


## Maren Nisses Æble.

*Littr. o. Syn.:* Gartner-Tidende 1909, S. 221.

*Hjem og Historie:* Dette fortræffelige Æble er, såvidt vides, en gammel Sort, som er meget udbredt i det nordøstlige Slesvig og Sydøstjylland, ligesom jeg også flere Gange har truffet det i Nordvestfyn, så det er rimeligvis også udbredt i denne Egn. Påpege dets nærmere Hjemsted er ikke muligt. Jeg har ikke villet røre ved Navnet, da dette synes at være det eneste gængse; det er vel kommen frem på den Måde, at en Kvinde ved Navn Maren, gift med en Mand ved Navn Nis, har lagt Kærnen, og senere er Sorten bleven udbredt som Maren Nisses Æble. Mandsnavnet Nis er meget udbredt i Sønderjylland. Samme Maren fortjener da også fuldtud at mindes, thi hendes Æble er en fin velsmagende Frugt, som meget ligner Maglemer Æblet, men er tidligere moden, gennemgående lidt større samt lidt kraftigere af Smag.

 LyngbyM8.jpg Fig. 159. Maren Nisses Æble.

*Beskrivelse af Frugten:* - Størrelse: godt middelstor, 68-71 mm bred, 65—72 mm høj, tilsyneladende ser Frugten ofte højbyggt ud. — Form: rundt ægformet eller afstumpet kegleformet. Bug under Midten, den ene Side mer eller mindre stærkere udviklet. Frugten er oftest mere udpræget ægformet end Maglemeræblet. - Bæger: stort, vidt åbent,; Bladene brede, lange, but tilspidsede, står lige op med udadbøjede Spidser, uldede, støder ikke fuldt sammen ved Grunden; Hulen snæver eller middelvid, middeldyb, Ribberne brede, flade, dog mere fremtrædende ned over Frugten til Bugen; Tværnsnit lidt kantet. - Stilk: kort, kraftig eller tyk, fint dunet; Hulen vid, middeldyb med lidt brun Strålerust. — Hud: lysegul med grønligt Skær, Solsiden med tynd rød Dækfarve, hvori enkelte Striber; Punkter få, oftest kun hvide Skær. Kraftig Lugt. Svagt fedtet. — Kærnehus: højt løgformet med Biærer, Aksen snæver, enkeltvis dog vid, Rum oftest lukkede eller svagt åbne, undertiden vidtåbne, *tilspidsede* mod begge Ender, Vægge sprængte, Kærner små, rundt ægformede, trinde, lysebrune. — Bægerrør: en dyb, smal Kegle, Tråde højtstillede, Griffel dybtkløvet, stærkt håret på de nederste to Tredjedele. — Kød: hvidt, saftfuldt, af mild vinagtig, godt krydret Smag, mindende om Maglemer men kraftigere. — Modningstid: September— Oktober, kan opbevares længere men taber så sin friske Smag. — Værd: fin og god Bordfrugt, let sælgelig.

*Træet* har en opret Vækst og er hårdført og sundt. — Årsskud: opretvoksende, middeltykke med korte Led, mørk rødligbrune, dunede i hele deres Længde, har få fine Barkporer. — Blade: middelstore, mørkegrønne, fint uldede med røde Hovedårer på Undersiden, ægformet eliptiske, løber jævnt ud i en lang Spids, rundt savtakkede; Bladstilke korte eller middellange, kraftige, mørkt rødlig, svagt dunede; Akselblade store, lancetformede. — Knopper: butte, dunede, tilliggende. — Frugtknopper: korte, but kegleformede, Knopskæl rødlig, tæt dunede; Bladene omkring disse er langt eliptiske, har længere og tyndere Bladstilke, der er rødlig og fint dunede.

*Frugtbarheden* indtræder tidlig og er årlig god. Træet passer bedst for Halvstamme. Jeg har kun haft Lejlighed til at dyrke det som Dværgræ, det danner da en smuk, noget pyramidal Busk eller smukke, tidligt og rigtbærende oprette Snortræer, som er lette at holde i Orden.

Det er den bekendte Frugtven og Frugtavler, Muremester Morten Nielsen i Kolding, der for mange År siden har gjort mig bekendt med dette Æble, han roste det den Gang og med Rette. Yndere af Maglemeræblet kan forlænge Saisonen for denne Frugt med mere end en Måned ved også at dyrke Maren Nisses Æble.