

INŻ. MIECZYŚLAW ZIAJOWSKI

Jesion.

Jesion zwyczajny (*Fraxinus excelsior*) o ładnej i wysmukłej strzale, z popękana w bruzdy korą, srebrzysto-popielatego koloru występuje u nas w całym kraju, zarówno w górach, jak i nizinach, tworząc niekiedy mniejsze czyste drzewostany, zwłaszcza na urodzajnych glebach Wołynia i pograniczu Podola, lub rosnąc w pomieszaniu z dębem, grabem, bukiem i jodłą. W górach dochodzi on do wysokości 1150 metrów ponad poziom morza. Jesion, zwany także jasionem, wymaga przede wszystkim gleby głębokiej, żyznej i wilgotnej, a zwłaszcza dotyczy to jej głębszych warstw, szczególnie lubiąc wilgotne powietrze. Dlatego też bardzo często najładniejsze grupy jesionów spotykamy w parowach i na brzegach wód. W młodości swej jesion rośnie bardzo szybko i dorasta nawet dość dużych rozmiarów, dochodząc do wieku 250 lat.

Drewno jesionu ze względu na swe własności techniczne jako to: sprężystość i maksymalną elastyczność cieszy się wielkim popytem, osiągając przytem znaczne ceny, zarówno na rynkach krajowych jak i zagranicznych. Drewno tego, z natury swej obdarzonego szczególnie ładnym połyskiem i pięknym rysunkiem, używa się głównie w stolarstwie i meblarstwie, a następnie do wyrobu narzędzi rolniczych, na wyroby kołodziejskie, do wyrobu przyrządów sportowych i gimnastycznych, przy budowie wagonów, wszelkiego rodzaju ekwipaży, samolotów i t. d.

Ponieważ kwestja standaryzacji wyrobu drewna użytkowego nie została dotychczas w Polsce ustalona, przeto poniżej podajemy wszystkie sortymenty drzewne wyrabiane z drewna jesionowego przez administrację naszych lasów państwowych, jako największego w Polsce producenta produkującego rocznie $\pm 8,000.000 m^3$ drewna, z czego na jesion przypada około 6%.

Sortymenty drzewne wyrabiane z jesionu:

Wszystkie sortymenty drzewne z drewna jesionowego należy wyrabiać w korze, zrzucając na nią przy pomiarze średnicy przeciętnie po 2 cm.

1. Kloce fornierowe:

Wyrabia się je tylko z odziomkowej części strzały. Winny być one proste, o prostym przebiegu włókien, bez sęków i ślepaków, bez zgnilizny, murszu i żadnych innych wad.

Wymiary: długość kłoców poczynając od 2 metrów i wyżej, zaś minimalna średnica od 50 centnarów w zwyż.

2. Kloce użytkowe I klasy:

Są to również kloce odziomkowe, zdrowe i proste; z dopuszczalną jednostronną krzywizną o strzałce odchylenia do 1 cm na 1 m bież. Prostosłoiście, bez zabitek i szczelin mrozowych z dopuszczeniem małych, zdrowych sęków na $\frac{1}{3}$ części długości kłoca, licząc od cienkiego końca.

Wymiary: długość 3 m w zwyż, z dopuszczeniem 10% ogólnej ilości kłoców danej partji o długości 2,80 i 2,90 m. Minimalna średnica środkowa od 30 cm w zwyż.

3. Kloce użytkowe II klasy:

Są to kloce odziomkowe i nieodziomkowe. Zdrowe i proste; z dopuszczeniem jednostronnej krzywizny o strzałce odchylenia do 2 cm na 1 m bież. i z dopuszczeniem jednej nierozgałęziającej się szczeliny mrozowej.

Wymiary: długość poczynając od 3 *m* w zwyż, z dopuszczeniem do 15% ogólnej ilości kłoców o długości 2,80 i 2,90 *m*. Minimalna średnica kłoca od 25 *cm* w zwyż.

4. Kłody tartaczne krajowe:

Wyrabiane są ze zdrowych odziomkowych i nieodziomkowych dłużyc i kłoców nie nadających się do wyrobu kłoców fornierowych. Sęki zdrowe jawne i ślepe, lecz w niewielkiej ilości są tolerowane. Jednostronna krzywizna do 2 *cm* na 1 *m* bież. jest dopuszczalna.

Wymiary: Długość poczynając od 2,5 *m* i wyżej, zaś minimalna średnica w cienkim końcu bez kory od 20 *cm* w zwyż.

5. Kłoce galanteryjne:

Wyrabia się je z takimi wadami technicznymi, jak zgnilizna, mursz, szczelina mrozowa i inne, redukującemi masę użytkową kłoca nie więcej jak w 50%. Krzywizna wielostronna w tym sortymencie jest dopuszczalną.

Wymiary: długość poczynając od 2 *m* w zwyż, i średnica w cienkim końcu od 20 *cm* w zwyż.

Pozostała część drewna jesionowego, nie nadająca się z jakichkolwiek bądź względów do wyrobu wyżej wyszczególnionych sortymentów użytkowych winna być całkowicie przerobiona na opał szczapowy lub okrągłakowy i ustawiona w stosy. Opał jesionowy o długim i gorącym płomieniu jest szczególnie poszukiwany przez piekarzy i dobrze przez nich płacony.