la graella amb un tiratge vertical de tipus àrab situada per damunt de la fogaina. L'accés a la fogaina i la graella es feia per unes obertures amb volta de maó, situades a nivell del camí. Amb el procés de combustió l'aire calent pujava fons els forats de la graella i s'efectuava la cuita. D'aquest forn en queda l'estructura de la fogaina, part de la graella, les parets exteriors de la cambra de combustió, de dimensions més grans que la fogaina i la coberta que estava per damunt de la graella cobrint la cambra de combustió es troba esfondrada. A prop del forn hi ha una bassa, que segurament proveïa d'aigua per a fer les peces.

Història

La tradició de fabricar peces de terrissa està documentada des del segle XVIII. En la resposta del Qüestionari de F. De Zamora (1789), es cita "la fabricación de ladrillos". El lloc d'ubicació d'un forn depenia de la terra, que al Bruc, s'ha vist afavorida per l'existència de pissarres semirefractàries (llicorelles), terres molt adequades per a fer rajoles i teules. També depenia de l'aigua i sobretot del foc que requeria l'obtenció de feixos de llenya donada la gran quantitat d'aquest combustible que es necessitava pel forn. Amb la vinguda de la fil·loxera al segle XIX, molts pagesos van haver de trobar nous recursos i es van fer diversos forns d'obra que amb el pas dels segles han esdevingut bòbiles.

