

Köszöntjük Orfún a Malommúzeumban!

Orfú, a Mecsek Északi oldalán a vele közös igazgatás alá tartozó négy kis településsel (Mecsekrákos, Bános, Mecsekszakál, Tekeres) a törendszert körül helyezkedik el. Az állandó lakosság 700 fő, ez nyáron az idegenforgalmi szezonban eléri a 15000-es lélekszámot is.



Az 1960-as évek elején mesterségesen kialakított tavaknak (Orfúi-, Pécsi-, Herman Ottó- és a Kovácsszénája-tó) vízutánpótlását átfolyós rendszerben a Malommúzeumtól 400 méterre található Orfúi barlang Vízfő-forrásból eredő kis patak biztosítja. E patak vize hajtja az újra működő, korhű gépekkel helyreállított Orfúi malmot.



A Vízfő-forrás a szárazmalom melletti köves úton kellemes erdei sétával közelíthető meg. A forrás mellett épített Tulipán formájú szivattyúházban elhelyezett gépek a környék részbeni ivóvíz ellátását biztosították.

Az Orfúi Malommúzeum

A múzeum együttesben két malom tekinthető meg. Az *egyik* az orfúi vízimalom, amely Schaff Károly tervei alapján a XIX. század közepén készült és az államosításig, 1950-ig működött. Helyreállítása 1970- ben történt.

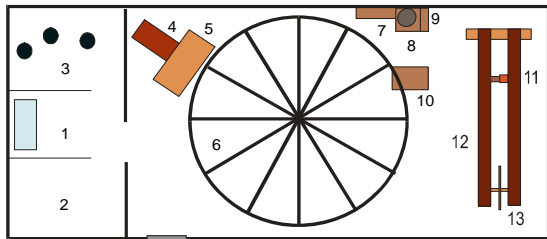
A *másik* a Mekényesről áttelepített járgányos szárazmalom az olajpréssel. A malomépületben berendezett kiállítás a történelem előtti időkből származó dörzskövek, a kézi malomkövek különböző fajtáinak bemutatásával szemlélteti az őrlés fejlődését.



Mindkét malom helyreállítása a Baranya Megyei Múzeumok Néprajzi Osztályának szervezésével, a megyei Malomipari Vállalat Karbantartó Üzem kivitelezésével, Fűzes Antal szakirányítása mellett történt.

A vízimalom melletti épületek a malomhoz tartoznak. A különálló épület a nyitott kéményes nyári konyha a sütőkemencével. A tornácos épület a molnár lakása volt, jelenleg az Orfúi Kézműves Egyesület bázisa. A lakóépület végében felújított pince az idegenforgalmi szezonban vendéglátóhelyként üzemel.

Szárasmalom



1 kamra **2** füstökonyha **3** szoba **4** szita
5 kőjárat **6** járgánykerék **7** áztató teknő
8 pörkölő **9** asztal **10** daráló **11**
préstuskó acélgyűrűkkel **12** présgerenda
13 szorítókerék

Mekényesen, a Baranya megye észak-keleti csücskében található kis településén ez a malom a XIX. század elejétől 1946-ig működött.

Utolsó tulajdonosa 1946-ban meghalt, így a malom gazdátlan maradt. Nagy Gyula néprajzkutató az 1960-as évek elején készített tanulmánya alapján Orfűn 1974-ben felépült az eredeti épület hű mása és a felújított berendezések itt kerültek elhelyezésre.



Az alaprajzon (1, 2, 3) sorszámokkal jelölt helyiségek inasok, segédek lakása volt. A füstökonyhában őskori, Kóvágószőlősen feltárt kézi dörzskövek, a belső szobában kézi hajtású malomkövek láthatók. A malomkövek közepét töltötték meg az őrlendő anyaggal, s a követ forgatva az alsó kövek oldalán kialakított nyíláson

Folyt ki az őrlemény. Az őrleményt megszitálták és a szitán fennmaradó anyagot tovább, őrlték.

A (6) járgánykerék meghajtásához két igavonóállatot (ló, öszvér, ökör) fogtak be. Ez a 9, 16 m. Átmérőjű járgánykerék (416 fogszámú fogaskerék) hajtott minden berendezést a malomban, kivéve az olajütő présgerendáit.



A fa állványszerkezetre épített (5) 36 col átmérőjű malomkőjárat és a (4) gatyaszárszita végezte az őrlést és szitálást. A szita mögötti falépcsőn zsákban felvitt gabonát a malomkő feletti garatba öntötték. A gabona adagolását a garat alatti adagolóasztal végezte. A szitát a kőjárat tengelyére szerelt körmöskerék mozgatta.

A szita a nevét a szitaszekrényben átlósan átmenő textilcsőről kapta, s - mivel a vászongatya szárára hasonlított - ezért gatyaszár szitának nevezték el. Az őrlemény a kőjárat oldalára szerelt facsövön keresztül folyt a szitába. A liszt a szita szekrénybe hullott, a textilcső alsó végén kifolyó őrlemény a szekrény végén keresztbe szerelt daraszitára került. Ezen az őrlés első fázisaiban darát választottak ki, az átmenete, amit még tovább kellett őrlőni az alá elhelyezett edénybe folyt. A malomkő feletti garatból miután elfogyott a gabona a szita végén összegyűlt őrleményt ismételtén visszaöntötték, a malomkövek őrlőrését csökkentették, és ezt a folyamatot többször megismételték, míg fehér lisztet lehetett kiszitálni. A malom vasárnap kivételével, a hét minden napján működött, míg az olajpréselés csak szombati napokon történt.

Az olajprés berendezései az épület végében láthatóak (7, 8, 9, 10, 11, 12, 13).

A növényi olajoknak (napraforgó, repce, tökmag stb.) a mekényesi malom működése idején a mai felhasználással ellentétben elsősorban olajmécesben világítóolajként és háztartási kenő-

anyagként volt szerepük. A gyalogbodza magjából préselt olaját (cseteolajat) viszont csak ételek készítéséhez használták.

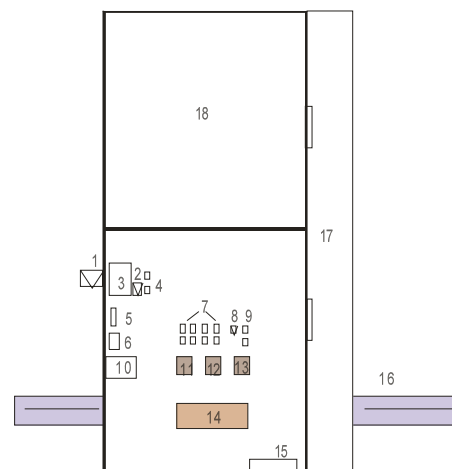
A préselés előkészítő folyamata a darálón (10) kezdődött, amin kb. 10 - 12 l. magot megőröltek. A kása szerű örleményt a fateknőben (7) vízzel összekeverték. A magok héjrészét a víz tetejéről lemerték, a feláztatott magbelsőt átrakták a fém pörkölöedénybe (8), amelyet alulról fűtöttek fával. Itt, a magbelsőt pépes masszává főzték, majd pörkölték. A préselés előkészítő fázisai a hűtéssel fejeződtek be a vászonnal leterített asztalon (9), ahol a préselésre előkészített

mag-belső szétterítve hűlt ki. Ezt az egységet hívták pokolnak. A kihűlt anyagot megfelelően egy - egy vászonba csomagolták, majd a csomagokat a présgerenda (12) belső oldalán elhelyezett acélgyűrűkbe (11) tették. A szorítókerék (13) forgatásával a présgerendák záródtak, a tuskó levékonyított része a gyűrűbe süllyedve préselte ki az olajat, ami az alá helyezett fém tepsibe csorgott. Magfajtától függően az előkészített 10 - 12 l. héjas magból, 2 - 3 liter olajat préseltek.



Az acélgyűrűből kivert olajpogácsát az állatok takarmányozására használták.

Vízimalom



1 ömlesztett búza fogadógarat **2** zsákos felöntőgarat **3** búzakamra **4** búza felvonó **5** konkolyozó **6** hámozógép **7** örleményfelvonók **8** dara felöntőgarat **9** dara felvonó **10** lisztkeverő kamra **11** törető **12** kiörlő **13** daraörlő hengersizékek **14** daratisztító **15** gyalu-pad

A XIX. század közepétől 1950-ig, az államosításig működő malom a Baranya megyei 360, vagy az országban működő több ezer vízimalom egyike volt. A malmot Schaff Károly tervei alapján építették, utolsó tulajdonosa Nicsinger Henrik volt, akit sváb származása miatt kitelepítettek. A malom berendezéséből az államosítást követően semmi nem maradt. Darálóként működött rövid ideig, majd a termelészövetkezet magtára lett, egy ideig lakóépületként használták. A malom helyreállítása pár fényképfelvétel és Gutheil István, - aki ebben a malomban volt molnársegéd - emlékezetében megma-

radtak alapján 1970-ben történt. A helyreállításhoz a hiányzó berendezések a zengóvárkonyi, a pécsváradi és a kökénypusztai patakmalombokból kerültek ide a gépek. Kiválasztásuknál a szempont az volt, hogy azok megegyezzenek azokkal, amik itt működtek, s a felújítást követően a malom működőképes legyen. A malom 1970 – 1994 közötti időben csak múzeumként volt megtekinthető. Újbóli működésbe állítása 1994-ben, a Baranya megyei Múzeumok Igazgatósága és az Orfűi Önkormányzat hozzájárulásával az Orfűi Vízimalom Bt. közel egy éves munkájával valósult meg.



A malomban látható és újra üzemelő berendezések a századforduló idejéből származnak. A hengerőrlést már jóval a századfordulót megelőzően alkalmazták. (Széchenyi István alapította az Első Magyar Hengermalom Részvénytársaságot). A malomipar berendezésének tökéletesítése, a magasőrlési eljárás kifejlesztése magyar szakemberek, Ganz Ábrahám, Mechwart András, Haggemacher János nevéhez fűződik és terjedt el a világ minden pontjára. Munkájuk eredménye a "Magyar magasőrlés" őrlési eljárás és egy tökéletesített malomipari gépcsalád. Kiváló munkájuknak köszönhetően a ma gyártott malomipari gépek csak külső megjelenésben térnek el, kiegészítve a mai technika automatizálási berendezéseivel.

Az Orfűi Vízimalom koros berendezéseivel őrlött lisztek a mai minőségi, mennyiségi elvárásoknak minden tekintetben megfelelnek, mivel minden olyan gép megtalálható ami ezt biztosítani tudja.

A malomba érkező búza átvétele, (1) a külső fogadógarat, vagy a (2) zsákos beöntő garaton keresztül történik. A (4) serleges felvonó segítségével kerül a búza a (3) tároló kamrába. A búza az őrlést megelőzően egy tisztító gépsoron halad végig. A padláson elhelyezett hasábszita a búzánál nagyobb és kisebb szemét, hulladék (por, homok, földrög, kavics, stb.), (5) a triór a takarmányként hasznosítható törtszem, apadtszem, gyommagvak kiválasztását, a (6) hámozógép a búza külső felületére tapadt por-szennyeződés lesúrolását végzi. Ezt követően kerül a mag a malomtérbe őrlésre. A gépek között a búza és az őrlemények szállítását (4, 7, 9) serleges felvonók végzik (függőleges facsövekben végtelenítet hevederekre rögzített serlegek).



Az őrlés a (11) törethengerszéken indul. A két egymással szembe forgó, különböző kerületi sebességű rovátkolt acél hengerpár végzi a gabona aprítását. Az őrleményt a felvonója (7) a padláson működő síkszítára szállítja. A szita ezt az őrleményt három részre, kenyérlisztre, ami a (6) lisztkamrába, búzadarára, ami a (14) daratisztító gépre kerül további osztályozásra, valamint átmenetre osztályozza. Ezt tovább kell őrlölni ezért ismételtelen a törethenger feletti kamrendszer egy üres cellájába kerül. Ezen a hengerszéken ez a folyamat még háromszor ismétlődik meg. Ezt követően a

szita átmenete a (12) kiörlő hengerekre kerül (finomabb rovátkák), ahol még ismételten négyszer töretési folyamaton megy át. A (14) daratisztító lengőasztala a rákerülő őrleményt három részre, nagyság szerint finom és goromba darára, valamint dercére (már nem dara, de még nem liszt) választja szét. A gép két végén folyó anyagfüggönyből fajsúly szerinti osztályozással a tisztítólevegő elszívja a daránál könnyebb lisztet és korpát, amelyek daratisztító oldalán lévő kivezető nyílások alatti sajtárokba folynak.



A (13) dara és derceörlő hengerszékeken (sima felületű őrlőhengerek) először a goromba, majd a finomdara és ezt követően a dercék előrlése történik finomliszteké.

A malomban a koros gépeken történő őrlés megegyezik a hajdani kismalmokra jellemző őrlési módokkal; lisztjeink, a malom illata az idősebb korosztály emlékeiben újra feleleveníti azokat az éveket, élményeket, mikor a szüleikkel a saját termésű gabonájukat vitték őrltetni a malomba.

A Malommúzeum felújítása és a víz visszavezetése a malomhoz

Az Orfői Vízialom Bt. a Nemzeti Kulturális Örökség minisztériumának 'P99 pályázati támogatásával 1999-ben kezdte meg a Malommúzeum századforduló idejének megfelelő helyreállítását.

Első ütemben történt a malomépület cserépfedésének felújítása, az alsó malomárok medertisztítása, a boltozott áttereszsatorna támfal helyreállítása. A vízikerek teljes felújítása is az első ütem kertében történt. A 'P2000 program keretében indult meg a malomra vezető felső és árapasztó árok meder tisztítása, zsilipjeinek és műtárgyainak helyreállítása. A 2001. augusztus 20-i átadást követően ismételten az Orfű patak vize adja az energiát a koros gépeken történő őrléshez.



Információ:

Tel.: 06 20/433 0947

E-mail: fuzes.peter@orfuvizimalom.hu

Web oldal: www.orfuvizimalom.hu