

- 10 Flügelanordnung
- 11 Flügelkonstruktion und -herstellung
- 12 Verstellbare Flügel
- 13 Schrauben mit Mänteln
- 14 Schraubenwasserleitvorrichtungen (als Ruder 65 a², 5)
- 15 Vorrichtungen zur Verbesserung des Wirkungsgrades
- 16 Stoß- und Klappenpropeller
- 17 Fischeschwanzartige und flossenartige Propeller
- 18 Schraubennaben, Flügelbefestigung
- 19 Wellenleitung, Wellenlager
- 20 Stevenrohre
- 21 Kupplungen
- 22 Schraubenschutz

Klasse 66 Schlächterei und Fleischverarbeitung

66 a Schlächterei

66 a

- 1 Schlachtvorrichtungen im allgemeinen
- 2⁰¹ Schlachten und Betäuben von Vieh mittels Bolzenschußvorrichtungen, z. B. Schlacht pistolen, Patronen, Schlachtmasken
- ⁰⁵ Schlachten und Betäuben von Vieh mittels elektrischen Stromes
- 3 Schlachtvorrichtungen für Geflügel und Fische, z. B. Schlachtzangen, Schlachtscheren, Töt-
vorrichtungen (Zubereiten von geschlachteten Fischen und geschlachtetem Geflügel 34 l, 15, 17)
- 4⁰¹ Vorrichtungen zum Fesseln von Schlachttieren, Schächtvorrichtungen (30 c, 5; 45 h, 10; 56 b, 26)
- ⁰⁵ Schlachtfallen und -buchten (45 k, 6—9)
- 5⁰¹ Blutrührvorrichtungen, Blutkannen
- ⁰² Schlachthauseimer, Kaldaunenwagen (61 a; 34 c; d)
- 6⁰¹ Schlachthauseinrichtungen (19 a), Fördervorrichtungen für Schlachthäuser (35; 81 e; 20 a)
- ⁰⁵ Schlachtstände und Spreizen für Klein- und Großvieh
- 7⁰¹ Vorrichtungen zum Brühen, Schaben, Enthaaren und Sengen (28 a, 1)
- ⁰⁵ Handgeräte zum Schaben, Enthaaren und Sengen
- ¹⁰ Brühkessel (66 b, 14²⁵)
- ²⁰ Schlund- und Zungenklemmen, Rachenkolben
- ³⁰ Reinigen der Mägen von Schlachttieren
- 8 Enthäutevorrichtungen und -messer
Fleisch- und Knochensägen
- 9⁰¹ Kreissägen
- ⁰⁵ Bandsägen
- ¹⁰ Bügelsägen und sonstige Sägen
- 10 Schlachtwerkzeuge, Schlachtmesser, Spaltvorrichtungen

66 b Fleischverarbeitung

66 b

- 1⁰¹ Fleischschneidemaschinen mit umlaufenden Kreis- und Sichelmessern, sogenannte Kutter
- ⁰⁵ Kuttermesser
- 2⁰¹ Fleischschneidemaschinen, sogenannte Fleischwölfe mit Lochscheiben und waagerechter Schnecke
(34 b, 1, 3, 6)
- ⁰⁵ Fleischschneidemaschinen mit Lochscheiben und senkrechter Schnecke (34 b, 1, 3, 6)
- ¹⁰ Fleischwolfmesser und -lochscheiben
- ¹⁵ Reinigen von Lochscheiben, Schleifvorrichtungen in Verbindung mit Fleischwölfen (67 a)
- 3 Fleischschneidemaschinen mit Stiftwalzen
- 4 Fleischschneidemaschinen mit Messerwalzen
- 5 Fleischhackmaschinen
- 6 Fleischwiegemaschinen
- 7 Fleischhack- und -wiegevorrichtungen für Handbetrieb
- 8 Fleisch- und Speckwürfelschneidemaschinen
- Scheibenschneidmaschine für Fleischereibetriebe (34 b, 1—6)
- 9⁰¹ Scheibenschneidmaschine mit lotrechtem Kreismesser allgemein
- ⁰³ Antrieb und Schlittenkupplung an Scheibenschneidmaschinen mit lotrechtem Kreismesser
- ⁰⁵ Schlitten- und Tischausbildung an Scheibenschneidmaschinen mit lotrechtem Kreismesser

- 9⁰⁷ Vorschub für Scheibenschneidmaschinen mit lotrechtem Kreismesser
- ¹⁰ Scheibenschneidmaschinen mit ortsfest gelagertem, geneigtem Kreismesser
- ²⁰ Scheibenschneidmaschinen mit waagerechtem Kreismesser
- ³⁰ Scheibenschneidmaschinen mit schwenk- und verschiebbarem Kreismesser
- ⁴⁰ Scheibenschneidmaschinen mit Messern sonstiger Form
- ⁵⁰ Ablenk-, Förder- und Ablegevorrichtungen für Scheibenschneidmaschinen
- ⁶⁰ Fleischklemmen für Scheibenschneidmaschinen
- ⁷⁰ Endstückenthalter für Scheibenschneidmaschinen
- ⁸⁰ Schleifvorrichtungen in Verbindung mit Scheibenschneidmaschinen (67 a, 6, 8)
- ⁹⁰ Scheibenschneidmaschinen mit Waage
- 10⁰¹ Vorrichtungen zum Mischen von Fleisch und Wurstgut
- ⁰² Vorrichtungen zum Klopfen, Formen und Pressen von Fleisch und Wurst
- ⁰³ Vorrichtungen zum Mürbemachen von Fleisch
- ⁰⁵ Vorrichtungen zum Wickeln von Schinken, Wurst und Fleisch
- ¹⁰ Schinkenkocher
- 11⁰¹ Wurstherstellung im allgemeinen
- Wurstfüll- und -stopfmaschinen (2 b)
- ⁰⁵ mit mechanisch bewegten, hin- und hergehenden Kolben
- ¹⁰ mit durch flüssige oder gasförmige Druckmittel bewegten, hin- und hergehenden Kolben
- ¹⁵ mit umlaufenden Kolben oder mit Preßschnecke
- ²⁰ Vorrichtungen zum Abdrehen von Würsten
- ²⁵ Vorrichtungen zum Abbinden von Würsten
- 12 Fleischblöcke, Abdrehen und Reinigen derselben
- 13 Vorrichtungen zum Aufhängen von Fleisch und Würsten
- 14⁰¹ Verschiedenes aus dem Gebiete der Fleischverarbeitung: Vorrichtungen zum Entsehnen von gehacktem Fleisch, Fleischmulden (Bedrucken künstlicher Wursthüllen 15 k, Vorrichtungen zum Einkerbten von Schinkenschwarten)
- ⁰⁵ Haltevorrichtungen für Fleisch und Knochen beim Zerkleinern derselben
- ¹⁰ Knochenputzvorrichtungen
- ¹⁵ Knochenscheren, Knochenbrecher (Knochensägen 66 a, 8)
- ²⁰ Waschen von Fleisch und Würsten
- ²⁵ Kochkessel und Kochnetze
- ³⁰ Kennzeichnen von Fleisch und Würsten
- ³⁵ Vorrichtungen zum Entschwarten von Speck
- 15⁰¹ Darmverarbeitung, Abschneidevorrichtungen, Gekrösereißmaschinen
- ¹⁰ Darmreinigung, Entfettung, Entschleimung
- 16 Darmersatz für Wurstbereitung, mechanische Herstellung künstlicher Därme; Behälter zur Aufnahme von Wurstmasse (chemische Herstellung künstlicher Därme 53 c, 3)

Klasse 67 Schleifen und Polieren

67 a

67 a Maschinen, Vorrichtungen und Verfahren zum Schleifen und Polieren beliebiger Gegenstände, Flächen und Stoffe: Schleifputzen, Schleifpolieren, Feuerpolieren, Prägepolieren usw.: Abrichten von Schleifwerkzeugen; Schutzvorrichtungen; Schleifmittelzufuhr (Schleifen und Polieren von Holz 38 c, 2; von Holz für die Papierherstellung 55 a, 1; von Geweben 8 b, 25; von Leder 28 b, 15; von Schuhwerk 71 c, 57; von Sägen 49 c, 22⁰⁴; von Kratzen, Karden, Krempeln im Betriebe 76 b, 16; Polieren von Blattgold 49 l, 2; von Horn, Knöpfen 39 a, 6⁰²; von Nadeln 7 e, 5; von Zähnen 30 b, 5⁰¹; Feuerpolieren von Glas 32 a, 31, 32; Lackieren von Holz 75 c, 5; Zahnflankenbildung — auch durch Schleifen — bei Verzahnungen 49 d; Schleifmaschinen für die Druckerei 15 e, 15⁰³)

Werkzeugschleifmaschinen

- 1 Schleifmaschinen für Fräser und Reibahlen
- 2 Schleifmaschinen für Spiralbohrer
- 3 Gewinde- und Gewindebacken-Schleifmaschinen
- 4 Maschinen zum Schleifen und Schärfen von Stickmaschinenbohrern und Schneidesticheln von Graviermaschinen sowie von gewöhnlichen Bohrern
- 5 Schleifmaschinen für Werkzeuge allgemeiner Art: Ahlen, Meißel, Drehstähle, Hobeleisen, Kronhämmer u. a. Hämmer, Schrämkronen, Beile u. dgl.

KLASSE 66

Schlächterei und Fleischverarbeitung

66 a Schlächterei

- 1 Schlachtvorrichtungen im allgemeinen
 - 2 01 Schlachten und Betäuben von Vieh mittels Bolzenschußvorrichtungen, z. B. Schlachtpistolen, Patronen, Schlachtmasken
 - 05 Schlachten und Betäuben von Vieh mittels elektrischen Stromes
 - 3 Schlachtvorrichtungen für Geflügel und Fische, z. B. Schlachtzangen, Schlachtscheren, Tötvorrichtungen (Zubereiten von geschlachteten Fischen und geschlachtetem Geflügel 34b, 75, 77)
 - 4 01 Vorrichtungen zum Fesseln von Schlachttieren, Schächtvorrichtungen (30 c, 5; 45 h, 15 00; 56 b, 26)
 - 05 Schlachtfallen und -buchten (45 k, 23 00–23 38)
 - 5 01 Blutrührvorrichtungen, Blutkannen
 - 02 Schlachthauseimer, Kaldaunenwagen (61 a; 34 b, 47 00)
 - 6 01 Schlachthauseinrichtungen (19 a), Fördervorrichtungen für Schlachthäuser (35; 81 e; 20 a)
 - 05 Schlachtstände und Spreizen für Klein- und Großvieh
 - 7 01 Vorrichtungen zum Brühen, Schaben, Enthaaren und Sengen (28 a, 1)
 - 05 Handgeräte zum Schaben, Enthaaren und Sengen
 - 10 Brühkessel (66 b, 14 25)
 - 20 Schlund- und Zungenklemmen, Rachenkolben
 - 30 Reinigen der Mägen von Schlachttieren
 - 8 Enthäutevorrichtungen und -messer
- Fleisch- und Knochensägen*
- 9 01 Kreissägen
 - 05 Bandsägen
 - 10 Bügelsägen und sonstige Sägen
 - 10 Schlachtwerkzeuge, Schlachtmesser, Spaltvorrichtungen

66 b Fleischverarbeitung

- 1 01 Fleischschneidemaschinen mit umlaufenden Kreis- und Sichelmessern, sogenannte Kutter
 - 05 Kuttermesser
 - 2 01 Fleischschneidemaschinen, sogenannte Fleischwölfe mit Lochscheiben und waagerechter Schnecke (69, 51, 53, 55)
 - 05 Fleischschneidemaschinen mit Lochscheiben und senkrechter Schnecke (69, 51, 53, 55)
 - 10 Fleischwolfmesser und -lochscheiben
 - 15 Reinigen von Lochscheiben, Schleifvorrichtungen in Verbindung mit Fleischwölfen (67 a)
 - 3 Fleischschneidemaschinen mit Stiftwalzen
 - 4 Fleischschneidemaschinen mit Messerwalzen
 - 5 Fleischhackmaschinen
 - 6 Fleischwiegemaschinen
 - 7 Fleischhack- und -wiegevorrichtungen für Handbetrieb
 - 8 Fleisch- und Speckwürfelschneidemaschinen
- Scheibenschneidmaschine für Fleischereibetriebe (69, 51–56)*
- 9 01 Scheibenschneidmaschine mit lotrechtem Kreismesser, allgemein
 - 03 Antrieb und Schlittenkupplung an Scheibenschneidmaschinen mit lotrechtem Kreismesser

- 9 05 Schlitten- und Tischausbildung an Scheibenschneidmaschinen mit lotrechtem Kreismesser
- 07 Vorschub für Scheibenschneidmaschinen mit lotrechtem Kreismesser
- 10 Scheibenschneidmaschinen mit ortsfest gelagertem, geneigtem Kreismesser
- 20 Scheibenschneidmaschinen mit waagrechtem Kreismesser
- 30 Scheibenschneidmaschinen mit schwenk- und verschiebbarem Kreismesser
- 40 Scheibenschneidmaschinen mit Messern sonstiger Form
- 50 Ablenk-, Förder- und Ablegevorrichtungen für Scheibenschneidmaschinen
- 60 Fleischklemmen für Scheibenschneidmaschinen
- 70 Endstückhalter für Scheibenschneidmaschinen
- 80 Schleifvorrichtungen in Verbindung mit Scheibenschneidmaschinen (67 a, 6, 8)
- 90 Scheibenschneidmaschinen mit Waage
- 10 01 Vorrichtungen zum Mischen von Fleisch und Wurstgut
- 02 Vorrichtungen zum Klopfen, Formen und Pressen von Fleisch und Wurst
- 03 Vorrichtungen zum Mürbemachen von Fleisch
- 05 Vorrichtungen zum Wickeln von Schinken, Wurst und Fleisch
- 10 Schinkenkocher
- 11 01 Wurstherstellung im allgemeinen
 - Wurstfüll- und -stopfmaschinen (2b)*
 - 05 mit mechanisch bewegten hin- und hergehenden Kolben
 - 10 mit durch flüssige oder gasförmige Druckmittel bewegten hin- und hergehenden Kolben
 - 15 mit umlaufenden Kolben oder mit Preßschnecke
 - 20 Vorrichtungen zum Abdrehen von Würsten
 - 25 Vorrichtungen zum Abbinden von Würsten
- 12 Fleischblöcke, Abdrehen und Reinigen derselben
- 13 Vorrichtungen zum Aufhängen von Fleisch und Würsten
- 14 01 Verschiedenes aus dem Gebiete der Fleischverarbeitung: Vorrichtungen zum Entsehnen von gehacktem Fleisch, Fleischmulden (Bedrucken künstlicher Wursthüllen 15k), Vorrichtungen zum Einkerbern von Schinkenschwarten
 - 05 Haltevorrichtungen für Fleisch und Knochen beim Zerkleinern derselben
 - 10 Knochenputzvorrichtungen
 - 15 Knochenscheren, Knochenbrecher (Knochensägen 66a, 8)
 - 20 Waschen von Fleisch und Würsten
 - 25 Kochkessel und Kochnetze
 - 30 Kennzeichnen von Fleisch und Würsten
 - 35 Vorrichtungen zum Entschwarten von Speck
- 15 01 Darmverarbeitung, Abschneidevorrichtungen, Gekrösereißmaschinen
 - 10 Darmreinigung, Entfettung, Entschleimung
- 16 Darmersatz für Wurstbereitung, mechanische Herstellung künstlicher Därme; Behälter zur Aufnahme von Wurstmasse (chem. Herstellung künstlicher Därme 53c, 3)