

светло-желтые куски, составляющіе не менѣе 4-хъ юнцій по вѣсу (*Sortimentsteine*), средніе куски (*Tonnensteine*), мелкіе куски (*Firmisssteine*) и нечистые куски (*Sandsteine, Schlick*). Въ Пруссіи добывается янтаря до 1000 пудовъ, или, на мѣру, почти 2 кубич. саж., въ годъ. Самый дорогой янтарь непрозраченъ и бѣль какъ фарфоръ; за нимъ слѣдуетъ желтый съ бѣлыми жилами, а желтый прозрачный, представляеть самый низкій сортъ янтаря. Часто заключаются въ янтарѣ частички хвойныхъ и плюсконосныхъ деревьевъ (*Coniferae et Cupuliferae*), насѣкомыя (жуки, бабочки, мухи, муравы), пауки и скорпіоны.

С. ч. янтаря: Слѣды эоирнаго масла, девъ различныя смолы, изъ которыхъ одна растворима въ алкоголѣ (при кипяченіи) и янтарная кислота.

Янтарь, главнымъ образомъ, состоить изъ желтаго вещества нерастворимаго въ водѣ, спиртѣ, эоирѣ, маслахъ и щелочахъ. Это вещество названо *сукцининомъ*, *Succinum*, *Bernsteinbitumen* (*Berzelius*). Въ прозрачномъ янтарѣ найдено 0,4805% сѣры, а въ непрозрачномъ — 0,2403% (*Baudrimont*); присутствіе сѣры доказывается тѣмъ, что пары янтаря чернятъ бумажку, смоченную растворомъ свинцового сахара.

Янтарная кислота, *Acidum succinicum*, $C_8H_4O_6$, $2HO$, находится въ янтарѣ въ весьма различномъ количествѣ. Въ бѣломъ, непрозрачномъ янтарѣ найдено 9,3%, а въ прозрачномъ, желтомъ — около половины того количества (*Recluz*). Янтарная кислота кристаллизуется игольчатыми, сросшимися между собою кристаллами. Чистая кислота безцвѣтна и безъ запаха; нечистая же желтоватая и непріятнаго запаха, зависящаго отъ примѣси янтарнаго масла; вкусъ ея кисловатый, непріятный. Растворяется въ 25 чч. холодной воды и въ $2\frac{1}{2}$ чч. кипящей, въ 15 чч. холоднаго и $1\frac{1}{2}$ ч. кипящаго спирта; почти нерастворяется въ эоирѣ. При разгоряченіи до 180° , янтарная кислота плавится; кипитъ при 235° . Соли янтарной кислоты кристаллизуются. Растворъ соли окиси желѣза образуетъ въ растворѣ янтарнокислыхъ щелочей осадокъ желто-краснаго цвѣта.

У. Янтарь служить для приготовленія янтарной кислоты и янтарнаго масла. Для этого употребляются небольшіе куски или