

1 c Schwimmaufbereitung, auch differentielle Sedimentation

1 c

- 1⁰¹ Aufbereitung mittels Schwereflüssigkeiten und sonstiger anderer Flüssigkeiten als Wasser (42 l)
- 10 Aufbereitung mittels Flüssigkeiten, in die in feiner Aufteilung Luft oder Gas eingeführt wird, oder in denen Gase erzeugt werden, ohne Erzeugung eines Schaumes und ohne Zusatz von Ölen und sonstigen Reagenzien
- 2 Aufbereitung auf Grund der Benetzungsfähigkeit durch Aufgabe des Gutes mit oder ohne Öl, aber ohne Wasser auf eine Flüssigkeitsoberfläche
- 3 Aufbereitung durch Behandlung des Gutes mit Öl oder Fett ohne Luft- oder Gaszuführung im Wasserbade, auch mit magnetischen Stoffen
- 4 Schaumswimmverfahren und -einrichtungen, Allgemeines
- 5 Schaumswimmeinrichtungen mit mechanischen Rühr- und Schlagwerken zum Aufrühren, Belüften und Mischen (im Feuerlöschwesen 61 a, 21⁰¹, 21⁰²)
- 6 Schaumswimmeinrichtungen mit Kreiselumpen, Schleuder- oder Strahldüsen zum Fördern, Belüften und Mischen, auch Schaumerzeugung durch Spritzen gegen Prallflächen
- 7⁰¹ Schaumswimmeinrichtungen mit Zuführung von Druckluft, auch Einrichtungen mit Rührern mit porösen luftzuführenden Teilen (6 b, 20; 30 f, 10⁰¹—10⁰⁴)
- 10 Schaumerzeugung mittels Vakuums oder Überdrucks
- 8⁰¹ Zusatzmittel für Schwimmaufbereitung, allgemein; Sammler, Schäumer, Öle und sonstige organische oder anorganische, chemische Reagenzien, die eine Änderung der Schwimmeigenschaften hervorrufen oder die Wirksamkeit schädlicher Stoffe beseitigen, auch feste, unlösliche Stoffe und Gase
- 10 Sulfidierende Zusatzmittel für die Schwimmaufbereitung oxydischer Erze: Sulfide, Sulfite, Schwefel, Schwefelwasserstoff
- 9 Vorbereitung des Behandlungsgutes für die Schaumswimmaufbereitung, auch Erhitzung der Erze, Vermahlung, Einwirkbehälter
- 10⁰¹ Verfahren der einfachen und differentiellen Schaumswimmaufbereitung besonderer Erz- und Kohlenvorkommen
- 10 Verfahren der einfachen und differentiellen Schaumswimmaufbereitung sonstiger nutzbarer Mineralien, auch von Metallen und sonstigen Stoffen
- 11 Besondere Einrichtungen und Verfahren zur Nachbehandlung von Konzentraten und sonstigen Erzeugnissen der Öl- und Schaumswimmaufbereitung, Wiedergewinnung der Reagenzien, auch Entwässerung, Schaumaustragsvorrichtungen und Zellschaltung
- 12 Gesamtaufbereitungsverfahren und -anlagen in Verbindung mit Schaumswimmverfahren
- 13 Hilfsvorrichtungen, insbesondere Zumeß- und Aufgabevorrichtungen für Öle und Reagenzien (für allgemeine chemische Zwecke 12 f, 4)
- 14 Sortierung von Erz- und Brennstoff Suspensionen, lediglich durch differentielle Sedimentation mit Hilfe von Zusätzen zum Zwecke der unterschiedlichen Beeinflussung der Einzelbestandteile (1 a, 16⁰¹; 85 b; c; 12 d)

Klasse 2 Bäckerei

2 a Backöfen, einschließlich Beleuchtung, Backmaschinen und Backgeräte

2 a

Backöfen, Bau und Einrichtung (Rauchverzehrung 24 a)

- 1 Backöfen mit Rost- und Innenfeuerung
- Backöfen mit Dampf-, Gas-, Öl-, Luft- oder elektrischer Heizung
- 2⁰¹ Dampfbacköfen mit Rostfeuerung
- 02 Dampfbacköfen mit gas- oder ölbeheizten Heizrohren
- 03 Dampfbacköfen mit den Backraum umschließenden Heizrohren
- 04 Dampfheizrohre für Backöfen
- 05 gasbeheizte Backöfen ohne Heizrohre
- 06 Sicherheitsvorrichtungen für gasbeheizte Backöfen
- 07 Gasbrenneranordnungen für gasbeheizte Backöfen
- 08 Backöfen mit Ölheizung (Ausbildung der Ölfeuerung 24 b)
- 09 Backöfen mit Luftheizung
- 10 Elektrische Backöfen (Ausbildung des elektrischen Teils 21 h)
- 3 Backöfen mit Auszugherd
- 4 Backöfen mit in waagerechter Ebene drehbarem Herd
- 5⁰¹ Backöfen mit an einem Drehgestell aufgehängten Backgutträgern
- 02 Backöfen mit Wanderherd

- 5⁰³ Backöfen mit im Kreislauf den Backraum durchwandernden Backgutträgern, besonders Kettenbacköfe
- 04 Beschickungsvorrichtungen für Großbacköfen aus 2 a, 5⁰¹—5⁰³
- 6 Fahr- und zerlegbare Backöfen, Feldbacköfen
- 7 Wärmereglung in Backöfen durch Züge
- 8 Backofenbeleuchtung (Lampen und Laternen 4 a, 45)
- 9 Herdbeschickungsvorrichtungen außer 2 a, 5⁰⁴

Ausrüstungsteile für Backöfen

- 10⁰¹ Backofen-Schrufttüren und -Klappen
- 02 Wrasenerzeuger für Backöfen
- 03 Ausgestaltung der Backofenfeuerung: Rosteinbau, Brennstoffbehälter, Aschenkammer
- 04 Ausrüstungsteile besonderer Art für Backöfen: Reinigungs- und Schaulochverschlüsse, Zugklappen, Sicherheitsvorrichtungen außer 2 a, 2⁰⁶, Einbau des Wärmeanzeigers u. dgl.
- 11 Einrichtungen an Backöfen im allgemeinen: Herdplatten, Wärmespeicher, Randleisten für Herde

Maschinen und Geräte zum Backen, einschließlich Hilfseinrichtungen

- 12⁰¹ Maschinen zum Backen von Hohlgebäck, Waffeln, Biskuits, Pasteten u. dgl.
- 02 Waffelbackeisen und ähnliche Geräte zum Backen von Biskuits, Hohlgebäck u. dgl. (Backvorrichtungen als Küchengeräte 341, 10)
- 03 Baumkuchenbackmaschinen
- 13⁰¹ Backformen
- 02 Backbleche und -bretter
- 14⁰¹ Backschieber und -schießer
- 02 Maschinen und Vorrichtungen zum Reinigen und Einfetten von Backblechen und Backformen
- 03 Kehrwische, Kehrvorrichtungen und Backstreichen
- 04 Absetzgestelle und andere Backstübengeräte
- 15 Back- und Kochvorrichtungen mit Öl- oder Laugebehälter für Brezel- und ähnliches Gebäck

2 b

2 b Maschinen und Geräte zur Herstellung und Bearbeitung des Teiges, einschließlich Nudelherstellung, Zwiebackschneidemaschinen und Behandlung von Backware (chemische 2 c)

Knet- und Mischmaschinen

- 1⁰¹ mit außerhalb des Trogs gelagerten Knetern
- 02 mit scherenartig, drehend, schwingend oder auf- und abbewegten Knetern
- 03 für den Haushalt und für den Kleinbetrieb

Knetmaschinen

- 2⁰¹ mit wanderndem Knetwerk
- 02 mit senkrechter Kneterachse, auch Rühr- und Schlagmaschinen mit Werkzeugen oder mit Preßluftbetrieb
- 03 mit Drehhebel
- 04 mit schräger Kneterachse
- 05 mit waagerechter Kneterachse

Knet- und Mischmaschinen

- 3⁰¹ mit Walzen und Kessel
- 02 mit Walzen ohne Kessel
- 4 Knet- und Mischmaschinen mit schnecken- oder schraubenförmigen Knetern (50 f; 45 e, 35—39)
- 5 Verfahren und Maschinen zur Teigherstellung unmittelbar aus Körnern, z. B. für Vollkorn- und Schrotbrot, soweit sie nicht auf chemischen oder biologischen Vorgängen beruhen (2 c, 1; 50 a, 2, 6; 50 b, 1⁰¹; 53 k, 2⁰¹)
- 6⁰¹ Einzelheiten an Knet- und Mischmaschinen allgemein; Kneterbefestigung, Getriebe, Trogbremsen, Hubvorrichtungen für Tröge, Heizvorrichtungen, Kupplungen usw.
- 02 Kipptröge
- 03 Teigautomaten
- 04 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen an Misch- und Knetmaschinen

Form- und Wirkmaschinen

- 7⁰¹ Teigformmaschine, allgemein
- 02 Formwalzwerke, auch Teigrollen und Nudelhölzer
- 03 Walzen und Aufrollen von Teig, Hörnchenwickelmaschinen
- 04 Brezelformmaschinen — Ausstechen und Schlingen
- 05 Maschinen zur Herstellung schüsselförmigen Gebäcks — Torteletts

- 7⁰⁶ Maschinen zur Herstellung kleiner Teigstücke
- ⁰⁷ Absetzmaschinen
- ⁰⁸ Wirkmaschinen, allgemein, Wirken mit Werkzeugen in Kanälen und Näpfen
- ⁰⁹ Wirkmaschinen mit endlosen Bändern
- 8⁰¹ Teigteilmaschinen, allgemein, Teil- und Wägemaschinen, Teilmaschinen mit Kolben, Schneid-
geräte und -drähte
- ⁰² Teigteilmaschinen mit drehbaren Kammertrommeln oder Teilkammern
- 9⁰¹ Messerstern-Teigteil- und -wirkmaschinen
- ⁰² Teilmaschinen mit Druckkolben und Messerstern
- 10⁰¹ Präge- und Ausstechmaschinen und -vorrichtungen
- ⁰² Präge- und Ausstechwalzen
- ⁰³ Spekulationsmaschinen
- 11⁰¹ Kerbvorrichtungen, allgemein
- ⁰² Sternsemmel-Kerbvorrichtungen
- 12⁰¹ Teigpressen, allgemein
- ⁰² Nudelpressen mit von einem Druckmittel bewegtem Kolben
- ⁰³ Nudelpressen mit Schnecken oder Spindeln
- 13⁰¹ Nudelschneiden mit Walzen oder Rollen
- ⁰² Nudelschneiden mit Kammwalzen
- ⁰³ Nudellegmaschinen
- 14⁰¹ Gärvorrichtungen, allgemein (Verfahren 2 c, 1)
- ⁰² Gärvorrichtungen mit endlosen Fördermitteln (81 e)
- ⁰³ Behandlung des fertigen Teiges, auch Streu- und Auftrage-Vorrichtungen
- ⁰⁴ Teigölen und Einfetten von Teigteilverrichtungen
- 15 Zwieback- und Gebäck-Schneidemaschinen (34 b, 2, 4; Schichtenschneidemaschinen für Torten
53 l, 14)
- 16⁰¹ Behandlung von Backware, z. B. Abbürsten, Befeuchten, Waffelformmaschinen usw. (Überziehen
und Verzieren von Feingebäck 53 l, 5, 7)
- ⁰² Teigfüllvorrichtungen (53 l, 6)
- ⁰³ Ablege- und Förder-Vorrichtungen (81 e)
- ⁰⁴ Oblatenmaschinen
- 17 Verschiedene Vorrichtungen für Teigbearbeitung (Teigprüfer 42 l, 9⁰²)

**2 c Chemische und biologische Verfahren zur Mehlbehandlung und Teigbereitung
(mechanischer Teil 2 b, 5), sowie zur Herstellung von Backwaren, Backmitteln und
Backhilfsmitteln (Backhefe 6 a, 17—22; Malzpräparate 6 b, 303 ; Malzextrakt 53 i, 4)**

2 c

- 1 Verfahren zur Teigbereitung und Brotherstellung aus Roggen- und Weizenmehl
- 2⁰¹ Bleichen und Verbessern der Backfähigkeit von Mehl oder Teig, Mehlskonservierung
- ⁰² Backhilfsmittel, auch Fettsparmassen
- Sondergebäcke
- 3⁰¹ Vollkorn-, Schrot- und Kleiegebäcke
- ⁰² Gebäcke unter Verwendung von Mehl aus anderem Getreide als Roggen und Weizen, aus Hülsen-
und Knollenfrüchten, mit Fleisch-, Eiweiß- u. dgl. -zusätzen, Diät- und Heilgebäck, Dauer-
backwaren
- ⁰³ Feingebäck, z. B. Kuchen, Zwieback, Blätterteiggebäck
- 4 Teiglockerungsmittel, insbesondere Backpulver
- 5 Streu- und Streichmittel für Backzwecke

**Klasse 3 Bekleidung (Hüte 41; Schuhwerk 71; Stricken und Wirken, Flechten,
Herstellung von Spitzen, Posamentieren, Tapisserie, Knüpfen von Netzen 25;
Näherei und Stickerei 52; Weberei 86)**

**3 a Wäsche, auch Dauer- und Papierwäsche, mechanischer Teil (chemischer Teil 8 k),
Unterkleidung, Strümpfe, Korsette**

3 a

Leibwäsche

- 1⁰¹ Hemden
- ⁰² Hemdenverschlüsse (Hemdknöpfe 44 a, 5—8)
- ⁰³ Hemden mit Vorhemdeinsätzen
- ⁰⁴ In Hemdhosen umwandelbare Hemden
- ⁰⁵ Hemden in Verbindung mit Mieder, Beinkleid u. dgl.
- ⁰⁶ Versteifungen für Hemdbündchen

KLASSE 2

Bäckerei

2a Backöfen einschließlich Beleuchtung, Backmaschinen und Backgeräte

Backöfen, Bau und Einrichtung (Rauchverzehrung 24 a)

- 1 Backöfen mit Rost- und Innenfeuerung
 - Backöfen mit Dampf-, Gas-, Öl-, Luft- oder elektrischer Heizung*
 - 2 01 Dampfbacköfen mit Rostfeuerung
 - 02 Dampfbacköfen mit gas- oder ölbeheizten Heizrohren
 - 03 Dampfbacköfen mit den Backraum umschließenden Heizrohren
 - 04 Dampfheizrohre für Backöfen
 - 05 gasbeheizte Backöfen ohne Heizrohre
 - 06 Sicherheitsvorrichtungen für gasbeheizte Backöfen
 - 07 Gasbrenneranordnungen für gasbeheizte Backöfen
 - 08 Backöfen mit Ölheizung (Ausbildung der Ölfeuerung 24 b)
 - 09 Backöfen mit Luftheizung
 - 10 Elektrische Backöfen (Ausbildung des elektrischen Teils 21 h)
- 3 Backöfen mit Auszugherd
- 4 Backöfen mit in waagerechter Ebene drehbarem Herd
- 5 01 Backöfen mit an einem Drehgestell aufgehängten Backgutträgern
- 02 Backöfen mit Wanderherd
- 03 Backöfen mit im Kreislauf den Backraum durchwandernden Backgutträgern, besonders Kettenbacköfen
- 04 Beschickungsvorrichtungen für Großbacköfen aus 2 a, 5 01-5 03
- 6 Fahr- und zerlegbare Backöfen, Feldbacköfen
- 7 Wärmeregulierung in Backöfen durch Züge
- 8 Backofenbeleuchtung (Lampen und Laternen 4 a, 45)
- 9 Herdbeschickungsvorrichtungen außer 2 a, 5 04

Ausrüstungsteile für Backöfen

- 10 01 Backöfen-Schrufttüren und -Klappen
- 02 Wrasenerzeuger für Backöfen
- 03 Ausgestaltung der Backofenfeuerung: Rosteinbau, Brennstoffbehälter, Aschenkammer
- 04 Ausrüstungsteile besonderer Art für Backöfen: Reinigungs- und Schaulochverschlüsse, Zugklappen, Sicherheitsvorrichtungen außer 2 a, 2 06, Einbau des Wärmeanzeigers u. dgl.
- 11 Einrichtungen an Backöfen im allgemeinen: Herdplatten, Wärmespeicher, Randleisten für Herde

Maschinen und Geräte zum Backen einschließlich Hilfseinrichtungen

- 12 01 Maschinen zum Backen von Hohlgebäck, Waffeln, Biskuits, Pasteten u. dgl.
- 02 Waffelbackeisen und ähnliche Geräte zum Backen von Biskuits, Hohlgebäck u. dgl. (Backgefäße als Küchengeräte 34 b, 37 01)
- 03 Baumkuchenbackmaschinen
- 13 01 Backformen
- 02 Backbleche und -bretter
- 14 01 Backschieber und -schießer
- 02 Maschinen und Vorrichtungen zum Reinigen und Einfetten von Backblechen und Backformen
- 03 Kehrwische, Kehrvorrichtungen und Backstreichen
- 04 Absetzgestelle und andere Backstübengeräte
- 15 Back- und Kochvorrichtungen mit Öl- oder Laugebehälter für Brezel- und ähnliches Gebäck

2b *Maschinen und Geräte zur Herstellung und Bearbeitung des Teiges einschließlich Nudelherstellung, Zwiebackschneidemaschinen und Behandlung von Backware (chemische 2c)*

Knet- und Mischmaschinen

- 1 01 mit außerhalb des Trogs gelagerten Knetern
- 02 mit scherenartig, drehend, schwingend oder auf- und abbewegten Knetern
- 03 für den Haushalt und für den Kleinbetrieb

Knetmaschinen

- 2 01 mit wanderndem Knetwerk
- 02 mit senkrechter Knetrachse, auch Rühr- und Schlagmaschinen mit Werkzeugen oder mit Preßluftbetrieb
- 03 mit Drehhebel
- 04 mit schräger Knetrachse
- 05 mit waagerechter Knetrachse

Knet- und Mischmaschinen

- 3 01 mit Walzen und Kessel
- 02 mit Walzen ohne Kessel
- 4 Knet- und Mischmaschinen mit schnecken- oder schraubenförmigen Knetern (50f; 45e, 3500-35 24)
- 5 Verfahren und Maschinen zur Teigherstellung unmittelbar aus Körnern, z. B. für Vollkorn- und Schrotbrot, soweit sie nicht auf chemischen oder biologischen Vorgängen beruhen (2c, 1; 50a, 2, 6; 50b, 1 01; 53k, 2 01)
- 6 01 Einzelheiten an Knet- und Mischmaschinen, allgemein; Kneterbefestigung, Getriebe, Trogbremsen, Hubvorrichtungen für Tröge, Heizvorrichtungen, Kupplungen usw.
- 02 Kipptröge
- 03 Teigautomaten
- 04 Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen an Misch- und Knetmaschinen

Form- und Wirkmaschinen

- 7 01 Teigformmaschinen, allgemein
- 02 Formwalzwerke, auch Teigrollen und Nudelhölzer
- 03 Walzen und Aufrollen von Teig, Hörnchenwickelmaschinen
- 04 Brezelformmaschinen - Ausstechen und Schlingen
- 05 Maschinen zur Herstellung schüsselförmigen Gebäcks - Torteletts
- 06 Maschinen zur Herstellung kleiner Teigstücke
- 07 Absetzmaschinen
- 08 Wirkmaschinen, allgemein, Wirken mit Werkzeugen in Kanälen und Näpfen
- 09 Wirkmaschinen mit endlosen Bändern
- 8 01 Teigteilmaschinen, allgemein, Teil- und Wägemaschinen, Teilmaschinen mit Kolben, Schneidgeräte und -drähte
- 02 Teigteilmaschinen mit drehbaren Kammertrommeln oder Teilkammern
- 9 01 Messersternteigteil- und -wirkmaschinen
- 02 Teilmaschinen mit Druckkolben und Messerstern
- 10 01 Präge- und Ausstechmaschinen und -vorrichtungen
- 02 Präge- und Ausstechwalzen
- 03 Spekulatiusmaschinen
- 11 01 Kerbvorrichtungen, allgemein
- 02 Sternsemmel-Kerbvorrichtungen
- 12 01 Teigpressen, allgemein
- 02 Nudelpressen mit von einem Druckmittel bewegtem Kolben
- 03 Nudelpressen mit Schnecken oder Spindeln
- 13 01 Nudelschneiden mit Walzen oder Rollen
- 02 Nudelschneiden mit Kammwalzen
- 03 Nudellegmaschinen
- 14 01 Gärvorrichtungen, allgemein (Verfahren 2c, 1)
- 02 Gärvorrichtungen mit endlosen Fördermitteln (81e)

- 14 03 Behandlung des fertigen Teiges, auch Streu- und Auftrage-Vorrichtungen
- 04 Teigölen und Einfetten von Teigteilvorrichtungen
- 15 Zwieback- und Gebäck-Schneidemaschinen (69, Schichtenschneidmaschinen für Torten 53 l, 14)
- 16 01 Behandlung von Backware, z. B. Abbürsten, Befeuchten, Waffelformmaschinen usw. (Überziehen und Verziern von Feingebäck 53 l, 5, 7)
- 02 Teigfüllvorrichtungen (53 l, 6)
- 03 Ablege- und Fördervorrichtungen (81 c)
- 04 Oblatenmaschinen
- 17 Verschiedene Vorrichtungen für Teigbearbeitung (Teigprüfer 42 l, 9 02)

2c *Chemische und biologische Verfahren zur Mehlbehandlung und Teigbereitung* (mechanischer Teil 2b, 5) *sowie zur Herstellung von Backwaren, Backmitteln und Backhilfsmitteln* (Backhefe 6 a, 17–22; Malzpräparate bzw. Malzextrakt 6 a, 22 03)

- 1 Verfahren zur Teigbereitung und Brotherstellung aus Roggen- und Weizenmehl
- 2 01 Bleichen und Verbessern der Backfähigkeit von Mehl oder Teig, Mehlkonservierung
- 02 Backhilfsmittel, auch Fettsparmassen

Sondergebäcke

- 3 01 Vollkorn-, Schrot- und Kleiegebäcke
- 02 Gebäcke unter Verwendung von Mehl aus anderem Getreide als Roggen und Weizen, aus Hülsen- und Knollenfrüchten, mit Fleisch-, Eiweiß- u. dgl. Zusätzen, Diät- und Heilgebäck, Dauerbackwaren
- 03 Feingebäck, z. B. Kuchen, Zwieback, Blätterteiggebäck
- 4 Teiglockerungsmittel, insbesondere Backpulver
- 5 Streu- und Streichmittel für Backzwecke