

Verschiedenes aus der Stickerei

- 10⁰¹ Verschiedene Stickereien, Stickereigrund, Stickereieinlagen
- ⁰² Ätztickereien
- ⁰³ Perforiervorrichtungen
- 11⁰¹ Vorrichtungen zum Besticken von Grundstoffen mit Fadenschleifen
- ⁰² Besondere Sticharten, Perltickereien
- ⁰³ Handstickvorrichtungen
- 12⁰¹ Vorrichtungen zum Einziehen und Anknüpfen des Nadelfadens
- ⁰² Schiffchenfüll- und Fädelmaschinen
- 13⁰¹ Handstickrahmen
- ⁰² Runde Handstickrahmen
- ⁰³ Nadelhalter, Garnhalter und andere Handstickereigeräte
- ⁰⁴ Stickschablonen
- 14⁰¹ Einrichtungen zum Übertragen von Farbe und zum Benetzen von Fäden mit Flüssigkeit
- ⁰² Herstellung von Zwirnkнопfen auf Stickmaschinen
- ⁰³ Ausschneiden der Sprengfäden auf Stickmaschinen (Abschneiden der Sprengfäden 8 b, 32)
- ⁰⁴ Trennen und Wegbrennen von Teilen des Stickgrundes auf der Stickmaschine (Beschneiden und Ausschneiden von Spitzen und Stickereien 8 f, 9⁰²)
- ⁰⁵ Meß- und Zählvorrichtungen, Fadenspannungsmesser, Vorrichtungen zum Linieren und Geraderichten für die Stickerei
- ⁰⁶ Vorrichtungen zum Instandhalten, Reinigen, Schmieren usw. der Stickmaschinen; Schutzvorrichtungen für Stickmaschinen

Klasse 53 Nahrungs- und Genußmittel, soweit sie nicht in besonderen Klassen aufgeführt sind, auch Futtermittel**53 b Konservierungsgefäße, Gefäßverschlüsse zum Sterilisieren (Konservenbüchsen und ihre Verschlüsse 64 a, 56—64; Konservenbüchsenverschießmaschinen 7 c, 8, 9; Vorrichtungen zum Erhitzen von gefüllten Konservengefäßen 53 c, 4)****53 b**

- 1 Konservierungsgefäße, auch Dichtungsringe und Dichtungsmassen für solche, chemischer Teil (64 a, 43, Apparate zum Verschließen 64 b, 22)
- 2 Sterilisierverschlüsse für Flaschen (6 d, 1)
- 3 Sterilisierverschlüsse für andere Gefäße als Flaschen; Vakuumverschlüsse und deren Einrichtung zum leichten Öffnen; Vorrichtungen zum Anzeigen des Konservierungszustandes (53 b, 2; 64 b, 22)
- 4 Verschußhalter für Sterilisierverschlüsse (53 b, 2, 3; 64 a, 32), Bügel

53 c Konservierung von tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln, sofern nicht in 53 d—f und h—k aufgeführt. Künstliches Reifen von Obst; Veredelung von Getreide; chemische Schälverfahren für Getreide (Mieten zur Aufbewahrung von Feldfrüchten 45 e, 29⁰¹; Konservierungsgefäße 53 b, 1); Natur- und künstliche Därme, chemischer Teil (mechanischer Teil 66 b, 15, 16)**53 c**

- 1 Konservieren von Fleisch, Wurst und Fischen durch Räuchern und Trocknen, auch Räucher-
vorrichtungen
- 2 Konservieren von Fleisch und Fischen durch Salzen oder Pökeln
- 3⁰¹ Konservieren von Fleisch und Fischen durch Kälte, auch Auftauen (Gefriervorrichtungen 17 c;
Kühl- und Gefrieranlagen an Bord von Schiffen, jedoch nur soweit Aufbau und Durchbildung
durch Aufstellen an Bord maßgeblich beeinflußt wird (65 a², 39)
- ⁰² Herstellung künstlicher Därme, chemischer Teil (mech. Teil 66 b, 16) und chemische Behandlung
von Naturdärmen (mech. Teil 66 b, 15; Massen aus Haut-, Fleisch- oder Lederabfällen ohne
besondere Bindemittel im allgemeinen 39 b, 26⁰¹)
- ⁰³ Konservieren von tierischen Nahrungsmitteln außer durch Räuchern, Trocknen, Salzen, Pökeln
oder Kälte, auch Herstellung von Wurst und Wurstbindemitteln (66 b, 11⁰¹)
- 4 Vorrichtungen zum Erhitzen bzw. Sterilisieren von gefüllten Konservenbüchsen, Großmaschinen
- 5 Konservieren von Eiern, Herstellung von Trockenei u. dgl., auch Eierwender (45 h, 15⁰⁴)
- 6⁰¹ Konservieren von pflanzlichen Nahrungsmitteln außer Getreide; Herstellung von Zuckerfrüchten;
künstliches Reifen von Obst (Trockenvorrichtungen 82 a)
- ⁰² Konservieren, Bleichen und Veredeln von Getreide, auch chemische Schälverfahren (mech. Schäl-
verfahren 50 a, 6¹⁰)

53 d Kaffee, Kaffee-Ersatz, Tee, Tee-Ersatz (Röstvorrichtungen 82 a)

- 1 Röstverfahren für Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel
- 2⁰¹ Konservieren von Kaffee, z. B. durch Herstellung von Überzügen
- ⁰² Veredeln von Kaffee
- 3 Herstellung von festen und flüssigen Kaffee-Extrakten
- 4⁰¹ Herstellung von Kaffee-Ersatzmitteln, im allgemeinen
- ⁰² Herstellung von Getreide- und Malzkaffee
- 5 Herstellung von coffeinfreiem bzw. coffeinarmem Kaffee und -auszügen, auch Vorrichtungen
- 6 Schneidmaschinen für Zichorienwurzeln
- 7 Herstellung von Tee, Tee-Ersatz, z. B. Mate, und ihren Auszügen, auch von alkaloidfreiem Tee und alkaloidfreien Teeauszügen

53 e Haltbarmachen von Milch, Milchpräparate, Molkerei, chemischer Teil (mech. Teil 45 g)

- 1 Pasteurisieren und Sterilisieren von Milch in Flaschen, auch Vorrichtungen (6 d, 1, 2; 30 i, 1, 2)
- 2 Pasteurisieren und Sterilisieren von Milch in größeren Erhitzern als Flaschen, auch Vorrichtungen (Entgasen von Milch 45 g, 6; Pasteurisieren von Bier und Wein 6 d, 1, 2; 17 f)
- 3 Konservieren von Milch (Konservieren und Klären von Bier und Wein 6 d, 3)
- 4 Eindampfen von Milch, Milchpulver (12 a, 2—4)
- 5 Herstellung von Milchpräparaten, z. B. Muttermilchersatz
- 6⁰¹ Herstellung von Butter und Käse (mech. Teil 45 g, 15, 24)
- ¹⁰ Konservieren von Butter und Käse
- 7 Chemische Mittel und Verfahren für die Molkereitechnik, z. B. Melkfett, Beseitigung von Milchstein (6 f, 2), Aufarbeitung und Behandlung von Molkereiabwässern (85 c)

53 f Kakao, Schokolade und Zuckerwaren (mech. Teil 53 l)

- 1 Aufbereiten, Entfetten, Entbittern, Rösten und Kühlen von Kakao
- 2 Herstellung von Kakao- und Schokoladenpräparaten und deren Ersatz
- 3 Herstellung von Zucker- und Konditoreiwaren, Marzipan, Persipan, auch Speiseeis (53 e, 5; 53 k, 1, 2; Vorrichtungen zur Speiseeiserzeugung 17 b, 6)

53 g Futtermittel und Futterdämpfer

- 1 Melassefutter (Mischvorrichtungen 2 b; 12 e; 50 f)
 - 2 Blutfutter (53 i)
 - 3⁰¹ Schlempefutter (6 b; 89 b; c; h; i; k)
 - ⁰² Molkereiabfälle (53 e)
 - ⁰³ Gärfutter (6 b; 30 h)
 - 4⁰¹ Holz- und Strohhydrolysefutter (89 i, 1⁰²)
 - ⁰² Fleisch-, Fisch- und Knochenmehl, Kadaver-, Schlacht-, Küchenabfälle (16; 22 i; 23 a; 53 i)
 - ⁰³ Kartoffel- und Rübenfutter außer Silieren (53 c; k; 82 a)
 - ⁰⁴ Verschiedene Beifutter, wie Futterkalk- und Lebertranpräparate; Keimpflanzenfuttermittel, Futter für Bienen, Seidenraupen, Geflügel, Wild, Fische; Köderstoffe für Wild und Fische
 - ⁰⁵ Futterbrikette (Formvorrichtungen 2 b; 58 b; 66 b; 80 a)
 - ⁰⁶ Futterbrote
- Haltbarmachen von safthaltigen Futtermitteln durch Einlagern
- 5⁰¹ von Grünfutter (37 f, 2; 45 e, 29; 81 e, 133—137)
 - ⁰² von Kartoffeln, Rüben (53 e; k)
 - 6 Entbittern, Entgiften von Futterstoffen, z. B. Lupinen (12 p; 53 i; k)
 - 7 Futterdämpfer, Kartoffeldämpfer (8 d; 34 l)

53 h Margarine und Speisefette

- 1⁰¹ Herstellung von Speisefetten auf chemischem Wege (auf biologischem Wege 6 b, 16⁰³)
- ⁰² Herstellung von Margarine, chemischer Teil
- ⁰³ Veredelung von Margarine: Aromatisieren, Zusatz von Bräunungsmitteln, Vitaminen usw.
- 2 Margarine und Speisefette, mechanischer Teil: Vorrichtungen zum Mischen, Kühlen, Kneten, Formen usw.

53 i Eiweißstoffe, Phosphatide und diese Stoffe enthaltende Präparate

53 i

Gewinnung von Eiweiß und Eiweißstoffen (Hefeeiweiß 6 a, 22)

- 1 01 aus Fleisch
- 02 aus Fischen und anderen Meerestieren (als Futtermittel 53 g, 4 02)
- 03 aus Blut (Blutfutter 53 g, 2; plastische Massen aus Blut 39 b, 19)
- 04 aus Vogeleiern
- 05 aus Haaren, Federn, Horn, Haut, Leder oder ähnlichen Stoffen
- 06 aus Getreidesamen, Mehl, Kleie, Melasse (Rohkleber 89 k, 4)
- 07 aus Leguminosen- und anderen Pflanzensamen, insbesondere aus Preßrückständen, der Ölfabrikation
- 08 aus Abwässern der Stärkefabrikation, Kartoffelfruchtwasser u. dgl. Abfallstoffen
- 20 Gewinnung von Casein, Caseinfällung (Quark und Käse 53 e, 6 01)
- 21 Trocknen von Casein
- 22 Löslich- und Schaumfähigmachen von Casein (plastische Massen aus Casein 39 b, 18)
- 2 01 Eiweißhaltige Suppenpulver und Suppenwürfel
- 02 Eiweißabbauprodukte als Suppenwürfel, Fleischextrakt usw.
- 3 01 Gewinnung von Phosphatiden, z. B. Lecithin
- 02 Phosphatid- bzw. Lecithinpräparate
- 4 Fleischmehl und Fischmehl (als Futter 53 g, 4 02); Fleischsaft

53 k Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln, soweit sie in 53 c—i nicht bezeichnet sind

53 k

- 1 01 Fruchtsäfte (6 d; 53 e; Fruchtpressen 34 b; 53 b)
- 02 Gewinnung von Pektinstoffen
- 10 Marmeladen, Fruchtgelees, Fruchtpasten, Brotaufstriche aus pflanzlichen Stoffen
- 20 Bienenhonig (apparativer Teil 45 h, 19), Kunsthonig, Speisesirup (Invertzucker für Kunsthonig- und Speisesirupherstellung 89 i, 2)
- 30 Ohne Gärung gewonnene Getränke (6 b, 21), Limonadenpulver, -extrakte
- 2 01 Getreide-, Mehl- und Stärkepräparate (Backmehle 2 c, 2 01; 50 b, 1), Nahrungsmittel, Keimmehle, Paniermehle
- 02 Behandlung von Sojabohnen und anderen Leguminosen, z. B. Entbitterung, und Herstellung von Produkten daraus
- 10 Kartoffelpräparate
- 20 Puddingpulver, -stärke
- 30 Teigwaren (Maschinen und Trockenvorrichtungen 2 b; 82 a)
- 40 Puffgetreide wie Puffmais u. dgl.
- 3 01 Gewürze, Saucen, Speisesalz und -ersatz
- 10 Majonnaisen, Senf
- 20 Süßstoffverwendung, Aromatisieren und Färben von Lebensmitteln
- 30 Sauerkraut, Pilzextrakte
- 4 01 Lebensmittelzubereitung aus pflanzlichen Rohstoffen, soweit sie nicht in 53 c—i und 53 k 1—3 30 behandelt werden
- 10 Lebensmittelzubereitung aus tierischen Rohstoffen (außer 53 c—i)
- 5 01 Vitaminisieren und Aufwerten von Lebensmitteln allgemein (53 c—i)
- 6 Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln allgemein

53 l Herstellung von Kakao, Schokolade, Konfitüren, Zuckerwaren und Konditoreiwaren (chem. Teil 53 f)

53 l

- 1 01 Vorrichtungen zum Formen von Schokoladenwaren
- 10 Teilvorrichtungen (2 b, 7 07, 8)
- 20 Austafelvorrichtungen
- 30 Formenausbildung
- 2 Vorrichtungen zum Formen von Bonbons und sonstigen Zuckerwaren, auch in Verbindung mit Einwickelmaschinen (Einwickelmaschinen 81 a, 7, 15, 16)
- 3 Handformen zur Herstellung von Konfitüren
- 4 Klopftische zum Formen von Konfitüren, sonstige Entlüftungsvorrichtungen (80 a, 49)
- 5 01 Vorrichtungen zum Aufbringen eines Überzuges auf Kernstücke und Backwaren
- 10 Wälz-Maschinen
- 6 Vorrichtungen zur Herstellung gefüllter Konfitüren
- 7 Vorrichtungen zum Verzieren von Konfitüren und Backwaren
- 8 Vorrichtungen zum Reinigen und Entpudern von Konfitüren
- 9 Zuckerzieh- bzw. -spinnmaschinen

- 10 Vorrichtungen zum Schneiden von Schokoladen- und Zuckerwaren (2 b, 15; 34 b, 2, 4)
- 11⁰¹ Längsreibemaschinen
- ¹⁰ Rundreibemaschinen
- ²⁰ Walzenstühle (50 b, 8, 9; 23 f; 50 c, 13)
- ³⁰ Kollergänge (1 a, 35; 50 c, 6; 55 c, 10; 80 a, 2)
- ⁴⁰ Kakaopressen (58 a)
- ⁵⁰ Fondant-Schlagmaschinen
- ⁶⁰ Mandelhackmaschinen
- 12 Vorrichtungen zum Kühlen, Trocknen und Kochen aus dem Gebiet der Konfitürenherstellung
- 13⁰¹ Verschiedenes aus dem Gebiete der Herstellung von Konfitüren
- ⁰² Vorrichtungen zur Herstellung von Eiskonfitüren
- ⁰³ Fördervorrichtungen für Formen außer 53 1, 1, 4, 12
- ⁰⁴ Reinigungsvorrichtungen für Formen
- 14 Vorrichtungen für das Konditoreigewerbe, z. B. Vorrichtungen zum Zerlegen von Torten in waagerechter Richtung (sonstige Schneidvorrichtungen für Kuchen und Torten 34 b, 2); Marzipanverarbeitung, z. B. Marzipanustecker (2 b, 10, 16; 17 b, 6; 53 f, 3)

Klasse 54 Papier- und Pappenverarbeitung (Buchbinderei 11) und -erzeugnisse, soweit deren Herstellung in Frage kommt, sowie Reklamewesen

54 a

54 a Herstellung von Schachteln aus Pappe

Vorbereitungsarbeiten zur Pappschachtelherstellung

- Bearbeitung von Pappe ohne Spanabnahme: mittels Kreismessers, Nutwalze, Stempels, Leisten, Rollen, Biegeschwertern u. dgl. (Pappscheren 11 b, 10; Längs- und Querschneider 55 e, 4, 5)
- 1⁰¹ Ritzen, Rillen ohne Biegen, nur Eindrücken, Nuten, Einschneiden ohne Abfall, Zerschneiden, Zerteilen ohne Abfall, Zargenschneiden, Liniiieren, Wölben, Biegen, Profilieren und kombinierte Vorrichtungen
 - Biegen der Pappe zur Rillen- und Nutenerzeugung, Stauchen, Wulsten:
 - ²⁰ Die Pappe ruht während der Bearbeitung, auch kombinierte Werkzeuge für gleichzeitige Arbeiten aus 54 a, 1⁰¹
 - ²¹ Die Pappe wird unter dem Werkzeug hindurchbewegt, auch kombinierte Werkzeuge wie bei 54 a, 1²⁰
 - Bearbeitung von Pappe mit Spanabnahme: mittels Stanze, Kreissäge, Messers, Fräasers, Hobels, Schleifsteins usw.
 - 2⁰¹ Stanzen, Lochen, Perforieren (11 e, 8; 15 e, 2; 54 d, 3; 7 c, 11), Fingerloch- und Fensterausstanzen, Eckenausstanzen (allgemein 54 d, 2)
 - ⁰² Ausschneiden, Zuschneiden, Schlitzen mit Abfall (54 b, 1⁶⁰, 3⁶⁰)
 - ⁰³ Abschrägen, Abschleifen, Nuten und sonstige Bearbeitung mit Spanabnahme
 - Herstellung fertiger Schachtelzuschnitte
 - 3⁰¹ Druck- und Stanzautomaten
 - ⁰² Herstellung von Zuschnitten aus mehreren Teilen durch Zusammenhängen oder Zusammenkleben (54 a, 4⁰¹, 4⁰⁴, 13)
 - ⁰³ Sonstige, z. B. automatische Schachtelzuschnittherstellung (Herstellung zusammengeklappter Schachteln 54 a, 4⁰⁴)
 - ⁰⁴ Besondere Vorrichtungen für die Zuschnittherstellung; Stapeln von Zuschnitten und Zählen (54 a, 4⁰⁶); Transportvorrichtungen und Zuführungseinrichtungen, auch für Maschinen aus 54 a, 1, 2, (54 a, 4⁰⁶); besondere Maschinenantriebe, z. B. zur Erzeugung absatzweisen Vorschubes, auch für Maschinen aus 54 a, 1, 2; Anlegemarken für Zuschnitt, Lehren; Sonstiges

Umformen von Pappe zu Schachteln

- Pappschachtelmaschinen im allgemeinen (in Verbindung mit dem Verpackungsvorgang 81 a, 1)
- 4⁰¹ Umfalten der Seitenteile ausgeekter Zuschnitte, auch durch Eintauchen eines Stempels in einen Schacht; Aufrichten gegenüberliegender Seitenzargen; Verbinden der aufgerichteten Zargen; Ankleben des Bodens an den Zargenring; Ankleben von Verstärkungsböden; Einkleben von Stirnseiten in einen U-förmig aufgerichteten Zuschnitt; Formstempel und Abstreifer für diese Arbeiten (54 b, 3⁰¹)
 - ⁰² Schlauchbildung (54 b, 3⁵⁰); Öffnen, auch Wiederflachlegen des Schlauchstückes; Bodenschließen, Niederklappen der Endteile (81 a, 1)
 - ⁰³ Bildung der Seitenwandung durch Wicklung auf einen Dorn (54 b, 3⁰¹; 54 c); Herumfalten des Zuschnittes um einen Dorn oder Formklotz, auch beim Eintauchen in einen Schacht (54 a, 4⁰¹); Kreislauf einer Mehrzahl von Dornen, Formklötzen; Maschinen mit Drehtisch (54 b, 3⁰¹); Biegen der Zargen um mehr als 90°

KLASSE 53

Nahrungs- und Genußmittel, soweit sie nicht in besonderen Klassen aufgeführt sind, auch Futtermittel

53b *Konservierungsgefäße, Gefäßverschlüsse zum Sterilisieren* (Konservenbüchsen und ihre Verschlüsse 64a, 56–64; Verschließen von Büchsen und Dosen 7c, 51²⁶; Vorrichtungen zum Erhitzen von gefüllten Konservengefäßen 53c, 4)

- 1 Konservierungsgefäße, auch Dichtungsringe und Dichtungsmassen für solche, chemischer Teil (64a, 43)
- 2 Sterilisierverschlüsse für Flaschen (6d, 1)
- 3 Sterilisierverschlüsse für andere Gefäße als Flaschen; Vakuumverschlüsse und deren Einrichtung zum leichten Öffnen; Vorrichtungen zum Anzeigen des Konservierungszustandes (53b, 2; 64b, 22)
- 4 Verschlussalter für Sterilisierverschlüsse (53b, 2, 3; 64a, 32)

53c *Konservierung von tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln, sofern nicht in 53d—f und h—k aufgeführt. Künstliches Reifen von Obst; Veredelung von Getreide; chemische Schälverfahren für Getreide* (Mieten zur Aufbewahrung von Feldfrüchten 45e, 25⁰²; Konservierungsgefäße 53b, 1); *Natur- und künstliche Därme, chemischer Teil* (mech. Teil 66b, 15, 16)

- 1 Konservieren von Fleisch, Wurst und Fischen durch Räuchern und Trocknen, auch Räuchervorrichtungen
- 2 Konservieren von Fleisch und Fischen durch Salzen oder Pökeln
- 3⁰¹ Konservieren von Fleisch und Fischen durch Kälte, auch Auftauen (Gefriervorrichtungen 17c; Kühl- und Gefrieranlagen an Bord von Schiffen, jedoch nur soweit Aufbau und Durchbildung durch Aufstellen an Bord maßgeblich beeinflußt werden 65a², 39)
- ⁰² Herstellung künstlicher Därme, chemischer Teil (mech. Teil 66b, 16) und chemische Behandlung von Naturdärmen (mech. Teil 66b, 15; Massen aus Haut-, Fleisch- oder Lederabfällen ohne besondere Bindemittel im allgemeinen 39b⁶)
- ⁰³ Konservieren von tierischen Nahrungsmitteln außer durch Räuchern, Trocknen, Salzen, Pökeln oder Kälte, auch Herstellung von Wurst und Wurstbindemitteln (66b, 11⁰¹)
- 4 Vorrichtungen zum Erhitzen bzw. Sterilisieren von gefüllten Konservenbüchsen
- 5 Konservieren von Eiern, Herstellung von Trockenei u. dgl., auch Eierwender (45h, 41⁰⁶)
- 6⁰¹ Konservieren von pflanzlichen Nahrungsmitteln außer Getreide; Herstellung von Zuckerfrüchten; künstliches Reifen von Obst (Trockenvorrichtungen 82a)
- ⁰² Konservieren, Bleichen und Veredeln von Getreide, auch chemische Schälverfahren (mech. Schälverfahren 50a, 6¹⁰)

53d *Kaffee, Kaffee-Ersatz, Tee, Tee-Ersatz* (Röstvorrichtungen 82a)

- 1 Röstverfahren für Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel
- 2⁰¹ Konservieren von Kaffee, z. B. durch Herstellung von Überzügen
- ⁰² Veredeln von Kaffee
- 3 Herstellung von festen und flüssigen Kaffee-Extrakten
- 4⁰¹ Herstellung von Kaffee-Ersatzmitteln im allgemeinen
- ⁰² Herstellung von Getreide- und Malzkaffee
- 5 Herstellung von coffeinfreiem bzw. coffeinarmem Kaffee und -auszügen, auch Vorrichtungen
- 6 Schneidmaschinen für Zichorienwurzeln

- 7 Herstellung von Tee, Tee-Ersatz, z. B. Mate, und ihren Auszügen, auch von alkaloidfreiem Tee und alkaloidfreien Teeauszügen; Teeroller
- 8 Aufbereiten von grünen und gebrannten Kaffeebohnen, auch Vorrichtungen

53e *Haltbarmachen von Milch, Milchpräparate, Molkerei, chemischer Teil* (mech. Teil 45 g)

- 1 Pasteurisieren und Sterilisieren von Milch in Flaschen, auch Vorrichtungen (6d, 1, 2; 30i, 1, 2)
- 2 Pasteurisieren und Sterilisieren von Milch in größeren Erhitzern als Flaschen, auch Vorrichtungen (Entgasen von Milch 45g, 11 04; Pasteurisieren von Bier und Wein 6d, 1, 2; 17f)
- 3 Konservieren von Milch (Konservieren und Klären von Bier und Wein 6d, 3)
- 4 Eindampfen von Milch, Milchpulver (12a, 2-4)
- 5 Herstellung von Milchpräparaten, z. B. Muttermilchersatz
- 6 01 Herstellung von Butter und Käse (mech. Teil 45g, 15 00-15 28, 25 00-25 16)
- 10 Konservieren von Butter und Käse
- 7 Chemische Mittel und Verfahren für die Molkereitechnik, z. B. Melkfett, Beseitigung von Milchstein (6f, 2), Aufarbeitung und Behandlung von Molkereiabwässern (85c)

53f *Kakao, Schokolade und Zuckerwaren* (mech. Teil 53 l)

- 1 Aufbereiten, Entfetten, Entbittern, Rösten und Kühlen von Kakao
- 2 Herstellung von Kakao- und Schokoladenpräparaten und deren Ersatz
- 3 Herstellung von Zucker- und Konditoreiwaren, Marzipan, Persipan, auch Speiseeis (53e, 5; 53k, 1, 2; Vorrichtungen zur Speiseeiserzeugung 17b, 6)

53g *Futtermittel und Futterdämpfer*

- 1 Melassefutter (Mischvorrichtungen 2b; 12e; 50f)
- 2 Blutfutter (53i)
- 3 01 Schlempefutter (6b; 89)
- 02 Molkereiabfälle (53e)
- 03 Gärfutter (6b; 30h)
- 4 01 Holz- und Strohhydrolysefutter (89i, 1 02)
- 02 Fleisch-, Fisch- und Knochenmehl, Kadaver-, Schlacht-, Küchenabfälle (16; 22i; 23a; 53i)
- 03 Kartoffel- und Rübenfutter außer Silieren (53c; k; 82a)
- 04 Verschiedene Beifutter, wie Futterkalk- und Lebertranpräparate; Keimpflanzenfuttermittel, Futter für Bienen, Seidenraupen, Geflügel, Wild, Fische; Köderstoffe für Wild und Fische
- 05 Futterbrikette (Formvorrichtungen 2b; 58b; 66b; 80a)
- 06 Futterbrote

Haltbarmachen von safthaltigen Futtermitteln durch Einlagern

- 5 01 von Grünfutter (37f, 5 08-5 12, 7 22; 45e, 25 00-25 16; 81e, 133-137)
- 02 von Kartoffeln, Rüben (53e; k)
- 6 Entbittern, Entgiften von Futterstoffen, z. B. Lupinen (12p; 53i; k)
- 7 Futterdämpfer (34b, 27 00-41 00)

53h *Margarine und Speisefette*

- 1 01 Herstellung von Speisefetten auf chemischem Wege (auf biologischem Wege 6b, 16 03)
- 02 Herstellung von Margarine, chemischer Teil
- 03 Veredelung von Margarine: Aromatisieren, Zusatz von Bräunungsmitteln, Vitaminen usw.
- 2 Margarine und Speisefette, mechanischer Teil: Vorrichtungen zum Mischen, Kühlen, Kneten, Formen usw.

53i *Eiweißstoffe, Phosphatide und diese Stoffe enthaltende Präparate***Gewinnung von Eiweiß und Eiweißstoffen** (Hefeeiweiß 6 a, 22)

- 1 01 aus Fleisch
- 02 aus Fischen und anderen Meerestieren (als Futtermittel 53 g, 4⁰²)
- 03 aus Blut (Blutfutter 53 g, 2; plastische Massen aus Blut 39 b⁶)
- 04 aus Vogeleiern
- 05 aus Haaren, Federn, Haut, Leder oder ähnlichen Stoffen
- 06 aus Getreidesamen, Mehl, Kleie, Melasse (Rohkleber 89 k, 1⁰⁶)
- 07 aus Leguminosen- und anderen Pflanzensamen, insbesondere aus Preßrückständen der Ölfabrikation
- 08 aus Abwässern der Stärkefabrikation, aus Kartoffelfruchtwasser u. dgl. Abfallstoffen
- 20 Gewinnung von Casein, Caseinfällung (Quark und Käse 53 e, 6⁰¹)
- 21 Trocknen von Casein
- 22 Löslich- und Schaumfähigmachen von Casein (plastische Massen aus Casein 39 b⁶)
- 2 01 Eiweißhaltige Suppenpulver und Suppenwürfel
- 02 Eiweißabbauprodukte als Suppenwürfel, Fleischextrakt usw.
- 3 01 Gewinnung von Phosphatiden, z. B. Lecithin
- 02 Phosphatid- bzw. Lecithinpräparate
- 4 Fleischmehl und Fischmehl (als Futter 53 g, 4⁰²); Fleischsaft

53k *Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln, soweit sie in 53 c—i nicht bezeichnet sind*

- 1 01 Fruchtsäfte (6 d; 53 e; Fruchtpressen 34 b; 58 b)
- 02 Gewinnung von Pektinstoffen
- 10 Marmeladen, Fruchtgelees, Fruchtpasten, Brotaufstriche aus pflanzlichen Stoffen
- 20 Bienenhonig (apparativer Teil 45 h, 59^{00-59 06}), Kunsthonig, Speisesirup (Invertzucker für Kunsthonig- und Speisesirupherstellung 89 i, 3⁰⁰)
- 30 Ohne Gärung gewonnene Getränke (6 b, 21), Limonadenpulver, -extrakte
- 2 01 Getreide-, Mehl- und Stärkepräparate (Backmehle 2 c, 2⁰¹; 50 b, 1), Nährmittel, Keimmehle, Paniermehle
- 02 Behandlung von Sojabohnen und anderen Leguminosen, z. B. Entbitterung, und Herstellung von Produkten daraus
- 10 Kartoffelpräparate
- 20 Puddingpulver, -stärke
- 30 Teigwaren (Maschinen und Trockenvorrichtungen 2 b; 82 a)
- 40 Puffgetreide, wie Puffmais u. dgl.
- 3 01 Gewürze, Saucen, Speisesalz und -ersatz
- 10 Mayonnaisen, Senf
- 20 Süßstoffverwendung, Aromatisieren und Färben von Lebensmitteln
- 30 Sauerkraut, Pilzextrakte
- 4 01 Lebensmittelzubereitung aus pflanzlichen Rohstoffen, soweit sie nicht in 53 c-i und 53 k, 1-3³⁰ behandelt werden
- 10 Lebensmittelzubereitung aus tierischen Rohstoffen (außer 53 c-i)
- 5 01 Vitaminisieren und Aufwerten von Lebensmitteln, allgemein (53 c-i)
- 6 Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln, allgemein

53l *Herstellung von Kakao, Schokolade, Konfitüren, Zuckerwaren und Konditoreiwaren* (chemischer Teil 53 f)

- 1 01 Vorrichtungen zum Formen von Schokoladenwaren
- 10 Teilvorrichtungen (2 b, 7⁰⁷, 8)
- 20 Austafelvorrichtungen
- 30 Formenausbildung
- 2 Vorrichtungen zum Formen von Bonbons und sonstigen Zuckerwaren, auch in Verbindung mit Einwickelmaschinen (Einwickelmaschinen 81 a, 7, 15, 16)
- 3 Handformen zur Herstellung von Konfitüren

- 4 Klopftische zum Formen von Konfitüren, sonstige Entlüftungsvorrichtungen (80a, 49)
- 5 01 Vorrichtungen zum Aufbringen eines Überzuges auf Kernstücke und Backwaren
 - 10 Wälzmaschinen
- 6 Vorrichtungen zur Herstellung gefüllter Konfitüren
- 7 Vorrichtungen zum Verzieren von Konfitüren und Backwaren
- 8 Vorrichtungen zum Reinigen und Entpudern von Konfitüren
- 9 Zuckerzieh- bzw. -spinnmaschinen
- 10 Vorrichtungen zum Schneiden von Schokoladen- und Zuckerwaren (2b, 15; 69)
- 11 01 Längsreibemaschinen
 - 10 Rundreibemaschinen
 - 20 Walzenstühle (23f; 50b, 8, 9; 50c, 13)
 - 30 Kollergänge (1a, 35; 50c, 6; 55c, 10; 80a, 2)
 - 40 Kakaopressen (58a)
 - 50 Fondantschlagmaschinen
 - 60 Mandelhackmaschinen
- 12 Vorrichtungen zum Kühlen, Trocknen und Kochen aus dem Gebiet der Konfitürenherstellung
- 13 01 Verschiedenes aus dem Gebiete der Herstellung von Konfitüren
 - 02 Vorrichtungen zur Herstellung von Eiskonfitüren
 - 03 Fördervorrichtungen für Formen außer 53 I, 1, 4, 12
 - 04 Reinigungsvorrichtungen für Formen
- 14 Vorrichtungen für das Konditoreigewerbe, z. B. Vorrichtungen zum Zerlegen von Torten in waagerechter Richtung (sonstige Schneidvorrichtungen für Kuchen und Torten 69, 51-56¹⁰); Marzipanverarbeitung, z. B. Marzipanusstecher 2b, 10; 17b, 6; 53f, 3)