

## Tadre Mølles Frugthave

På møllens storhedstid omkring 1850 var mølleren en holden mand. Han var respekteret og hørte til sognets "familier" ligesom herremanden, præsten og kromanden.

På Tadre var der møleri, bageri og udlejning til bedrestillede pensionærer. I det daglige boede her 12 – 13 personer. Dertil kom de mange kunder og besøgende.

Der blev ført en stor husholdning - sikkert lidt mere nuanceret end hos folk som flest.

Man var naturligvis selvforsynende med alt, hvad man kunne. Derfor har her også været en velforsynet frugthave – eller en abildgård på gammelt dansk - med frisk frugt i sæsonen, til opbevaring, syltning og tørring og med tiden også henkogning.

Det er her forsøgt at genskabe en frugthave med sorter, der kunne have vokset på møllen fra 1850'erne og i årene fremover.

Her er æble/abild (*malus*), pære (*pyrus*), kirsebær (*cérasus*) og blomme (*prunus*).

Der er taget hensyn til:

*At sorterne har den fornødne alder.*

*At de dyrkedes på Sjælland.*

*At de kan trives i forhold til jordbund og klima.*

*At de er sunde.*

*At bestøvningsforholdene er i orden.*

Træerne er leveret af podemester Boi Jensen fra De Gamle Sorter ved Holstebro.

Han har også været meget behjælpelig ved valget af sorterne.

Frugthaven er bekostet af EGNSHISTORISK FORENING FOR HVALSØ og skænket til TADRE MØLLES VENNER, der står for pasning og vedligehold.

Træerne blev plantet i november 2014 som treårstræer.

Træerne er fra indkørsel mod bygningerne i yderste række:

### Kirsebær Oksehjerte.

Sorten kendes fra før 1860. Den stammer fra Tyskland. Frugten modner sent. Den er stor og sort/rød også inden i. Den er et fint spisebær.

### Blomme Ungarsk Sveske.

Den kaldes også daddelblomme. Sorten kendes fra 1838. Frugten modner tidligt og i rigelig mængde. Den er fremragende til marmelade og syltning.

### Pære Ahlmann.

Sorten kendes fra 1816 fra Hejnstrup Mark ved Gundsømagle på Sjælland. Pæren er opkaldt efter den sønderjyske politiker og patriot Nicolai Ahlmann. Den dyrkedes tidligere meget i Roskilde. I dag er den sjælden. Den modner sent og er god til at sikre krydsbestøvning af andre pærer.

### Pære Grev Moltke.

Sorten kendes fra 1860. Den er dansk og opkaldt efter greve A W Moltke til Bregentved på Sjælland. Træet blev først fundet i et lille lystanlæg ved Tyrebyholms have og flyttet til Bregentved. Frugten kan gemmes længe af en pære at være. Den er god til syltning og henkogning.

### Æble Lundbytorp.

Sorten kendes fra først i 1800-tallet. Den stammer fra Lundbytorp ved Lundby på Sydsjælland. Frugten modner sent, men den kan holde sig til ind i maj ved rigtig opbevaring. Den er et godt spiseæble.

I inderste række:

Æble Filippa.

Sorten stammer fra Hundstrup på Fyn. Den kendes fra 1860. Træet er robust. Frugten er et godt spiseæble og også egnet til husholdningsbrug.

Æble Skovfoged.

Sorten er dansk og stammer fra egnen omkring Næstved/Vordingborg. Den kendes fra 1865. Træet er hårdført. Det er et godt og meget velsmagende sommeræble, men frugten bliver hurtigt melet.

Æble Ydunsæble.

Sorten kendes fra omkring 1900. Den stammer fra landsbyen Landet på Tåsinge. Det er et godt spiseæble.

Ydun eller Idun var en vigtig gudinde i vor gamle asatro. Det var hende, der havde æblerne, der sikrede guderne evig ungdom.

Æble Pigeon Spejlsby.

Sorten stammer fra skolens have i Spejlsby på Møn. Der er tale om en varietet af ildrød/mørkrød pigeon, der blev fundet nær Korsør i 1875. Spejlsby er sund og robust i modsætning til sit ophav, som den ligner til forveksling. Pigeon er vort klassiske juleæble og vort mindste dyrkede æble. For at blive rigtig rød over det hele skal ligge lyst efter plukning og vendes jævnlige i et par uger. Den kan ved rigtig opbevaring holde sig til hen på foråret.

Æble Pederstrup.

Sorten kaldes også Pederstrup Reinet. Den kendes fra 1858. Den er dansk fra landsbyen Pederstrup på Fyn nær Odense. Frugten er ikke det mest velsmagende spiseæble, men den er velegnet til madlavning og most. Den kan opbevares til hen på foråret.

Æble Hans Wassard.

Sorten kendes fra 1850 fra Marienlyst ved Vordingborg, hvor Hans Wassards far såede de første frø. Udmærket spise- og madæble.

Æble Belle de Boskoop.

Sorten er meget gammel. Den stammer fra landsbyen Boskoop i Holland, men den dyrkedes i Danmark fra omkring 1875. Frugten er fremragende til madlavning. Den kan - rigtig opbevaret - holde sig til langt hen på foråret.

Ved indkørslen til P-pladsen står Kronprins Frederiks Eg. Den blev plantet i 2003 bekostet af Plant et Træ i anledning af, at kronprinsen da havde været protektor for dem i 15 år. Tilsvarende plantning skete i alle landets kommuner.

Tæt op mod den gamle svinestald står Ritt Bjerregaards Æble. Det træ plantede hun i sin egenskab af fødevarerminister og lokalt valgt folketingsmedlem for Lejrekredsen i år 2000. Bemærk den store mistelten i træet.

Bag stuehusets sydgavl står to gamle æbletræer:

Ingrid-Marie (de røde æbler) kendes fra 1910. Træet spirede frem i skolelærerens have i landsbyen Hoed på Djursland midt i hindbærbeddet og blev opkaldt efter hans afdøde datter. Det er et godt spiseæble med holdbarhed til jul. Træet er en krydsning af Cox orange og guldborg.

Bodil Neergaard (de gule æbler) kaldes også gul flaskeæble. Sorten kendes fra 1904. Den stammer fra Flintinge på Lolland og er opkaldt efter godsejerfruen på Fuglsang. Det er et godt og langtidsholdbart spiseæble.