

A mérést célszerű kezdetben 96 térfogatszázalékos alkohol desztillált vizes oldatával végezni. Akinek rendelkezésre állt mélyhűtős jégszekrény, abba helyezték el a különböző hígítású oldatokat tartalmazó edénykéket, s bizonyos időnként megnézte, hogy melyik fagyott már meg. Néhányan – mélyhűtő hiányában – darált jég sózásával készítettek hűtőkeveréket, így értek el alacsonyabb hőmérsékleteket.

A megfigyelések szerint az oldat fagyása nem egy bizonyos hőmérsékleten, hanem egy hőmérséklet-intervallumon belül történt. (A fagyáspontot általában az első kristályok megjelenésével azonosították a mérést végzők.) Többen megállapították, hogy a mérési adataik szerint a fagyáspontcsökkenés arányos az oldat koncentrációjával (ezt elméletileg is alátámasztja a híg oldatokra érvényes Raoult-törvény), mások viszont határozott eltérést tapasztaltak a lineáris összefüggéstől. A mérési adatok többsége szerint kb. 30 (térfogat)százalékos alkoholos oldat fagyáspontja éri el a mélyhűtők szokásos  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -os hőmérsékletét.