Der Stickstoffgehalt des gefrorenen Bieres stellte sich in vier Bestimmungen, in denen das eine Mal das Ammoniumplatinchlorid, das andere Mal das Chlorammonium direct zur Wägung kam, wie folgt heraus:

1) als Ammoniumplatinchlorid gewogen . . .	1,13	Proc. des Extracts an Stickstoff
2) „ „ „	1,26	„ „ „ „
3) als Chlorammonium gewogen	1,14	„ „ „ „
4) „ „ „	1,004	„ „ „ „
im Mittel also	1,13	„ „ „ „

Leitet man aus diesem Stickstoffgehalt, wie a. a. O. angegeben, die Menge der eiweißartigen Stoffe ab, so erhält man, diese zu 15,5 Proc. Stickstoffgehalt angenommen, Proteinoide:

in 100 Theilen Extract	7,29 Procent
in 100 Theilen gefrorenen Bieres . .	1,11 Procent.

Ein Vergleich dieses Stickstoffgehaltes mit dem desselben Bieres, bevor es dem Einflusse des Gefrierens ausgesetzt war, führt zu dem Ergebniß, daß durch das Gefrieren die Hälfte der Proteinoide aus dem Biere entfernt wurde; ein solcher Austritt derselben war auch nach der bekannten Glutintrübung der unter die Temperatur ihres Gährungsraumes erkälteten Biere vorauszusehen.

Ich will hier auch noch die Aschenanalyse des gefrorenen Bieres anfügen. Die Aschenmenge betrug darin 3,27 Proc., und die nähere Zusammensetzung der Asche ergab die Analyse in folgender Weise:

Kali	26,29
Natron	2,00
Chlornatrium	7,57
Kalk	1,89
Magnesia	9,89
Thonerde	0,15
Eisenoxyd	0,39
Schwefelsäure	3,08
Phosphorsäure	40,20
Kieselsäure	7,09
Kohlensäure	1,33
	99,88.

Die Kieselsäure war in schwacher Kalilauge löslich.

Wenn es nun feststeht, daß durch das theilweise Gefrieren des Bieres der flüssig bleibende Rest alkoholreicher wird, wenn man außerdem durch die unmittelbare Anschauung wahrnimmt, daß die Farbstoffe des Bieres sich gleichfalls in dem flüssig gebliebenen Antheile anhäufen, so drängt sich dann weiters die Frage auf: ob Extractmenge und Al-

Sächsische Landesbibliothek - Staats- und Universitätsbibliothek Dresden gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG HUMBOLDT-UNIVERSITÄT ZU BERLIN