

- 11 Abbauförderung (Schüttelrutschen und Bänder für allgemeine Verwendung 81 e; Schrapperhaspel 35 c)
- 12 Lademaschinen für den Untertagebetrieb (allgemein 81 e)
- 13 Verschiedene Einrichtungen zur Förderung in und aus Tiefbaugruben (Tagebauförderung 5 b, 41⁰¹—41⁴⁰; 81 e, 126, 127)
- 14⁰¹ Bergeversatz allgemein (Kippwagen für allgemeine Verwendung 20 c, 13—16; 63 a; Wagenkipper 81 e, 92—103)
 - ¹⁰ Bergeversatzmaschinen
- 15⁰¹ Spülversatz
 - ¹⁰ Blasversatz
- 17 Verteilung der Betriebskraft in der Grube, Rohrleitungswege, Leitungsanschlüsse (Spül- und Blasversatzrohre 5 d, 15⁰¹, 15¹⁰)
- 18 Verschiedene, bisher nicht genannte Einrichtungen für den Bergbau: Dammtüren, Vorbohren, Abbaubeleuchtung, Schwimmsandbekämpfung usw.

Klasse 6 Gärungsgewerbe: Alkohol, Branntwein, Bier, Wein, Essig, Hefe sowie andere Gärungserreger und -erzeugnisse, Enzyme

6 a Malz, Hopfen, Hefe, andere Gärungserreger

6 a

Malz

- 1 Waschen und Weichen von Gerste zur Malzbereitung, auch Weichwasserbehandlung
- 2 Mälzereiverfahren und Kontrollvorrichtungen für Mälzereizwecke, auch Malzdarrverfahren (Malzdarren 6 a, 6, 7; Darren allgemein 82 a)
- 01 Herstellung von Spezialmalzen, z. B. gesäuerten Malzen, Schäl-, Brüh-, Karamel- und Farbmalzen
- 3 Tennen- und Etagenmälzerei und Belüftungsvorrichtungen
- 4 Trommelmälzerei und Belüftungsvorrichtungen
- 5 Kastenmälzerei und Belüftungsvorrichtungen
- 6 Nichtbewegliche Malzdarren und Belüftungsvorrichtungen (allgemein 82 a, 2)
- 7 Bewegliche Malzdarren und Belüftungsvorrichtungen (allgemein 82 a, 2)
- 8 Malzwender
- 9 Malzreinigungsapparate
- 10 Keimgefäße, Luftbehandlungs- und Mälzereibeschiebungsvorrichtungen, Verschiedenes

Hopfen (Hopfenpflückmaschinen 45 e, 21)

- 11 Hopfendarren (Malzdarren 6 a, 6, 7; allgemein 82 a, 2)
- 12 Hopfenbüchsen
- 13 Hopfenbehandlung, Konservierung und Herstellung von Hopfenextrakt (6 b, 14)

Hefe, sowie Gärungserreger allgemein und andere technisch verwendbare Mikroorganismen (Mikroorganismen für therapeutische Zwecke 30 h, 6, 14; Hefepräparate 6 a, 22⁰⁶; Massen aus Hefe 39 b, 20)

- 14 Reinzucht und Kulturen von Gärungserregern, wie Hefen sowie von anderen technisch verwendbaren Mikroorganismen
- 15⁰¹ Reinzuchtapparate und Hefeaufziehvorrichtungen
 - ⁰² Gärbottiche und Zubehör, Abräumvorrichtungen
 - ⁰³ Belüftungsverfahren und -vorrichtungen, Ventile (allgemein 47 g) und Verteiler
- 16 Stellhefegärung, Herstellung von saurem Ansatz
 - Herstellung von Hefe, insbesondere Back-, „Preß-“, Nähr- und Futterhefe, auch kombinierte Verfahren zur Gewinnung von Hefe und Alkohol (6 b, 16, 17)
- 17⁰¹ aus Getreide, Kartoffeln usw.
 - ⁰² aus Melasse, Zucker sowie Schlempe
 - ⁰³ aus Cellulose-Verzuckerungsprodukten
- 18 Gärschaumbeseitigung
- 19 Hefeseparieren, -kühlen, -waschen, -sieben, -pressen und -schneiden
- 20 Hefenachbehandlung, Bierhefeentbitterung und Bierhefeumgärung
- ⁰¹ Verfahren und Mittel zur Förderung oder Hemmung von Gärungen
- 21 Trocknung, Konservierung und Aufbewahrung von Hefe, auch von Weinhefe

Enzyme und Enzympräparate, Malz und Hefeextrakte bzw. -präparate

- 22⁰¹ aus Pflanzen allgemein
- ⁰² aus Malz
- ⁰³ Malzextrakt bzw. -präparate
- ⁰⁴ aus Mikroorganismen allgemein
- ⁰⁵ aus Hefe
- ⁰⁶ Hefeextrakt bzw. -präparate
- ⁰⁷ aus Tierkörperteilen und -flüssigkeiten
- ¹⁰ Sonstiges

6 b**6 b Maische und Würze, Bereitung und Gärung; Destillieren und Rektifizieren alkoholischer und vergorener Flüssigkeiten****Bereitung von Maische und Würze für Hefe- und andere Gärverfahren (6 b, 16)**

Vorbereitung des Rohmaterials

- 1⁰¹ Schrotten, Quetschen, Druckzerkleinern in der Kälte
- ⁰² Vorbereitung und Reinigung von Melasse, Zuckerprodukten, Schlempe sowie von Cellulose-Verzuckerungsprodukten und Sulfitablauge
- ⁰³ Wasserbehandlung
- 2 Dämpfung des Rohmaterials und Zerkleinerungseinrichtungen, auch für heiße Druckzerkleinerung sowie Kochapparate
- Verzuckerungsverfahren (89 i), Malzverarbeitung
- 3⁰¹ Verzuckerung mit Hilfe von Enzymen oder anderen Mikroorganismen (chemische Stärkezuckerung 89 i, 1⁰¹; Verzuckerung von Cellulosestoffen durch Hydrolyse 89 i, 1⁰²)
- 4 Maischapparate mit waagerechter Rührwelle, auch Spiralkühler
- 5 Maischapparate mit senkrechter Rührwelle
- 6 Maischapparate besonderer Art, insbesondere Maischkühler und Zentrifugalmischer
- 7 Entschalapparate

Bereitung von Würze zur Herstellung von Bier

- 8⁰¹ Brauverfahren und Bierherstellung im allgemeinen
- ⁰² Spezial-Bierherstellung, z. B. Starkbier, obergärige Biere, Vitaminbiere usw.
- ⁰³ Bierfärbemittel sowie Zuckercouleur
- 9 Vormaischen und Beschicken, auch Vorkühlen
- 10 Aufhacken und Austrebern
- 11 Läuterungsverfahren und -bottiche sowie Maischeverteiler, auch Abschleudern und Filtrieren
- 12 Braupfannen mit Dampfheizung und Zubehör
- 13 Braupfannen mit Feuerkochung und Zubehör, Dunstkondensatoren (Feuerung 24 a, 13)
- 14 Bierwürzebehandlung und zugehörige Einrichtungen wie Hopfenkocher, Hopfenseiher, Sterilisiergefäße u. dgl. (6 a, 13)
- Kühlung der Bierwürze (Kühler allgemein 17 f)
- 15⁰¹ Setzbottiche
- ⁰² Kühlschiffe
- ⁰³ Besondere Kühlverfahren und Kühlvorrichtungen, soweit sie nicht in 17 e und f und 64 c, 14⁰¹ behandelt werden
- ⁰⁸ Lagerkellerkühlung

Gärung von Maische und Würze sowie deren Behandlung, auch Bierimprägnierung

Gärverfahren (6 a, 16)

- 16⁰¹ zur Gewinnung von Alkohol
- ⁰² zur Gewinnung von höheren Alkoholen, Aceton-Abkömmlingen, Milchsäure, Buttersäure, Essigsäure, Citronensäure, Glycerin usw.
- ⁰³ Besondere Gärverfahren, auch biologische Fett- und Eiweißgewinnung
- 17 Lagergefäße und deren Abzapfvorrichtungen (6 f, 5)
- 18 Kühlvorrichtungen für Gär- und Lagergefäße (6 b, 4, 5, 6)
- 19 Gewinnung von Gärungskohlensäure
- 20 Imprägnieren von Bier mit Kohlensäure
- Alkoholfreie und alkoholarne Getränke, soweit eine Gärung bewirkt wird (Malzgetränk 53 k, 1; Mineralwasser 85 a, 2—5)
- 21⁰¹ Herstellung durch Entalkoholisieren von Bier
- ⁰² Herstellung durch besondere Brau- und Gärverfahren unter Verwendung von Malz und Bierhefe
- ⁰³ Bierähnliche und sonstige Gärungsgetränke

Destillieren und Rektifizieren alkoholischer und vergorener Flüssigkeiten, auch mit Zusatz von Flüssigkeiten und Stoffen sowie Vergällung und Reinigung von Gärungserzeugnissen

- 22 Destillieren alkoholischer und vergorener Flüssigkeiten in nichtstetigem Betriebe, Destillierblasen (Destillieren allgemein 12 a)
- 23 Destillieren von vergorenen Flüssigkeiten u. dgl. in stetigem Betriebe
- 24 Rektifizieren von Alkohol u. dgl. in nichtstetigem Betriebe
- 25 Rektifizieren von Alkohol u. dgl. in stetigem Betriebe, Vorlauf- und Nachlaufabscheidung
- 26 Vereinigtes Destillieren und Rektifizieren
- ¹⁰ Gewinnung von wasserfreien Alkoholen durch azeotropische Destillation mit Zusatzflüssigkeiten, wie Benzin oder Benzol, sowie durch Destillation unter Zusatz von Kalk, Gips oder anderen wasseraufnehmenden Salzen (12 a, 5; 12 o, 11, 12)
- 27 ⁰¹ Dephlegmatoren und ähnliche Destillier-Zubehörteile
- ⁰² Alkoholgewinnung aus Backofenabgasen
- 28 Nebenapparate für die Destillation, Rektifikation und Reinigung von Gärungserzeugnissen
- 29 Vergällen von Spiritus
- 30 Entfernen von Verunreinigungen aus Alkoholen und anderen Gärungserzeugnissen, außer durch Destillation (6 b, 22—26 ¹⁰)

6 c Bereitung von Wein, Schaumwein und Likören (Altern von Wein 6 d, 6)

6 c

- 1 Bereitung und Behandlung von Wein im allgemeinen (Weinkeller 58 a, 5; 58 b, 10)
- ⁰¹ Schaumweinherstellung sowie Imprägnieren von Wein und anderen alkoholischen Getränken mit Kohlensäure (Imprägnieren von Bier mit Kohlensäure 6 b, 20)
- 2 Enthefen von Wein
- 3 Bereitung und Behandlung anderer alkoholischer Getränke als Bier und Wein, z. B. von Obst- und Beerenweinen, Likören
- 4 Gewinnung von Bouquetstoffen

6 d Haltbarmachen, Klären, Altern

6 d

- 1 Pasteurisieren von Bier und Wein in Flaschen (Milch 53 e, 1)
- 2 Pasteurisieren von Bier in Fässern oder anderen großen Behältern (30 i; 53 e, 1, 2)
- 3 Konservieren und Klären von Bier, Wein u. dgl. (6 b, 14, 15)
- 6 Altern von alkoholischen Flüssigkeiten, Reifen von Bier

6 e Essigbereitung (Holzessig 12 r, 2; Essigsäure 12 o, 12)

6 e

ohne Gruppen

6 f Faßreinigung, Pich- und Entpichvorrichtungen, Faßausbrenner, Spundvorrichtungen, Gärspunde, Kellereigeräte, Auskleidungsmassen für Gär-, Lager- und Transportgefäße (Brauerpech 22 h, 8)

6 f

- 1 Vorrichtungen zum Reinigen und Trocknen von Fässern u. dgl.
- 2 Chemische Mittel und Verfahren zur Behandlung von Fässern, Kellereigeräten und Bierleitungsröhren (mechanische Reinigung von Bierleitungsröhren 64 b, 7; Beseitigung von Milchstein 53 e, 7)
- ⁰¹ Auskleidungsmassen für Gär-, Lager- und Transportgefäße
- 3 Faßpich- und -entpichvorrichtungen nebst Faßausbrennern, Faßrollvorrichtungen
- 4 Gärspunde (Spunde 64 c, 21—26)
- 5 Kellereigeräte

Klasse 7 Blech-, Metallrohr-, Drahterzeugung und -bearbeitung sowie Walzen von Metall (Dublieren 49 l; andere Metallüberzüge 48 a; b; Gießen von Rohren 31 c; Maßnahmen zur Erzielung besonderer Eigenschaften des Walzgutes — Vergürtung 18 c; 40 d)

7 a Walzen von Metall

7 a

- 1 Walzen von Metall im allgemeinen
- 2 Walzen von Stab-, Flach- und Rundeisen in Duo-, Reversier- und Triowalzwerken
- 3 Walzen von Schienen, Trägern, Winkeleisen in Duo-, Reversier- und Triowalzwerken
- 4 Querwalzen von Metall, auch mittels Platten
- 5 ⁰¹ Kontinuierliche Walzwerke für Blech, Draht und Bandisen
- ⁰² Einlaufbremsvorrichtungen für Blech- und Bandwalzwerke

KLASSE 6

Gärungsgewerbe: Alkohol, Branntwein, Bier, Wein, Essig, Hefe sowie andere Gärungserreger und -erzeugnisse, Enzyme

6a Malz, Hopfen, Hefe, andere Gärungserreger

Malz

- 1 Waschen und Weichen von Gerste zur Malzbereitung, auch Weichwasserbehandlung
- 2 Mälzereiverfahren und Kontrollvorrichtungen für Mälzereizwecke, auch Malzdarrverfahren (Malzdarren 6a, 6, 7; Darren, allgemein 82a; Kontrollvorrichtungen allgemein 43a)
- 01 Herstellung von Spezialmalzen, z. B. gesäuerten Malzen, Schäl-, Brüh-, Karamel- und Farbmalzen
- 3 Tennen- und Etagenmälzerei und Belüftungsvorrichtungen
- 4 Trommelmälzerei und Belüftungsvorrichtungen
- 5 Kastenmälzerei und Belüftungsvorrichtungen
- 6 Nichtbewegliche Malzdarren und Belüftungsvorrichtungen (allgemein 82a, 2)
- 7 Bewegliche Malzdarren und Belüftungsvorrichtungen (allgemein 82a, 2)
- 8 Malzwender
- 9 Malzreinigungsapparate
- 10 Keimgefäße, Luftbehandlungs- und Mälzereibeschiebungsvorrichtungen, Verschiedenes

Hopfen (Hopfenpflückmaschinen 45f, 19 02)

- 11 Hopfendarren (Malzdarren 6a, 6, 7; allgemein 82a, 2)
- 12 Hopfenbüchsen
- 13 Hopfenbehandlung, Konservierung und Herstellung von Hopfenextrakt (6b, 14)

Hefe sowie Gärungserreger, allgemein, und andere technisch verwendbare Mikroorganismen (Mikroorganismen für therapeutische Zwecke 30h, 6, 14; Hefepräparate 6a, 22 06; Massen aus Hefe 39b⁶, 1 00)

- 14 Reinzucht und Kulturen von Gärungserregern, wie Hefen, sowie von anderen technisch verwendbaren Mikroorganismen
- 15 01 Reinzuchtapparate und Hefeaufziehvorrichtungen
- 02 Gärbottiche und Zubehör, Abräumvorrichtungen
- 03 Belüftungsverfahren und -vorrichtungen, Ventile (allgemein 47g¹) und Verteiler
- 16 Stellhefegärung, Herstellung von saurem Ansatz

Herstellung von Hefe, insbesondere Back-, »Preß-«, Nähr- und Futterhefe, auch kombinierte Verfahren zur Gewinnung von Hefe und Alkohol (6b, 16, 17)

- 17 01 aus Getreide, Kartoffeln usw.
- 02 aus Melasse, Zucker sowie Schlempe
- 03 aus Cellulose-Verzuckerungsprodukten
- 18 Gär Schaumbeseitigung
- 19 Hefeseparieren, -kühlen, -waschen, -sieben, -pressen und -schneiden
- 20 Hefenachbehandlung, Bierhefentbitterung und Bierhefegungärung
- 01 Verfahren und Mittel zur Förderung oder Hemmung von Gärungen
- 21 Trocknung, Konservierung und Aufbewahrung von Hefe, auch von Weinhefe

Enzyme und Enzympräparate, Malz und Hefeextrakte bzw. -präparate

- 22 01 aus Pflanzen, allgemein
- 02 aus Malz
- 03 Malzextrakt bzw. -präparate
- 04 aus Mikroorganismen, allgemein
- 05 aus Hefe
- 06 Hefeextrakt bzw. -präparate
- 07 aus Tierkörperteilen und -flüssigkeiten
- 10 Sonstiges

6b Maische und Würze, Bereitung und Gärung; Destillieren und Rektifizieren alkoholischer und vergorener Flüssigkeiten**Bereitung von Maische und Würze für Hefe- und andere Gärverfahren (6b, 16)***Vorbereitung des Rohmaterials*

- 1 01 Schrotten, Quetschen, Druckzerkleinern in der Kälte
- 02 Vorbereitung und Reinigung von Melasse, Zuckerprodukten, Schlempe sowie von Cellulose-Verzuckerungsprodukten und Sulfitablauge
- 03 Wasserbehandlung
- 2 Dämpfung des Rohmaterials und Zerkleinerungseinrichtungen, auch für heiße Druckzerkleinerung, sowie Kochapparate

Verzuckerungsverfahren (89 i), Malzverarbeitung

- 3 01 Verzuckerung mit Hilfe von Enzymen oder anderen Mikroorganismen (chemische Stärkeverzuckerung 89i 1 06; Verzuckerung von Cellulosestoffen durch Hydrolyse 89i, 1 02)
- 4 Maischapparate mit waagerechter Rührwelle, auch Spiralkühler
- 5 Maischapparate mit senkrechter Rührwelle
- 6 Maischapparate besonderer Art, insbesondere Maischkühler und Zentrifugalmischer
- 7 Entschalapparate

Bereitung von Würze zur Herstellung von Bier

- 8 01 Brauverfahren und Bierherstellung im allgemeinen
- 02 Spezial-Bierherstellung, z. B. Starkbier, obergärige Biere, Vitaminbiere usw.
- 03 Bierfärbemittel sowie Zuckercouleur
- 9 Vormaischen und Beschicken, auch Vorkühlen
- 10 Aufhacken und Austrebern
- 11 Läuterungsverfahren und -bottiche sowie Maischeverteiler, auch Abschleudern und Filtrieren
- 12 Braupfannen mit Dampfheizung und Zubehör
- 13 Braupfannen mit Feuerkochung und Zubehör, Dunstkondensatoren (Feuerung 24a, 13)
- 14 Bierwürzebehandlung und zugehörige Einrichtungen, wie Hopfenkocher, Hopfenseiher, Sterilisiergefäße u. dgl. (6a, 13)

Kühlung der Bierwürze (Kühler, allgemein 17f)

- 15 01 Setzbottiche
- 02 Kühltschiffe
- 03 Besondere Kühlverfahren und Kühlvorrichtungen, soweit sie nicht in 17e und f und 64c, 14 01 behandelt werden
- 08 Lagerkellerkühlung

Gärung von Maische und Würze sowie deren Behandlung, auch Bierimprägnierung*Gärverfahren (6a, 16)*

- 16 01 zur Gewinnung von Alkohol

- 16 02 zur Gewinnung von höheren Alkoholen, Aceton-Abkömmlingen, Milchsäure, Buttersäure, Essigsäure, Zitronensäure, Glycerin usw.
- 03 Besondere Gärverfahren, auch biologische Fett- und Eiweißgewinnung
- 17 Lagergefäße und deren Abzapfvorrichtungen (6f, 5)
- 18 Kühlvorrichtungen für Gär- und Lagergefäße (6b, 4, 5, 6)
- 19 Gewinnung von Gärungskohlensäure
- 20 Imprägnieren von Bier mit Kohlensäure
Alkoholfreie und alkoholarme Getränke, soweit eine Gärung bewirkt wird (ohne Gärung gewonnene 53k, 1 30; Mineralwasser 85 a, 2–5)
- 21 01 Herstellung durch Entalkoholisieren von Bier
- 02 Herstellung durch besondere Brau- und Gärverfahren unter Verwendung von Malz und Bierhefe
- 03 Bierähnliche und sonstige Gärungsgetränke

**Destillieren und Rektifizieren alkoholischer und vergorener Flüssigkeiten, auch mit Zusatz von Flüssigkeiten und Stoffen sowie Vergällung und Reinigung von Gärungs-
erzeugnissen**

- 22 Destillieren alkoholischer und vergorener Flüssigkeiten in nichtstetigem Betriebe, Destillierblasen (Destillieren, allgemein 12 a)
- 23 Destillieren von vergorenen Flüssigkeiten u. dgl. in stetigem Betriebe
- 24 Rektifizieren von Alkohol u. dgl. in nichtstetigem Betriebe
- 25 Rektifizieren von Alkohol u. dgl. in stetigem Betriebe, Vorlauf- und Nachlaufabscheidung
- 26 Vereinigtes Destillieren und Rektifizieren
- 10 Gewinnung von wasserfreien Alkoholen durch azeotropische Destillation mit Zusatzflüssigkeiten, wie Benzin oder Benzol, sowie durch Destillation unter Zusatz von Kalk, Gips oder anderen wasseraufnehmenden Salzen (12 a, 5; 12 o, 11, 12)
- 27 01 Dephlegmatoren und ähnliche Destillier-Zubehörteile
- 02 Alkoholgewinnung aus Backofenabgasen
- 28 Nebenapparate für die Destillation, Rektifikation und Reinigung von Gärungserzeugnissen
- 29 Vergällen von Spiritus
- 30 Entfernen von Verunreinigungen aus Alkoholen und anderen Gärungserzeugnissen, außer durch Destillation (6b, 22–26 10)

6c *Bereitung von Wein, Schaumwein und Likören* (Altern von Wein 6d,6)

- 1 Bereitung und Behandlung von Wein im allgemeinen (Weinkelter 58 a)
- 01 Schaumweinherstellung sowie Imprägnieren von Wein und anderen alkoholischen Getränken mit Kohlensäure (Imprägnieren von Bier mit Kohlensäure 6b, 20)
- 2 Enthefen von Wein
- 3 Bereitung und Behandlung anderer alkoholischer Getränke als Bier und Wein, z. B. von Obst- und Beerenweinen, Likören
- 4 Gewinnung von Bouquetstoffen

6d *Haltbarmachen, Klären, Altern*

- 1 Pasteurisieren von Bier und Wein in Flaschen (Milch 53e, 1)
- 2 Pasteurisieren von Bier in Fässern oder anderen großen Behältern (30i; 53e, 1, 2)
- 3 Konservieren und Klären von Bier, Wein u. dgl. (6b, 14, 15)
- 6 Altern von alkoholischen Flüssigkeiten

6e *Essigbereitung* (Holzessig 12r, 2; Essigsäure 12o, 12)

ohne Gruppen

6f *Faßreinigung, Pich- und Entpichvorrichtungen, Faßausbrenner, Spundvorrichtungen, Gärspunde, Kellereigeräte, Auskleidungsmassen für Gär-, Lager- und Transportgefäße*
(Brauerpech 22h, 1⁰⁰)

- 1 Vorrichtungen zum Reinigen und Trocknen von Fässern u. dgl.
- 2 Chemische Mittel und Verfahren zur Behandlung von Fässern, Kellereigeräten und Bierleitungsröhren
(mechanische Reinigung von Bierleitungsröhren 64b, 7; Beseitigung von Milchstein 53e, 7)
- 01 Auskleidungsmassen für Gär-, Lager- und Transportgefäße
- 3 Faßpich- und -entpichvorrichtungen nebst Faßausbrennern, Faßrollvorrichtungen
- 4 Gärspunde (Spunde 64c, 21-26)
- 5 Kellereigeräte