

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Dokumente früherer Ausstellungen	diverse	Dokumente aus früheren Ausstellungen und weitere Dokumente: > 100001/1 "Käsegenuss" 2004 in Kiesen
Porträt von Käsehepaar Fankhauser aus Stadtkäserei in Solothurn	unbekannt	Porträt von Herr und Frau Fankhauser ( vermutlich anlässlich der Hochzeit aufgenommen ) Grösse 36 x 46 cm. Frau Fankhauser trägt die berner Sonntagstracht mit Tschöppli, Herr
Dokumente früherer Ausstellungen	unbekannt	> 01/1 Käsegenuss 2004 in Kiesen > 01/2 Entrahmung durch Schwerkraft 1996 MSR
Bilder/Fotos Ausstellung BKV 2011/12	2011	Bilder/Fotos zu Ausstellung 100 Jahre BKV (Beruf und Freizeit): > D100004/1 Langlauf R. Stoll
Div. Protokolle	unbekannt	Div. Protokolle von Hauptversammlungen des Thurgauischen Vereins für Milchinteressen > 10. 12.1893 / 17.02. 1894 / 01.06.1899
Bild gerahmt	1933	Bild gerahmt Gr 63,5 X 53 cm mit Foto der Vorstandmitglieder vom Emmentaler Käseverein Jahrgang 1933
Medaillen/Münzen	1976	Medaillen/Münzen aus dem Nachlass von alt Milchwirtschaftssekretär Walter Schläfli > Etui mit 4 Münzen (Wert 2x5 USD 2x 10 USD )mit Prägung Olympiade 1976 Montreal > Etui mit 26 Medaillen. Seite mit den Kantonswappen.2 Seite Eintrittsdatum zur Eidgenossensch. > 1 Medaille mit Gründungsdatm der Eidgenossenschaft 1291 Seite 2 drei Eidgenossen beim Rüttlischwur.
Dokumentation über Schweizerkäser	2014/15	Dokumentation über Schweizerkäser die den Schritt in die Fremde wagten, sei es aus Not, Neugierde, Fernweh oder zur Weiterbildung. Die Dokumentation wurde durch A.Hofer erstellt anlässlich der Austellung 2015 im Museum in Kiesen.
Sametkäppi	unbekannt	Samentkäpi schwarz bestickt mit grünen Ranken und rosa Blumen
Buch "Der Schweizer Bauer, seine Heimat und sein Werk"	1947	Buch "Der Schweizer Bauer, seine Heimat und sein Werk". Festausgabe des Schweiz. Bauernverbandes 1897-1947.
Div. Bilder von Chäserchörli/Hornusser	unbekannt	Diverse Bilder gerahmt in Kiste No. 17 > Wiggentaler Käserchörli > St. Galler Käserchörli > Emmentaler Chäserchörli > Gesamtchor Käserchörlitreffen Oberburg > Choeur de la Confrérie du Gruyère > Chäserchor Seeland-Bucheggberg > Chäserchörli Oberland > Emmichörli > Hornusserbild No 1 > Hornusserbild No 2 > Fotos von 321 Personen aus der Milchwirtschaft und deren Umfeld sortiert nach dem ABC > Bild vom 8. Schweizerischen Chäser-Chortreffen 2017 in Thun
Div. Fotos	unbekannt	17 Stk Fotos von der Käserei Theilingen schwarz-weiss in A4 Vormat
Tischset	unbekannt	Div. Tischset: 4 Stk. Tete de Moine 4 Stk. Pierrot 4 Stk. Milval Raclette suisse
Ausstellungsunterlagen Museum Kiesen	Diverse	Div. Ausstellungsunterlagen aus ESK Vitrinen und vom Milchwirtschaftlichen Museum in Kiesen ab 2015 Diverse Unterlagen zum Bau der ersten Talkäserei in Kiesen und deren Umbau zum Milchwirtschaftlichen Museum in Kiesen. Eröffnungsunterlagen Museum Kiesen vom 05.04. 1974 Dazu Detaiverzeichnis: > Div. Auszüge aus dem Staatsarchiv > Vorlagen/Logos Museum Kiesen > Zur Geschichte der ersten bernischen Dorfkäserei in Kiesen > Druchvorlagen zur Eröffnung vom Museum im April 1974 > 3Expl. Schweiz. Milchzeitung 30.09.1949/07.10.1949/11.10.1949. mit Beiträgen " Zur Geschichte der ersten bernischen Dorfkäserei in Kiesen > Photo von Oberamtmann Rudolf Emanuel Effinger von Wildeggen > Aktenauszüge vom kleinen Rat vom Kt. Bern von 1803- 1831 > 2 Stk. Grundrisspläne von der ersten bernischen Dorfkäserei in Kiesen > Kostenschätzung zum Umbau der ersten bernischen Dorfkäserei Kiesen zum Museum
Bildkopie	1950	Kopie einer Bleistiftzeichnung vom Maler Schönthal in Sumiswald. Dargestellt ist die Käserei Affoltern i E. 1950 Bildgrösse 31,5 x 25 cm.
Milchbuch	1949/50	Das Milchbuch vom Winter 1949/50 stammt von Erneste Schneider, Käser in Le Fuet. Erneste Schneider gilt als Förderer des Tête-de-Moine und war Initiant bei der Gründung der Vereinigung Tête-de-Moine. Frau Schneider Tavannes ist die Tochter von E. Schneider und überlässt 3 Bücher und einige Gegenstände der Sammlung des Nationalen Museum Kiesen für die Ausstellung in
Milchkontrollheft	1933	Das Kontrollbuch "Controle du Lait" enthält Aufzeichnungen über die Milchqualität an der Molkereischule Moudon.
Milchrapportheft	1908	Das Buch "Compte du Lait" stammt vom Grossvater von Frau Schneider, Louis Schneider, der zu jener Zeit Käser in Cornol Ju war.
Labor-Foto/Mikroskopieren	unbekannt	Labor-Foto, 2 Personen beim Mikroskopieren Masse: 50 x 70 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Angestellten-Zeugnis Fritz Furrer	1897	Zeugnis für Fritz Furrer von Längwyl TG von Fritz Trösch, Käser, datiert 6.4.1897 Vom Zeugnis für Fritz Furrer besteht eine Transkription von deutscher Schrift in Maschinenschrift.
Richtlöhne	unbekannt	Richtlöhne gemäss Art. 13 des Vertrages zwischen ZVSM und dem Verband der Schweizer Genossenschaftskäser. Datum fehlt auf Richtlohnschema. Format A5 2 Doppelseiten
Dienstvertrag R. Schüpbach/KG Aarwangen	1889	Dienstvertrag zwischen der Käsereigen. Aarwangen AG und Rudolf Schüpbach Worb, vom 1.5.1889 - 30.4.1890, in deutscher Schrift. Gerahmt. Masse 28 x 43 cm. Der Dienstvertrag ist unterzeichnet mit: Aarwangen, 14. März 1889 Der Käser: Rudolf Schüpbach Der Präsident: E. Egger Der Sekretär: Gottfr. Sägeser Masse: 28 x 43 cm  - Ferner besteht eine Transkription des Vertrag von deutscher Schrift in Maschinenschrift. (siehe D40005).
Kopie Dienstvertrages D40003	1900	Kopie des Dienstvertrages D40003, mit Nachtrag vom 17.2.1897 und 3.5.1900
Transkription Dienstvertrag D40003	1889	Transkription des Dienstvertrages D40003 von deutscher Schrift in Maschinenschrift
Vereinbarung MV Bern/BKV	1988	Vereinbarung zwischen dem MV Bern und benachbarter Gebiete und dem Schweiz. Verband milchw. Betriebsleiter, Sektion Bern von 1988/89. Mit Richtlohnschema für verschiedene Mulchengrössen. Format A4, 7 Seiten, Farbe grün
Dienstvertrags-Formular blanko	1987	Formular Dienstvertrag für Käsereibetriebsleiter-Ehepaar A4 Format
Milchkaufvertrag/Formular blanko	1987	Milchkaufvertrag zwischen Milchverband Bern und benachbarte Gebiete und dem Bernischen Milchkäuferverband gilt für die Zeit vom 1. Mai 1987 bis 30. April 1988. A4-Format, 2 Doppelseiten weiss.
Käsereibuchhaltung/Hefte blanko	unbekannt	Hefte für Käsereibuchhaltung: Kassa- und Tagebuch Kontokorrent Inventarbuch und Betriebsrechnung blanko/alt
Etiketten für Käse WK Münchenbuchsee	unbekannt	Etiketten für Tafelkäse von der Weichkäserei Münchenbuchsee. Rot für Vollfettkäse, schwarz für Halbfettkäse.
Taxationsmeldung Landesausstellung Lausanne 1910	1910	Taxationsmeldung für Emmentalerkäse von der 8. Schweiz. Landw. Ausstellung in Lausanne 1910: Gemäss Beschluss des Preisgerichtes der Abteilung für Milchwirtschaft sind die Emmentalerkäse von Herrn Fritz Trösch, Käser in Geiss b/Menzna, Kt.Luzern mit dem Maximum von 25 Punkten taxiert worden. Lausanne, 11.9.1910
Milchlieferungs- und Mietvertrag	1911	Milchlieferungs- und Mietvertrag zwischen der Käsereigenossenschaft Spins und den Herren Jakob Held und Hans Hofer für die Zeit vom 1. Mai 1911 bis 30 April 1912. Der Vertrag ist in alter, schöner deutscher Handschrift abgefasst; eine Transkription in Maschinenschrift befindet sich in der Beilage.
Fotos neue Käserei Melchnau (2 Stück)	1960er Jahre	2 Fotos der neuen Käserei Melchnau Bild 1: Milchannahme, 3 Käsekessi, Milchgebsen und Käsepresse Bild 2: Zentrifugenanlage, Rahmpasteur Fa.Ott, Flachkühler für Milch und Butterfertiger aus Metall. Masse: 68 x 53 cm / Fotos auf Karton aufgezogen.
Foto Rahmpasteur	unbekannt	Foto Rahmpasteur der Firma Ott, Worb, mit eingehängtem Thermometer, an Wand montiert.
Foto Milchgaden	unbekannt	Foto Milchgaden mit gefüllten Gebesen, mit Harfe und mit Brecher an der Wand. Masse: 50 x 50 cm / Foto auf Karton aufgezogen
Dokumentation über Fromages d' Auvergne et du Gruyère	unbekannt	Dokument über Fromages d' Auvergne et du Gruyère mit Zeichnungen von Einrichtungen und Werkzeugen. Masse: 25 x 40 cm.
Rapport du Comité d' Agriculture	unbekannt	Rapport du Comité d' Agriculture an die französische Nationalversammlung. Masse: 15 x 21 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Fotos von Arbeiten in Käserei (11 Fotos)	unbekannt	11 Fotos auf Hartpavatex: > Käsereibetrieb mit 4 Kessi und Presse > Käser bei Bruchherstellung (Ueberziehen d.Gallerte) > 3 Mann beim Käse-Ausziehen > Bruchbereitung im Kessi > Alter Betrieb mit Kessi und Mühlsteinbutterfass > Käserei mit Feuerwagenbetrieb > Milchlieferanten mit 2-Rad-Wagen, Brente und Hund als Zugtier > Sirtenablauf beim Pressen > Hochgestellter Chalon-Mégard-Fertiger beim Käseabfüllen > Käsebruch in Formen nach dem Abfüllen > Käsewenden auf Presse
Fotos Käsefabrikation	unbekannt	Fotos und Stahlstiche über Käsefabrikation auf Dünnkarton 50 x 70 cm, gerollt
Fotos von Ladeneinrichtung	unbekannt	Fotos von Ladeneinrichtung der Weichkäserei Münchenbuchsee
Milcheinlieferungskontrolle	diverse	Milcheinlieferungskontrollen, Milchzahlung, Produktebezahlung der Milchlieferanten der KG Mülchi und Balm und Brügglen: > Winter 1902/03 Käserei Mülchi > Winter 1903/04 plus Produktenbezüge d.Lief. von Mülchi > Sommer 1904 Käserei Ramsern > Sommer 1904 Käserei Buchegg > Winter 1926/27 Käserei Balm > Sommer 1935 Käserei Mülchi > Winter 1935/36 Käserei Mülchi > Winter 1944/45 Käserei Mülchi > Winter 1951/52 Käserei Mülchi > Winter 1954/55 Käserei Balm mit Prod. bezügen > Winter 1955/56 Käserei Mülchi > Sommer 1966 Käserei Aetigen > Milchkontrolle, Milcheingang und Ausgabenbuchhaltung von Fritz Andres, Käserei Balm betreffend Sommerhalbjahr Datum nicht ersichtlich. > Milchkontrolle Fritz Andres, Aetigen für Käserei Brügglen Sommer 1904. > Beigelegt sind Milchzahllisten Sommermilchgeld 1903 KG Balm, Sommermilchgeld 1904 KG Brügglen, Bezüge der Lieferanten von Brügglen im Sommer 1904. Masse: 26 x 40 cm
Foto Salzbad mit Käser	unbekannt	Foto Salzbad, Käser streut Salz auf Käse im Salzbad. Masse: 50 x 57 cm
Foto Edamer Salzbadkeller	unbekannt	Foto des Edamer Weichkäsekellers der Weichkäserei Münchenbuchsee. Masse: 50 x 35 cm.
Foto Holländische Fabrikationswanne	unbekannt	Foto von holländischer Fabrikationswanne für Weichkäse. Masse: 50 x 35 cm.
Foto Gebäude Weichkäserei M'buchsee	ca. 1960	Foto Gebäude Weichkäserei Münchenbuchsee, Strassenseite
Urkunde Weichkäsereien-Wettbewerb Landi	1939	Urkunde über Teilnahme am Weichkäsereien-Wettbewerb anlässlich der Landi Zürich am 21.10.1939 Masse: 52 x 36 cm.
Fotos letzte Milcheinlieferung in Weichkäserei Münchenbuchsee (4 Fotos)	1983	4 Fotos über die letzte Milcheinlieferung der Produzenten in die Weichkäserei Münchenbuchsee am 30.06.1983. (ab 01.07.1983 Hofabfuhr)
Fotos von Fabrikationseinrichtung Weichkäserei Münchenbuchsee	unbekannt	3 Fotos der neue Käsereieinrichtung in der Weichkäserei Münchenbuchsee: a) 2 Wannen à 4'000 lt und 1 Wanne à 3000 lt b) Verteilerplatte mit Kulturenbereiter c) Steuerpult
Milchbücher	1949-1954	D40032/1 Milchbücher von Wüthrich Adolf, Wannenhof b.Unterkulm 1.1 Fabrikationsbuch Winter 1949 1.2 Fabrikationsbuch Sommer 1952 1.3 Milchbuch Sommer 1955 1.4 Fabrikationsbuch September 1955 1.5 Milchbuch Winter 1955/56 > ferner 7 Rapporte über Milchverwertung und Fabrikation von Mai 1949 bis Juli 1954
	1934-1943	D40032/2 Wüthrich Adolf, Rumendingen 2.1 Detailkassabuch Sommer 1943 2.2 Detailkassabuch Sommer 1943 > ferner 3 Hefte Kassa- und Tagebuch / Konto-Korrent betr. Wi 1934/35 (MSR Arbeit Winterarbeit 1934/35) sowie Sommer 1943 und Winter 1943/44 > ferner 4 Hefte Inventarbuch und Betriebsrechnung betr. 1 x Winter 1934/35 und 4 x Sommer 1943 (Abschriften /Arbeiten MSR ?)
	1934-1935	D40032/3 Wüthrich Adolf, Schleumen 3.1 Milchbuch Winter 1934/35 3.2 Detailhandelsbuch 1934/35 3.3 "Beispiel Käsereibuchhaltung des SMV" D40032/3.3 Verfasser: HH. Hans Hofer, Spins/ Aarberg DS 11 und A.Widmer, Bern. > ferner eine Gebrauchsanweisung zu Westfalia Milchentrahmungs-Separatoren Typ MC 800-2000 für Riemenantrieb und MC 804-2004 mit Einbaumotor.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Bilder Arbeiten in Käserei (15 Bilder)	diverse	Die 15 Bilder zeigen: 1. Herausnehmen des Strebels, 49,5 x 57 cm 2. Käse auf der Presse, Ausziehtuch zurückgeschlagen, 49,5 x 59,5 cm 3. Käse ab Presse wird auf Transportw.geladen, 49,5 x 69,5 cm 4. Emmentalerkäse in der Heizung, 52,5 x 43,5 cm 5. Greyerzerkeller, 49,5 x 59,5 cm 6. Behandlung von Greyerzer im Keller, 59,5 x 49,5 cm 7. Behandlung von Greyerzer im Keller, 49,5 x 59,5 cm 8. Behandlung von Greyerzer im Keller, 49,5 x 59,5 cm 9. Begutachtung eines Emmentaler-Böhrlings durch Meister und Angestellten im Lagerkeller / Bild auf Metall aufgezogen, 50 x 35 cm 10. Behandlung von Greyerzer im Keller 49 x 59 cm hoch 11. Behandlung v.Emmentalern in der Heizung auf Bock, 59 x 49 cm. 12. Zusetzen von Labstoff und Milchsäurebakterien ins Kessi, 70 x 50 cm 13. Käse-Ausziehen (Emmentaler) mit Ausziehapparat, 70 x 50 cm 14. Beurteilen der Käsequalität d.Experten, 70 x 50 cm 15. Milchgaden mit gefüllten Gebesen, 49,5 x 34,5 cm
Fotos Käserei Riggisberg	unbekannt	2 Fotos von Käserei Riggisberg, aus Ausstellung 1994
Fotos stufenloses Rührwerk von 1914	unbekannt	Fotos über stufenloses Rührwerk. Ermals in Betrieb anlässlich der Landesausstellung 1914..
Karten mit Käsereistandorten Kanton Bern	unbekannt	7 topografische Landeskarten der Schweiz/Kanton Bern im Massstab 1 : 25000 mit Standorten von Käsereien im Kanton Bern. Div. Begleitschreiben aus alten Akten des frühern Präsidenten der Schweiz. Kreditkommission unter Leitung von Prof Dr. F. Emch ETH
Landeskarten Kanton Thurgau	unbekannt	7 topografische Landeskarten der Schweiz/Kanton Thurgau im Massstab 1 : 25000. Schweiz. Kreditkommission unter Leitung von Prof. Dr. F. Emch ETH
Bilder zum Thema Käser (6 Bilder)	unbekannt	6 Bilder mit folgendem Inhalt: > 1. Milchtransport (Kannen) m. Pferd u. Wagen (Bockwagen), wobei die Hinterräder als Anhänger angebaut sind, 70 x 50 cm > 2. Kannenreinigung/Käser stellt Kannen auf eine Forderband, 61 x 49,5 cm > 3. Produkteverteilplatte/Käser erstellt die notwendigen Verbindungen, 61 x 49,5 cm > 4. Käser schmiert kleine Käselaipe mit Bürste, 50 x 61 cm. > 5. 2 Käser entnehmen einer Butterauffangwanne die Butter, 61 x 49,5 cm > 6.MSR - Werkstatt und Fabrikationsgebäude, 61 x 40,5 cm
Aufstellungen Aufstiegsmöglichkeiten für Käser und Molkeristen	unbekannt	D40041/1 Aufstiegs- und weitere Möglichkeiten für Käser D40041/2 Aufstiegs- und weitere Möglichkeiten für Molkeristen
Medaillen	diverse	Diverse Medaillen: > BEA 1956, Silber v/s Band, 1 x > Rüttitaler 100-Jahr Jubiläum 1987, 1 x > Landi 1939 Zürich, Silber, 1 x > Weltausstellung Paris 1889, Gold in Etui, 1 x > Weltausstellung Paris 1889, Bronze, 1 x > Landesausstellung Lausanne 1964, 3 x Silber für Käse > Landesausstellung Lausanne 1964, Gold, 3 x Käse, 1 x Rahm > Landesausstellung Lausanne 1964, Bronze, 1 x Käse > Ausstellung Bern 1914, Gold in Etui > Schweiz. Ausstellung für Landw.-/Forstwirtschaft Bern 1895, Gold in Etui > Exposition National Genève 1896, Bronze in Etui > Ausstellung für Landw.-/Forstwirtschaft 1907, Gold in Etui > Kantonale Ausstellung Thun 1899, Gold in Etui > Ausstellung für Landw.-/Forstwirtschaft und Gartenbau 1954, Bronze in Etui > Ausstellung für Landw.-/Forstwirtschaft und Gartenbau 1954, Gold in Etui > Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft Bern 1925, Gold in Etui > Vereinsmedaille von SMV an MSR Rütli für gute Fabrikation 1956, Silber > Ehrenmedaille von der Schweiz. Käseunion AG Bern. Messing, Durchmesser 6 cm, Dicke 5 mm, mit Etui und Ständer > Medallie: Käsiade vom Verband Käserei u. Molkereifachleute Austria 1998 > Goldmedaille Landwirtschaftliche Ausstellung Lausanne 1910 > Goldmedaille Landwirtschaftliche Ausstellung in Bern 1925 > Goldmedaille Schweizerischer milchwirtschaftlicher Verein 1925 > Silbermedaille Schweizerischer milchwirtschaftlicher Verein ( ohne Jahrzahl ) > Verdienstmedaille an Hans Bolzli. ( Detail siehe Beilage) > Keramikplatte mit Aufschrift 50 Jahre MSR Zollikofen > 6 Stk. Jubiläumsmünzen mit Aufschrift: 100 Jahre MSR Zollikofen > Zinnkanne mit Aufschrift: 75 Jahre MSR Zollikofen > Holzskulptur mit Aufschrift: 75 Jahre MSR Zollikofen

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Druck/Prägeplatten/Stempel	diverse	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Runde Metallplakette aus Kupfer Dm. 16,5 cm. ( Senn mit Käsebrecher )</li> <li>&gt; Prägeplatte 15 x 7,5 cm. ( Senn mit Käseräf und Wanderstock</li> <li>&gt; 3 Stk. Prägestempel 16 x 7 cm ( Senn mit Käseräf und Wanderstock )</li> <li>&gt; Prägeplatte 15,5 x 10 cm ( Baum mit Widmung )</li> <li>&gt; Metallstempel auf Holzsockel 9,5 x 3 cm ( Stempel SMV )</li> <li>&gt; Prägeplatte 16 x 12,5 cm (Molkenkurort Gais 18. Jahrhundert</li> <li>&gt; Prägeplatte 12 x 17 cm (Urkunde zur silbernen Vereinsmedaille SMV an A Graber Suchy VD</li> <li>1963 für besonders gute Leistungen als Greyerzerkäser</li> <li>&gt; 2 Stk. Druckrondellen ( Vor/Rückseite ) Dm. 4,5 cm von Firma Kuhn Schaffhausen</li> <li>Vorlage für silberne Vereinsmedaille SMV 1953/73</li> <li>&gt; Druckplatte 20 x 14 cm ( Diplom in Gold, Käsewettbewerb OLMA 1971/72 an Markus Breitenmoser für erstklassige Emmentalerkäseproduktion</li> <li>&gt; Druckplatte 20 x 14 cm (Urkunde zur silbernen Vereinsmedaille SMV an A Herren Schüpberg</li> <li>Bern für besonders gute Emmentalerkäsefabrikation 1973</li> <li>&gt; Druckplatte 17 x 6 cm ( Sennerin mit Milchkübel )</li> <li>&gt; Prägeplatte 14 x 4,5 cm ( Sennerin mit Milchkübel )</li> <li>&gt; Druckstempel 7,5 x 8 cm ( Senn mit Käseräf und Wanderstock )</li> </ul>
Zeitungsausschnitte "Hansen's Labextrakt"	1878	<p>Hansen'sche Labextrakt für Prima Emmentalerkäse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Zeitungsausschnitte aus dem Emmenthaler Blatt 1878 betr. Hansen's Labextrakt für Prima Emmenthalerkäse. Blatt Nr. 39 / 42 / 47 / 50 / 53 / 55 und 70.</li> <li>&gt; Bericht über die Preisausschreibung des schweiz. alpwirtschaftlichen Vereins betr. Hansen'schem</li> <li>Labextrakt von R. Schatzmann, Direktor der Milchversuchsstation in Lausanne / Aarau J.J.Christen's Buchdruckerei. 1878.</li> <li>&gt; Bernischer Käseerei Verband / Regulativ für die Milcheinlieferung zur Emmenthalerkäse-Fabrikation.</li> <li>&gt; Separatabzug aus der Schweiz. Milchzeitung über Keller- und Speicherheizung.</li> <li>Referat von J.R. Sommer Langenthal gehalten in Herzogenbuchsee den 27. Mai 1888.</li> <li>&gt; Bulletin No. 128 September 1905 / University of Wisconsin / Agricultural Experiment Stations.</li> <li>A Swiss Cheese Trouble Caused by a Gas-Forming Yeast, by H.L.Russell and E.G. Hastings, Madison, Wisconsin.</li> <li>&gt; Schreiben von Hr. Johannes Sommer, Langenthal, im Juni 1878 an 62 Käsehandelsfirmen mit</li> </ul>
Kulturhistorische Hinweise zur bernischen Emmentalerkäseerei	1986/87	<p>Diverse Dokumente und Zeitungsartikel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Manuskript vom Vortrag H. Lindt anlässlich der Sitzung der Schweizerischen Milchkommission vom 28.11.1986 in der Verbandsmolkerei Thun. Vortragstitel: Kulturhistorische Hinweise zur Bernischen Emmentalerkäseerei.</li> <li>&gt; Zeitungsartikel aus dem Zentralblatt vom Dienstag über das obgenannte Thema</li> <li>&gt; Zeitungsartikel in der BZ vom 13.10. 1987 mit dem Titel: In der Käseerei Friedersmatt wird gekäst wie zu Gotthelfs Zeiten.</li> <li>&gt; Zeitungsartikel von der Delegiertenversammlung des Bernischen Käsevereins 1987 mit dem</li> </ul>
Dokumente betr. Gottfried Streit, Käser in Wattenwil	1936-1970	<p>Dokumente betr. Gottfried Streit, Käser in Wattenwil</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diplom der MSR-Zollikofen für Streit Gottfried, Halbjahreskurs 1936/37, Zollikofen 10.04.1937</li> <li>Namens der Aufsichtskommission: Präsident H. Hofer</li> <li>Namens der Lehrerschaft: Direktor Dr. W. Thomann.</li> <li>2. Diplom des SMV für Gottfried Streit, Belpberg für bestandene Meisterprüfung, Bern 16.12.1938</li> <li>Namens der Prüfungskommission: Fischer</li> <li>Namens des Centralvorstandes: Dr. G. Koestler</li> <li>3a. Rapporte über Milchverwertung und Fabrikation Winterhalbjahr 1941/42</li> <li>3b. Rapporte über Milchverwertung und Fabrikation Winterhalbjahr 1943/44</li> <li>4. Bericht über die Käseerei- und Stallinspektion durch die Inspektoren Tramèr und Guggisberg:</li> <li>4a) am 4. Juni 1957 bei 40 Lieferanten. Es wurden 189 Kühe kontrolliert</li> <li>4b) am 1. August 1958 bei sämtlichen Lieferanten. Es wurden 207 Kühe kontrolliert.</li> <li>5. Lehrvertrag für Streit Walter, Wattenwil.(Sohn des Meisters). Beginn 20. April 1957</li> <li>1. Lehrjahr bei Gottfried Streit, Wattenwil vom 20.04.1957 bis 20.04.1958</li> <li>2. Lehrjahr bei Hans Kunz, Niederwichtrach vom 21.04.1958 bis 15.02.1959</li> </ol>
Dokumente betr. Gottfried Streit, Käser in Wattenwil	1936-1970	<p>Fortsetzung Blatt 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Prinzip Wasserschema der BKW AG, Bern für die Käseerei Wattenwil vom 27. Juli 1959</li> <li>7. Ausweis der Butterzentrale Burgdorf. In der Käseerei Wattenwil wird die Butter aus pasteurisiertem Rahm hergestellt und periodisch durch die BZB kontrolliert 1. Juni 1970</li> <li>Für die Butterzentrale: H.U. Pfister</li> <li>Der Fabrikant: W. Streit</li> </ol>
Foto Labor MSR	1887	Foto Labor MSR Rütli Zollikofen
Diplom Käsewettbewerb	1964	Diplom Käsewettbewerb Emmentalerkäse , Expo Lausanne 1964
		W. Schläfli, Käseerei Wahlendorf Masse: 36 x 42 cm, in Kartonrolle

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Zahltagbuch Käseerei Bettwiesen	1933-1948	Zahltagbuch der Käseerei Bettwiesen inkl. Div. Fotos aus der Aktivzeit der Käsefamilie A. Wegmüller 1933- 1948
tech. Dok. Bergdorfer Eisenwerke AG. Diskette über Käseproduktion	unbekannt unbekannt	Tech. Dokumente der Bergdorfer Eisenwerke AG / Astra Werke Be Inhalt der Diskette: Was sie schon immer über Käse wissen wollten und nie zu fragen wagten. Bild-Textliche Aufzeichnung einer modernen Racelettekäseproduktion.
3 Stk. Kataloge R. Baumgartner AG Zürich Buch: Zeitschrift Geschichte Voralbergs	1927/36/49 2014	3 Stk. Kataloge R. Baumgartner AG Zürich mit Jahrgang 1927/36/49 Buchband über die Geschichte Voralbergs Oesterreich Verfasst u a. von Herrn Ulrich Nachbauer. Seine Themen: Von der Urkundenfälschung bis zur Käseherstellung / Der heilige
Div. Fachbücher und Zeitschriften	1900-1973	> Die Entwicklung der Milchwirtschaft im Kanton Züech 1948 > Die Schweizerische Käseunion v. Prof. Dr. F. Marbach 1952 > Bericht zur Revision der Käsemarktordnung vom 20. April 1967 > Merkblätter für den Emmentalerkäse von Dr. Kürsteiner/Staub 1950 > Wie in der Schweiz der Käse entsteht. Herausgeber: Schweizerische Käseunion > Käse aus der Schweiz. Herausgeber: Schweizerische Käseunion > Praktische Anleitung zur Weichkäseerei u. Herstellung div. Hartkäsesorten. A. Peter 1931 > Kurzer Leitfaden der Butterfabrikation von Köster und Stüssli 1937 > Butyra. Geschäftsbericht und Rechnung 1987/88/ 1990/91 > Aemthaler Ankegsschicht. Ausgabe zum 75-jährigen Bestehen der Butterzentrale Burgdorf > 50 Jahre Käseverein Seeland Bucheggberg und Leberberg 1897 - 1947 > 87. Jahresbericht vom Milchwirtschaftlichen Verein 1973 > Allgemeine und Milchwirtschaftliche Mikrobiologie v. Dr. phil. agr. Willy Dorner 1943 > Zusammenstellung von Fragen für Käseerlehrlinge aus der Fachschule von 1964 zusammengestellt von Werner Schütz Käseerei Theilingen-Rumikon > 4 Bilder aus der Käseerei Theilingen. Darstellung von Div. Fabrikationsstufen > 2 Betriebshefte für Käseerlehrlinge 1 - 3 Lehrjahr. Lehrbeginn von Käseerlehrling Fr. Schmutz 1968 in der Käseerei in Kaufdorf. > Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen.
Werbeplakat Käseunion	unbekannt	2 Stk. Werbeplakat Grösse 84 x 60 cm 1x Greyerzer switzerland 1x Appenzeller switzerland
Werbeplakat Jnforama Rütli Zollikofen Rationierungskarten für Lebensmittelfette	unbekannt 1918	Werbeplakat: Jnforama Rütli Zollikofen stellt sich vor. Grösse 70 x 100 cm Rationierungskarten für Lebensmittel und Fette 1918/19 Folgende Rationierungskarten sind noch vorhanden: > Fettkarten A März 1918 bis Mai 1919 > Butterkarten März bis September 1919 (unvollständig) > Zuschlags-Butterkarte August 1919 > Militär-Fettkarte gültig 10 Tage (ohne Datum) > Spezialkarte für Ausgabe von Butter zum Einsieden 500 gr. > Karten für Reise und Militär (ohne Datum) - Käsekarten Oktober 1918 bis Januar 1920 > Butterbezugskarten für Selbstversorger in den Wintermonaten > Milchkarten November 1918 bis März 1920 (unvollständig)
Plakat Zentrifugenmodelle Alfa Laval	1931	Plakat von Zentrifugenmodelle 1878 bis 1931 der Firma Alfa Laval. Gerollt, in Karton
Fotos Butterzentrale Suhr (5 Stück)	1928/30	5 Fotos in schwarz/weiss von der Butterzentrale Suhr ( BZSuhr) 3/1 Bakteriologisches Labor mit Herrman Lindt, Verwalter v. 1930-1945 3/2 Butter Formen und Verpacken mit den HH Fritz Werren/Alfred Ries/Paul Bachmann 3/3 Buttereianlagen der BZSuhr 3/4 Pasteurisationsanlagen der BZSuhr 3/5 Spezialraum für Kulturenherstellung und Schlagrahm > Fotokopien vom Jubiläumsbericht: 35 Jahre Milchverband und 25 Jahre Butterzentrale Suhr von 1928 inkl. einem Beschrieb von Heinrich Lindt Zollikofen.( in Briefumschlag)
Die Butter und ihre Tradition	unbekannt	Die Butter und ihre Tradition. Kulturgeschichtliches aus der Schweiz. Land- und Milchwirtschaft.
Werbeplakat für Rosalpbutter	unbekannt	Werbeplakat für Rosalpbutter mit Alpenblumen, für Süssrahmbutter. Beurre de Crème/Burro di Panne Masse: 94 x 63 cm
Bild Zentrifugenraum	unbekannt	Bild Zentrifugenraum in der Molkerei der MSR Rütli Zollikofen. Im Vordergrund 3 selbstreinigende Separatoren. Es handelt sich um Westfalia Separatoren modernster Ausführung Masse des Bildes: 80 x 70 cm.
Schulheft Buttereie	1921/22	Schulheft Butterfabrikation Halbjahreskurs MSR 1921/22 (Fachlehrer Schenk). Schulheft in schöner Handschrift mit Tinte und Handzeichnungen der Modelle. Heft von Karl Leuenberger (Sohn) erhalten Masse: 17,7 x 21,5 xm
Diplom SLA Luzern 1954	1954	Diplom der 11. Schweiz. Ausstellung für Land-, Forst und Gartenbau Luzern 1954 Wettbewerb für Käseerei Butter. Beschrieb auf der Rückseite des Diploms. Gut erhalten mit Holzrahmen.
Milchkontrollblatt	1942	Milchkontrollblatt für November 1942. Verbraucher: Familie Baumgartner, Starrkirch SO

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Grafik Milchproduktion	1942	Grafik Milchproduktion von Dulliken/Starrkirch, Milimeterpapier auf Karton A <sub>4</sub> . Datiert: 7.1.1942
Leitsätze Betriebsführung	1940	Leitsätze für die rationelle Betriebsführung in Käserei und Buttereier. Separatabdruck in der Schweiz. Milchzeitung Nr.92, 1940
Foto Butterzentrale Burgdorf	unbekannt	Foto Butterzentrale Burgdorf, erbaut 1917/18. Foto zeigt Butterverarbeitung mit Transmission.
Fotos der Butterzentrale Suhr	unbekannt	14 Fotos der Butterzentrale Suhr. Die Fotos zeigen: 1 Kastenwagen mit Aufschrift: Floralp/Butterzentrale Suhr 2 Milch- und Rahmannahme (Bild defekt) 3 Labor (Bild defekt) 4 Plattenkühler 5 Milchlager 6 Zentrifugationsanlage 7 Butterfabrikation  9 Modelliermaschine  12 Herstellung von eingesottener utter (Bild defekt) 13 2 Bilder der Kältemaschinen
Zeichnungen Rahm- u. Butterherstellung	diverse	18 Zeichnungen über die Rahm- und Butterherstellung. Zeichnungen teils aus dem 19. Jahrhundert.
Urkunde der Butterzentrale Burgdorf	1954	Urkunde der Butterzentrale Burgdorf an die MSR Rütli Zollikofen. Die Urkunde besagt, dass an der MSR Pastrahm hergestellt werden darf, der periodisch durch die Butterzentrale Burgdorf kontrolliert werde Datum der Urkundenausstellung 31. Mai 1954 Masse: 32 x 22,5 cm
Werbepplakat für Floralpbutter	1939	Werbepplakat für Floralpbutter. Gösse 70 x 51 cm. Farbig/ Ausgehend von der schweiz. Butter-zentrale Bern. Bearbeitung und Vertrieb durch die schweiz. Milchkommission Bern
Grundlagen zur qualitativen Verbesserung der Käseireibutter	1954	Grundlagen zur qualitativen Verbesserung der Käseireibutter. Promotionsarbeit an der ETH Zürich zur Erlangung der Würde eines Doktors der technischen Wissenschaften. Genehmigte Promotionsarbeit Nr. 2393 vorgelegt von Fritz Hofmann von Worb BE. Referent Prof. Dr. E. Zollikofer; Koreferent Prof. T. O. Wikén Format A5
Fotos	unbekannt	Fotos von der Butterzentrale Burgdorf 1. Butterknetter 2. Butterlager 3. Anlieferung und Kontrolle von Butterstöcken
Commissionenbuch Bürki + Co. Burgdorf	1901	Commissionenbuch der Bürki + Co. Käsehandlung, Burgdorf. Folgender Text wurde mitgeliefert: Die Käsehandlung Bürki wurde von den Milchkäufern erworben und als Milka AG weiterbetrieben. Jede eintreffende Lieferung musste sofort ins Commissionenbuch eingetragen werden. Die Lieferungen auf diese Bestellungen notierte man ebenfalls. Das Buch diente somit der Kontrolle der Auslieferungen. Nebenbei ist es auch eine Art Geschichtsbuch über die Handelstätigkeiten der Firma Bürki geworden. Kunden von überall auf der Erde sind hier eingetragen. Ein bedeutender Absatz erfolgte damals auch im heutigen Ostblockgebiet. Viele Kunden in ehemals deutschen, aber auch russischen, polnischen und österreich-/ungarischen Städten lassen sich in diesem Buch finden. Masse: 24.5 x 35 cm, 404 Seiten, Register A bis Z
Expeditionsbuch der Fa. Bürki + Co. Burgdorf	1914	Expeditionsbuch der Firma Bürki & Co., Burgdorf aus dem Jahre 1914. Zugehöriger Text: Das Expeditionsbuch diente für den Zusammenzug der Auslieferungen. Auf der linken Seite ist der Warenausgang im Monat Juli 1914 eingetragen, während die umgelegte Seite die Werte für den Monat August 1914 zeigt. Von einem Monat auf den andern wurden 108 000 kg (ca. 80 %) weniger ausgeliefert. Der Ausbruch des Ersten Weltkrieges stoppte den Export fast vollständig. Masse: 38 x 41 cm. 131 Seiten.
Preislisten der Firma Winkler Konolfingen	diverse	Preislisten der Firma Winkler AG in Konolfingen (Käsereiartikel) aus den Jahren 1907, 1914, 1932 und 1935.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Prospekte und Werbematerial der Firma Winkler Konolfingen	diverse	Prospekte und Werbematerial der Firma Winkler in Konolfingen: > Heft betr. Käserei- Molkereibedarf mit Preisliste Januar 2002 > Heft betr.: Alles für den Verkauf von Milchprodukten Gemäss Prospekt betr. Winkler AG, Käserei- und Molkereibedarf, in deutscher und französischer Sprache, blickt die Firma Winkler (WIKO) heute bereits in der vierten Generation auf eine grosse Tradition in der Entwicklung und Einführung von Maschinen, Geräten und Produkten zurück. Die Firma Winkler hat den Milchverarbeitungssektor wesentlich mitgeprägt. (Diese Prospekte wurden am 10.10.02 zurückgegeben) > Rudolf Winkler legte 1905 den Grundstein zum heutigen Unternehmen. > Fritz Otto Winkler trat 1920 in die Firma ein > Fritz Rudolf Winkler, der heutigen Milchwirtschaft noch bestens bekannt, ist als Nachfolger 1950 in die Firma eingetreten. > Niklaus Friedrich Winkler ist nach abgeschlossener Ausbildung zum Betriebsökonom 1988 als Nachfolger in die Firma eingetreten. Das Standortsortiment der Fa. Winkler AG. umfasst über 4000 Artikel auf 3000 m2
Statuten der Käse-Export AG Goldbach i.E.	1892	Statuten der AG des Emmentalischen Käseigenossenschafts-Verbandes
Journal	1949-1955	Journal gebunden, schwarz, in Handschrift. Mai 1949 - Oktober 1955. Milchverband St. Gallen - Appenzell, Nachfolger SDF Gossau Masse: 37 x 42 x 3 cm Schönes und wertvolles Exemplar
Hauptbuch	1941-1942	Hauptbuch gebunden, schwarz, in Handschrift. 1941/1942. Milchverband St. Gallen - Appenzell, Nachfolger SDF Gossau Schönes und wertvolles Exemplar
Rechnung der Emmental AG	1913	Rechnung für 1 Laib Tilsiter à 3.9 kg der Firma Schweizerische Exportgesellschaft für Emmentalerkäse A.-G. Zollikofen an Jakob Fischer, Oberdorf, Utzenstorf. Verifikation durch Heinrich Lindt, Zollikofen auf beiliegender Karte.
Diplome	1996	2 Dipolme gerahmt unter Glas 50 x 70 cm 1. Diplom : Concours interational de Fromages de Montagne SAM Grenoble 1996 von internat. Competition of Mountains cheese. Gewidmet der Alfred Gerber AG Käsehandel in Thun Schweiz für Gruyere des Alpage-Suisse.
Bild	1984	Bild unter Glas gerahmt in Gold 35 x 26 cm. Bild zeigt eine Zeichnung von einem Stallleben
Bild	1986	Bild unter Glas gerahmt in Gold 21 x 31 cm. Bild zeigt eine Zeichnung von einem Chrämerladen in naivem Mahlstil, schwarz weiss gemahlen von Alfred Fässler 1986
Bild	1884	Bild unter Glas gerahmt 30 x 27. Bild vom Haus der Käsehandlung von HR. Sommer in Langenthal. November 1884
Diplom/Auszeichnung	1992	Diplom/Auszeichnung gerahmt in Silber 31 x 40 cm unter Glas. 1. Internationale Käsiade des Verbandes Tiroler Käserei u. Molkereifachleute, verleiht an die Alfred Gerber AG Käsehandel Thun Schweiz. Medallie in Gold für Winzerkäse. Insbruck am 14. November 1992
Diplom/Auszeichnung	1992	Diplom/Auszeichnung gerahmt in Gold 31 x 40 cm unter Glas. 1. Internationale Käsiade des Verbandes Tiroler Käserei u. Molkereifachleute, verleiht an die Alfred Gerber AG Käsehandel Thun Schweiz. Medallie in Gold für den Winzerkäse hergestellt durch Peter Schneider Käserei Bettwil.
Diplom/Auszeichnung	1992	Diplom/Auszeichnung der 1. Internationalen Käsiade 1992 in Hopfengarten im Tirol Austria. Gerahmt in Holz unter Glas mit Medallie. 25 x 29 cm. Widmung auf der Rückseite an P. Gerber für Expertise beim Emmentalerkäse in der Gruppe 3.
Qualitätszertifikat	2008	Qualitätszertifikat BRC-Globalstandard-Food an Emmikäse AG Thun vormals Alfred Gerber AG
Journalbuch Käsehandel	1867-1879	Journalbuch aus der Käsehandelsfirma Jakob Gfeller Ostermundigen Bern ( Dokumentiert die Geschäftstätigkeit der Jahre 1867 - 1879 )
Journalbuch Käsehandel	1867-1881	Journalbuch aus der Käsehandelsfirma Jakob Gfeller Ostermundigen Bern ( Dokumentiert die Geschäftstätigkeit der Jahre 1867 - 1881 )
Diplom Käsehandel	April 1924	Diplom von Prima Mostra International del Commerseiro E Dell Industria CASEREIO Milano vom April 1924 ausgestellt an Käsehandelsfirma Mouter + Co in Schüpfheim. Goldauszeichnung für Sprinkkäse
Jahresberichte/Jubiläumsschriften	1898-1989 1995-1998	Jahresberichte SMV und Jubiläumsschriften von den Jubiläen 75 und 100 Jahre SMV
Hauptbuch aus der Betriebsbuchhaltung	Diverse	Hauptbücher aus Käsehandelsfirmen > 1 Expl. von Firma M.Röthlisberger/Söhne Käsehandelsfirma in Herzogenbuchsee > 1 Expl. Hauptbuch mit der Bezeichnung " Grand Livre H 1833 " Firma unbekannt



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Div. Journalbücher/Lexikon/Dok. Kt.Luzern	Div.	> Journalbuch 1836 > Copie de Lettres 1916 > Hauptbuch 1905 - 1907 > Hauptbuch 1883 - 1889 > Ritters Lexikon Band 1 und 2 ( geographisches-statistisches Lexikon 1872 - 1874 ) > Buchhaltungsbuch 1830 - 1835 < Lowe s international commercsial directory 1926 > Die Koperationsgemeinde der Stadt Luzern 1935 > Heft 13 Die Invaliditäts-Alters u Hinterbliebenen Fürsorge Kt. Luzern 1918 > Selbstbestimmung der Schweiz (Gonzague de Reynold )
Büchersammlung	1883-1919	23 Bücher mit dem Titel: Copie de Lettres der Firma Muther inSchüpfheim. Aus den Jahren 1883 - 1919
Dokumente zur Wasserversorgung MSR und LSR Zollikofen	diverse	1. Wasserabtretungsurkunde für die Käsereigesellschaft Zollikofen, 6. April 1893/Nr.2584 2. Wasserurkunde des Amtsnotars des Amtsbezirkes Bern für Hrn. Theodor Scheidegger von Melchnau, 6. April 1893, 2 Dokumente, eines ist eine Abschrift Nr.2718 3. Dienstbarkeitsvertrag zwischen Div. und Käsereigesellschaft Zollikofen, 26. Mai 1897/Nr. 650 4. Ladung zu einer Beweisführung zum ewigen Gedächtnis für Anna Elisabeth Balzli gegen den Staat des Kantons Bern / 14. November 1902 5. Dienstbarkeitsvertrag zwischen den HH. Balzli, Stampbach und dem hohen Staate Bern. Genehmigung des Vertrages durch den Regierungsrat / 27. Dezember 1907 Beiglegt sind 2 Planskizzen Nr. 1717 6. Schreiben von Dr. jur. Vollmer, Fürsprecher, 4. August 1903 7. Schreiben von Karl Scheurer, Fürsprecher, 6. August 1903 8. Entwurf Dienstvertrag zw. Rud.Gottl. Hebeisen und dem Staate Bern z.H. MSR, 1904 9. Unterlagen betr. Anschluss des Reservoirs Rütli an die III. Stadtleitung, November 1913 mit KV vom 31. Oktober 1913 Nr. 621 10. Wasserkauf von der Stadt Bern/ 9. Dezember 1913 Nr. 2207
Dokumente zur Wasserversorgung MSR und LSR Zollikofen	diverse	Fortsetzung: 11. Gutachten über die Rechtsverhältnisse zw. den Rütli-Schulen und den Eigentümern des Brunnenhofes in Bolligen betr. Habstettenquelle, 19. Juli 1927 12. Gutachten über die Grund- und Quellenverhältnisse der MSR und Landw. Schule Rütli von, J.L. Karpf, Quellenforscher, Holderbank SO vom 31. Juli 1927. Sowie 2 Pläne von J.L. Karpf, für die - Gemeinde Habstetten u. Landw.Schule Rütli, 25. Juli 1927 - Molkereischule Rütli / Grundwasserverhältnis, 25. Juli 1927 13. Diverse Unterlagen zu Dorfbrunnen beim alten Laden der MSR, Aug.1933 14. Schreiben Gemeinderat Zollikofen an die Direktoren der beiden Schulen, 19. Mai 1934 und deren Rückantwort vom 28. Mai 1934.
Diplom MSR Fritz Schmutz	1931	Diplom MSR Zollikofen. Werdegang auf Rückseite des Diploms angebracht. Gut erhalten, mit Holzrahmen 52 x 39 cm
Käsermeisterdiplom Fritz Schmutz	1933	Käsermeisterdiplom Fritz Schmutz. Werdegang auf Rückseite des Diploms angebracht. Gut erhalten, mit Holzrahmen 52 x 39 cm
Verzeichnis Quellenrechte	1873	Verzeichnis der Quellenrechte in Parzelle 6 Flur B/1175 des Herrn Christian Salzmann, Gutsbesitzer in Habstetten, Seite Nr. 22a Einträge von Dezember 1873 bis Dezember 1888 Masse 25 x 38 cm.
Verzeichnis Quellenrechte	1875	Verzeichnis der Quellenrechte in Parzelle 32, Flur B, (269) der Gebr. Balzli, Landwirte in Stampbach b/Habstetten, Seite 22c für den Staat Bern, Rüttidomäne Einträge von Juni 1875 bis Dezember 1908 Masse 25 x 38 cm.
Verzeichnis Quellenrechte	1875	Verzeichnis der Quellenrechte in Parzelle 227 (neu 234)(1384) Flur D, des Niklaus Stämpfli, Gutsbesitzer in Stampbach b/Habstetten, Seite Nr. 22b für den Staat Bern, Rüttidomäne Einträge von März 1875 bis November 1899 Masse 25 x 38 cm.
Dienstbarkeitsvertrag	unbekannt	Dienstbarkeitsvertrag zwischen den Herren Friedrich, Johann, Ulrich und Gottlieb Balzli Habstetten und dem Hohen Staate Bern z.H. der Landwirtschaftlichen Schule und Molkereischule Rütli bei Zollikofen. Masse 25 x 38 cm.
Akten Wasserversorgung	unbekannt	Buch mit Akten betr. die Wasserversorgung der Landwirtschaftlichen Schule und der Molkereischule Rütli. Darin ist der Dienstbarkeitsvertrag zwischen den Herren Balzli und dem Hohen Staate Bern (siehe D90008) enthalten.
Geschäftsaufsätze	1897	Geschäftsaufsätze von Herrn Fritz Trösch, Schüler der Molkereischule Rütli 1896/97. Eingang der Aufsätze 31. August 1985 (von dessen Ehefrau an Sammlung übergeben) Masse des Arbeitsbuches 22 x 34,5 cm.
Milchkaufvertrag	1895	Milchkaufvertrag zwischen der Käsereigesellschaft Moosseedorf als Verkäuferin und der Molkereischule Rütli als Käuferin. Rütli u. Moosseedorf, den 15. Februar 1895 Formular in A4-Format, 4 Seiten
Stich der Molkereischule Rütli	1895	Stich der Molkereischule Rütli, gerahmt

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Jubiläumsschrift 100 Jahre SMV	1987	Jubiläumsschrift 100 Jahre Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV) 1887 - 1987
Fotos	1980	2 Fotos - Konvikt und Lehrgebäude von 1890 27,5x20cm - Konviktgebäude nach Umbau 1928 25x17 cm
Kontrolle Käseemilch der KG Diemerswil, Moosseedorf und Zollikofen	unbekannt	Die Kontrollen der Käseemilchen von Diemerswil, Moosseedorf und Zollikofen zeigen mit Säulengraphiken die monatlichen Durchschnitte von November bis April. Es sind weder Daten noch Legenden bekannt. Pro KG je 1 Blatt mit den Massen 43 x 57 cm.
Einladung Schweiz. Käseerei- und Molkereikalender	unbekannt	A4einladungen zum Thema 100Jahre Verein ehem.Molkereischüler Rütli
Bericht "die Molkereischulen und die eidg. Versuchsanstalt Liebefeld"	1910	Schweiz. Käseerei- und Molkereikalender, 1910, rot, 15 x 10 cm
	1923	Bericht "die Molkereischulen und die eidgenössische Versuchsanstalt Liebefeld" von Dr. K. Gutzwiller. Auszug aus dem Organ Milchverarbeitung in der Schweiz. A4-Format, 3 Blätter, Farbe grün.
Porträt Dir. Albin Peter	09.04.1936	Das Porträt von Dir. Albin Peter ist mit folgender Widmung versehen: Dem Beförderer unserer Fachbildungsstätte von Bern. Molkereischule Rütli zum Andenken gewidmet vom Verein ehemaliger Molkereischüler von Rütli - Zollikofen. 9. April 1936 Bild 1: Herr Albin Peter war Direktor der Molkereischule Rütli von 1902 bis 1935. Masse 46 x 36 cm, gerahmt Bild 2: Dito Grösse 43,5 x 33 cm
Porträt Arthur Bracher	1926	Porträt von Arthur Bracher, Präsident der Aufsichtskommission der MSR Zollikofen Herr A. Bracher wurde 1898 Mitglied der Fachkommission und war 1916 bis 1926 deren Präsident. Er starb im Juli 1928. Masse 51 x 42 cm, gerahmt
Foto Schweinestall MSR	unbekannt	Foto Schweinestall alter Betrieb der MSR Zollikofen. 3. Schweinestall bis 1980 Masse: 36 x 30 cm.
Foto Geräteraum MSR	unbekannt	Foto Geräteraum der MSR Zollikofen. Masse: 42 x 35 cm, gerahmt
Foto Käseküche MSR	unbekannt	Foto Käseküche MSR Zollikofen. 2 Kessi/Scheidkessi und Presse. Masse 35 x 42 cm, gerahmt
Fotos der MSR (2 Stück)	1890	Foto der Molkereischule Rütli Zollikofen nach dem Bau 1890 Masse: 33,5 x 25 cm, Passpartout 2 Stück
Foto Dampfmaschine MSR	1980	Foto Dampfmaschine der MSR ab 1980. Masse: 22 x 27 cm
Foto Dampfkessel MSR	1980	Foto Dampfkessel der MSR ab 1980, Masse: 27 x 22 cm
Diplom Weltausstellung Paris 1889	1889	Diplom der Weltausstellung 1889 der République française mit Verleihung einer Medaille d'Or an die Molkereischule Rütli, Schweiz Groupe VII, Classe 69 Paris, 29. September 1889 Masse: 77 x 61 cm, gerahmt
Zeichnung	unbekannt	Originalzeichnung vom Dudelsackpfeifferbrunnen in Bern von F. Kollarz
Urkunde Schweiz. Landesausstellung Bern 1914	1914	Urkunde Schweizerische Landesausstellung Bern 1914 Der grosse Ausstellungspreis wurde zuerkannt in der 1. Gruppe, Sektion A Förderung der Landwirtschaft der Bernischen Molkereischule Rütli, Zollikofen Masse: 53 x 69 cm, gerahmt
Bilder	unbekannt	9 Stk. Kriegsbilder gerahmt v. Maler Trafalett 41x25,5 cm
Wasserrechtsurkunde	unbekannt	Wasserrechtsurkunde beurkundet vom Amtsnotar des Amtsbezirks Bern zwischen - Herrn Alphons Marquard v. Wurstemberger von Bern, Backsteinfabrikant in Zollikofen - Herrn Christian Zürcher, von Trub, Käsehändler und Gutsbesitzer in Bümpliz und den nachgenannten Anteilsberechtigten u.a. der tit. Käseereigesellschaft in Zollikofen mit 8 Anteilsrechten Die Urkunde ist in deutscher Schrift auf A4-Format geschrieben
Urkunde betr. Brunnenquellen (Abschrift)	1888 (?)	Abschrift einer Urkunde betr. 2 Brunnenquellen im Stampach bei Habstetten: Niklaus Kiener-Niklausen, Notar hat 2 Brunnenquellen, beide entspringen in der Haushofstatt der Frau Elisabeth Stempfli geb. König in Stampach bei Habstetten, verkauft an Gottlieb Christen von Heimiswyl, Wirt und Schmiedmeister auf dem Brunnenhof bei Bolligen. Masse: 24,5 x 37,5 cm. Randbemerkung zur Kopie:
Schreiben MSR betr. Wasserzähler	1932	Schreiben der MSR Rütli Zollikofen an die Direktion der Landwirtschaftlichen Schule Rütli in Zollikofen vom 23. September 1932 betr. "Einbau von Wasserzählern infolge ansteigendem Wasserverbrauch der beiden Schulen und des sich vermindernenden Quellenergusses".

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Dienstbarkeitsvertrag betr. Wasserrecht	1903	Dienstbarkeitsvertrag zwischen Herr Gottlieb Hebeisen, Ittigen und der landwirtschaftlichen Schule Rütli und der Molkereischule Rütli. Danach überlassen die Schulen Herrn Hebeisen das aus dem Reservoir überfliessende Wasser zum beliebigen Gebrauch. Rütli und Ittigen, den 15. Oktkober 1903. Unterzeichnet: Die HH. Direktoren Moser und Peter A4-Format
Dienstbarkeitsvertrag betr. Brunnenquellen	unbekannt	Dienstbarkeitsvertrag zwischen dem hohen Staate Bern zu Handen der landwirtschaftlichen Schule Rütli und Molkerei-Schule Rütli in Zollikofen über den Erwerb von Brunnenquellen mit 5 namentlich angeführten Gutsbesitzern in der Gemeinde Bolligen. Datum fehlt. Masse: 23 x 37 cm.
Foto Winterhalbjahreskurs MSR 1907/08	1908	Foto des Winterhalbjahreskurses MSR Zollikofen 1907/08 Masse 52,5 x 37 cm, gerahmt
Foto MSR Zollikofen	1910	Foto der MSR Zollikofen, Sommer 1910 Masse: 42 x31 cm, gerahmt
Buchhaltungsjournal der MSR Rütli	1898	Buchhaltungsjournal der Molkereischule Rütli aus dem Jahre 1898. Masse: 29 x 43 cm 199 Seiten Hiezu Auszug in A4-Format: Danach ist das Journal ein Zeuge der damaligen Buchhaltungstechnik. Details: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lohn Direktor 750.- pro Quartal</li> <li>- Lohn Oberkäser 600.- pro Quartal</li> <li>- Lohn Hüttenknecht 125.- pro Quartal</li> <li>- 12 Reagenz-Gläser 1.-</li> <li>- 1 kg Rindfleisch 1.40</li> <li>- 1 lt Konsummilch 0.15</li> <li>- 1 kg Brot 0.32</li> </ul>
Rechnung der MSR Rütli	1897	Rechnung der Molkereischule Rütli an Herren Burkhardt und Hauswirth in Wegmühle vom 31. September 1897 Pouracquit Der Direktor: Dr. E. Wüthrich Masse: 21 x 27,5 cm.
Austrittszeugnis MSR Jahreskurs1895/96	1896	Austrittszeugnis des Jahreskurs 1. Mai 1895 bis 22. April 1896 der Bernische Molkereischule Rütli für Christian Ryser von Lützelflüh geb. 1874, Zögling eines Jahreskurses als Zögling eines Jahreskurses Unterzeichnet: Präs. Bürgi Dir. Wüthrich Masse: 34,5 x 45 cm
Austrittszeugnis Halbjahreskurs Sommer 1931	1931	Austrittszeugnis des Halbjahreskurses 1931 für Walter Hofer Unterzeichnet: Präsident: H. Hofer Direktor: A. Peter Masse: 51 x 40 cm.
Tabelle betr. Schülerzahlen 1887 - 1903	1903	Die Tabelle zeigt in einem Säulendiagramm die Schülerzahlen seit der Eröffnung der Molkereischule Rütli. Jahres- und Halbjahreskurse 1887-1903. Masse: 44 x 58 cm
Bild St. Theodul, Patron der Käser	1925	Bild des St. Theodul, Patron der Käser Masse: 41 x 52 cm unter Glas gerahmt.
Duratrans Bild MSR	1996	Duratrans Bild MSR Zollikofen. Das Bild wurde hergestellt nach einem alten Stich. Grösse: 62.5 x 95 cm. (Dia 10 x 12.5 cm)
Darstellungen/Tabellen MSR (4 Stück)	unbekannt	4 Darstellungen/Tabellen betr. MSR Zollikofen. > MSR grafische Darstellung der durchschnittlichen Fettgehalte der von der KG Moosseedorf eingelieferten Milch der Jahre 1894 - 1898. Grösse:78 x 76 cm. > Tabelle zur Reduktion des bei Temperatur von 10 - 20 Grad C bestimmten Spez. Gewicht der Magermilch auf ein solches bei 15 Grad C. Dr. Robert Eichhof, Kleinhof/Tapiau. Grösse: 52 x 68.5 cm. > Säulengraphik Eintrittsalter der Molkereischüler Rütli. Grösse: 54 x 58 cm. > Anschlag/Prospekt betr. Prof. Bopp's Lehrmittel für Physik, Chemie und metrisches System. Begründet 1865, Selbstverlag Stuttgart. Diese Darstellungen/Tabellen wurden aus Platzgründen mit P90022 abgelegt.
D'Järsite / satirische Zeitschrift	1944	D'Järsite / satirische Zeitschrift der Absoventen der MSR Rütli Schnitzelbank Nr. 1, Jahreskurs 1943/44

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Fotos der MSR Rütli (12 Stück)	1896-1906	Die Fotos zeigen: 1. 2 Fotos Ansicht der Gebäude der MSR 41,5 x 36 cm 2. Kesselraum 1906 Flammrohrkessel, liegend, eingemauert 37,5 x 32 cm 3. Gerätesaal div. Typen Butterfässer 38 x 33,5 cm 4. Zentrifugenlokal 1896 mit 3 Zentrifugentypen an Transmission ungerahmt 38,5 x 33,5 cm 5. 3 Fotos Zentrifugen und Butterungslokal 1906 mit Tödt-Erhitzer, 2 Zentrifugen, Burmeister & Wain, Butterkneiter, Sturzbuttefasser und Mühlsteinbutterfertiger an Transmission, alle ungerahmt, Masse: 1 Bild 27,5 x 22,5 cm, 2 Bilder 39 x 32,5 cm 6. 2 Fotos Käseküche 1906 mit 2 Kessi, Scheidkessi, Transmission Masse: 38 x 32 cm, ungerahmt 7. Labor mit Chemikalienschranken und Labortisch, ungerahmt Masse: 27 x 21 cm 8. 1 Foto Mühlsteinbutterfass und Käsepresse (in Alpbetrieb ?) (Butterfass im Original siehe G30044) Masse: 18 x 13 cm. 9. Käseküche der MSR um 1906 Masse: 23,5 x 17,5 cm 10. Zentrifugen- und Butterungslokal um 1896 mit el. Stromleitungen an der Decke 18 x 13 cm 11. Elektromotor / (Rentabilitätsberechnungen ergaben Vorteile zu seinen Gunsten) 12. Dampfmaschine (sie fand Verwendung auf der MSR vor dem Elektromotor)
Austrittszeugnis	1997	Austrittszeugnis des Halbjahreskurses 1.11.1896 bis 22.4.1897 für Friedrich Trösch Thunstetten
Schreiben an Schüler der MSR Rütli	1924	Das Schreiben an "Werter Walter", Name unbekannt, wurde am 24. Mai 1924 in deutscher Schrift abgefasst. Eine Transkription in franz. Schrift liegt bei.
Diplome Molkereischule Rütli	1954 1964	Diplome Molkereischule Rütli > SLA Luzern 1954 Goldmedaille für Käsereibutter > Expo Lausanne 1964 Goldmedaille Käsereibutter > Expo Lausanne 1964 Goldmedaille Weichkäse geschmiert > Expo Lausanne 1964 Goldmedaille für Rahm
Reglemente/Verträge/Farbdrucke	diverse	Reglemente/Verträge/Farbdrucke: 1 Glarner Alpkäse, 1 Reglement für die Uebernahme und Taxierung von Glarner Alpkäse von 1888, rote Broschüre A5 3 Drucke mit Verzeichnis der Glarner Alpen in Form einer Karte, Format A4 St. Galler Alpkäse, 1 Reglement über die Uebernahme und Taxierung der St. Galler Alpkäse von 1888, weiss/grüne Broschüre A5 (3 x Wertstufe C) 2 Käsekaufverträge für Sommerkäse von 1927, Winterkäse 1927/28 und Sommerkäse 1928, je 3 Seiten Format A4. Verträge zwischen Käsereien und der Schweiz. Käseunion (Wertstufe B) 3 Zusammenstellung der Gründung von Talkäsereien, von A.G. Roth 10.9.1981, 27 Seiten A4 (Wertstufe A) 4 Broschüre "Das von Fellenberg'sche Institut in Hofwyl als Stätte erster Studien über Milch und ihre Erzeugnisse", Verfasser Dr. G. Köstler, Separatdruck SMZ Nr. 51 1951 (Wertstufe A) 5 25 Farbdrucke der Grafischen Sammlung Deutsche Molkereizeitung zum Thema "Milchmädchen aus aller Welt", Format A4 (Wertstufe C) 6 10 Farbdrucke der Grafischen Sammlung Deutsche Molkereizeitung zum Thema "Käsehändler/in, Butterhändler/in" (Wertstufe C) 7 6 Farbdrucke der Grafischen Sammlung Deutsche Molkereizeitung zum Thema "Butterherstellung und Butterverkauf" (Wertstufe C) 8 4 Farbdrucke der Grafischen Sammlung Deutsche Molkereizeitung zum Thema "Käseherstellung in Holland und bei den Tataren" (Wertstufe C) 9 24 Farbdrucke der Grafischen Sammlung Deutsche Molkereizeitung zu den Themen "Sennereiwesen, Trachten und Alpkäserei (Wertstufe C) 10 23 schwarz/weiss Kopien zu den Themen "Preise, Qualität und Handel" von R. G. Manuel, Format A4 (Wertstufe C) 11 Stich koloriert "Laitière d'environ de Berne"
Jahresberichte MV Bern	diverse	Jahresberichte/Jubiläumsschriften: > 25 Jahre Verband Bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften 1911-1936 2 Expl. Jubiläumsschrift > 50 Jahre Milchverband Bern 1911-1961, Jubiläumsschrift, 1 Ex. > 75 Jahre Milchverband Bern und Umgebung 1911-1986, Jubiläumsschrift 3 Ex. > Jahresberichte des Verbandes Bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften 1912-1955 > Jahresberichte Milchverband Bern und benachbarter Gebiete 1956-1984 > Jahresberichte Milchverband Bern 1985-1989 > Jahresbericht Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten ZVSM 1992 1 Expl. > Vereinbarung zwischen der Landwirtschaftsdirektion Kt. Bern u Verband bernischer Käserei + Milchgenossenschaften > Käseexporteure - Käserei u Stallinspektionswesen 30.04.1913
Diplom Ausstellung Milano	ca.1900	Diplom für MSR an Ausstellung in Milano
Fotos von Käserei- und Landw. Gebäuden (9 Stück)	diverse	9 Fotos von Käserei- und Landw. Gebäuden div. Grössen
Bilder Borden's Fabrik Monroe USA	diverse	Diverse Fotos Borden's Fabrik Monroe USA

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Zeitungsausschnitt aus Zürcher City	1982	Der Zeitungsausschnitt mit einem Bericht über Käse aus dem Greyerzerland enthält ein Foto aus der Käserei von Somentier/FR und der Emmentaler AG, Zollikofen.
Foto Hans Wegmüller	unbekannt	Foto von Hans Wegmüller, mit Bart
Schulheft Butterfabrikation	1921	Schulheft Butterfabrikation Halbjahreskurs MSR 1921/22 (Fachlehrer Schenk). Schulheft in schöner Handschrift mit Tinte und Handzeichnungen der Modelle. Heft von Karl Leuenberger (Sohn) erhalten Masse: 17,7 x 21,5 cm
Fotos von geblähtem Käse	1901	Fotos über geblähten Käse, die zeigen: > geblähte Käse > Käse mit Froschmaul (Randspalt) > und Emmentaler mit Gläs > 3 Bilder aus der Versuchsreihe Emmentalerkäse > 3 Bilder mit Aufnahmen von Bruchkörnern
Fotos von Käsereien (22 Stück)	diverse	Fotos von diversen Käsereien unter anderem von: > 4 Bilder der Käserei Albertswil (Käserei und Käsestallung) > 1 Bild der Käserei Wydenhub > 1 Bild der Käserei Trubschachen um 1890 > 1 Bild der Laiterie de Belfaux FR (ventilation des Locaux de Fabrication) > weitere Bilder
Fotos BZ Burgdorf (10 Stück)	1918	10 Fotos der Butterzentrale Burgdorf. Erbaut 1917/18 von Architekt Wyss, Lyss. Auf Karton inCouverts.
Foto Molkereischule Rütli Lehrgebäude	um 1900	Foto des Lehrgebäudes der Molkereischule Rütli Zollikofen um 1900. Masse: 38 x 32 cm, gerahmt
Foto Molkereischule Rütli Gesamtansicht	1900	Foto der Molkereischule Rütli Zollikofen, Gesamtansicht. Auf der Foto sind 4 Gebäude aus dieser Zeit sichtbar. Masse: 41,5 x 36 cm, unter Glas (defekt), gerahmt
Foto Schülergruppe und Lehrer	unbekannt	Foto einer Schülergruppe mit Lehrer der MSR Zollikofen mit Harfe, Brecher und Holzkeule. Masse: 43,5 x 34,5 cm, gerahmt
Flugaufnahme der Molkereischule Rütli	1940	Flugaufnahme der MSR Zollikofen. Masse: 49 x 40 cm
Reglement betr. Gründung der Molkereischule Zentralschweiz	1887	Reglement betreffend Gründung der Molkereischule für die Zentralschweiz. Datiert: Bern, den 18. März 1887 Im Namen des Regierungsraths: Der Präsident: Dr. Gobat Der Staatsschreiber: Berger Masse: 24,5 x 30,5 cm.
Stundenplan der Molkereischule Rütli	1885	Der Stundenplan der Molkereischule Rütli Zollikofen Beginn Montag, 9. März 1885. Masse: 30,5 x 24,5 cm, gerahmt
Diplom MS Rütli Sommerkurs 1928	1928	Diplom MSR Zollikofen Jahreskurs 1928 gerahmt unter Glas 57 x 46 cm
Meisterdiplom H. Hänni Oberbalm	1938	Meisterdiplom des SMV für H. Hänni, Oberbalm vom 24.04.1930 für sehr guten Erfolg. Masse: 61 x 49 cm, unter Glas gerahmt
Foto Winterkurs 1926/27	1927	Foto des Winterkurses 1926/27 mit Dir. A. Peter Masse: 51 x 43 cm, unter Glas, gerahmt
Diplom Landw. Schule Rütli an F. Moser	1927	Diplom der Landw. Schule Rütli an Friedrich Moser Zollikofen, 24.03.1927 Masse: 50 x 66 cm, unter Glas, gerahmt
Diplom Esposizione Int. di Milano	1906	Diplom der Internationalen Landw. Ausstellung in Mailand 1906 Masse: 61 x 52 cm, unter Glas, gerahmt
9. Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Gartenbau	1925	Ehrendiplom mit Medaille silbervergoldet an MSR Zollikofen Masse: 53 x 45 cm, unter Glas, gerahmt
7. Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Gartenbau	1903	Urkunde Schweizerische Landesausstellung Bern 1914 Der grosse Ausstellungspreis wurde zuerkannt in der 1. Gruppe, Sektion A Förderung der Landwirtschaft der Bernischen Molkereischule Rütli, Zollikofen Masse: 53 x 69 cm, gerahmt
6. Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Milchwirtschaft	1895	Prämien-Ausweis für die Molkereischule Rütli, Zollikofen 1895 Silbervergoldete Medaille für ausgestellte Berichte über Versuche, Betriebsrapporte, Jahresberichte, Unterrichtspläne, Formulare für Milchuntersuchungen, Fabrikationstabellen und Schülerarbeiten. Masse: 65 x 53 cm, unter Glas, gerahmt
Diplom Schweiz. Landesausstellung 1896	1896	Diplom der Schweiz. Landesausstellung in Genf 1896 mit silbervergoldeter Medaille an die Molkereischule Rütli (Bern) in der Sektion V (Milchwirtschaft). Masse: 51 x 57 cm, unter Glas, gerahmt
Buch "Von der Milchversorgungsanstalt zur Toni-Molkerei Zürich"	2012	Buch "Von der Milchversorgungsanstalt zur Toni-Molkerei Zürich". Aus den Anfängen des Molkereiwesens und der industriellen Milchverarbeitung von Felix Escher, Professor ETH Zürich
Dokumentation Dr. N. Gerber aus Milchindustrie 1885 - 1891	unbekannt	Bundesordner Nr. 1 mit Fotokopien aus der "Milch- Industrie" Zeitschrift für das Molkereiwesen über Dr. N. Gerber. In Harasse

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Dokumentation Dr. N. Gerber div. Kopien ab 1881	unbekannt	Bundesordner Nr. 2 mit Fotokopien, Dr. N. Gerber aus: > Journal of the chemical society 1881 > Milchregulativ; Februar 1886 > Schweiz. Wochenschrift für Pharmacie 1885 > Schweiz. Milchzeitung 1890 > Neue Deutsche Biographie, 6. Band > Patentschriften v. Eidg. Amt f. geistiges Eigentum 1892 u. 1901 > Schweiz. Lebensmittelbuch 1899 > Alpwirtschaftl. Monatsblätter 1878 > " Rud. Schatzmann " v. Hermann Wahlen > Festschrift "50 Jahre Schweiz. Milchwirtschaft" 1937 und Mitteilungen aus dem Gebiet der Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene. > Jahresbericht des tierärztlichen Inspektors und des Chemikers der VZM 1909 > Mitteilungen aus dem Gebiet.... (siehe oben) > Bild mit Teilnehmer vom internationalen Milchwirtschaftscongress in Stockholm 1911 > Porträ ( Einzelbild ) von Dr. Niklaus Gerber
Dokumentation Dr. N. Gerber Deutsche Milchzeitung 1872 - 1903	unbekannt	Bundesordner Nr. 3 mit Fotokopien aus der "Milchzeitung/Organ für das Molkereiwesen und die gesamte Viehhaltung", Leipzig 1872 - 1903, Dr. N. Gerber.
Dokumentation Dr. N. Gerber Kopien Schweiz. Milchzeitung 1885	unbekannt	Bundesordner Nr. 4 mit Fotokopien aus der Schweiz. Milchzeitung, Dr. N. Gerber. In Harasse
Publikationen von Dr. N. Gerber div. Kopien ab 1886 - 1951	unbekannt	Bundesordner Nr. 5 mit Fotokopien von Publikationen von Dr. N. Gerber über: > Anleitung zur praktischen Milchprüfung 1886 d, fr. > Sammlung milchwirtsch. Vorträge 1884 > praktische Milchprüfung 1884, 1886, 1887, 1890, 1895, 1900 > Traité pratique 1903/ praktische Milchprüfung 1914, 1938, und 1951 In Harasse
Publikationen und Fotos von Dr. N. Gerber	unbekannt	Bundesordner Nr. 6 mit Original-Broschüren von N. Gerber über: > Praktische Prüfung 1914, 1887, 1895, 1938. > 4 Innenaufnahme von Labor: Arbeit über Fettbestimmung von Dr. N. Gerber > 50 Jahre Schweiz. Milchwirtschaft, div. Fotokopien > Div. Fotokopien über Tagebücher Lebensmittelkontrolle VZM, Zeitungsausschnitte, Fotokopien aus div. Zürcher-Publikationen. In Harasse
Publikationen über Milchzucker Dr. N. Gerber	unbekannt	2 Hefte Nr. 7 und 7a mit Fotokopien von Publikationen über Milchzucker von Dr. N. Gerber. In Harasse.
Artikel "Med. Versuche" von Dr. N. Gerber	unbekannt	Heft Nr. 8 mit Fotokopien von Artikel in der Schweiz. Milchzeitung über "Medizinische Versuche und Erfahrungen" 1973 von Dr. N. Gerber. In Harasse
Div. Artikel in Milchzeitung von Dr. N. Gerber	unbekannt	Heft Nr. 9 mit Fotokopien von Artikeln in der Schweiz. Milchzeitung, Auszüge aus verschiedenen Jahrgängen von Dr. N. Gerber. In Harasse
Div. Unterlagen über Dr. N. Gerber	unbekannt	Heft Nr. 10: Nach dem Tod von Dr. N. Gerber. In Harasse
Von der Crémometrie zur Acidbutyrometrie von Dr. N. Gerber	unbekannt	Heft Nr. 11: Von der Crémometrie zur Acidbutyrometrie von Dr. N. Gerber In Harasse
Dr. Niklaus Gerber in Zürich	unbekannt	Bundesordner Nr. 12 mit Aufzeichnungen von Dr. N. Gerber in Zürich. Ferner Amtsblatt Zürich 1882 und Nachruf mit Bild in Berner Woche 1914. In Harasse
Buch "Es begann in Thun"	unbekannt	Buch "Es begann in Thun" Firmengeschichte In Harasse
Buch "Gerber als Milchtechniker in Thun"	unbekannt	Buch "Gerber als Milchtechniker in Thun" In Harasse
Buch "im Glockenthal/Aufenthalt in Little Falls"	unbekannt	Buch "Im Glockenthal / Aufenthalt in Little Falls" In Harasse
"Internationale Milchw. Kongresse"	unbekannt	"Internationale Milchw. Kongresse" In Harasse
"Gerbers Acid. Butyrometrie"	unbekannt	Dr. Gerbers Butyrometer/ 2 Schnellhefter, 1 Couvert in Harasse
Buch "Milchstreit"	unbekannt	Buch "Milchstreit" In Harasse
Annoncen	unbekannt	Annoncen von Dr. N. Gerber In Harasse
Vorträge/Aussagen	unbekannt	Vorträge und Aussagen von Dr. N. Gerber In Harasse
Verbindungen zur MSR Zollikofen	unbekannt	Dokumente betr. Verbindungen von Dr. N. Gerber zur MSR Zollikofen In Harasse
"Das erste Angebot der Molkerei Zürich"	unbekannt	Das erste Angebot der Molkerei Zürich. Unterlagen in Couvert: "das erste Angebot", "erste Molkerei in Zürich", "Daten über die Eröffnung 1887", "Berner Molkerei", "Versorgung mit Milch in den Städten Bern und Zürich". In Harasse
Geschichte der Milchwirtschaft von Dr. N. Gerber	unbekannt	Heft Nr. 12: Geschichte der Milchwirtschaft und verschiedene Unterlagen In Harasse
"Ernährung der Kinder und Kindernahrungsmittel"	unbekannt	Heft Nr. 13: Ernährung der Kinder, Säuglingssterblichkeit. In Harasse

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Nachrufe Dr. N. Gerber	1911	134 Nachrufe zum Tode von Dr. N. Gerber, Inland - Argus Suisse In Harasse
Div. Material über Dr. Niklaus Gerber	diverse	Material von Familie N. Gerber, Nachkomme: > Prospekte, Broschüren Verein Zürcher Molkereien > Poster aus Ausstellungen zu verschiedenen Themen > Foto Internationaler Kongress in Stockholm 1914 > Foto Milchproduktionsbetrieb Glockenthal 1874 -1878 > Foto Stand Leipziger Messe 1907 > Foto Milchkarren in Zürich 1887 > Foto zum 10-Jahre Jubiläum > Broschüre "Geschichte Hotel Falken Thun" > Prospekt Dr. N. Gerber in Leipzig > Prospekt Dr. N. Gerber in Zürich > Werbe-Postkarte für Sterilmilch und Kefir > Liste Buchpublikationen von Dr. N. Gerber > Kurz-Biographie Dr. N. Gerber > Die Gerber Story > Einladung zur Vernissage der Ausstellung über Dr. N. Gerber > Fotos internationaler Milchkongress Stockholm 1911 In Harasse
Material von Familie N. Gerber (Nachkommen)	diverse	Fortsetzung D90013 Material von Familie N. Gerber, Nachkommen (in Kunststoffharasse): > Bild von Dr. N. Gerber in Holzrahmen, Masse: 42 x 35 cm > Buch "Praktische Milchprüfung" Verlag K.J. Wyss, 1887 > Buch "Praktische Milchprüfung" Verlag K.J. Wyss, 1895 > Buch "Praktische Milchprüfung" Verlag K.J. Wyss, 1914 > Buch "Praktische Milchprüfung" Verlag K.J. Wyss, 1938 > Buch "Familie Gerber von Langnau" Selbstverlag Dr. N. Gerber-Zirfass, 2007
Geschichte der Familie Gerber	2007	"Geschichte der Familie Gerber" verfasst von Niklaus Gerber (Enkel) In Haarasse
Verzeichniss/Zusammenzug aller Unterlagen von Dr. N. Gerber	1992	> D 90078 Milchindustrie 1885 - 1891 > D 90079 Dr. N Gerber 1850 - 1914 Div. Unterlagen > D 90080 Deutsche Milchzeitung 1871 - 1903 > D 90081 Schweizerische Milchzeitung 1885 > D 90082 Publikation Dr. N Gerber 1850 - 1914 > D 90083 Div. Fotos und Publikationen > D 90084 Milchzucker / 2 Schnellhefter > D 90085 Medizinische Versuche und Erfahrungen > D 90086 Artikel von Dr. N Gerber > D 90087 Nach dem Tod von Dr. N Gerber > D 90088 Cremometrie - Acidbutyrometrie > D 90089 Dr. N Gerber in Zürich > D 90090 Es begann in Thun. ( Sammlung bernischer Biographien) > D 90091 Gerber als Milchtechniker in Thun > D 90092 Glockenthal, Little Falls > D 90093 Internationale Milchwirtschaftskongresse > D 90094 Dr. Gerbers Acidbutyrometrie > D 90095 Milchstreit > D 90096 Annoncen ( Milchstreit 1893 > D 90097 Verträge/Aussagen > D 90098 Verbindungen mit MSR Rütli Zollikofen > D 90099 Das erste Angebot > D 90100 Verschiedene Unterlagen von Dr. N Gerber > D 90101 Säuglingssterblichkeit > D 90102 Nachrufe von Dr. Gerber ( Inn/Ausland > D 90103 Div. Div. Material v Familie Gerber inkl. Fotos von Frau Gerber > D 90104 Geschichte der Familie Gerber > D 90104a George Page ( Der Milchpionier ) > D 90077 Von der Milchversorgungsanstalt zur TONO Molkerei Zürich
Foto Winterkurs 1896/97	1897	
Diplom der MSR Hans Hänni 1927	1927	Diplom der MSR Zollikofen für Hans Hänni, Halbjahreskurs 1927 Präsident A. Bracher, Direktor A. Peter Masse: 48,5 x 36 cm,t ungerahmt.
Fotoalbum Schüler MSR Sommer 1898 bis Sommer 1910	1898-1910	Fotoalbum der Schüler MSR Sommer 1898 bis Sommer 1910 einige Fotos sind unbeschrieben. ("Verbrecheralbum" genannt in Umgangssprache) Masse. 49 x 38.5 cm
Fotoalbum Halbjahreskurse MSR 1911 bis 1920 mit. Lehrerschaft	1911-1920	Fotoalbum der Halbjahreskurse MSR 1911 bis 1920 mit Lehrerschaft Masse: 50 x 37,5 cm
Fotoalbum Schüler MSR 1920 bis 1934/35	1920-1935	Fotoalbum der Schüler MSR Sommer 1920 - Jahreskurs 1934/35 Masse: 49 x 38 cm
Fotoalbum Schüler MSR 1931 bis 1943/44	1931-1944	Fotoalbum der Schüler MSR Halbjahreskurs 1931 bis Jahreskurs 1943/44 Masse: 49 x 38 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Foto Schüler MSR 1912/13	1912	Foto Schüler MSR vom Wintersemester 1912/13 Masse: 46.4 x 36 cm
Foto Schüler MSR 1919/20	1919	Foto Schüler MSR vom Wintersemester 1919/20 Masse: 44.5 x 32.5 cm
Foto Schüler MSR 1929/21	1920	Foto Schüler MSR vom Wintersemester 1920/21 Masse: 44.5 x 33 cm
Foto Schüler MSR 1922	1922	Foto Schüler MSR Sommerkurs 1922 Masse: 50 x 35 cm, Passpartout, unter Glas
Foto Schüler MSR 1922/23	1922	Foto Schüler MSR Wintersemester 1922/23 Masse: 46 x 34.5 cm
Foto Schüler MSR 1923	1923	Foto Schüler MSR Sommersemester 1923 Masse: 46 x 34,5 cm
Foto Schüler MSR 1923/24	1923	Foto Schüler MSR Wintersemester 1923/24 Masse: 46 x 34.5 cm
Foto Schüler MSR 1924	1924	Foto Schüler MSR Sommersemester 1924 Masse: 45 x 33.5 cm
Foto Schüler MSR 1924/25	1924	Foto Schüler MSR Wintersemester 1924/25 Masse: 40 x 23 cm
Foto Schüler MSR 1931/32	1932	Foto Schüler MSR Jahreskurs 1931/32 Masse: 43 x 37 cm, gerahmt
Foto Schüler MSR 1932/33	1933	Foto Schüler MSR Winterkurs 1932/33 Masse: 41.5 x 36 cm, gerahmt
Foto Schüler MSR 1937/38	1938	Foto Schüler MSR Winterkurs 1937/38 Masse: 38.5 x 32.5 cm, gerahmt
Foto Schüler MSR 1940/41	1941	Foto Schüler MSR Winterkurs 1940/41 Masse: 39 x 33 cm
Foto Schüler MSR 1944	1944	Foto Schüler MSR Sommerkurs 1944 Masse: 39 x 33 cm, gerahmt
Foto Schüler MSR 1961/62	1962	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1961/62 Masse: 36 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1965/66	1966	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1965/66 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1966/67	1967	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1966/67 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1966/67	1967	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1966/67 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1967/68	1968	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1967/68 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1967/68	1968	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1967/68 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1968/69	1969	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1968/69 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1968/69	1969	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1968/69 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1969/70	1970	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1969/70 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1969/70	1970	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1969/70 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1970/71	1970	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1970/71 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1970/71	1971	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1970/71 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1971/72	1972	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1971/72 Masse: 35 x 30 cm
Foto Schüler MSR 1971/72	1972	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1971/72 Masse: 35 x 30 cm
Diapositive	unbekannt	Diapositive auf Mimoso- und Trockenplatten
Diapositive betr. Einrichtungen und Produktion MSR	unbekannt	1 Schachtel Dias gerahmt über Einrichtungen und Produkte der MSR Rütli Zollikofen Masse Schachtel: 8 x 6 x 6 cm, Aufnahmen A. Hofer
Humoristische Jubiläumszeitung	1912	Die Jubiläumszeitung wurde von Walter Ryser, ing. agr., Brugg AG in deutscher Schrift
Beschlüsse DV ZVSM	1988	Beschlüsse der DV des ZVSM vom 27.10.1988. Gültig vom 1.11.1988 bis 31.10.1989
Prüfkarte	1950	Prüfkarte/Prüfungszuteilung und Schreiben an Experten. Molkereimeisterprüfung 1950
Fonduesssen	unbekannt	Bild Fonduesssen, auf Carton. Masse: 50 x 50 cm
Fotos Bruchbereitung (3 Fotos)	unbekannt	3 Fotos Käsekontrolle: > Bruchbereitung mit Harfe im Kessi > Bruchkontrolle vor dem Käseausziehen > Brechen eines Böhrlings Masse der Fotos: 35 x 28 cm
Bundesgesetz über Mass und Gewicht	1875	Bundesgesetz über Mass und Gewicht vom Heumonat 1875 Masse: in Format A5
Foto Schüler MSR 1965/66	1966	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1965/66 Masse: 37 x 30 cm



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Videokopie von 4 Filmen H.R. Bütikofer	1943-ca,1970	Videokopie von 4 Filmen von H.R. Bütikofer. - "Der weisse Segen" 16 mm, Farbe, mit Ton mono, 13 Min - "Bessere Käseireibutter BZB" , N8, Farbe, ohne Ton, 31 Min - "Die Käseerei im Wandel der Zeit", 16 mm, schwarz/weiss, ohne Ton, 11 Min - "Die Käseuniversität-MSR", WK 1943/44, N8 mm, schwarz/weiss, ohne Ton, 23 Min
Fotos Käser (2 Fotos)	ca. 1910	2 Fotos mit Käsern: - Jakob Held, Oberkäser, Molkereischule Rütli - Friedrich Zürcher, Käser, Schwanden - Fritz Gygax, Käser, Waldhaus Masse: 52 x 24 cm
"Die Energieversorgung der Emmentalerkäseerei" Diss. ETH 7934	1985	Dissertation ETH 7934 "Die Energieversorgung der Emmentalerkäseerei" von Heinz Rötlihsberger, Dipl. LM-Ingenieur ETH, Abhandlung zur Erlangung des Titels eines Doktors der Technischen Wissenschaften der Eidgenössischen Technischen Hochschule, Zürich Angenommen auf Antrag von: - Prof. Dr. F. Emch, Referent - Prof. Dr. Z. Puhani, Koreferent
Fotos von Käsern (6 Fotos)	unbekannt	je 2 Fotos von Jakob Held Oberkäser MSR, Friedrich Zürcher Käser Schwanden i/E., Fritz Gygax Käser Waldhaus
Klassenfoto Sommerkurs 1928 MSR	1928	Klassenfoto MSR Sommerkurs 1928 gerahmt unter Glas 44 x 39 cm
Klassenfoto in Hartkäseerei MSR 1928	1028	Klassenfoto vom Sommerkurs 1928 MSR in der Hartkäseerei ungerahmt
Fotos von Käseereieinrichtungen (2 Fotos)	unbekannt	2 Fotos von Käseereieinrichtungen der APV-Rosista, Worb. Die Fotos zeigen: > Käseerei Ferenberg, Annahmegruppe mit Absaugpumpe > Käseerei Kreuzweg Oberlangenegg, Annahmegruppe mit Vakuumpumpe
Diplom und Zeugnis der MSR Rütli Zollikofen	1910	Diplom und Zeugnis der Molkereischule Rütli Zollikofen für Herrn Gamper Jakob von Schürli-Wängi, JG 1887, für die Zeit vom 1.5.1910 - 17.10.1910 Das Zeugnis ist unterzeichnet von Präsident: Bracher / Direktor: Peter Im Zeugnisbüchlein ist ein Schreiben abgelegt von E. Karlen des Hauptbevollmächtigten der Firma Gebrüder R. und K. Stucki, Moskau und Sibirien 13.2.1922 mit Beglaubigung der Vereinigung der Russland-Schweizer, Stampfenbachstrasse 69, Zürich
Lieferantenmilchkontrolle	1945/46	Lieferantenmilchkontrolle, Hauptbuch MSR Rütli Zollikofen vom 1.6.1945 - 28.2.1946. Masse: 43 x 45 cm
Kessmilchkontrolle	1944	Kessmilchkontrolle der MSR Rütli Zollikofen, Mai bis Dezember 1944 Masse des Dokuments: 26.5 x 40 cm
Statuten der Käseereigesellschaft Diemerswil	1928	Statuten der Käseereigesellschaft Diemerswil, datiert vom 10.1.1894 mit Nachtrag vom 24.8.1928
Anstellungsvertrag	1929	Anstellungsvertrag zwischen Pankraz Frauenknecht und der MSR Rütli Zollikofen. Der Vertrag ist unterzeichnet von: Peter, Direktor P. Frauenknecht, Werkkführer der Weichkäseerei Fr. Oppliger, Präsident der Aufsichtskommission RR. Moser, Direktor der Landwirtschaft des Kantons Bern Der Vertrag ist datiert mit 31. Dezember 1928, 12. Februar 1929 und 26. Februar 1929
Dienstvertrag	1930	Dienstvertrag zwischen der MSR Rütli Zollikofen und Gottfried Brönnimann, Hauswart und Gärtner. Der Dienstvertrag ist unterzeichnet von: Direktor Peter, Molkereischule Rütli G. Brönnimann, Hauswart und Gärtner RR. Moser, Direktor der Landwirtschaft des Kantons Bern. Der Dienstvertrag ist datiert vom 20.10.1930 und 29.10.1930
Rabattvertrag	unbekannt	Rabattvertrag zwischen der Schweiz. Käseunion Schweiz. Käseunion Bern und der Firma Leuenberger + Co. Rüeegsauschachen. Gültig im Inland.
Käsekaufvertrag	1935	Käsekaufvertrag zwischen der Firma Leuenberger + Co. Rüeegsauschachen und der MSR Rütli Zollikofen. Der Käsekaufvertrag umfasst: 440 Laibe Emmentaler und 90 Laibe Greyerzer.  Die Garantiepreise bewegen sich für la Export - Emmentaler bei mind. 65 kg pro Laib Mindestgewicht bei der Annahme und 45 % Fett in der Trockenmasse bei Fr. 198.- bis 206.- für 100 kg
Oeffentliche Urkunde	1989	öffentliche Urkunde betreffend Verkauf Grundstück Nr. 475 Rösslistrasse 15 und Grundstück Nr. 494 an der Rösslistrasse in Flawil von Ernst Lutz an die Personal-Fürsorgestiftung der Firma Lüdi AG Flawil. Dokumente in Zeigemappe
Monographie: Die milchwirtschaftliche Produktion in den letzten 20 Jahren	1960	Monographie: Die Milchwirtschaftliche Produktion in den letzten 20 Jahren. Die Monographie befasst sich mit dem Produktionsanstieg, seinen Ursachen und den Auswirkungen im Zusammenhang mit den Kraftfutterimporten auf die Inlandmilchproduktion.
Separatabdruck: "Die Milch als Nahrungsmittel"	1954	Separatdruck: Die Milch als Nahrungsmittel. Betr. 5 Blätter als wissenschaftliche Beilage der Schweiz. Milchkommission mit 8 Vorträgen zu diesem Thema. Die Vorträge wurden gehalten an einer Vortragstagung der Schweiz. Milchkommission am 4./5. März 1954 an der Universität in Bern

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Buch "Die Regulierung des Milchmarktes in der Schweiz"	1956	Buch "Die Regulierung des Milchmarktes in der Schweiz". Autor/Verlag Dr. H. Wildbrandt, Kieler Studien, Forschungsberichte des Institutes für Wirtschaft, Universität Kiel BRD. Eingehende Diskussion der Struktur der Milchwirtschaft der 50er Jahre in der Schweiz, des Entstehens eines garantierten Produzentenpreises und der verschiedenen Einflussgrößen auf dem Milchmarkt .
Volksbegehren: Gegen den Missbrauch wirtschaftlicher Macht	1955	Volksbegehren: Gegen den Missbrauch wirtschaftlicher Macht. > Soll man die Kartelle verbieten oder Kartellmissbräuche bekämpfen? Vertragsskizze (für vorwiegend ländliche Kreise bestimmt). Die Initiative wurde am 3. Februar 1955 der Bundeskanzlei eingereicht. Schlussfolgerung: > Kartellverbot nein > Kampf gegen Missbräuche ja
KUMA-Flachmilchkühler (4 Fotos)	unb.	KUMA-Flachmilchkühler aus rostfreiem Stahl für Kühlung mit Eiswasser. (A) KUMA-Flachmilchkühler aus rostfreiem Stahl für Kühlung mit Brunnenwasser und Eiswasser (B) KUMA-Flachmilchkühler aus rostfreiem Stahl mit 2 Kühlelementen und verzinkter Standsäule in geschlossener Darstellung (C) KUMA-Flachmilchkühler aus rostfreiem Stahl mit 2 Kühlelementen und verzinkter Standsäule
Musterpläne für Käsereibauten	1934	Musterpläne für Käsereibauten in Heftform. Bearbeitung im Auftrag und unter Mitwirkung einer Spezialkommission des Verbandes Bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften, des Bernischen Käsevereins und des Verbandes zentralschweizerischer Milchverwertungsgenossenschaften von E. Bützberger, Burgdorf, Architekt SIA und F. Wyss, Lyss, Architekt BSA. Text von Prof. A. Peter, Molkereischuldirektor in Rütli-Zollikofen und J.G. Höhn, Vorstand der milchw. Beratungsstelle des ZVSM Bern.
Prospekt Milchw. Bildungs- und Dienstleistungszentrum MSR Rütli Zollikofen	1998	1) Prospekt Milchwirtschaftliches Bildungswesen: - Tätigkeitsbereiche der Molkereischule Rütli-Zollikofen - Die Milchwirtschaftliche Ausbildung der Schweiz - Berufsschule für Käser und Molkeristen - Fachschule 1 - Fachschule 2 - Information über die Eidgen. Berufs- und Meisterprüfung - Information / Beratung / Anmeldung 2) Informationsblatt über die Molkereischule Rütli-Zollikofen über das Ausbildungszentrum und die Aufgaben der MSR 12 Seiten Format A4
Urkunde der Firma ELOPAK	1987	Urkunde der Firma ELOPAK AG zur Uebergabe einer Pure-Pak Abfüllmaschine, Modell S-O-M-340 UEG-P Nr. 2701, am 4.6.87 an die Molkereischule Rütli Zollikofen. Unterzeichnet durch Aufsichtskommission der MSR und dem Verwaltungsrat der ELOPAK AG, Glattbrugg
Fotos MSR Rütli Zollikofen (20 Stück)	diverse	20 Fotos MSR Rütli Zollikofen, alt, schwarz/weiss, diverse Grössen, in Couvert
Jahresbericht Rechnungsjahr 1911	1912	15. Jahresbericht der MSR Rütli Zollikofen für das Rechnungsjahr 1911 und Schuljahr 1911/12 an die Aufsichtsbehörde von Dir. Albin Peter
Diplom Bild Molkereischule Madison USA	28.03.1990 unbekannt	Dipom MSR von Adrian Muster 50x35 cm Bild der Molkereischule Madison Wisconsin USA Masse: 39 x 33.5 cm, gerahmt
Dokumente MSR Rütli Zollikofen (3 Stück)	1892/93	3 Bilder mit Dokumenten MSR Rütli Zollikofen. - D90187 Besucherkontrolle 1892 - D90187/2 Sach- und Personalentscheide des Regierungsrates Kt. Bern, unter Glas, 35 x 50 cm - D90187/3 Jahresrechnung 1893, unter Glas, 35 x 50 cm - Sitzung des Regierungsrates v. Kt. Bern betr. Entscheide MSR 1908
Verträge Heft No. 1	1887 - 1894	> Anstellungsvertrag zwischen der Direktion der Landwirtschaftlichen und Molkereischule Rütli sowie Herrn Andres, Lehrer in Steinisweg bei Wohlen. Anstellung als Lehrer vom 1. Mai 1890 bis 1. Mai 1891 Jährlicher Lohn Fr. 1000.-, bei befriedigenden Leistungen kann eine Zulage von Fr. 200.- zugesprochen werden.
Fotos/Bilder MSR Rütli Zollikofen (3 Stück)	1887/93	3 Fotos/Bilder MSR Rütli Zollikofen - D90189/1 Verkaufslokal MSR Rütli Zollikofen 1887, unter Glas, 24 x 30 cm - D90189/2 Zeitungsausschnitte 1887 Versuchsprogramm - D90189/3 Stundenplan 1893, unter Glas, 30 x 40 cm
Foto 1. Bau MSR-Molkerei	unbekannt	Foto vom Bau der Molkereischule Rütli Zollikofen Masse: 24 x 18 cm
Austrittszeugnis	1908	Austrittszeugnis der Bern. Molkereischule Rütli für Fritz Stettler von Walkringen geb. 1888 (später MK in Sumiswald) Halbjahreskurs Nov. 1907 bis 14. April 1908 Masse des Holzrahmens: 34 x 46 cm.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Dokumente des Bern. Milchkäuferverbandes	1922	Dokumente und Verträge zwischen dem Verband Bern. Käserei- und Milchgenossenschaften und dem Bern. Milchkäuferverband. > Milchkaufverträge vom 28.4.1922 und 28.10.1922 > Aufforderung an die Mitglieder des Bern. Milchkäuferverbandes zur Eintragung ins Handelsregister > Mitteilungen des Bern. Milchkäuferverbandes an seine Mitglieder vom 24. April, 31. Juli und 24. Oktober 1922 > Hauptvertrag betr. Verkauf und die Uebernahme der Käsereimilch abgeschlossen zwischen dem Verband Bern. Käserei- und Milchgenossenschaften und dem Bern. Milchkäuferverband, gültig vom 1. Nov. 1922 bis 30. April 1923.
Widmung zum 25 Jahre Jubiläum Fritz Stettler, Sumiswald	1936	Widmung zum 25 Jahr Jubiläum 1911 -1936 als Milchkäufer in Sumiswald: Herr Fritz Stettler, Milchkäufer in Sumiswald. Aus Dankbarkeit gewidmet von der Käsereigenossenschaft Sumiswald. Untezeichnet: Präsident: H. Hirsbrunner Sekretär: Alex Schärer Masse: 33.5 x 45 cm, mit Goldrahmen
Diplom der MSR Franz Reber 1929	1929	Diplom der MSR Rütli für Franz Reber. Halbjahreskurs Winter 1928/29, dat. 13.04.1929 Weichkarton 49 x 36 cm
Foto Vorstand Emmentaler Käserverein 1933	1933	Foto des Vorstandes des emmentalischen Käservereins 1933. Masse: 64 x 53, in Goldrahmen (Frau B. Schneider-Stettler ist die Tochter des Käasers Fritz Schneider aus Sumiswald)
Foto Milchannahme Foto Steuerzentrale	unbekannt	> Foto Milchannahme mit zwei Tankfahrzeugen Intermilch Ostermundigen > Foto Steuerzentrale Intermilch Ostermundigen Grösse beide Bilder 70 x 45 cm In Harasse
Diplom MSR für Otto Gilgen	1942	Diplom der MSR für Otto Gilgen Wahlern, Sommer 1942 Untezeichnet: Hans Hofer, Präsident Aufsichtskommission Dr. W. Thomann, Direktor MSR Masse: 53 x 38 cm
Meisterdiplom SMV für Otto Gilgen	1945	Meisterdiplom des SMV für Otto Gilgen Wahlern, Oktober 1945 Prüfungsbetrieb: Längacker (bei 3088 Rüeggisberg) Untezeichnet: Fritz Fischer, Präsident Prüfungskommission Dr. G. Koestler, Zentralvorstand Masse: 51 cm x 35 cm, gerahmt
Foto MSR 1942	1942	Foto Sommerkurs 1942 mit Lehrerschaft Masse: 32 cm x 38 cm, gerahmt
Ausweis Butterzentrale Burgdorf	1979	Ausweis der Butterzentrale Burgdorf für Otto Gilgen, Niederstocken für Qualitätsbutter aus pasteurisiertem Rahm. Periodische Kontrolle durch die BZB. Untezeichnet für die BZB: R. Lutz Der Fabrikant: Gilgen Otto Datum: 1. März 1979 Masse: 31 x 22 cm, gerahmt
Stundenplan MSR Rütli Zollikofen 1914/15	1914/15	Stundenplan der MSR für das Wintersemester 1914/15. ungerahmt. Masse: 45 x 32 cm
Fotoalbum	unbekannt	Fotoalbum der Firma Stauffer + Söhne, Sopron/Ungarn. Firma gegründet 1904.
Bilder Weltausstellung Paris (3 Stück)	1900	Bilder des Schweizer Pavillons an der Weltausstellung 1900 in Paris: > Ansicht 1 des Pavillons > Ansicht 2 des Pavillons > Käseausstellung
Diplom für goldene Vereinsmedaille	1925	Diplom für goldene Vereinsmedaille für den VEM Rütli Zollikofen. Diplom erhalten anlässlich Schweiz. Landesausstellung in Bern/Langenthal 1925 Masse: 48 x 35 cm
Erinnerungen aus der Molkereischulzeit	1950	Erinnerungen an die Molkereischulzeit "mitlebt, gelitten, gelacht" Werner Oesch hat die Erinnerungen in Heftform auf 10 Seiten zusammen getragen.
Diplom Schweiz. Landesausstellung	1964	Diplom der Schweiz. Landesausstellung 1964 in Lausanne für den MV Bern/VN Burgdorf für Markenbutter. Masse: 45 x 40 cm
Foto Centrifugenlokal MSR	1900	Foto des Centrifugenlokals der MSR. Beschriftet deutsch: Centrifugenlokal Molkereischule Rütli französisch: Chambre aux centrifuges Ecole de laiterie de la Rütli Masse: 42 x 35 cm
Dias/Fotos Schulung Milchprodukte	unbekannt	div. Alte Dias und Fotos für die Schulung Milchprodukte
div. Dias	unbekannt	div. Grossformatige Dias
Fotos Jubiläumsfeier 100 Jahre MSR	unbekannt	div. Fotos der Jubiläumsfeier 100 Jahre MSR (in Ordner)
Fotos Jubiläumsfeier 100 Jahre MSR	unbekannt	div. Fotos der Jubiläumsfeier 100 Jahre MSR (in Ordner)
Clichés Festschrift "75 Jahre MSR"	1914	Clichés für die Festschrift "75 Jahre MSR"
Mikrobiologische Aufnahme	unbekannt	Mikr. Aufnahme "Stäbli", farbig, auf Karton Grösse: 30 x 40 cm
Mikrobiologisches Bild	unbekannt	Mikrobiologisches Bild "Colibakterien", fabrig Grösse: 30 x 40 cm ca.
Foto "Doppelmulchen"	unbekannt	Foto Käserei "Doppelmulchen", auf Pavatex Masse: 56 x 46 cm
Foto "Käse ausziehen"	50er Jahre	Foto "Käse ausziehen" Martin Schmid als Lehrling in der Käserei Bowl, Grösse 49 x 59 cm auf Pavatex

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Foto "Schulunterricht"	unbekannt	Foto "Schulunterricht"
Foto "Gebesen leeren"	unbekannt	Foto "Gebesen leeren", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Foto "Gallerte überziehen"	unbekannt	Foto "Gallerte überziehen", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Foto "Vorkäsen"	unbekannt	Foto "Vorkäsen", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Foto "Käse in Ausziehtuch"	unbekannt	Foto "Käse in Ausziehtuch", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Foto "Käse beim Auspacken"	unbekannt	Foto "Käse beim Auspacken, schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Foto "beim Salzen"	unbekannt	Foto "beim Salzen", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Fotos MSR	diverse	Div. Fotos und Dias von der MSR Zollikofen in Karton
Diplom MSR Gamper Jakob	1910	Diplom der MSR Zollikofen für Gamper Jakob, Duplikat Grösse: 35 x 48 cm, gerahmt unter Glas
Diplom Swiss Cheese Award 2001	2001	Diplom Swiss Cheese Award 2001 für MSR, für Pop Cheese (Innovationen)
Bild MSR	1913	Bild MSR, vergrösserte Postkarte, gestempelte Postkarte 25.11.1913 Grösse: 24 x 36, unter Glas
Foto Verkaufslokal MSR	ca.1987	Foto Ladenlokal der MSR mit Verkaufsleiter Rudolf Lerch
Foto Abfüllvorgang Weichkäserei	ca. 1987	Foto Abfüllvorgang Weichkäserei MSR mit A. Oberlin und Otto Wartmann Grösse: 40 x 35 cm auf Pavatex, farbig
Foto Abfüllen Emmentaler	ca. 1987	Foto Abfüllvorgang Emmentaler aus Käsefertiger Henseler, MSR auf Pavatx
Foto Mutschli schmieren	ca 1987	Foto Weichkäserei "Mutschli schmieren" MSR, Ernst Mathys Grösse: 32 x 35 cm, auf Pavatx
Foto Schaltpult MSR	ca. 1987	Foto Schaltpult MSR Grösse: 32 x 35 cm
Foto Spültisch MSR	ca. 1987	Foto Spültisch Kannenreinigung MSR Grösse: 32 x 35 cm
Foto Weichkäserei MSR	ca. 1987	Foto Weichkäserei MSR beim Einformen Grösse 20 x 25 cm
Foto Butterei MSR	ca. 1987	Foto Butterei MSR, Butterstock formen Grösse: 18 x 25 cm auf Pavatex
Foto Milchannahme MSR	ca. 1987	Foto Milchannahme MSR mit Andreas Lobsiger Grösse: 18 x 25 cm auf Pavatex
Foto alte Käserei	ca.1900	Foto alte Käserei, unter Glas, schwarz/weiss Käser tragen gesticktes Samtkäppi Grösse: 18 x 13 cm
Bild "der Denker"	1987	Bild "der Denker" Martin Wittwer Grösse: 20 x 27 cm schwarz/weiss
Foto Schaltpult MSR	unbekannt	Foto Schaltpult MSR, farbig Grösse: 18 x 27 cm, unter Glas
Foto Milch sammeln MSR	Ende 80er Jahr	Foto Milch sammeln MSR, farbig, unter Glas Milchtransport mit Seilbahn Hub Krauchthal Grösse: 27 x 18 cm
Foto Joghurt abfüllen	unbekannt	Foto Joghurt abfüllen MSR farbig auf Pavatex Grösse 20 x 25 cm
Foto Jahreskurs MSR	1985	Foto letzter Jahreskurs von Dr. H. Hofer 1985 farbig unter Glas Grösse 26 x 18 cm
Diplom Weltausstellung Paris 1889	1889	Diplom mit Bronzemedaille von Weltausstellung Paris 1889 Grösse: 76 x 64 cm, gerahmt ,unter Glas
5 Diplome Schweiz. Landesausstellung 1939	1939	5 Diplome der Schweiz. Landesausstellung 1939: > Haus der Tierzucht > die Landwirtschaft in der Volkswirtschaft > Weichkäsereiwettbewerb > Betriebsleiterwettbewerb 2 x Grösse43 x 49 cm in Kartonumschlag
Div. Dokumente	diverse	Diverse Dokumente: > Fotos Neubau MSR > Kopie Abrechnung Fritz Häberli Müchenbuchsee, 16.04.1906 in Kartonumschlag
Schülerzeugnisse und Fotos	diverse	Diverse Schülerzeugnisse und Fotos: Jahrgänge 1954, 1962/2, 2/1965/66, 1/1967/68, 2/1967/68, 11968/69, 21968/69 1/1969/70, 2/1969/79, 1/1970/71, 2/1971/72, 1/1971/72, 2/1971/72 In Briefumschlag
Fotoalbum MSR		Fotoalbum mit Klassenfotos MSR der Jahre 1928 -1947 Grösse: 25 x 30 cm, in Leder
Fotoalbum MSR	1954-1962	Fotoalbum mit Klassenfotos MSR der Jahre 1954 - 1962 Grösse: 21 x 15 cm, Kunstleder, grün

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Fotoalbum MSR	1963-1965	Fotoalbum mit Klassenfotos MSR der Jahre 1963 - 1965 Grösse: 21 x 15 cm in Kunstleder, braun
Fotoalbum Pensionierung "Hofers" Diverse andere Unterlagen	1985	Fotoalbum betr. Pensionierung des Direktorenehepaars Margret und Hans Hofer mit Fotos aller Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Grösse 25 x 26 cm, Kunstleder grau > Diverse Druckvorlagen und Logos zum Thema " Museum Kiesen "
Wandteller	1985	Wandteller aus Holz zur Pensionierung des Direktorenehepaars Margret und Hans Hofer. In Anerkennung für 31 Jahre Tätigkeit an der MSR Rütli Zollikofen. Durchmesser : 40 cm
Kartei MSR	1957-1985	Kartei mit Adressen und Fotos der Schüler MSR. Die Kartei wurde von Frau Dir. Hofer angelegt. Grösse: 13 x 9 x 30 cm, 2 Kasten
12 Fotos von Käsereien	2001	12 Fotos von Käsereien: Iffwil, Messen, Detligen, Büren zum Hof, Oberlindach, Niedermuhren, Zuzwil, Bleienbach, Münchenbuchsee, Wahlendorf, Jegenstorf, unbekannt Die Fotos wurden anlässlich der Ausstellung "Einst und Jetzt" im Museum Kiesen aufgenommen. Sie wurden als Pendant zu den Bleistiftzeichnungen von Theodor von Lerber gezeigt. Grösse: 50 x 35 cm, farbig, unter Glas
Reklameartikel	unbekannt	Reklameartikel der Käserei Lyss: > 5 Kinoreklame "Stämpfli Lyss" Glasdias 8.5 x 8.5 cm > Aufnahmen aus dem Allgäu, Käserei Untermeiselstein Grösse: 6 x 8 cm
Klassenfoto MSR	1958	Klassenfoto des Jahreskurse 1957/58 Grösse: 23 x 17 cm
Kupfer-/Stahlstiche	diverse	10 Kupfer-/Stahlstiche, Geschenk der Erbgemeinschaft Hofer-Wipf Zollikofen: > Friterie, canton d'Appenzell > Interieur d'une maison de paysan canton d'Appenzell > Chalet sur les alpes de l'Oberland bernois, Kupferstich gerahmt > Fremdenbesuch in einer Käsehütte auf dem Rigi, Kupferstich gerahmt (F. Hegi) Geschenk von Prof. Zollikofer an Dir. H. Hofer > Inneres einer Sennhütte in der Schweiz, Kupferstich gerahmt (Keller) > La Raclette, Kupferstich gerahmt (F. Hegi) > Die Käsemacherei, Kupferstich gerahmt (F.N. König) > Die Bernerin am Butterfass mit ihren 2 Kindern, Original-Steinzeichnung gerahmt (F.N. König) > Der Morgen/le Matin, Kupferstich gerahmt (Falkeisen) > Zigermannli Zu einigen Stichen sind Kaufbescheinigungen von Beda Künzle, Jkonograph, Steinhaldenstrasse 69, Zürich-Enge vorhanden (im Ordner Dokumente)
Klassenfoto MSR	diverse	Klassenfoto des Jahreskurses 1909/1910 Grösse: 23 x 17 cm auf Karton
Rechnung	1899	Rechnung der MSR an Gottlieb Zimmermann. Gerahmt.
Kupferstich	unbekannt	Kupferstich "Interieur d'un chalet" , Kanton Schwyz Grösse: 27 x 36 cm in Passepartout
Schaubilder Käsefabrikation	unbekannt	3 Schaubilder Käsefabrikation: > Bruchbearbeitung > Käsesorten Schweiz > Lagern und Servieren aus Broschüre Käse von SK Grösse 40 x 30 cm unter Glas>
Plakat Nachwuchswerbung Intermilch	unbekannt	Nachwuchswerbung Intermilch Ostermundigen auf Karton
Werbepbild Steuerzentrale ELSA	unbekannt	Steuernzentrale ELSA mit A. Briw auf Karton
Werbepbild Labor	1990	Werbepbild "kaltes Buffet" Toni-Joghurt Reklame Grösse: 50 x 60 cm, gerahmt
Werbepbild Geschmacksrad	unbekannt	Werbepbild Geschmacksrad in französisch Grösse 50 x 60 cm gerahmt
4 Plakate	unbekannt	4 Plakate mit Thema Milchwerbung Grössen: 3 x 70 x 32 cm, 1 x 30 x 64 cm auf Carton
Plakat Frapino	unbekannt	Plakat über Frapino Grösse: 50 x 70 cm auf Carton
Verkaufsplakate (26 Stück)	unbekannt	Verkaufsplakate betr. Milch, Käse, Milchprodukte Grösse: 95 x 63 cm
Bild Milchkarren	unbekannt	Bild/Foto Milchkarren mit Hunden in Metallrahmen, unter Glas Grösse: ca. 40 x 30 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
3 Bilder Verbandsmolkerei	unbekannt	3 Bilder: D90280-1 Weichkäserei Münchenbuchsee D90280-2 Verbandsmolkerei Thun D90280-3 Verbandsmolkerei St. Imier Grössen: 50 x 70 cm farbig, auf Pavatex
Bild Weichkäserei Münchenbuchsee	unbekannt	Bild mit Fassade der Weichkäserei Münchenbuchsee, Tuschzeichnung Grösse: 40 x 70 cm gerahmt
Bild Milchhändler	1963	Bild mit Milchhändler Bigler Bern Grösse: 60 x 68 cm, schwarz/weiss auf Pavatex
Bild Verbandsmolkerei Bern	1927	Bild der Verbandsmolkerei Bern, Maullbeerstrasse 60 x 50 cm auf Carton
Bild Milchmotorrad	1935	Bild von Motorrad mit Seitenwagen für die Milchausfuhr 41 x 30 cm auf Pavatex
Bild Milchhandlung Kunz	1930	Bild Milchhandlung Kunz, Bümpliz, braun/weiss. Szene im Freien vor der Molkerei mit aufgereihten Milchkannen. Milchhändler Kunz und weiteren 4 Personen, einem Pferd und einem Hund. Foto auf Karton aufgezogen. Masse: 29 x 41 cm
Urkunde Landesausstellung 1914	1914	Urkunde für MV Bern anlässlich Schweiz. Landesausstellung 1914, Goldmedaille 70 x 53cm unter Glas
Ehrenurkunde Kant. Bern. Ausstellung 1924 (2 Stück)	1924	Ehrenurkunde für VM Burgdorf anlässlich Kant. Bern. Ausstellung 1924 Grösse: 50 x 65 cm gerahmt
Foto Verbandsmolkerei Burgdorf	unbekannt	Bild der Verbandsmolkerei Burgdorf Grösse: 60 x 50 cm gerahmt
Bild mit Fotos VM Burgdorf (6 Stück)	unbekannt	Diverse Fotos der Verbandsmolkerei Burgdorf in Bilderrahmen 66 x 44 cm mit Rahmen
Bilder von Alpbetrieben GL, 2 Stück	unbekannt	2 Bilder von Alpbetrieben im Kanton Glarus. Zum Jubiläum 75 Jahre Toni-Molkerei Glarus
Urkunde OGG 1936	1936	Urkunde anlässlich OGG 1936 Grösse 50 x 60 cm
Urkunde Schweiz. Landesausstellung 1939	1939	Urkunde für Markenfutterwettbewerb anl. Schweiz. Landesausstellung 1939 48 x 53 cm gerahmt
Bild "Anken-Veräusserung"	unbekannt	Bild "Anken-Veräusserung" 1743 Grösse: 50 x 58 cm gerahmt
Bilder VM Bern (10 Stück)	50er Jahre	10 Bilder VM Bern, Laupenstrasse (Betriebsaufnahmen): 1 Pasteurisation 2 Ice Cream Wagen 3 Abfüllen Glace Grossgebinde 4 Kompressoren 5 Becherabfüllung Ice Cream 6 Flaschenwaschmaschine 7 Flaschenabfüllung 8 Flaschenabfüllung von Hand 9 Milchtransport 10 Tetra Pak Grösse: 45 x 36 cm gerahmt
Bilder VM Bern (9 Stück)	50er Jahre	9 Bilder VM Bern, Laupenstrasse (Betriebsaufnahmen): 1 Labor 2 Joghurt 3 Joghurt Abfüllung 4 Quark Mühle 5 Quark Abfüllung 6 Lutscher Rahmeis 7 Cassata Dekorierung 8 Rundläufer Milchabfüllung 9 Fuhrpark VM Bern Grösse: 45 x 36 cm gerahmt
Bilder VM Bern (3 Stück)	50er Jahre	3 Bilder VM Bern, Laupenstrasse (Betriebsaufnahmen): 1 Quarkfertiger 2 Mischanlage 3 Abfüllung Grösse: 55 x 44 cm gerahmt
Bilder VM Bern (4 Stück)	50er Jahre	4 Bilder VM Bern, Laupenstrasse: 1 Milchannahme 2 Milchpintli 3 Erfassen der Milchmenge bei Einlieferung 4 Milchkanne Ansicht von oben Grösse: 40 x 30 cm, gerahmt 1 Milchkanne von oben mit 2 Massbecher 1 Milchlieferantenbüchlein
Fotoalbum Exkursion nach Holland	1925	Fotoalbum Exkursion nach Holland Grösse 32 x 25 cm
Bild Vorstand MKV Bern	1912	Bild Vorstand Milchkaufverband Bern und Umgebung 1912 Grösse: 30 x 36 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Bilder Weltausstellung 1900 Paris (3 Stück)	1900	3 Bilder des Schweizer Pavillons an der Weltausstellung in Paris im Jahre 1900: 1 Ansicht 1 des Pavillons 2 Ansicht 2 des Pavillons 3 Käseausstellung Grösse: 42 x 32 cm auf Carton
Bild "Melker mit Melkstuhl"	unbekannt	Bild "Melker mit Melkstuhl" gerahmt
Bild "Westfalia Butterungsmaschine" (2 St.)	unbekannt	Bild mit Westfalia Butterungsmaschine
Tonlithographie	1862	Tonlithographie " les récréations instructives", altkoloriert, gedruckt in Paris
Foto MSR Rütli	ca. 1983	Farbfoto der MSR Rütli Zollikofen Grösse: 20 x 15 cm, gerahmt
Standfoto "Egli Bütschwil"	1925	Standfoto mit Egli Bütschwil an der Schweiz. Landesausstellung in Bern 1925
Foto VEM/MSR	1910	Foto VEM/MSR anlässlich HV 1910 Grösse: 75 x 90 cm, gerahmt
Diplom VEM 8. Landesausstellung 1910	1910	Diplom für VEM an 8. Landesausstellung in Lausanne 1910. Medaille de Vermeille) Grösse 78 x 68 cm, mit Goldrahmen
Diplom MSR an Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft 1925	1925	Diplom für MSR als Prämienausweis an der Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft in Bern 1925. Grösse 65 x 55 cm, gerahmt
Diplom VEM/MSR an Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft Bern 1925	1925	Diplom mit goldener Vereinsmedaille für VEM/MSR an der Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft in Bern/Langenthal 1925 Grösse: 48 x 35 cm, gerahmt
Diplom Schweiz. Landesausstellung für Landwirtschaft	1925	Diplom der Schweiz. Landesausstellung für Landwirtschaft 1925 in Bern für die Verbandsmolkerei Bern.
Diplom MV Bern/VM Burgdorf an Schweiz. Landesausstellung Lausanne 1964	1964	Diplom für MV Bern/VM Burgdorf an der Schweiz. Landesausstellung in Lausanne 1964. Auszeichnung für Markenbutter Grösse: 45 x 40 cm
Diplom VM Burgdorf an Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft Luzern 1954	1954	Diplom für VM Burgdorf an der Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft in Luzern 1954. Auszeichnung für Markenbutter Grösse: 40 x 50 cm, gerahmt
Diplom Bergkäseolympiade	2004	Diplom für "Le Gruyère AOC" der 3. Olympiade der Bergkäse 2004 in Appenzell für Erich Hunkeler, 1688 Sommentier
Bilder Butterzentrale Burgdorf (8 Stück)	unbekannt	8 Bilder Butterzentrale Burgdorf: 1 Ansicht VM Burgdorf 2 Vorraum Butterzentrale Burgdorf 3 Lager Butterstöcke 4 Lager Butterstöcke 5 Annahme Butter/Rahm 6 Kühlkompressor 7 Ansicht Butterzentrale Burgdorf 8 Ansicht Butterzentrale Burgdorf Größen: 33 x 39 cm bis 25 x 33 cm
Bild Milchannahme in alten Zeiten	1906	Bild Milchannahme in alten Zeiten. 2 Fotos schwarz/weiss, je 30 x 20 cm, kopiert aus Buch "Milch für alle", Ausgabe anlässlich Jubiläum SMP. Das Bild wurde für die Ausstellung "dr Bäri chunnt" 2006-2008 im Nationelen Milchw. Museum Kiesen hergestellt. Bild in Metallrahmen, unter Glas Masse Rahmen: 50 x 40 cm
Bild Milchändler mit Hund und Karren	1940	Bild Milchändler Stöckli, Belp mit Hund und Karren, braun/weiss. Bild mit Milchändler Stöckli und Gesellen in weisser Schürze mit Milchkarren und Zughund. Bild auf Karton aufgezogen. Masse: 29 x 41 cm
Bild Milchändler mit Milchwagen	1955	Bild Milchändler Bachmann, Marzili mit Milchwagen und Zughund, braun/weiss. Bachmann sitzt vorne auf dem Milchwagen. Bild auf Karton aufgezogen. Masse: 29 x 41 cm
Meisterdiplom E. Roth	1937	Meisterdiplom von Ernst Roth, Käser Rottenschwil AG. Masse: 50 x 38 cm, gerahmt
Diplom MSR 1929 E. Roth	1929	Diplom Molkereischule Rütli, Jahreskurs 1929 von Ernst Roth, Käser Rottenschwil AG Masse: 55 x 42 cm, gerahmt
Klassenfoto MSR 1928	1928	Klassenfoto Sommerkurs 1928 MSR mit Ernst Roth, Käser Rottenschwil AG Masse: 34 x 40 cm, gerahmt
Meisterdiplom	1937	Diplom von Hans Moser zum erfolgreichen Abschluss der Meisterprüfung
MSR Diplom	1934	Diplom von Hans Moser zum erfolgreichen Abschluss der Molkereischule in Zollikofen
Moser's Landw. Schreibkalender	1917	Moser's Landw. Schreibkalender, 1917, schwarz, 16 x 11 cm
Lieferantenmilchkontrolle	1942	Lieferantenmilchkontrolle der MSR Rütli Zollikofen von 1942
Journal Käsehandlung Geiser + Schmutz	1925-1930	Journal der Käsehandlung Geiser + Schmutz AG, Aarwangen
Diplom Int. Ausstellung Milano	1906	Diplom der int. Ausstellung Milano 1906 für Prof. A. Peter. Diplom gerollt.
Diploma di Benemerenzia	1906	Diploma Esposizione Internazionale di Milano 1906 für Dir. A. Peter für Mitwirkung in Jury
Buch Protokolle MSR 1912-1916	1912-1916	Buch Protokolle MSR 1912-1916
Reisebericht JK 1940	1940	Reisebericht Ausflug Sanetschpass, JK 1940

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Diplome (3 Stück)	1910	Diplome 8. Landw. Ausstellung Lausanne > Anerkennungsurkunde für Dr. A. Peter als Mitglied des Preisgerichtes Landw. Ausstellung Frauenfeld 1903 > Urkunde für Prof. A. Peter für Tätigkeit als 2. Vizepräsident Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft Bern 1925 > Diplom ausser Wettbewerb MSR Rütli Bern 1925
Entwürfe Käseetiketten MSR Käsereibilder (2 Stück)	2000 unbekannt	Entwürfe neue Käseetikette für Rahmli, Betrieb MSR 2 Käsereibilder von E. Ziegler Architekt Burgdorf. Gerahmt. 1 Bild ist Käserei Mülchi No. D90410/2 1 Bild ist Käserei Oberbalm No. D90410/1
Diplom Käsermeister	1923 / 1933	Käsermeister-Diplom für die theoretische und praktische Meisterprüfung, bestanden mit "sehr gutem Erfolg", Die Diplome sind seitlich geschmückt mit 2 Bildern. Das Bild links zeigt eine Käseküche mit Käser am Kessi und ein Butterfass. Das Bild rechts zeigt 2 Käsepressen, eine Zentrifuge und durch die Türe im Raum dahinter ein Dampfkessel. Das Diplom ist mit geschwungenen (barocken) Linien geschmückt und umrahmt. Schrift und Zeichnungen auf Karton, ohne Glas, gerahmt Masse: Breite 54 cm / Höhe 47.5 cm > Karl Leuenberger Käserei Melchnau 26.12.1923 > Franz Affolter Käserei Leuzigen 1933
Bild/Foto Käsewenden	unbekannt	Bild mit 2 Fotos aus Produktionsbetrieb der MSR Rütli. Foto oben = Käsewenden auf Holztisch Foto unten = Käsewenden auf Chromstahltisch Fotos schwarz/weiss auf Karton, unter Glas
Bild Butterfertiger	unbekannt	Bild/Foto Butterfertiger in Buttereie der MSR Rütli. Schwarz/weiss, auf Karton, 25 x 37 cm
Bild/Foto Käsekeller	unbekannt	Bild/Foto Käsekeller der MSR Rütli. Auf Karton, 25 x 20 cm
Bild/Foto Käsefabrikation	unbekannt	Bild/Foto Käsefabrikation in Hartkäserei der MSR Rütli. Abfüllen des Käsebruchs in Formen. Auf Karton, 16 x 25 cm
Bild/Foto Schaukäserei Landesaussstellung 1914 Bern	1914	Bild/Foto Schaukäserei an der Landesaussstellung 1914 in Bern. Auf Karton, unter Glas, 30 x 21 cm
Material Museum Kiesen	diverse	Material Museum Kiesen: Aufnahmen aus verschiedenen Museen 1974 > Dia Ordner 1 - 14 > Dia Ordner 15 - 30 > Dia Ordner 31 - 50 > Dia Ordner 51 - 70 > 4 Doku/Diamappen: Glockenhalsbänder/ Poya/ Butterformen/ Melkeimerböden/ Ehre/ Alphorn  Scherenschnitte/ Spuren in Wiesen und Weiden/ Spuren ins Holz geschnitzt/ Spuren die ins Freie führen/ Spuren des Käses auf dem  Weg in  der  Alp  im Roselau-Tal/ Vom Bauernhof ins Kinderzimmer/ Zu Fuss von Poya zu
Material Museum Kiesen	diverse	Material Museum Kiesen: > Ordner Verein Freunde Museum Kiesen 1979-1989: Korrespondenz, Mitgliederverzeichnis > Ordner Verein Freunde Museum Kiesen 1974-1990: Themen, Versand, Korrespondenz, Statuten, Jahresthemen, Schlusshöck, Ausstellungen, Versammlungen. > Ordner Verein Museum Kiesen 1 1974-1987: Vorstand > Ordner Verein Freunde Museum Kiesen 2 1987-1993: Jahresberichte, > Ordner Verein Freunde Museum Kiesen Konzepte Ausstellungen: Spuren, Eriz 1984/85, Poya, Melken, Sbrinz 1988, Butter 1989, Rosenloui 1990 > Ordner 1 Medien 1982-1989 > Ordner 2 Medien > Ordner Renovation Türmlihaus 1988-1990: Voranschläge, Bauabrechnungen > Kalender für Gehörlosenhilfe 1986 1 Expl.



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Broschüren und Festschriften	diverse	<p>Broschüren und Festschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 25 Jahre Verband Käserei- und Milchgenossenschaften 1936</li> <li>&gt; 50 Jahre Verband Käserei- und Milchgenossenschaften 1961</li> <li>&gt; 75 Jahre Verband Käserei- und Milchgenossenschaften 1986</li> <li>&gt; Festschrift der Schweiz. Milchwirtschaft (ZVSM) zur 9. schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft 1925</li> <li>&gt; 75 Jahre ZVSM, 1982</li> <li>&gt; Geschichte des ZVSM, 1982</li> <li>&gt; Gesamtbericht Milchwirtschaft, Schweiz. Landesausstellung 1914</li> <li>&gt; Denkschrift 25 Jahre SMV 1912</li> <li>&gt; 50 Jahre Schweiz. Milchwirtschaft SMV 1887-1937, 2 Ex. (1Ex von H. Trachsel Säriswil)</li> <li>&gt; 50 Jahre Berneralpen Milchgesellschaft 1942</li> <li>&gt; 175 Jahre Ott Worb 1981</li> <li>&gt; 200 Jahre Mauerhofer, Lanz + Cie AG Burgdorf 1972</li> <li>&gt; 200 Jahre Röthisberger AG Herzogenbuchsee 1976</li> <li>&gt; 700 Jahre Appenzeller: Festschrift / Marktordnung / Prospekt</li> <li>&gt; Broschüre Butterzentrale Burgdorf ca. 1967</li> <li>&gt; Schweiz. Molkereikalender 1928</li> <li>&gt; Neues aus alten Papieren 1969, von Alfred G Roth (von G. Burkhalter)</li> <li>&gt; Zur Geschichte der ersten Bernischen Dorfkäserei Kiesen, von H. Hofer 1949 (2 Ex.)</li> <li>&gt; Schweiz. Landwirtschaftliche Ausstellung in Bern 1925</li> <li>&gt; Lebensbericht v. H. Gerber 1980</li> <li>&gt; Appenzellerkäse</li> <li>&gt; 25 Jahre Marktforschung für Appenzellerkäse 1942 - 1967</li> <li>&gt; Zur Geschichte der Käseherstellung u. der Emmentalerschaukäserei Affoltern i. E. 2 Expl.</li> </ul>
Broschüren und Festschriften	diverse	<p>Broschüren und Festschriften / Fortsetzung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 25 Jahre BKV 1936</li> <li>&gt; 75 Jahre Emmentalerischer Käseverein 1962</li> <li>&gt; 30 Jahre Oberaargauer Käseverein 1926</li> <li>&gt; 100 Jahre Käsegenossenschaft Dürnten 2006</li> <li>&gt; 75 Jahre Käsegenossenschaft Bissegg-Bänikon 1980</li> <li>&gt; 100 Jahre 50 Jahre Käsegenossenschaft Pfyn 1879-1979/1913/1963 2 Expl.</li> <li>&gt; Festschrift Prof. Dr. P. Kästli 1967</li> <li>&gt; Gedenkschrift Prof. Albin Peter 1876-1935</li> <li>&gt; Gedenkschrift Hans Hofer Spins/Aarberg 1889-1953 (2 Ex)</li> <li>&gt; Abschrift Geschäftsbuch der Firma Johann Ulrich Joost, Käsehandel (von G. Burkhalter)</li> <li>&gt; Div. Schriften: -Preislisten div. Jahrgänge, 1 Anleitung für Milchfecker JG 1916, Dokumente der Fa. Emil Geiser Langenthal, Geschenk von E. Bieri</li> <li>&gt; Jubiläumsschrift 100 Jahre KG Ilfis 1965 (von W. Schläfli)</li> <li>&gt; 100 Jahre Käseverein Seeland Bucheggberg 1997 (von W. Schläfli)</li> <li>&gt; Geschichte der Käseherstellung und der Emmentaler Schaukäserei (von W. Schläfli)</li> <li>&gt; Feuer unter dem Kessi von H. Dysli Uebeschi (von W. Schläfli)</li> <li>&gt; 1 Schweizer Familie JG 2011: Bericht "Fritz Maurer, ein Käser in Bhutan"</li> <li>&gt; 1 Beobachter JG 2003: "Hans Bolzli lehrte die Nordkoreaner die Kunst des KäSENS"</li> <li>&gt; Misswirtschaft oder Milchwirtschaft 1936</li> <li>&gt; Jahresbericht Milchverband Bern 1970/71</li> <li>&gt; Die Gründung der Käseunion 1914</li> <li>&gt; Chronik 25 Jahre Milchwirtschaftliche Sammlung 1987-2012, A. Hofer</li> <li>&gt; Photoalbum Rüttimanschaft MSR siehe auch Nr. 90259</li> </ul>
Bild Milchannahme	1982	<p>Farbfoto auf Pavatex aufgezogen. Milchannahme MSR Rütli Zollikofen mit W. Rolli, A. Schönholzer und E. Oettli. Masse: 38 x 35 cm</p>
Rollleinwand mit Milchzentrifuge	1887	<p>Rollleinwand mit Schnittbild einer Milchzentrifuge von Lefeldt = Lentsch</p>
Foto Milchbüchlein	unbekannt	<p>Foto Milchbüchlein von Karl Schenkel Nr. 2, mit Alu-Rahmen Masse: 30 x 40 cm</p>
Foto Ausmessgefäss	unbekannt	<p>Foto Ausmessgefäss mit Ausmessbechern 1 lt., mit Alu-Rahmen Masse: 30 x 40 cm</p>
Schnittbild	unbekannt	<p>Schnittbild Westfalia Separator SKA 20036 Masse: 60 x 85 cm</p>
Mikrobiologisches Bild	unbekannt	<p>Mikrobiologisches Bild auf Carton. Darstellung: Streptokokken vergrössert</p>
Kupferstich	unbekannt	<p>Kupferstich "Besuch in der Sennhütte", koloriert, von Kupferstecher S. Freudenberger Masse: 30 x 26 cm</p>
Kupferstich	unbekannt	<p>Kupferstich "Schweizer Gastfreundschaft", koloriert, von Kupferstecher S. Freudenberger Masse: 30 x 26 cm</p>
Reglement KG Gammach	1885	<p>Reglement für die Käsegenossenschaft Gammach, dat. 15.3.1885, Fotokopie. Damaliger Käser H. Wüthrich</p>
Geschäftsaufsätze	1912/13	<p>Geschäftsaufsätze von Albert Meuter, geschrieben im Auftrag von Dr. Koester MSR Rütli Zollikofen</p>
Schnitzelbänke	1971/72	<p>Schnitzelbänke des Jahreskurse 1971/72, von P. Biedermann, H. Burki, P. Friedli, O. Neuenschwander</p>
Schnitzelbänke/Reisebericht 1964	1964	<p>Schnitzelbänke und Jahresbericht des 2. Jahreskurses 1963/64, in Heftform. Reisebericht 1964</p>

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Schnitzelbänke	1970/71	Schnitzelbänke "Extraauflage Neue MSR-Revue" des Jahreskurses 1970/71 in Heftform
Milchbüchlein (2 Stück)	1939/40	2 Milchbüchlein von Wwe Reusser Herbligen, Käseereigenossenschaft Herbligen
Ausgangskontrolle Absolventen MSR	1959-1982	Ausgangskontrolle Absolventen MSR Rütli-Zollikofen 12.5.1959 - 4.2.1982
Dias Ausstellungen Sammlung MSR	diverse	Dias von Ausstellungen der Milchw. Sammlung an der MSR Rütli Zollikofen. Jahre 1989/1993/1994/1995
Fotoplatten mit Fotos MSR Rütli Zollikofen	diverse	Fotoplatten mit Fotos MSR Rütli Zollikofen in Metallkasten, z.B. Neubau 1906 Masse: 36x40x26 cm Höhe
Plakat Film (2 Stück)	2009	Filmmaterial: 2 Plakate Käsemeisterschaft in Rapperswil BE 2010. Die Plakate wurden für den Film "der Wüstenkäser" hergestellt (gedreht Dezember 2009 im Zürcher Oberland) HesseGreuter Film Zürich Masse: 69 x 100 cm
Diplom 75. Käsemeisterschaft	2009	Filmmaterial: Diplom gerahmt für 75. Oberländer Käsemeisterschaft in Rapperswil BE 2010. Diplom hergestellt für den Film "der Wüstenkäser" (gedreht Dezember 2009 im Zürcher Oberland) HesseGreuter Film Zürich Masse: 32 x 42 cm 6 Anmeldeformulare für Käsemeisterschaft in Rapperswil BE 2010
Zeugnisse/Verträge/Dokumente (9 Kopien)	1906/45	9 Kopien von Verträgen und Zeugnissen von der Käseerei Weier i/E und Hans Moser, Käseerei Weier i/E
DVD "Fondue mein Liebster Käse"	2008	DVD "Fondue mein liebster Käse", aus Sendung NZZ Format Kistli Filme
Milchprüfungskontrolle	1921-1945	Milchprüfungskontrolle Käseerei Säriswil 1921-1945, Handschrift, gebunden, 24x38 cm
Wägebücher (2 Stück)	1972-1981	2 Wägebücher Käseerei Säriswil 1971-1978 / 1978-1981, Handschrift, gebunden, gelb 22x17.5 cm
Wägebuch	1920-1933	Wägebuch Käsegewichte Käseerei Säriswil 1920-1933, schwarz/gelb, Handschrift 17.5x11 cm
Wägebuch	1933-1949	Wägebuch mit Verzeichnis Käseträger der Käseerei Säriswil 1933-1949, schwarz, Handschrift
Quittungsheft	1915	Quittungsheft Milchzahlungen der Käseereigenossenschaft Säriswil 1915 22x14 cm
Schulheft MSR/Tierheilkunde	ca. 1943	Schulheft Tierheilkunde MSR ca. 1943, handgeschrieben mit Tinte und farbigen Zeichnungen. Schwarzer Deckel, 22x17.5 cm
Statuten KG Säriswil	01.05.1921	Statuten der Käseereigenossenschaft Säriswil. Broschüre vergilbt
Verträge KG Säriswil	diverse	Diverse Verträge KG Säriswil: > Milchkaufvertrag zwischen Käseereigenossenschaft Säriswil/Karl Trachsel Käser (6 Stück) 1918 / 1921 / 1925 / 1925/26 /1926 / 1927 > Käsekaufvertrag zwischen Firma von Mühlenen Bern - Käseunion/Karl Trachsel Käser Säriswil 27.08.1927 > Milchlieferungsvertrag zwischen Milchlieferanten und Käser Karl Trachsel 27.02.1909, Erneuerungen 09.01.1910 und 27.02.1911 Format 24.5 x 38 cm Handschrift > Milchkaufvertrag zwischen Milchlieferanten und Käser Ulrich Blaser 10.02.1906, Erneuerungen 01.05.1907, 01.05.1908, 15.04.1909, 01.05.1910 Format 24.5x38 cm, Handschrift
Broschüren Milchhandlung Richterswil (2 Ex)	ca. 2000	2 Broschüren von Hans Preisig Richterswil: > "Der initiative Bauer, der seine Milch selbst verkaufen will ..." gesammelte Dokumente und Schriftverkehr von Hans Preisig und seinen Kontrahenten > "Milchwirtschaft als bedeutender Wirtschaftszweig in Richterswil-Samstagern" verfasst
Gästebücher Museum Kiesen	diverse	Gästebücher in Karton 6 Stk. 4 Stk. Bilder in gold gerahmt 31 x22,5 cm 2x Pauti Gransoire 1x Senn aus Oberhasli 1x Bauernstube mit Familie
Klassenfoto MSR 1962/63	1963	Klassenfoto 1962/63 MSR Zollikofen, gerahmt Masse: 40 x 33 cm
Bild Alpabfahrt	unbekannt	Bild Alpabfahrt mit Holzrahmen. Geschenk des Verbandes Schweiz. Käseexporteure an Firma Röthlisberger AG Herzogenbuchsee zum 200 Jahr Jubiläum Masse: 31 x 22 cm
Stiche (3 Stück)	diverse	3 Stiche, gerahmt, mit Goldleiste 1) 2 Käseträger canton de Fribourg 2) Paysanne, canton de Fribourg 3) Paysanne et Berger, canton de Berne
Audivisionelles Material (Werbung)	diverse	Audiovisuelles Material Werbung): > "Der weisse Segen" Filmspule Schmalfilmzentrale Bern, deutsch, (von SMV) > "Die Sage vom verliebten Käser", 2 Videos, deutsch, französisch, 1991 (von SK) > "Fromager", Video, 12'50, französisch (von SMV) > "Käser", Video, 12'50, deutsch (von SMV) > "Der Molkerist, der Käser", Berufsbild "eine weisse Weste" Video, 11'6, deutsch (von SMV) > "Käser/Käserin, ein Beruf mit Zukunft" 2 Videos, 13', deutsch, französisch (von SMV)

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Tonaufnahmen	2011	Tonaufnahmen 2010/11 mit Protokoll: > 1 Ordner mit den Erzählern und dem Werdegang > 1 CD -Chum u los > 4 CDs - Geschichten aus dem Käsebuch > 1 CD grün 1-4 - Rohdaten aus den Aufnahmen 2010 > 1 CD rot 1-3 - Rohdaten aus den Aufnahmen März 2011 > 2 CDs mit den Fotos der Erzähler > 2 CDs zur Ausstellung 100 Jahre Bernischer Käserverein > 1 CD Sendung "Persönlich" mit Peter Friedli > 1 Ordner von W. Oesch - "miterlebt... mitgelitten... mitgelacht"
Lehrbrief /Auszug Bildungswesen	unbekannt	Lehrbrief: Ein Ausweis über bestandene Lehrlingsprüfung inkl. Auszug aus dem Reglement für
Schweiz.Käserei u. Molkereikalender 1969	1969	Schweiz.Käserei u. Molkereikalender Jahrgang 1969 mit Anhang
3 Milchlieferungsbüchlein Witwe Reusser	1928/42	3 Stk. Milchlieferantenbüchlein Witwe Reusser Herbligen. Apr.28/Nov. 28/ Nov. 42
Rechnung Käserei Kiesen/Oppligen	1878	Rechnung der Käserei Kiesen/Oppligen aus dem Jahr 1878 in alter Schrift inkl. Uebersetzung in neue Schrift
Klassenphoto	1915/16	Klassenphoto Wintersemester 1915/16 MSR Zollikofen mit Schülernahmen
Div. Jahresberichte MSR	Div.	> Jahresberichte MSR von 1931 - 1995 > 1 Stk. Milchzeitung vom 26.04.1916 > 1 Stk. Zentralblatt für Milchwirtschaft vom 12.10. 1916 > 1 Arbeitsbuch ( Kopie ) von Fritz Baumgartner. Angefertigt 07.03. 1933 > Jahresberichte MSR 1996 - 2002 > Jahresberichte MSR in Buchform: 1918 - 1930 1916 - 1923 1897 - 1906 1887 - 1896 1902 - 1908 1931 - 1935 es fehlen 1909 - 1915
Jubiläumsschrift MSR Zollikofen	1986	Jubiläumsschrift 100 Jahre Molkereischule Rütli Zollikofen
Fotos und Berichte von Käsereien	1900-2010	Es sind Fotos/Berichte und Beschriebe von div. Käsereien und Betrieben aus der ganzen Schweiz zwischen 1900 und 2010. Die Unterlagen sind in Couverts nach dem ABC eingeordnet Auf der Aussenhülle ist ein Verzeichnis des Inhaltes aufgeführt. Die Unterlagen stammen ausschliesslich von der Milchzeitung und dem SMV. Beiliegend in der Kiste 18 ist eine Zusammenfassung der einzelnen Inhaltsthemen vorhanden.
Div. Fachbücher/Dokumente	Div.	> Broschüre: Talkäsereien von Alfred G. Roth > Broschüre: Aus der Geschichte des Emmentaler Käses von Alfred G. Roth > Broschüre: Schweizer Käse in Russland von Alfred G. Roth > Broschüre: Bemerkungen über Preise,Qualität und Handel von Alpkäse von Rud.Gabri.Manuel > 100 Jahre Emmentalerischer Käserverein von Fr. Fischer und HR Bütikofer > Die Anfänge des Schweizer-Käseexportes von Alfred G. Roth > Intruktion und Lehren im Käseexport von Alfred G. Roth > Lebensbericht vom Küher und Landwirt Hans Gerber1856-1932 von Alfred G. Roth > Emmentalerückblicke von HH Haller/Fehr/Roth > Albert Ankers Emmental-Bilder zur Käserei i dr Vehfreude von Alfred G. Roth > Schweizer Käser im Kaukasus von E. Siegenthaler und Alfred G. Roth > Alpabfahrt von Alfred G. Roth > Spuren in Wiesen und Weiden im Eriz, aufgezeichnet von Verena Stauber. Spende an das Milchwirtschaftliche Museum in Kiesen > Kurzbericht über Auswanderung von Berneroberrländer Käser nach Russland im 19.Jahrh. > Lebenswerk von Dr. Niklaus Gerber 1850-1914 gestaltet von Rudolf Schüpbach > Dokumentation über 700 Jahre Appenzellerkäse > Aus der Geschichte des Schweizer Käses von Alfred G. Roth > Trubschachen/Trub von W.Steiner /Alfred G. Roth > 100 Jahre Bernische Molkereischule Rütli > 50 Jahre Schweizerische Milchwirtschaft 1887-1937 Herausgegeben vom SMV > Jubiläumsbericht Molkereischule Rütli Zollikofen. 50 Jahre 1887 - 1937 > 1 Briefumschlag mit Fotos vom Betrieb der MSR Zollikofen > Div. Zeugnisse,Arbeitsbuch, Lehrbrief von Käsermeister Ulrich Kipfer, Käserei Schötz Kt. Luzern
Journal MSR	1917	Journal der Molkereischule MSR mit Eintrag von Ein und Ausgaben betr. Betriebskosten vom 01.01. - 31.12. 1917
Schülerverzeichnis MSR	1961/1995	.2 Stk. Schülerverzeichnisse der Molkereischule 1x 01.08.1980 - 1995 1x 1961 - 1979 <b>Da beide Exemplare persönliche Daten enthalten, sind diese nicht für die Ausleihe gestattet. Auch Museumsintern vorsichtig behandeln.</b>
Div. Fachbücher u. Illustrationen	Div.	affoltern

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Div Fachbücher u. Illustrtionen	Div.	Diverse Fachbücher/Illustrationen/Jahresberichte/ Jubiläumsschriften > Verordnung: Kontroll u. Beratungsdienst 1972 > Bereitung von Rundkäsen/ Th. Aufsberg 1900 > Anleitung des Emmentalerkäse / Peter + Held 1900 > Die neuzeitliche Emmentalerkäseerei / Heinrich Freidwald 1932 > Praktische Käseerei / Dr. Eugling ( Leibzig Verlag ) > Bereitung von Rundkäse. 2 Teil / Th. Aufsberg 1904 > Das Geheimniss Käsefabrikation 1877 / Fritz Schulz ( Leibzig Verlag ) > Anleitung zur Emmentaler-Käseerei / Dr. Husmann 1919 > Praktische Anleitung für Fab. u. Behandlung v. Emmentaler / A.Peter/Held 1907 > Lehrbuch Alpwirtschaft / Prof. Anderegg 1897 > Lehrbuch der Milchwirtschaft / Prof. Fleischmann 1893 > Leitfaden Milchwirtschaft / Dr. Höff ( Verlag Bremen ) > Bereitung von Backsteinkäsen / Dr. Fleischmann 1916 ( Verlag Berlin ) > Die Raclette- Eine Anthologie 1814 La Tour de Peilz > Milchwirtschaftliche Wärme und Kältetechnik / A. Galetti u Hofer 1951 > Milchwirtschaft. Thomann u Zollikofer 1951 > Albert Ankers Emmentaler Bilder: Käseerei in der Vefreude 1904 > 25 Jahre bernischer Käseverein 1911 - 1936 > Milchwirtschaftliches Rechnen / W. Thomann / E. Mäder > Käsefabrikation / R. Schatzmann 1871 > Die Milchwirtschaft im Kanton Bern / R. Schatzmann 1862 > Anleitung tech. Buchführung / Dr. W. Fleischmann 1877 > Die Schule des Schweizer Käasers / Prof. F. Anderegg 1893
Div. Fachbücher u. Illustrationen	Div.	Div. Fachbücher/Illustrationen > Zubereitung und Verwendung von Lab in der Käsefabrikation./ R. Schatzmann 1885 > Käsebüchlein: Anleitung zum Betrieb der Käseerei. / Schatzmann 1885 > Praktische Anleitung zur Fabrikation Emmentalerkäse / Flückiger 1890 > Der Molkereifachmann/Milchwirtschaftliches Rechnen./ Dr. H. Keller > Die Herstellung von Weichkäse./ Hans Lempenauer > Foto schweiz. Käseunion: Der Salzer im Emmentalerkeller > Milchwirtschaftliche Wärme u Kältetechnik. / A. Galetti/H. Hofer > Milchwirtschaft: / Thommen u Zollikofer > Bärndütsch v. Emanuel Friedli 1904 > Bärndütsch v. Emanuel Friedli 1911 (Guggisbärg ) > Joha Schmelzkäsebuch v. Dr. A. Meyer/Benkieser u. Knapsack > Grundlagen zur Verbesserung der Käseeributterqualität. / Dr. F Hofmann > Zeiss Mikroskope. Zeisswerke Lena/ Ausgabe 1934 > Käsefabrikation in der Schweiz 1881 v. R Schatzmann > Erfolgreiche Milchwirtschaft 1914 v. Prof. Dr. J Klein > Schafers Lehrbuch der Milchwirtschaft 1895 v. Dr. H Siegelin > Poyas de La Gruyere ( Alain Glauser ) > Tätigkeitsbericht FAM Liebefeld 1990 > Praktische Anleitung zur Weichkäseerei 1947 > Les Fromager Suisse en Bourgogne v. P. Zimmerlin 1994 > Aufgaben u. Organisation FAM Liebefeld 1989 > Die einziartige Vielfalt der Schweizerkäse. Sorten und Namen > Une saveur venue des siècles. ( Michel Vernus 1998 )
Div Fachbücher u. Illustrtionen	Div.	Boxen mit Fachliteratur/Broschüren > Box No 4 Hartkäse > Box No.5 Hartkäse > Box No.6 Hartkäse > Box No.8 Käsefehler > Box No.10 Schmelzkäse > Box No.13 Weichkäse > Box No.16 Bakteriologie > Box No.19 Käsemarkt > Broschüren: Buchumschläge aus der Geschichte des Käasers

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Div. Fachbücher /Illustrationen	Div.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Informaggione 5/90 3/91 1/91 6/90 5/89 /4/90</li> <li>&gt; Poja aus dem Greyerz/Poja de la Gruyère 2 Expl.</li> <li>&gt; Sergourmet es cuestion de buen gusto</li> <li>&gt; La suisse Pays du Fromage ( Landeskarte )</li> <li>&gt; Manuel d. Industrie Laitière 1908</li> <li>&gt; La Laitiere modern</li> <li>&gt; Laiterie , Beurrerie, Fromagerie</li> <li>&gt; Fromage Fabrikation rationell</li> <li>&gt; Fromagerie suisse en peril</li> <li>&gt; Kiesen. Texte und Bilder v. H.C. Waber</li> <li>&gt; 50 Jahre Chalet Burgdorf</li> <li>&gt; Käseereien unterwegs</li> <li>&gt; Panorama,Zeitschrift der Sprinkkäse GmbH 3 Expl.</li> <li>&gt; La Fromagerie: H.Bolzli Experte/Taxateur</li> <li>&gt; Käse aus der Schweiz/ Ran an den Käse 3 Expl. (SGWH )</li> <li>&gt; Ran an den Käse in deutsch u. franz. 2 Expl</li> <li>&gt; Von der Alphütte zum Weltmarkt ( Käseunion 1914 - 1989 )</li> <li>&gt; Ein agrarpolitisches Experiment v. Prof Dr. Chr. Pfister 2003</li> <li>&gt; Von der Dorfkäserei zu den Märkten Europas v. Prof. M Dommann</li> <li>&gt; grosse Käse. 3 Expl. deutsch,franz.englisch</li> <li>&gt; wir bitten zum Käse 2 Expl. deutsch,franz.</li> <li>&gt; Note sur la Fabrication de Fromage en suisse</li> <li>&gt; Frau Anties: Beste Käserezepte</li> </ul>
Div. Fachbücher/Illustrationen. Fortsetzung	Div.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Der Schweizerkäse im Gastgewerbe</li> <li>&gt; Leitfaden zur Olfaktorisch-Gastatorischen Beurteilung v. Hart u. Halbhartkäse. Deutsch/franz</li> <li>&gt; Käse aus Frankreich</li> <li>&gt; Mit Sprinz gelings/Lust auf Sprinz. 2 Rezeptbroschüren</li> <li>&gt; Schweiz Milchlieferungsregulativ. 1987</li> <li>&gt; Verordnung über die Bezeichnung v. Schweizerkäse</li> <li>&gt; Die Geschichte der Käserei Krauchthal-Thorberg. ( Max Schweingruber )</li> <li>&gt; le Patrimoine Albestre de la Gruyere</li> <li>&gt; Die Alp und ihr Käse v. Ruth L Aebi</li> <li>&gt; Gaumenfreuden mit Käse. ( Sebastians Kochbuch ) 3 Expl. deutsch französisch</li> <li>&gt; Da sette Secoli un Gran Formaggio</li> <li>&gt; Histore du Gruyere</li> <li>&gt; La civilisation du Gruyere No 2 1999</li> <li>&gt; Annale Fribourgeoises 1967</li> <li>&gt; Bunter Käsemarkt international v. FW Girschner</li> <li>&gt; Der Genuss. ( Käse aus der Schweiz )</li> <li>&gt; DVD Kasette Käseunion. ( Himmelreichschweiz- Käse ) sf 1 v 11. Dez.2003 20.00 Uhr</li> <li>&gt; Festschriften: Ausbau MSR 1959 und 12 April 1929. 2 Expl.</li> <li>&gt; Bericht über das Käserei und Stallinpektionswesen im Kt. Bern 1935</li> <li>&gt; 2 Stk. Broschüren MSR Unterrichtspläne</li> <li>&gt; Zur Alpwirtschaft im Simmental</li> <li>&gt; 100 Jahre Fromarte 1917 - 2017 Deutsch u. Franz. 3 Expl.</li> <li>&gt; Jubiläumsschrift 150 Jahre Käserei Worb</li> </ul>
Röstiplatte	ca. 1780	Röstiplatte Albligen, Keramik mit gelbem Grund, braun punktiert. Masse: Durchmesser 30 cm, Höhe 6 cm
Ankenfass	ca. 1780	Ankenfass Heimberg, Keramik mit gelbem Grund, braun punktiert, mit 2 Handgriffen, Deckel mit Loch, ohne Holzstössel. Typische Bauernkeramik aus der Region. Masse: Höhe 39 cm, Durchmesser 14 cm
Lindenholzteller (2 Stück)	ca.1480	Lindenholzteller, 2 Stück, mit Aufhängevorrichtung. Die Teller wurden nach jedem Gebrauch blank gefegt (helle Farbe). Aus dem Nachlass vom Schloss Rümligen, grosse Rarität! Masse: Durchnmesser 16 cm
Milcheimer	vor 1800	Milcheimer, besonders schön geschnitzte Spanholzform. Masse: Durchmesser 32 cm, Höhe 22 cm. Eimer dieser Art waren in solchem Stil in allen Alphütten der Schweiz gebräuchlich. Besonders reich gestaltete Stücke wurden auf dem Boden mit bunten Darstellungen von Alpauzfügen oder "Kuhreigen" bemalt. Diese Malereien stammen ursprünglich aus der Ostschweiz, wurden jedoch auch im Saanenland und im Freiburgischen zu gebräuchlicher Mode.
Buchhaltungsbuch	1833-1842	Buchhaltungsbuch (sehr gross) 55 x 43 x 12 cm, Cartoneinband mit Lederrücken, Handschrift Tinte. (Vertreter Emmi AG Joseph B. Wyss)
Käse-Hauptbuch	1823	Käse-Hauptbuch für Lantz und Zürcher, 34 x 20.5 x 3 cm Einband Carton marmoriert, Handschrift Tinte. (Vertreter Emmi AG Joseph B. Wyss)
Lehrbuch "Cours d'Arithmetique"	1825	Lehrbuch "Cours d'Arithmetique von Jakob Lantz in Alchenstorf von 1825, Handschrift Tinte. (Vertreter Emmi AG Kirchberg Joseph B. Wyss)
Melkeimer	1860 ca.	Melkeimer konisch aus Holz mit 2 hölzernen Reifen und hölzernem, klappbarem Tragbügel fand Verwendung auf Alp Masse: Oben: 30 cm, Unten: 20 cm. - Kalkablagerung an Holzteilen, d.h. der Eimer wurde jeweils in der Schotte gebrüht.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Kuhglocke	unbekannt	Kuhglocke mit Kallen und Riemen und den Initialen TB auf der Riemenzunge Durchmesser 27 cm Höhe 19 cm. Glockengiesserei Biaggi, Zollikofen: - 1877 Gründung Giesserei Biaggi Zollikofen (3 Brüder) - Giesserei in Bauernhaus neben der Emmental AG Zollikofen - Firma Biaggi baut das "Schlössli" (hinter Bahnhof Zollikofen) - 1908 Konkurs der Firma Biaggi. Vermutlich wegen Spekulationen in Italien. - Uebernahme durch die Firma Chantele(?) in La Chaux de Fonds, die neue Giesserei gründet. - Später übernimmt die Emmental AG das "Schlössli" von Herrn Meyer, Restaurant Kreuz in Zollikofen
Milchtanse aus Holz	1885 ca.	Die hölzerne Milchtanse ist mit 4 breiten Banden aus Holz und unten mit einem Metallreifen gebunden, mit Deckel, Tragriemen fehlen. Inhalt rund 35 lt. Masse: Durchm.oben 34/16 cm, Höhe 70 cm Aus der Ostschweiz.
Melkstuhl	unbekannt	Melkstuhl mit Fettnäpfli aus Horn und Holz, mit neuem Riemen. Durchmesser 27 cm, Höhe 36 cm.
Melkeimer	unbekannt	Melkeimer, Eisen verzinkt, 10 lt. Inhalt
Milchbrente	ca. 1940	Milchbrente mit Ledertragschlaufen und Holzdeckel, Eisenblech, Verzinnung schlecht (Rost) Masse: Höhe 56 cm, Breite 52 cm, ca. 40 lt Inhalt
Milchbrente	unbekannt	Milchbrente aus Alu mit Holzdeckel, 30 lt. Inhalt
Kuhtrichel	unbekannt	Kuhtrichel mit Malerei an Riemen mit Nr. 34a. Reichverzierte Tricheln werden für die Alpauf- und Alpabfahrt getragen. In Dreiergruppen sind sie im Ton auf einander abgestimmt.
Rahmgefäss	1900 ca.	Rahmgefäss aus Holz mit aufklappbarem Tragbügel. Zeichnung auf Boden SK 30. Es handelt sich wahrscheinlich um einen sogenannten Appenzeller "Fahreimer". Solche werden heute noch bei Alpauffahrten von Sennen über den Schultern getragen. Für den praktischen Einsatz werden die Eimer weniger oder überhaupt nicht verziert. Masse: Durchm. 23 cm; Höhe 10,5 cm mit Bügel 20 cm, Bügelbreite 3,5 cm
Holzmelchler	unbekannt	Holzmelchler leicht konisch mit 2 Eisenbänder. Höhe 40 cm Breite 23,5 cm Dm. 45 cm
Set für Laugentest	unbekannt	Laugentestset zum kontrollieren der Milchqualität beim Melkvorgang. 6 x 5 Felse 30 x 25 cm
Melkeimer aus Holz	unbekannt	Melkeimer rund ,konisch aus Holz, mit zwei Holzreifen gebunden.Tragbügel aus Holz. Der Tragbügel ist mit zwei Holzzapfen am Eimerrand befestigt. DM unten 27,8cm oben 30,5cm H 24cm schöner gut erhaltener Gegenstand.
Melkeimer	unbekannt	Melkeimer rund aus Holz mit einseitig gelochtem Traggriff. Mit zwei Holzreifen gebunden DM oben 27 cm DM unten 24,5 cm. Höhe 24,5 cm
3 Tragjoche für Milch- und Milchprodukte	unbekannt	G 10015/1 SK 157 Rundung geschnitzt, Länge 123 cm., Durchm.Tragöffnung 21.5 cm G 10015/2 SK 161 Rundung mit Kerben , Länge 125 cm., Durchm.Tragöffnung 22 cm. G 10015/3 SK 162 Joch neu aus Holz (nicht fertig hergestellt) Länge 90 cm, Stangendurchmesser 3,5 cm. Gemäss Datenbank für Schweiz. Kulturgüter (s.Seite 18) wurden diese Tragjoche in der Lombardei verwendet.
Milchbrente aus Holz	unbekannt	Milchbrente aus Holz mit 2 Holzreifen. Untester Reifen und Tragriemen fehlen. Zustand schlecht. Brand NZ. Durchmesser Boden 31 x 20 cm, oben 28 x 16 cm, Höhe 50,5 cm.
Melkstuhl	1865	Melkstuhl ohne Bein. Unten und oben geschnitzt, Form Halbmond. Leider ist vom eingeschnitzten Namen nur der Vorname "PETER" zu lesen Höhe der Hälfte 18 cm. Durchmesser 30 cm.
Schalmtestschale	unbekannt	Schalmtestschale aus Kunststoff für Kontrolle der Eutergesundheit. Kunststoff.
Heugabel / Hüflirechen / Dreschflegel	unbekannt	Eine Holzgabel fand Verwendung für das Wenden und Walmen von Heugras/Heu, Verwendung vorwiegend für frisch gemähtes Gras und trockenes Heu. Hüflirechen mit vier Zinggen, Finger . Damit wurde das ausgebr eitete Getreide zu "Hüfli zämegrächet" und anschliessend zwei, drei oder mehr Hüfli je nach Grösse in Garben gebunden. Dreschflegel 2-teilig; damit wurde auf dem Soller auf der Tenne das Getreide gedroschen/geschlagen. Diese Arbeit wurde von 2 bis 3 Männern in einem gewissen Rythmus ausgeführt.
Kuhglocke	unbekannt	Die Glocke wurde hergestellt von Barinotto Obertino, Fondeur, Ponts-de-Martel NE. Masse: Durchmesser 26 cm Höhe 20 cm. Der Riemen ist mit einem Bernerwappen verziert.
Kuhglocke	1987	Der kunstvoll bestickte Riemen mit Bernerwappen (Bär) und Getreideähren wurde von R. Bertsch, Sattlerei in 5724 Dürrenäsch angefertigt. Masse: Glocke 27 cm Durchmesser und 20 cm Höhe, Riemen 15 cm Breite. Geschenk des Fleckviehzuchtverbandes Zollikofen zur 100 Jahr-Feier im Jahr 1987
Milchwäger-Waage	unbekannt	Milchwäger Waage die in der Viehzuchtgenossenschaft Oppligen im Einsatz war. Mit solchen Waagen wur die Milchmenge ( Morgen,Abend ) einzelner Kühe direkt im Stall bestimmt. Der Milchwäger fasste zugleich ein Milchprobe die anschliessend im Zentrallabor auf Fett und Eiweissgehalt untersucht wurde. Die Waage hat einen Wägebereich von 0 - 15 Kg mit einer Unterteilung von 100 Gr. Es ist eine sog. Schiebewaage, geführt in einer Messingführung. Gesamtlänge 63 cm Die Waage ist in einer Holzkiste mit Ledertraggriff verpackt bzw. Transportgeschützt. restauriert v E. Beyeler
Euter in Spirit	ca. 1900	Euter in Spirit. Altes Demonstrations-Präparat

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Keramikplatte	unbekannt	Keramikplatte handbemalt mit Blumenmotiv, gespendet vom MKBD an Ernst Heiniger Landwirt Weid Sumiswald. Preis für gute Milchlieferung während 5 Jahren. DM 33 cm
Stangenmilchwaage	1906	Stangenmilchwaage bis 50 kg. Die Waage wurde der MSR anlässlich des Jubiläums 100 Jahre MSR von den Diemerswiler Milchlieferanten geschenkt. Stempel von Eichmeister Arnold Gabriel, Bern. Waage hergestellt 1906 / Nr. 36 = Eichstätte Bern Waagkessel verzinkt mit Ausguss. (siehe G20014). Milchfolle zweiteilig mit 2 Sieben und Abtropfeller. (siehe G20015).
Waagkessel	unbekannt	Waagkessel Eisen verzinkt mit Ausguss. 30 lt Inhalt Masse: 54 x 41 cm Durchmesser, 28 cm Höhe Geschenk des Milchverbandes Bern
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle, Griff angeleimt, 20 cm breit.
Kannenhandrührer	unbekannt	Masse: 66 cm lang, 13 Teller 13 cm Durchmesser mit 6 Oeffnungen Geschenk des Milchverbandes Bern
Rahmabscheider	unbekannt	Rahmabscheider mit Ausguss aus Keramik für Haushalt. Innen weiss , aussen rotbraun.
Berieselungskühler	unbekannt	Berieselungskühler mit rund 800 lt Leistung/Std. mit Filteraufsatz beides V2A-Stahl auf verzinktem Gestell Gesamthöhe 149 cm Oeffnung des Einschüttbeckens 55 cm Durchmesser Geschenk des Milchverbandes Bern
Kelle verzinkt	unbekannt	Verzinnnte Kelle, vermutlich nachträglich mit Bronzefarbe gestrichen 33 cm breit; Griff mit 2 Schrauben befestigt.
Schruef	unbekannt	Schruef oval verzinkt mit Holzgriff Masse (oben): 37 x 19 cm.
Schruef	unbekannt	Schruef, rund, verzinkt mit Metallgriff Masse: 23 cm Durchmesser
Wassermelchter	unbekannt	Hölzerne Wassermelchter mit 2 verzinkten Reifen. Masse: Oben: 52 x 25 cm, Unten: 46 x 22,5 cm, Höhe: 27 cm, über Griff 59 cm
Milchgebse	unbekannt	Hölzerne Milchgebse mit 2 hölzernen Reifen um 1890 bis 1910 neu bereift Masse: Durchmesser 65 cm, Tiefe 12 cm
Milchsieb	unbekannt	Milchsieb konisch, verzinkt mit 2 Siebeinsätzen Masse: 260/140x180 Verwendung in Bauernbetrieb
Lieferantentafel	unbekannt	Lieferantentafel der Käserei Ferenberg BE für 26 Milchlieferanten Masse: 133 x 57 cm
Milchwaagkessel	unbekannt	Milchwaagkessel mit Ausguss verzinkt Masse: Oberer Durchmesser 50 cm, über Ausguss 60 cm, Höhe 46 cm. Dieser Waagkessel gehört (wahrscheinlich) zur Stangenwaage der Käsereigenosschaft Diemerswil G20001.
Milchfolle	unbekannt	Milchfolle 2-teilig mit Abtropfbecken, verzinkt Masse: oberer Durchmesser 36 cm Milchfolle und Abtropfbecken gehören (wahrscheinlich) zur Stangenmilchwaage G20001 von Diemerswil.
Käsereizyt	1930	Käsereizyt mit Rahmen aus Holz Masse: Durchmesser 35 cm
Milchwaage	1937	Zeigerwaage "Schenkel" mit 2 Wägebereichen Fabr.Nr. V 8 / Baujahr 1937 durch Hebel umstellbar von 20 bis 50 kg und von 0 bis 30 kg bei 20 Gramm-Teilung Ablesung erleichtert durch verschiebbare, mit dem Wägebereichshebel mech. gekuppelte Skala. Glasprismen/Stahlmesser. Oelbremse. Beleuchtung bereits fabrikmässig eingebaut. Sehr massive Aufhängung "im Blei" war für genaue Anzeige unbedingte Voraussetzung! Letzte erfolgte Plombierung durch Eichmeister 1988, Plombe AI 1 / 88. Waage war während 51 Jahren unter amtlicher Kontrolle! Letzter Besitzer Martin Bürki, Käserei 9413 Oberegg-Heiden AI. Fabrikschild d.Herstellers: E. Schenkel, Saugy Constructeur MOIRY (Suisse) Maison fondée en 1860 Hautes écompenses.
Schenkelwaage	1931	Schenkelwaage mit Wägebereich 0 bis 30 kg und 30 bis 60 kg, Genauigkeit 500 g. Erste "automatische" Milchwaagen aus schweizerischer Herstellung. Bereits innenbeleuchtet. Schneiden in geschliffenen Achatprismen laufend, Oelbremse. Vorbedingung für genaue Anzeige: Senkrechte Lage (Senkblei eingebaut). Zwei umstellbare Wägebereiche: Richtige Ablesung der Doppelskala war gewöhnungsbedürftig. Herr K. Zysset, Milchkäufer in Lüterkofen überliess die Waage der Sammlung MSR (ab Schrottlager) stark korrodiert, Glas defekt, Farbe verwittert. Restauiierung: Total demontiert, Teile gereinigt, Farben und Fabrikzeichen ergänzt durch W. Oesch, Burgdorf. Zur Sichtbarmachung der Mechanik wurde eine Seite, da völlig defekt, als Plexiglasfläche ergänzt.
Waagkessel mit Folle	unbekannt	Masse: - Waagkessel 50 l Inhalt 51 cm Durchm. 40 cm tief - Milchfolle aus V2A 33 cm oberer und 24 cm unterer Durchmesser - Untersatz aus V2A 30 cm Durchm. und 3,5 cm tief. Waagkessel wurde von HR. Bütikofer überbracht
Milchkanne	unbekannt	Milchkanne klein, ca. 20 l, verzinkt

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Milchfolle	unbekannt	Milchfolle mit Sieb und Prellsieb, mit Bügel befestigt. Masse: Rand 23 cm, Sieb 9 cm
Rückentraggefäss	unbekannt	Rückentraggefäss aus Holz, oval mit 4 Holzreifen gebunden, ohne Deckel, ohne Tragriemen Masse: Höhe 53 cm, Lichte Oeffnung 24 x 11.5 cm, Boden 24 x 19 cm
Milchrührer	unbekannt	Milchrührer Antikorodal Masse: Durchmesser Teller 12 cm mit 6 Loch, Länge 59 cm
Milchwaage	1928	Milchwaage Toledo mit Waagkessel. Wägebereich 0 bis 60 kg. Erste Neigungs-(Zeiger) Waagen. Waage bis 1990 in MG Dulliken SO in Betrieb mit dazugehörigem Waagkessel mit Bodenventil.
Mess-Stab	unbekannt	Messstab aus Holz aus dem Kanton Nidwalden, Käserei nicht bekannt. Lieferant Nr. 30 eingebrannt, auf 40 l geeicht, Eichzeichen oben und unten einbebrannt, damit der Stab nicht gekürzt werden kann. Im Gebrauch bis ca. 1950.
Waagkessel	unbekannt	Waagkessel aus Alu 50 l. mit Folle mit Tragbügel 18/8 Stahl
Stangenwaage	1927	Stangenwaage restauriert durch W. Oesch
Stangenwaage	1884	Stangenwaage restauriert durch W. Oesch
Milchkarren mit Hundegeschrir	1950 ca.	Milchkarren mit Hundegespann (für Hundezug) aus Holz, mit Hundegeschrir aus Leder, für Milcheinlieferung in Käserei. Aus der Umgebung von Thun stammend. Im Einsatz bis ca. 1996. Karren ungefedert. Masse: Höhe 100 cm, Länge ca. 100 cm, Breite 100 cm.
Stangenwaage	1909	Stangenwaage 50 kg, für 3. Milchannahme in der Käserei. Bezeichnet mit Nr. 294 und Kreis B3. Zweilnealig (Alu/Messing)
Waagkessel für Milchannahme	unbekannt	Waagkessel aus Aluminium Inhalt 70 lt.
Milchbrente	ca. 1930	Milchbrente aus Holz, Inhalt 50 lt, Höhe 85 cm
Messstäbe (2 Stück)	unbekannt	2 Messstäbe
Milchgebese	ca. 1950	Milchgebese aus Eisenblech. Wurde auf Alp im Kanton Glarus eingesetzt.
Stangenwaage mit Kessel	unbekannt	Stangenwaage mit Kessel für 30 kg Milch. War in Milchsammelstelle Rufi SG im Einsatz.
Zentrifuge	unbekannt	Zentrifuge Diabolo mit Handbetrieb. Geschenk an W. Helbling im Jahre 1980 von einem Alpbetrieb in den Flumserbergen.
Milchkühler	unbekannt	Kleiner Milchkühler aus Aluminium
Milchkarren	unbekannt	Milchkarren mit Deichseln und gekrümmten Handgriffen zum Zienen, Holz Höhe total 110 cm, Länge inkl. Deichseln 140 cm, Breite 75 cm, Rad Durchmesser 80 cm, Nabe Metall.
Milchkanne mit Deckel	unbekannt	Milchkanne verzinkt mit Deckel, 50 lt.
Milchbrente mit Deckel	unbekannt	Milchbrente verzinkt mit Holzdeckel, Tragriemen, 40 lt
Holzgebese gebunden mit Haselreifen	unbekannt	Holzgebese mit halbierten Haselruten gebunden Inhalt ca 20 lt
Stangenwaage	unbekannt	Stangenwaage für 50 lt Milch, alt. Aufhängevorrichtung geschwärzt. Masse: Länge total 163 cm
Milchsieb für Milchannahme 2 teilig	unbekannt	2-teiliges Milchsieb zu Annahmewaagkessel aus Chromstahl
Milchsieb für Milchannahme 2 teilig	unbekannt	2-teiliges Milchsieb zu Annahmewaagkessel aus Chromstahl mit Aluminiumunterteller
Milchkanne	unbekannt	Milchkanne verzinkt mit Spannendeckel verzinkt. Bezeichnung Fr. Schär Wohleyberg. 40 lt Inhalt, 57 cm hoch
Milchausmesskessel mit Deckel	unbekannt	Milchausmesskessel mit Deckel oval, verzinkt. Bezeichnung EBB Höhe 39 cm
Lieferantentafel	unbekannt	Lieferantentafel der Käsereigenossenschaft Rütligen. Schiefertafel mit Holzrahmen. Mit folgenden 12 Lieferantennamen: Maurer/Hauert/Marti/Lehmann/Burkhalter/Jöhr/Lüthi/Büttikofer/Vogt/Rösch/Luder/Wegmüller
Probekelle	unbekannt	Probekelle Inox für diverse Probenahmen. Länge 38 cm
Rahmrührer	unbekannt	Rahmrührer Alu, Länge 60 cm
Schruef	unbekannt	Schruef aus Eisenblech verzinkt, mit Holzgriff, alte Form Masse: 34 x 14 cm von Fa. Geiser Langenthal
Milchfolle	unbekannt	Milchfolle zweiteilig aus Eisenblech verzinkt, alt Masse: Höhe ca. 24 cm, Durchmesser ca. 34 cm von Fa. Geiser Langenthal
Milchfilter mit 3 Siebeinsätzen	unbekannt	Milchfilter mit 3 Siebeinsätzen aus Alu, neu, als Aufsatz auf Bassin Masse: Durchmesser 50 cm, Höhe 14 cm von Fa. Geiser Langenthal
Kühlring für Kannenkühlung	unbekannt	Kühlring für Kannenkühlung, Berieselungskühler, 1/2-Zollrohr, verzinkt, gelocht von Fa. Geiser Langenthal
Rahmkühler	unbekannt	Rahmkühler zur Abkühlung des Rahmes ab Zentrifuge (Kaltwasser-Durchflusskühler) Kupfer verzinkt, alt, oxidiert vom ehem. "KellerChrigu"
Milchbrente mit Deckel	ca.1930	Milchbrente mit Holzdedeckel und Leder-Tragriemen, 50 lt, Eisenblech verzinkt Beschreibung siehe Ordner
Kannenkühlring	unbekannt	Kannenkühlring Alu, gelocht, mit 2 Anschlussstutzen, Durchmesser 30 cm
Milchfilter-Einsätze (3 Stück)	unbekannt	Milchfilter-Einsätze, 3-teilig, Alu, gelocht Durchmesser 30 cm
Stangenwaage	unbekannt	Stangenwaage aus der Käserei Friesersmatt. Wägebereich 0 - 47 Kg. Länge 1.55 m Schiebe und Gewichtsbalken mit Messing überzogen. Restauriert durch EB
Aluminium Milchkanne 40 lt	1963	Alu-Milchkanne mit 40 lt Inhalt im Hochformat 65,5 cm mit der Aufschrift: Milchverband Winterthur
Rahmkännli 5 lt.	unbekannt	Rahmkännli 5 lt. Inhalt mit Bügelverschluss und Messinanhänger mit Aufschrift: Käserei Käserei Trellingen
Rahmkännli 10lt.	unbekannt	Rahmkännli 10 lt. Aus Alu ohne Deckel



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Milchkannen 40 lt.	unbekannt	Alu Milchkannen occasion 40 lt. Nutzinhalt mit Deckel von Cremo Thun gekauft für Fr. 40.- Stk. Gekennzeichnet auf: 5 Stk Verbandsmolkerei Thun, 1 Stk. Wander AG Neuenegg, 1 Stk unbeschriftet, 4 Stk. Milchverband Bern, 3 Stk. Verbandsmolkerei Bern, 1 Stk. Milchverband Basel MIBA/ Aussenstelle Verbandsmolkerei Olten
Rahmkännli	unbekannt	Rahmkännli 10 lt Inhalt mit Bügelverschluss
Stangenwaage	1924	Stangenwaage Jahrgang 1924. Wägebereich 0 - 50 Kg/ 100gr. Aufteilung Länge 2,0 Mt. Geschenk von A. Boschung u Alt Käser Moriz Scherwey Käserei Giffers
Waagkessel	1924	Waagkessel eisenverzinkt 50 lt Nutzinhalt aus der Käserei Giffers. Geschenk von A. Boschung und Alt Käser Moriz Scherwey
Milchvolle	unbekannt	Milchvolle aus Weissblech verzinnt. Einsatz in der Milchannahme. H 25cm, DM oben 32 cm
Messbecher	unbekannt	4 Stk. Messbecher Inox 1x 2 lt/ 2x 1 lt / 1x0,5 lt.
Messbecher	unbekannt	2 Stk. Messbecher geeicht aus Weissblech verzinnt. 1 x 1 lt. 1 x 0,3 lt.
Messbecher	unbekannt	Messbecher aus Alu geeicht 0,5 lt
Holzgestell für Milchprobegläser	unbekannt	Holzgestell mit Holzteilung ( 50 Felder ) zum aufbewahren von gefüllten 0,5 lt Probeflaschen bestimmt für nachträgliche Fettgehaltsbestimmung der Eingangsmilch. Masse: 60 x 30 cm H 11,5 cm. Wurde im Betrieb eingesetzt wo Fr. Dähler als junger Käser in Dänemark
Holzräf	unbekannt	Holzräf mit Tragriemen aus gewobenem Hanf. Wurde zum transportieren von div. Waren und Gegenständen eingesetzt. Masse: H 74 cm B 41 x 23 cm
Holzgefäss	unbekannt	Rundes Holzgefäss mit zwei Eisenreifen gebunden. Wurde zur Rohmilchlagerung und Rahm-gewinnung gebraucht. Einsatzort: Bauernhof SCHWAND im HEIMISBACH DM 35,5 u. 32,5 H 19,8 cm
Keramik Milchhafen	unbekannt	Keramik Milchhafen 4 lt. Inhalt getöpft und Handbemahlt mit 3 Blumensujet. DM 16 cm
Milchkübel	unbekannt	Milchkübel aus Holz, rund mit beweglichem Tragbügel aus Holz. Gebunden mit zwei Holzreifen. DM 30,5 Höhe 24 cm. Diente vermutlich als Melkeimer
Holzkübel	unbekannt	Holzkübel mit gelochtem Handgriff. Gebunden mit 3 Holzreifen ( konisch ) DM unten 28 cm unten 24,5 cm. Wurde zur Aufbewahrung von Milch und Rahm verwendet.
Milchbrentli aus Holz	unbekannt	Holzmilchbrentli gebunden mit 4 Holzreifen oval. DM oben 21,5 unten 23,5 cm H 34 cm Spez. Merkmal: Holzbrand auf Boden: <b>EL</b>
Milchgebsen	unbekannt	2 Stk. Milchgebsen in Eisen verzinnt. Nutzinhalt 25 lt. DM 66,5cm H 22,5 cm
Käsereikarren	unbekannt	Käserei-Handschubkarren Holzbereift mit 2 Schubstangen u. 2 Milchkessel. Geschenk v.
Lieferantentafel	unbekannt	Lieferantentafel aus Holz. Grösse H 105 cm x B 84 cm. 2 Reihig beschriftet. 16 Felder mit Lieferanten Nummer und Namen der Lieferanten Käsereigenossenschaft Waldhaus i. E.
Holzbrente	unbekannt	Holzbrente oval mit 4 Holzreifen gebunden H 74 cm B 21 cm Fassungsvermögen: ca 40 lt. ohne Tragschlaufen. Wurde vermutlich zum lagern von Milch eingesetzt.
Fettproben-Zentrifuge	unbekannt	Die elektrisch angetriebene Fettproben-Zentrifuge (Farbe blau) ist mit 8 Probenhülsen ausgerüstet. Masse der Holzunterlage: 30 x 30 cm Durchmesser der Zentrifuge 35 cm
Fettproben-Zentrifuge	unbekannt	Die elektrisch angetriebene Fettproben-Zentrifuge (Farbe beige) ist mit 4 Probenhülsen ausgerüstet. Masse: Durchmesser der Zentrifuge 35 cm Durchmesser des Sockels 16 cm, Höhe 21 cm Typ K 46/F 40 220 Volt 60 Watt Nr. 38 I42 mit Kiste und Zubehör
PH-Meter	unbekannt	ph Meter Typ E488, Alu-Gehäuse, tragbar. Anwendung für Käsereiinspektion. Masse des Gerätes: 21 x 24 (inkl. Griff) x 11 cm hoch
Refraktometer	unbekannt	Refraktometer in Holzkasten
Fettproben-Zentrifuge	unbekannt	Fettproben-Zentrifuge mit Handantrieb für Butyrometer (Farbe Blau) Masse: Holzunterlage 25 x 32 cm Durchmesser der Zentrifuge 46 cm
PH Messgerät	1950	ph-Messgerät E588 tragbar mit Elektrode. Messbereich 0-14 pH, Genauigkeit 0.1, Einsatz in Käserei Masse: 20 x 25 cm (inkl.Griff), Tiefe 11 cm
PH-Messgerät	1960	ph-Messgerät mit Traggriff, Messbereich 0-14 ph, umschaltbare Genauigkeit 0.02 ph Einsatz in Labor Masse: 25 x 40m (inkl.Griff), Tiefe 22 cm
Holzgestell für 32 Butyrometer	unbekannt	Holzgestell für 32 Butyrometer Masse: Länge 36x16 cm, Höhe 20.5 cm
Gerätesatz für Fettbestimmung	unbekannt	Der Gerätesatz für Fettbestimmung nach Gerber befindet sich in einem Holzkasten mit den Massen 34 x 21 cm und 26 cm tief.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Wasserbad	unbekannt	Wasserbad aus Blech auf beheizbarem Untersatz Masse: Grundfläche 42 x 20 cm, Höhe inkl. Untersatz 35,5 cm
Butyrometer-Zentrifuge	unbekannt	Butyrometer-Zentrifuge mit Motor auf Holzbank montiert. Die Zentrifuge wurde anfangs des 20. Jahrhunderts von Milchverarbeitern mit Kurbelantrieb verwendet. Getriebe Nr. 111 304 FABRICATION SUISSE. Später mit Motor aus Industrienähmaschine ergänzt (Baujahr 1934). Von A. Thalman ab 1963 verwendet. Durch "Sammlung" vollständig restauriert und für Demonstration betriebsfähig gemacht. <u>Demonstration:</u> Stecker mit Steckdose verbinden, Anlasskette senkrecht abwärts ziehen und in Hakenschraube einhängen. Ungefähre Drehzahl ist eingestellt. <u>Achtung:</u> Die Eigenart des drehzahlregulierten (Repulsions-) Motors könnte beim Ein- und Ausschalten heute vorhandene Fehlerstromschalter auslösen. Ist jedoch belanglos. Schalter wieder laden und Anlassversuch wiederholen.
Wassergehaltsbestimmungs-Waage	unbekannt	Wassergehaltsbestimmungs-Waage für Butter, Div. 10 à 10 gr. Anschrift auf Messingblättchen: Zum 100-jährigen Jubiläum der Molkereischule Rütli gestiftet durch die ArG Molkereifachleute/
Probenständer	unbekannt	Probenständer Höhe 53.0 x 4.0 x 11.0 cm, verzinkt, für 25 Probegläser Inhalt des Probenständers: 19 Probegläser geeicht, Länge: ca. 12 cm und 3 Pipetten ohne Eichung 11,5 cm lang.
Messgläser	unbekannt	8 Messgläser 100 ml, geeicht, mit blauem Standfuss, hohe Form
Labormaterial	unbekannt	Labormaterial in Kiste: Laktodensimeter, Standzylinder, Pipetten, Glasfilter, 3 Butyrometer für Rahm Dez. 2009 erhalten: 1 Thermometer mit Drahtgehäuse in Karton 1 Kessithermometer Reomure in Holz eigelegt mit Messingschutz 1 Lactodensimeter Nr. 1366, Gewicht Quecksilber von Dr. N. Gerber, 1913, in Etui 1 Lactodensimeter, ca. 1915, Gewicht Bleischrot, in Etui 1 Aräometer nach Beaume von D. + Co. Burgdorf, in Etui 1 Aräometer P402(Laakeprober), Gewicht Bleischrot, in Etui 1 Lactodensimeter 1961, Dr. N. Gerber, Gewicht Bleischrot, in Etui
Probenkorb	1950 ca.	Probekorb geflochten zur Kontrolle von Lieferantenmilch mit 4 Bügelverschluss-Probeflaschen. Bezeichnet mit GK Dürrenäsch, Flaschen Nr 48 / 50 / 52 / 54. Kontrolle durch kantonal chemisches Labor Aarau.
Mikroskop	unbekannt	Mikroskop aus Messing mit Objektivrevolver und Kreuztisch in Holzkasten Masse: 24 x 37 cm und Tiefe 21 cm. Der Holzkasten ist abschliessbar und in gutem Zustand.
Mikroskop	1890	Das Mikroskop in abschliessbarem Holzkasten. Masse: 13 x 31 cm und 19,5 cm tief
Wasserbad	unbekannt	Wasserbad rund aus verzinktem Blech mit 2 Traggriffen Masse des Bades: Durchmesser 34 cm Durchmesser, Tiefe 22 cm.
Laborfeinwaage	1945	Laborfeinwaage, 10 à 10 Milligramm, maximal 20 gr. Nr. 473. Waage wurde verwendet am städtischen Lebensmittellabor Bern. Revidiert durch W. Oesch Burgdorf
Laktodensimeter	unbekannt	Laktodensimeter auf Holzbrett montiert. Mit Skalen für: > Temperatur °C > Spezifisches Gewicht > % NaCl Gehalt - Gefrierpunkt > % Gehalt/Gefrierpunkt/Chlorcalcium Masse Brett: Höhe ca. 70 cm, Breite 13 cm
Mikroskop	1957	Mikroskop mit Metallhaube und Tragriemen. Transportabel und wetterfest, komplett mit Gebrauchsanleitung, neuwertig.
Mettler Waage	1976	Mettler Feinwaage elektronisch, Typ PL 300, Wägebereich bis 300 g, Digitalanzeige 1/100 Revidiert durch Werner Oesch Burgdorf
Waage zum best. vom Butterwassergehalt	1963	Spezialwaage zum bestimmen vom Wassergehalt im Butter. Stammt aus dem Nachlass von
Mikroskop	unbekannt	Mikroskop
Fettproben-Einstellgefäss	unbekannt	Fettproben-Einstellgefäss mit Handgriff, schwarz emailliert, Einsatz für 24 Proben Durchmesser des Einstellgefässes 22 cm, die Höhe 23,5 cm.
Milchprüfungsschale	ca. 1930	Milchprüfungsschale komplett (ohne Glasstempel) in Karton. Bestehend aus Keramikschale, Taschenlampe, Indikatorpapier
Div. Densimeter	unbekannt	Sehr schöne Sammlung von Densimetern für Milch, Salzwasser, Benzin z.T. sehr alte Stücke mit Metallschwimmern Auszug aus Begleitschreiben Dr. Nüesch Rosenfeldweg 8, St.Gallen vom 3.8.1992: "Soviel uns bekannt ist, wurden die Geräte in einer jugoslawischen, von einem Schweizer Käser geführten Käserei verwendet. Dann nach dessen Tod jahrzehntelang von seiner Tochter, die letzten Februar starb, als Erinnerung an ihren Vater und ihre 12 ersten Kindheitsjahre in Jugoslawien aufbewahrt..."
Mikroskop Olympus	unbekannt	Mikroskop Olympus komplett in Holzkasten mit Zubehör. Stammt aus dem Nachlass von Ernst Pfäffli Käserei Riggisberg
Milchprüfgerät	unbekannt	Milchprüfgerät zur Bestimmung der Milchreinheit. (Wasserszusatz/Fettentzug
Probepad	unbekannt	Probepad in rundem Metallgefäss mit Griff, graublau gesprenkelt. Einsatz für 8 Butyrometer Masse: Durchmesser 15 cm, Höhe 23 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Waage Spezial	1963	Spezial-Waage in Metall und Glas zur Butterwasserbestimmung Messbereich der Waage 10 g, Genauigkeit 0,01 g, optische Anzeige Masse: 33 x 20,5, Länge 43 cm
Bunsenbrenner	unbekannt	Bunsenbrenner auf rundem Metallsockel für die Bestimmung vom Wassergehalt in der Butter
Methylenblau-Dosierpistole	unbekannt	Methylenblaudosiergerät zum Dosieren der Reduktasenproben
Analysenwaage	unbekannt	Analysenwaage mit Messbereich 0 - 100 g, Genauigkeit 0,0001 g Masse: 35 x 23 x 43 cm Verkauf der Waagen durch die Firma Müller & Krempel, Zürich
Analysenwaage	1955	Analysenwaage Mettler aus Metall und Glas Messbereich der Waage 200 g, Genauigkeit 0,0001 g Masse: 48 x 25, Höhe 46 cm
Laborwaage	1954	Laborwaage, Skala 1g, Messbereich 0 - 200 g, Genauigkeit 0,01 g, Nr. 2106 Farbe beige Masse: 41 x 23 x 50 cm hoch
Kettenwaage	unbekannt	Kettenfeinwaage für Labor. Spezialwaage besonders zur Bestimmung des Wassergehaltes in Butter. Einwaage 10,00 g. Trierung des Leerbechers und Gleichgewichtsherstellung nach erfolgter Trocknung durch Verändern der Kettenlänge. Am Wickelsystem direkte Ablesung des Wassergehaltes möglich.
PH Messgerät	1960	pH Messgerät (3 Kanäle) mit Schreiber, Messbereich ph 0 - 14, Genauigkeit ph 0,2, Einsatz in Fabrikationsbetrieb Masse: 30 x 20 x 29 cm
Set für Wasserhärtebestimmung	unbekannt	Set mit Inhalt zum bestimmen des Härtegrades in Wasser inkl. Bedienungsanleitung. Alles in Holzkistchen
Set. mit Labroblegläser	unbekannt	Set mit 6 Stk. kleinen Problegläser in Kunststoffetui. Wurde eingesetzt zum Transport der div.
Butterstockform	unbekannt	Butterstockform aus Holz Masse: 26 cm 22.5 x 18 cm
Laborwaren in Harasse	unbekannt	Laborwaren in Harasse MSR >Filter, Milchzuckerproben, Kalium-Bichromat, div. Zangen und Sonden >1 Glas für Schmutzprobe von Fa. Geiser Langenthal > Titrierautomat für Schwefelsäure > dito für Amylalkohol > Standzylinder mit Lactodesimeter > Div. Glaswaren: 4 Pipeten, 1 Butyrometer, 1 Reagenzgläser normal u klein 120 ml. > G30100 Laugentestplatte mit Kamm
Holzgestell für Problegläser		Holzgestell für 4 Stk. Säureproblegläser Masse: 22 x 10 cm
Bunsenbrenner	unbekannt	Bunsenbrenner mit Ventil und Luftregulierung Höhe 15 cm
Bunsenbrenner	unbekannt	Bunsenbrenner mit Ventil und Luftregulierung Höhe 15 cm
Bunsenbrenner (2 Stück)	1980	2 Bunsenbrenner mit Ventil, Höhe 18 cm Vertrieb durch Fa. Auer & Co.
Titrierautomat	unbekannt	Titrierautomat (Messbüretten) für Milchfettbestimmung. Die Büretten sind auf einer Grundplatte montiert. Masse 32 x 13 cm Die Gesamthöhe der Messbüretten beträgt 60 cm Abmessgenauigkeit 1 ccm Amylalkohol / Inh. d.Bürette 500 ml 10 ccm Schwefelsäure / Inh. der Bürette 1 lt
Westfalsche Waage	1896	Westfalsche Waage zur Bestimmung der Dichte von Milch, 15 + 20 Grad. Mit Betriebsanleitung und Zubehör.
Feuchtigkeitsbestimmungswaage ULTRAREX	unbekannt	Feuchtigkeitsbestimmungswaage ULTRAREX mit Infrarotlampe für Schnellbestimmung der Trockenmasse. Anwendung in städtischer Lebensmittelkontrolle. Feuchtigkeitsbestimmer ULTRAREX für Milchprodukte mehrfach patentiert, Made in Germany Bauart SIMPLEX GRONERT. 250 Watt / 220 Volt. Skala bis 25 % Feuchtigkeit
Schleuderpsychrometer	unbekannt	Schleuderpsychrometer zur Bestimmung der Luftfeuchtigkeit Masse: 32 x 7.5 x 3 cm Höhe
Gewichtssatz zu Analysenwaage	unbekannt	Gewichtssatz für Balkenwaage in Holzkasten, bezeichnet mit Nr. 13'395, 5 mg - 100 gr. Masse: 17 x 8.5 x 4 cm Höhe
Laborwaage	unbekannt	Laborwaage zur Bestimmung vom Wassergehalt im Butter. Marke JE Gerber 1 Co. Zürich Beilage: Holzschachtel mit div. Gewichtsteinen. Das Gerät ist in einem Glaskasten mit Holzrahmen installiert. Grösse B 40 T 20 H 36 cm
Psychrometer	unbekannt	1 Schleuderpsychrometer zur Bestimmung der Luftfeuchtigkeit in Käsekeller oder ähnlichen Räumen. Verpackt in Etui
Westphalsche Waage	unbekannt	Westphalsche Waage für Dichtebestimmung (spez. Gewicht) Masse: 23 x 16.5 x 8 cm Höhe
Butterwaage Superior	unbekannt	Butterwaage Superior mit Holzkasten für die Bestimmung des Wassergehaltes von Butter Masse: 35 x 16.5 cm Höhe
Mikroskop LEITZ	CA. 1950	Mikroskop LEITZ mit Transformer Typ PEROW 220 Volt / 5-6-7 V / 15 Watt. Das Mikroskop wurde zu Forschungszwecken eingesetzt. In Holzkasten mit div. Zubehör, mit der Nummer 452 184 bezeichnet.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Mikroskop	unbekannt	Mikroskop mit Transformer für Mikroskoplicht Typ MTr 3, transportabel und wetterfest, mit weisser Metall-Haube. Stand den Käseinspektoren für Kulturenuntersuchungen in Käseien zur Verfügung. Elektr. Anschlusswerte 220 Volt / 2 - 4 - 6 - 8 V / 30 Watt
Thyromolproben Karton	unbekannt	Thyromolproben nach Dr. Roeder, je 2 Vergleichstabellen auf Karton aufgezogen. Zur Kontrolle von Lieferantenmilch.
Analysenwaage	vor 1900	Analysenwaage für das abwägen von Chemikalien. Aus dem erstem Labor der Molkereischule Rütli Zollikofen (vor 1900) Gleicharmige Hebelwaage mit geschliffener Achatprisma-Lagerung in verglastem Holzgehäuse. Grösseres Modell mit 1 mg-Teilung auf dem Waagebalken, welcher beim Gewicht- oder Wägegut aufliegen zum Schutz der Lagerungen durch ein Hebelwerk arretierbar ist. Luftdämpfung zur Reduktion der Balkenschwingungen (schnelles Wägen). Versetzen des 100 mg-Reiters auf dem Waagebalken durch von aussen bedienbare Drehstange. Eingebautes Kontroll-Senkblei. Zur leichteren Bedienung zugentlastende Frontscheibe. Das Wägen erfolgt bei geschlossenen Glastüren um Anzeigestörungen durch Luftbewegungen auszuschliessen. Maximale Belastung derartiger Waagen 200 g. Diese Waage wurde nach einer Aufbewahrungszeit von mehreren Jahrzehnten im Estrich der Molkereischule Rütli gefunden. Zustand schlecht: Arretierwerk blockiert, korrodiert, stark verstaubt, Glas defekt, 10 mg-Reiter fehlte. Masse: 40 x 26 x 45 cm Funktionsfähig restauriert Mai 2002 durch W. Oesch, Burgdorf
Polarimeter	ca. 1950	Polarimeter Nr. 62751 zur Bestimmung des Milchzuckergehaltes mit Optik auf Nonius ablesbar. Glas-Einsatzröhre für Probematerial fehlt.
Sechsfach-Schreiber	ca. 1970	In Labor und Technologie verwendet. Gleichzeitiges Schreiben von 6 verschiedenen Temperaturvorgängen.
Laborwaage	ca. 1970	Waage für allgemeine Laborarbeiten
Laborwaage	ca. 1980	Waage für allgemeine Laborarbeiten mit mech. Tara-Einstellung. Typ H32
Feingewichtssatz in Holzetui	unbekannt	2 alte Gewichtssätze in Holzetui, stark gebraucht
Kolbenbüretten (3 Stück)	unbekannt	3 Kolbenbüretten Methron
Milchzuckerproben	unbekannt	Milchzucker-Proben
Butyrometer	unbekannt	Butyrometer Marchand auf Carton befestigt
Mikroskopier-Besteck	unbekannt	Mikroskopier-Besteck
Labor-Glaswaren in Harasse	unbekannt	> Messuren, Pipetten > 4 Standgläser für Laktodensimeter von Fa. Geiser Langenthal > Erlenmeierkolben 200 ml > Becherglas 100 ml > Standzylinder 25 ml von Müller u. Kepel Zürich > Messkolben 200 ml von Pittmann > Glasflasche für Chemikalien 250 ml > Pipette 1,1 ml > 6 Stk. Butyrometer für Milchfettbestimmung > 1 Butyrometer für Rahmfettbestimmung nach Dr. Gerber > Pipette in Etui von Bittmann Basel. Messbereich 1 ml. bei 20° C > Glasthermometer Messbereich 0 - 100° C > Glasthermometer Messbereich 0 - 80° Reomür > Glasthermometer mit Alcohol Typ TYZ. Messbereich - 20 - plus 100° C > 1 Stk. Lactodensimeter mit Metallschwimmer. Länge 18,5 cm > Aerometer zum Bestimmen vom Oechslegrad in Most und Wein > Sterilisationsthermometer mit Productbezeichnung. Bereich 30° - 109° C < Milchprüfapparat ( Lactodensimeter ) für den kleinen Haushalt > Lactodensimeter in Plasticzylinder
Labor-Utensilien in Harasse	unbekannt	Mörser mit Pistil aus Porzellan/ Mörser aus Glas/ Becher, Zangen, Trockenmasserechner, Kupferkalotte
Labormaterial in Holzkistli	unbekannt	Gerber-Holzkistli mit Schmutzproben, Pipetten, 1 cm <sup>3</sup> Abfüllautomat, Spitzgläser, Thermometer, Salzwasserwaage, 5 Holzstempel klein
Gefrierpunkt-Thermometer	unbekannt	Gefrierpunkt-Thermometer zur Gefrierpunktbestimmung von Milch, Eichung 1/100 Grad
Densimetersätze 3 Stück	unbekannt	3 Präzisions-Densimetersätze für verschiedene Spez.-Gewichte
Laborwaage	unbekannt	Laborwaage in Holzkasten
Mikroskop Zeiss	unbekannt	Mikroskop Nr. 256910, 1-Okular, 3 Objektive auf Revolver, ohne Transportkiste
Mikroskop	unbekannt	Mikroskop Nr. 154743 in Transportkasten, schönes Instrument aus Messing. 1-Okular, 4 Objektive auf Revolver. Zubehör in Kasten: 4 Schutzhülsen für Objektive, 1 Zentrierglas
Glaskasten	unbekannt	Glaskasten leer 60 x 60 x 30 cm
Mikroskop	1890	Mikroskop Carl Zeiss
Schalmtestschale	unbekannt	Schalmtestschale aus Kunststoff für Kontrolle der Eutergesundheit der Kuh. Anwendung im Stall.
Laugentestplatte mit Kamm	unbekannt	Laugentestplatte mit Kamm zum Bestimmen der Eutergesundheit der Kuh., Anwendung in der Käseerei
Rechenscheibe	unbekannt	Rechenscheibe nach Dr. Achermann. Aus bekanntem Fettgehalt und der Dichte der Milch kann Trockenmasse der Milch errechnet werden.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Laktodensimeter	unbekannt	Lactodensimeter nach Querenne in Carton-Hülle rund (Etui). Das Lactodensimeter wurde von Büchi Optik, Kramgasse, Bern, d.h. von Mitarbeiter Elmer, hergestellt.
Glaswaren in Harasse	diverse	Glaswaren für Labor: div Lactodensimeter, Aaeometer, thermometer von Fa. Geiser Langenthal 1Salzbadwaage aus der Käserei Friedersmatt. Gespendet von Fam Schenk
2 White-Side Testplatten	unbekannt	2 White-Side Testplatten
Lactodensimeter	unbekannt	Lactodensimeter mit Gebrauchsanweisung und Umrechnungstabellen für div. Produkte und Werte.
Standglaszylinder	unbekannt	Standzylinder aus Glas zu Lactodensimeter
Pipettierautomat	unbekannt	Pipettierautomat für div. Säuremessungen
Milchwaage	1934	Automatische Neigungswaage Marke Toledo Fabrikationsnummer 617015 Patent 105513 Typ 1000 Modell 1001 Max. 60 Kg 100 Gr Abstufung. In Betrieb bis 1985 Kommentar: Erste automatische Waage nach dem Prinzip der Neigungswaage gebaut Automatisch deshalb, weil die Gewichtsangabe auf der Skala direkt ablesbar ist. Derartige Waagen wurden nach Ablauf des Patentanspruchs von verschiedenen Firmen Busch/Berkele gebaut und ersetzen die Stangen und Dezimalwaagen. Ehemaliger Standort dieser Waage ist die Käserei Hinterfultigen
Form für Weichkäse	unbekannt	Form für Weichkäse aus Metall bezeichnet "Bijou". Masse: Durchmesser 7 cm, Höhe 11 cm
Leitungsarmaturen	1900-1930	Leitungsarmaturen aus Bronze: 1 3-Wege Reiberhahn mit Einlöstutzen 1 3-Wege Hahn mit Gewindeüberschnitt 1 Zentrifugen-Bassinauslauf Reiberhahn Bis zum Aufkommen von rostfreiem Stahl (Ende der 40er Jahre) bestanden Milch- und Produktleitung sowie Armaturen aus verzinntem Kupfer und dessen Legierungen. Rohrbogen, Hahnen, Verschraubungen usw. wurden aus Bronze gegossen, verzinkt und maschinell auf genaues Mass nachbearbeitet. Unlösbare Verbindungen (z.B. Bogen an Leitungsrohren usw.) wurden durch Ineinanderstecken und Weichverlöten am Montageort erstellt. Da die Kreislaufreinigung noch unbekannt war, mussten derartige Leitungssysteme demontiert und mit Hilfe langer Rohrbürsten gereinigt werden. Hygienische Unzulänglichkeiten (abgetragene Verzinnung, raue Innenflächen, unsaubere Stosstellen, Schwermetallkontamination) führten zur endgültigen Verwendung rostfreier Werkstoffe. Werkstoff in der Lebensmittelindustrie.
Pressdruck-Prüfgerät	unbekannt	Pressdruck-Prüfgerät bestehend aus: 2 Manometern (1 Reserve) KF-28,274 cm <sup>2</sup> , 800 kg Marke WIKA und 2 Zwischenstücken zur Gewichtsaufnahme zwischen Kreuz und Spreizel. Pressdruckprüfgeräte wurden von den Service-Fachleuten und Käsereinspektoren zur Ueberprüfung der Käsepressen verwendet. Alte Gewichthebelpressen arbeiteten während Jahrzehnten problemlos und vor allem überblickbar. Neuere Systeme mussten laufend überprüft werden (insbesondere Tellerfederpressen). Ein vielfach unbemerkter Bruch einzelner Tellerfedern führte zu Veränderungen von Presskraft und Pressweg, was den Qualitätsausfall der hergestellten Käse beeinflusste. Tellerfederpressen wurden später durch Druckluftsysteme verdrängt, die wesentlich mehr Sicherheit boten. Prüfgeräte wie beschrieben werden noch heute von Käserei-Inspektoren eingesetzt.
Salzsiebli und Schmierbürste	unbekannt	1 Salzsiebli, 2 Schmierbürsten zum Salzen und Pflegen der Käse
Dezimalwaage	unbekannt	Dezimalwaage für Käse mit Gewichtssteinen für Gesamtgewicht von 500 kg Auflagefläche 80 x 65 cm versehen mit Brand M, 3 Gewichtssteine mit 5, 2 und 1 kg. Die Waage befand sich anlässlich der Uebernahme in schlechtem Zustand. Zur Herstellung als Ausstellungsobjekt waren umfangreiche Restaurierungsarbeiten erforderlich: Vollständige Demontage, Ergänzung und Entwurmung der Holzteile, Entrostung, Reinigung und Instandstellung des gesamten Waagenwerkes, Ersatz der rostzerfressenen Flacheisen auf der Waagenbrücke, allgemeine Konservierung. Der Zustand der Waage ist nach der Restaurierung funktionstüchtig.
Druckmanometer	unbekannt	Druck-Manometer Marke HAENNI 6 bar, KI 1,0 Masse: Durchmesser 10 cm, Höhe 5 cm
Labhafen	unbekannt	Labhafen für Lab- bzw. Kulturenbereitung. Steingut, Inhalt 4 lt.
Thermometer	unbekannt	Thermometer aus Alpbetrieb im Kanton Glarus
Kette für Flaschenzug	unbekannt	Kette für Flaschenzug oder Feuerwagen. Rot gestrichen. Länge 7 m.
Presslad für Greyerzer	unbekannt	Presslad rund für Greyerzer, Holz, Durchmesser ca. 80 cm
Käseeinreibbürste	unbekannt	Käseeinreibbürste für Emmentaler und Greyerzer. Gesamte Länge 1.5 m. Nach erfolgtem Salzstreuen mit dem Sieb wurden die sich in der Luftfeuchtigkeit des Kellers bildenden Salzwassertropfen mit der Einreibbürste auf die gesamte Käseoberfläche gleichmässig verteilt. Infolge der Stiellänge konnte diese Arbeit ohne Hervorholen der Käse aus den Bankungen durchgeführt werden.
Käsebrecher (2 Stück)	unbekannt	2 Brecher zum Rühren des Käsebruches im Kessi. Gesamte Länge 1.64 m. Der Brecher war auch im mechanisierten Käsereibetrieb ein ständig greifbares Handwerkzeug. Es wurde bei Rührwerkpannen oder Stromausfall sofort zum Rühren des Kessinhaltendes eingesetzt und so das Absetzen des Käsebruches verhindert.
Form für Tilsiter ( 3 Stück)	unbekannt	3 Formen für Tilsiterkäse. 1 Stück 23x22 cm, 2 Stück 23x25 cm. Die Formen aus Eisen und Alu wurden in der Fromagerie Le Fuet eingesetzt.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Schmier- bzw. Salzkübel	unbekannt	Schmier- bzw. Salzkübel mit Griff. Der untere Blechreif fehlt. Masse: 28/24 cm Durchmesser, Höhe 23 cm, 42 cm Höhe mit Griff. Der Schmier- bzw. Salzkübel fanden im Gär- bzw. Lagerkeller Verwendung.
Käsegurte	unbekannt	Käsegurte aus Jute für Emmentaler 12 cm breit. Einsatz im warmen Emmentaler-Gärkeller, wenn die Käse allzu stark zum "Verlaufen" neigten = "gurten" der Käse.
Käsesonden (2 Stück)	unbekannt	2 Käsesonden, 1 Sonde mit Gummigriff, 1 Sonde mit Metallgriff, schraubenförmiges Gewinde. Zur Geruchsprüfung von Hartkäse. Masse: Länge total 18 cm, Durchmesser 2 - 4 mm
Käsebrand	unbekannt	Käsebrand mit Zeichnung -HL- gesamte Länge 60 cm. Vor der Ablieferung an die Handelsfirma wurde jeder Emmentalerkäse jähseitig mit dem Brandzeichen des Herstellers
Käsebrand	unbekannt	Käsebrand in schlechtem Zustand. Zeichnung KGR, gesamte Länge 57 cm.
Elektro-Motor "Oerlikon"	1900	Elektro-Motor "Oerlikon" 1.25 PS. Beschreibung: Elektromotor "Oerlikon" 1,25 PS. Baumuster vor 1914 Typenreihe an Landesausstellung 1914 in Bern. Erste Elektro-Motoren aus Gross-Serienbau. Fundort: Alteisen-Hasler, Burgdorf; aus Käserei od. Bäckerei. Restauration: Demontage, Reinigung, Farbe, Funktions-Kontrolle Zustand: Betriebsbereit mit Original-Ringschmierlagern. Der Motor wurde gemäss den Typenschildern anlässlich des Spannungswechsels von 500 Volt auf die heute übliche Netzspannung von 380 Volt umgewickelt. Beschrieb und Restauration durch W. Oesch
Milchkeller-Ventilator "Schindler"	1935	Milchkeller-Ventilator "Schindler" Beschreibung: Milchkeller-Ventilator "SCHINDLER", Baujahr 1935 (gem. Korrespondenz mit Fa. Schindler, Ebikon). Ehemaliger Standort: Käserei Ersigen. Kommentar: In der Gebäudewand eingebauter Ventilator, Leistung ca. 300 Watt. Kühlung und Belüftung des Milchkellers mit der in Gebesen aufgestellten Abendmilch. Nachtbetrieb je nach Aussentemperatur und Witterung. Restauration: Vollständige Demontage, Reinigung, Entrostung, z.T. Farbe ergänzt. Zustand: Betriebsfähig. Achtung: Bei Inbetriebsetzung Schutzleiter mit Motorengehäuse verbinden. Beschrieb und Restauration durch W. Oesch
Pressspindel für einarmige Käsepresse	unbekannt	Pressspindel für einarmige Käsepresse für Unionsorten. Zylinder aus Holz, Länge 50 cm
Handkurbel	unbekannt	Handkurbel mit vertikaler Welle zu Feuerwagen. Länge der Welle 93 cm.
Presslad, 2 Stück	unbekannt	2 Presslad aus Holz für Jurakäse. 48 cm. Die Presslad wurden in der Käserei Le Fuet
Kupferkessi	unbekannt	Kupferkessi mit Handbügel. Das Hängekessi aus Kupfer, innen verzinkt, leicht konisch, weist oben einen Durchm. von 54 cm und unten einen solchen von 43 cm auf. Die Tiefe am Rand beträgt 30 cm. und in der Mitte wegen bombiertem Boden 35 cm.
Järbli, 2 Stück	unbekannt	2 Järbli mit Schnur und Trüegle. Höhe 7 cm
Pelton-Turbine	1920	Die Pelton-Turbine wurde während ca. 35 Jahren als Transmissionsantrieb in der Käserei Muten-Signau verwendet. Durchmesser: Antriebsrad 12 cm, Schwungrad 36 cm. Vom Hersteller angegebene Leistungsdaten bei Zweistrahlbetrieb: Wasserdruck ca. 3,5 bar Wasserdurchsatz ca. 26 l/sec Drehzahl ca 800 t/min Leistung ca 2 kW Masse: Turbinengehäuse 43 cm hoch und 33 cm breit total mit Antriebsteile 73 cm breit Restauriert durch W. Oesch August 1997
Sauerstande	unbekannt	Sauerstande mit Deckel und Auslaufstöpsel, gebunden mit 3 Reifen Durchmesser 30/37 cm, Höhe 49 cm
Järb für Greyerzer und Jurakäse (10 Stück)	unbekannt	10 Holzjärke für Greyerzer- und Jurakäse. Die Järke wurden in der Käserei Le Fuet gebraucht. Durchmesser 35 bis 60 cm
Harfe mit Handgriff	unbekannt	Harfe mit Handgriff zum Schneiden der Gallerte und zur Bruchbereitung. Die Harfe hat 20 Drähte. Länge der Drähte 97 cm. Gesamte Länge 167 cm.
Propeller zu Kessirührwerk	1930	Propeller zu Kessirührwerk aus Holz. Flügelradius 50 cm. Rührpropeller ersetzen die anfänglich verwendeten, mit senkrechten Stäben versehenen Rührgatter zur besseren und schonenderen Durchmischung des Kessiinhaltes. Einsatz ab ca. 1940. Vorerst hergestellt aus Holz, später aus Cr-Ni-Stahl.
Gatter zu Rührwerk	unbekannt	Gatter zu Rührwerk aus Eisen verzinkt. Masse: 97 cm breit, 73 cm hoch
Emmentaler-Attrappen, 2 Stück	unbekannt	Emmentaler-Attrappen, 2 Stück, mit Brand der KGK Brand der Handelsfirma ORCO. Die 2 Laib Emmentaler-Attrappen messen 97 cm Durchmesser und sind 19 cm hoch. Das aufgehauene Gewicht beträgt 98 kg G40033/1 Ausstellung Gurten G40033/2 ZSA Affoltern
Labschrank	unbekannt	Labschrank aus Holz, 2-türig, mit 2, bzw. 1 Heizlampe pro Raum. Der Labschrank besitzt oben 2 Thermostate aufmontiert. Zur Kontrolle der Heizlampen sind in beiden Türen je eine Oeffnung von 6 x 4,5 cm angebracht

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Motorschalter	1920	Motorschalter mit Sicherungen, Absicherung V 70, Masse: 7 x 9 cm und 7 cm hoch. 3 Schaltstellungen: AUS - ANLAUF - BETRIEB. In Stellung "Anlauf" werden die Sicherungen überbrückt. (Verhinderung des Durchbrennens während der Anlaufzeit. Deshalb ist beim Einschalten des Motors während kurzer Zeit auf Stellung "Anlauf" zu halten und erst dann auf "Betrieb" weiterzuschalten.)
Feuerwagen	unbekannt	Feuerwagen mit Aufsatz und Rost auf 4 Rädern und 2 Laufschiene. 17 Rost-Stäbe, Masse des Rostes 53 x 46 cm Länge der beiden Laufschiene 183 cm.
Kohlenschaufel	unbekannt	Kohlenschaufel mit Stil und Handgriff. Masse: Schaufel 29 x 33 cm, Gesamtlänge mit Stil von 104 cm.
Propeller zu Kessirührwerk	unbekannt	Propeller zu Kessirührwerk aus Holz mit Verlängerung des Antriebes aus Vierkant-Metall. Masse des Propellers: Radius 50 cm, Länge gesamt 84 cm
Heizschlange	unbekannt	Heizschlange aus Kupfer mit Dampfventil zur Erhitzung von Molke in Scheidbottich. Die Molke wurde erhitzt zur Herstellung von Ziger in kleinen Mengen mit Kulturen. Masse: Heizschlange 37 cm Durchmesser und 55 cm Höhe Restauriert durch W. Oesch, Burgdorf
Kessi-Rührgatter	1930	Kessi-Rührgatter mit 3 hölzernen Streben. Masse: Höhe 83 cm, Weite 100 cm
Käseausziehapparat	ca. 1920	Käseausziehapparat, Gestell aus Holz, mit Stahlbögli. Ende gedrehter Holzgriff. Die gesamte Länge des Käseausziehapparates beträgt 175 cm. Achfolge des "Ausziehbögli".
Käsesonde	unbekannt	Käsesonde CRNI mit geriffelter Spitze, Horngriff. Zur Geruchs- und Gaskontrolle von Hartkäse. Masse: 20 cm lang, Durchmesser 3 mm
Käsebrecher	unbekannt	Käsebrecher, 150 cm. Der Käsebrecher war in der Käserei Le Fuet in Gebrauch
Weichkäseformen, 6 Stück	unbekannt	6 Weichkäseformen, Zylindrisch, Holz mit verzinkten Reifen. Masse: Durchmesser 16 cm, Höhe 18 cm
Käseharfe	unbekannt	Kleine Käseharfe aus einer unbekanntem Alpkäserei Kt. Graubünden
Zentrifugal-Milchpumpe	unbekannt	Zentrifugal-Milchpumpe Ott. Die Pumpe wurde in einer Kreislaufreinigung eingesetzt.
Kulturenkessel	unbekannt	Kulturenkessel aus Aluminium, ohne Tragbügel. Masse: 22.5 x 29 cm
Käseharfe	unbekannt	Käseharfe, 140 cm. Die Käseharfe wurde in der Käserei Le Fuet gebraucht.
Milchgebßen, 4 Stück	unbekannt	4 Milchgebßen, 2 Stück aus Eisenblech verzinkt, 2 Stück aus Aluminium. Masse: Durchmesser 61/53 cm, Tiefe 13 cm, Inhalt 30 lt.
Rahmkellen, 2 Stück	unbekannt	Rahmkelle verzinkt mit Holzgriff
Schaftelen-Riebel 3 Stück	unbekannt	3 Schaftelen-Riebel zur allgemeinen Reinigung in der Käserei verwendet, speziell aber zur Reinigung der Gebßen.
Labhafen	unbekannt	Labhafen Steingut, Inhalt 4 lt.
Labhafen	unbekannt	Labhafen Steingut, Inhalt 3 lt.
Käseausziehapparat	unbekannt	Käseausziehapparat, Holz mit Ausziehtuch. Instandgestellt durch Werner Oesch, Burgdorf
Käsegurt	unbekannt	Käsegurten wurden verwendet, wenn Käse im Gärkeller zu stark verlaufen, dh. die Käse wurden gegurtet.
Käseschaber	unbekannt	Käseschaber V2A, Schabkante 13 cm breit
Järbeil	unbekannt	Järbeil mit 2 Seilgriffen. Das Järbeil wurde gebraucht, um den Käse aus dem Salzbad zuziehen. Masse: 17 x 75 cm
Käsebrecher	unbekannt	Käsebrecher zur Rühren des Käsebruchs im Kessi, Gesamtlänge 150 cm. Der Brecher war auch im mechanischen Käsereibetrieb ein ständig greifbares Handwerkszeug. Es wurde bei Rührwerkpannen oder Stromausfall sofort zum Rühren des Kessinhalt eingesetzt und so das Absetzen des Käsebruchs verhindert.
Tête-de-Moine Formen (7 Stück)	unbekannt	7 Tête-de-Moine Formen Alu, Durchmesser 12 cm
Sauerstände	unbekannt	Sauerstände 50 Lt, Höhe 60 cm
Pasteur-Zeigerthermometer	1960	Pasteur-Zeigerthermometer wurden in Käserei-Kesselpasteuren verwendet. Präzis anzeigende, schwere und teure Ausführung. Mess-System: Quecksilberspannung auf Rohrfeder wirkend. Zifferblatt als Demo-Objekt zum Teil aufgeschnitten. Funktion in Ordnung. Instandstellung durch W. Oesch/Juni 1992.
Flaschenzug	unbekannt	Flaschenzug aus Holz zum Ausziehen der Käsemasse aus dem Kessi. Laufkatze mit 4 Tragrollen und 4 Leitrollen zum Einhängen zwischen zwei Deckenbalken. Geschenk von H. Lindt an Sammlung. Vormaliger Besitzer: Käsereigenossenschaft Niederhuttwil. Brand KGH. Restauriert durch W. Oesch.
Kaminzug-Messgerät	1925	Kaminzug - Messgerät. Auf Eichenbrett montierte schräggehende Glasröhre mit Flüssigkeitsbehälter und Skala 0 - 30 mm WS. Als Messflüssigkeit wird D = 0,850 angegeben. Das Gerät ist, je nach Schlauchanschluss, für Druck- wie auch für Zugmessung verwendbar. Die eingebaute Wasserwaage gestattet die Kontrolle der genauen Horizontlage des Messgerätes.
Elektrozähler	1929	Elektrozähler für Wechselstrom 220 V / 5 A. Hoch- und Niedertarifschaltung durch Schaltuhr. Messwerk nur für kleine Belastung (5 A) ausgelegt und somit vorwiegend als Lichtstromzähler verwendet.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Thermo-Hygrograf	1930	Thermometer - Hygrograf (Baujahr 1930). Messwerk Thermometer: Flüssigkeitsgefüllte Rohrfeder. Antrieb durch Federlaufwerk. Instandstellung durch W. Oesch, Burgdorf.
Salzsieb	unbekannt	Salzsieb aus Weissblech. Masse: Durchmesser 16 cm, Höhe 5 cm
Kessirührwerk	1900-1910	Kessirührwerk sufenlos, Metallgestell. Antrieb von Transmission über Riemenscheiben. Reibrad-Winkelgetriebe, Veränderung der Rührgatterdrehzahl durch radiales Verschieben des hölzernen Reibrades auf der Antriebsplatte, Leerlauf durch Entspannen der Andruckfeder, praktisch geräuschloser Gang. In Rohrgestell aufgebaut, welches mit Hebelspannvorrichtung auf den Kessirand geklemmt wurde. Nachteil: Gefahr des Scheifens (Rührgatterstillstand !) bei unsorgfältiger Einstellung der Andruckfeder oder durch Nasswerden der Reibräder. Anlässlich der Landesausstellung 1914 stand ein derartiges Rührwerk in der damaligen Schaukäserei in Betrieb. (Bildokument in Ausstellungskatalog). Restauriert d. W. Oesch, Burgdorf. Restaurationsarbeiten: Demontage, entrostet und reinigen der Teile, Neuanfertigung der Rührgatterwelle und deren Lagerung, überdrehen der Holzreibräder, Neumalerei in Originalfarbton.
Kessirührwerk	1900	Kessirührwerk mit Riemenantrieb von Transmission über vierstufige Holzpoolies zur Veränderung der Rührgatterdrehzahl. Klauenkupplung für Leerlauf und Betrieb. Zahnrad-Winkelgetriebe 3:1. Auf geschweiftem Brett montiert, mit Gewindespindel am Kessirand festklemmbar. Dieses einfache, sichere und anspruchslose Gerät war vielfach im Gebrauch. Das Knarren der Guss-Zahnräder war ein typisches Geräusch im damaligen Käsereibetrieb. Restaurations-Arbeit: Vollständige Demontage, entrostet, entwurmen, Holzteile ersetzen, Neuanfertigung der Holzpoolies, Neumalerei in Originalfarbton. Restauriert durch W. Oesch, Burgdorf
Sicherungselement mit eingesetzter Sicherung	1900	Sicherungselement mit eingesetzter Sicherung. Dieses alte Sicherungselement wurde um ca. 1900 in Käsereien zur Absicherung der elektrischen Anlagen eingesetzt. Masse: 9 x 7cm, 7 cm hoch
Reisriebel 4 Stück	unbekannt	4 Reisriebel für allgemeine Reinigungsarbeiten
Pumpenteil einer Schieberpumpe	unbekannt	Pumpenteil einer Schieberpumpe, Bronze, z.T. verzinkt. Erste Pumpen mit Direktantrieb durch Elektromotor (Kupplungsmuffe, Zwischenstück und Elektromotor fehlen). Wie die Zentrifuge, wurden diese Pumpen täglich zerlegt und gereinigt. Schnellläufer: ohne Untersetzungsgetriebe direkt mit Motor gekuppelt. Selbstansaugend; als Sirtenpumpe verwendet. Leistung ca. 3000 l/h. Unerwünschte Metallinfektion beim Fördern von Milch. Der Pumpenteil wurde im Altmaterial gefunden, gereinigt und der Sammlung MSR überlassen Der Hersteller ist nicht genau ersichtlich. Derartige Schieberpumpen wurden von der Maschinenfabrik Cham/Triumphator und angeblich von Haeny/Meilen gebaut.
Sammetkäppeli	unbekannt	Sammetkäppeli alt, bestickt.
Käseschaber	unbekannt	Käseschaber in schlechtem Zustand. Länge der Schabkante 15 cm
Järb für Emmentaler, 2 Stück	unbekannt	2 Järb für Emmentalerkäse H 17 cm
Gouda-Pressform	unbekannt	Gouda-Pressform mit Deckel. Masse: Durchmesser 38 cm, Höhe 17 cm Restauriert: Februar 2019 durch E. Beyeler
Edamer-Pressform	unbekannt	Edamer-Pressform mit Deckel und Zwiwrkäsetuch Masse: Durchmesser 20 cm, Höhe 20 cm
Edamer-Abtropfform	unbekannt	Edamer-Abtropfform, nach Salzbad verwendet. Masse: Durchmesser 19 cm, Höhe 16 cm
Pressformen für Edamer, 2 Stück	unbekannt	2 Pressformen für Edamer mit Deckel Masse: Durchmesser 15 cm, Höhe 9 cm
Tête-de-Moine Formen (6 Stück)	unbekannt	10 Tête-de-Moine Formen aus Holz, Durchmesser 12 cm
Milchkanne	unbekannt	Milchkanne INOX mit Stopfdeckel, Inhalt 50 lt Masse: Höhe 69 cm, Durchmesser Boden 34 cm, Öffnung oben 22 cm
Käsekluppe	unbekannt	Kluppe aus Holz zum Messen von Höhe und Weite der Käselaibe. Masse: bis 66 cm Höhe, Gabellänge 51 cm
Alu-Gebesen, 3 Stück	unbekannt	3 Alu-Gebesen
Rahmkanne	unbekannt	Rahmenkanne Alu mit 2 Tragbügel, antikorodal, oval, gezeichnet ASS AM 60 Durch die schmale Form konnten in älteren Kühlschränken die meist bescheidenen Platzverhältnisse besser ausgenutzt werden. Derartige Kannen dienten vorwiegend zur Aufbewahrung und Kühlhaltung des Butterrahmes. (Serienmässig wurden nie Deckel hergestellt). Masse: Höhe 62 cm, Grundfläche 46/25 cm
Rahmrührer	unbekannt	Rahmrührer, 65 cm. Der Rahmrührer wurde in der Fromagerie, Tavannes eingesetzt.
Flaschenverschliesszangen	unbekannt	5 Flaschenverschliesszangen für Milch- und Joghurtgläser in Kistli
Gebese	unbekannt	Holzgebese aus Alpbetrieb in Adelboden Masse: Durchmesser 40 cm, Höhe 14 cm
Gebese	unbekannt	Holzgebese aus Emmentalerkäserei Masse: Durchmesser 53 cm, Höhe 12 cm



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Transmissionsattrappe	unbekannt	Transmissionsattrappe mit Poulie, Durchmesser 30 cm
Bruchschöpfkelle	unbekannt	Bruchschöpfkeller mit Griff und Stabilitätsbügel, Blech verzinkt Masse: Grundfläche 27x29 cm, Griff 17 cm, Höhe 20 cm
Rahmkelle	unbekannt	Holzkelle klein aus Alpbetrieb in Adelsboden Masse: Breite 16cm, Länge 14 cm
Edamer-Pressforme, 2 Stück	unbekannt	2 Edamer-Pressformen mit Deckel, neuwertig Masse: Durchmesser 20 cm, Höhe 20 cm
Tilsiter-Abtropfform, 4 Stück	unbekannt	4 Tilsiter-Abtropfformen gelocht, Aluminium Masse: Durchmesser 26 cm, Höhe 23 cm
Abfüllform für Rüttischibli, 12 Stück	unbekannt	12 Käseabfüllformen für Rüttischibli, ohne Boden, gelocht Masse: Durchmesser 12 cm, Höhe 10 cm
Käsekübel für Greyerzer	unbekannt	Käsekübel aus Holz, mit Holz gebunden, für Käseexport Masse: Durchmesser 65 cm, Höhe 22 cm
Käsehorden, 2 Stück	unbekannt	2 Käsehorden Waldner, mit NIROSTA-Drahtgeflecht überzogen, mit 4 Füßen Masse 100x 60 cm, Höhe 10.5 cm Verwendung für 3. Reifung von Weichkäse mit Schimmelbezug.
Vorpressrahmen	unbekannt	Vorpressrahmen für Appenzelerkäse. Holzform zum Pressen von Käsebruch. 2 Presslad 88 x 92 x 4 cm, 1 Rahmen 85 x 85 cm x 13 cm mit Alukanten
Holzgebse	unbekannt	Holzgebse Masse: 48 cm Durchmesser, Höhe 23 cm
Vorpressrahmen	unbekannt	Vorpressrahmen 43 x 43 cm
Schieberpumpe für Milch und Sirte	1937	Schieberpumpe für Milch und Sirte mit Direktantrieb. Drehzahl der Schieberpumpe ca. 300 t/min. Leistung ca. 4000 l/h. Diese langsamlaufenden und selbstansaugenden Pumpen waren in den Käsereibetrieben weit verbreitet. Sie lösten die Drehkolben- oder Räderpumpen ab und wurden bereits in den 30er Jahren für Riemenantrieb, ab ca. 1937 auch mit Direktantrieb gebaut. Milch- und Sirtenpumpe (Haeny-Meilen 1937) bereits mit Direktantrieb. Die selbstansaugenden Schieberpumpen wurden auch für Transmissionsbetrieb gebaut; sie waren robust und sehr verbreitet. Die aus Bronze gefertigten Teile verursachten jedoch nach neueren Erkenntnissen eine schädliche Schwermetallkontamination (Kupfer) von Milch und Rahm. Mit dem Aufkommen rostfreier Materialien wurden diese Pumpen durch Zentrifugal- und Impellersysteme ersetzt. Restauriert 1994 durch W. Oesch, Burgdorf
Zentrumstempel für Exportkäse SWITZERLAND	unbekannt	Zentrumsstempel für Exportkäse SWITZERLAND. Gemäss Hr. Guido Burkhalter wurden die Emmentaler-Laibe in 2 Arbeitsgängen gestempelt: 1. Auftragen des Zentrumstempels von Hand 2. auf verbleibende Ringfläche abrollen des strahlenförmigen Signets "SWITZERLAND" mit Walzenstempel Sujet dieses Zentrumstempels ca. aus den 60er Jahren. Ankauf des Stempels für Fr. 10.- in Brocante der Heilsarmee Burgdorf. Reinigung und Instandstellung 1994 durch W. Oesch, Burgdorf
Tilsiterform	unbekannt	Tilsiterform Aluman ASS Masse: Durchmesser 27 cm, Höhe 22 cm
Käsedeckel, 2 Stück	unbekannt	2 Käsedeckel, mit 2 Leisen, wahrscheinlich im Verkauf benützt Masse: Durchmesser 64 cm
Rahmkühler	ca. 1930	Rahmkühler, Kupfer verzinkt, Durchmesser 45 cm, Höhe 30 cm. Auf Holzgestell Höhe 72 cm, 30 x 45 cm. War bis ca. 1964 in der Käserei Dettligen in Gebrauch vom in Käserkreisen bekannten Käser Christian Keller. Im April 2010 wird die Emmentaler-Fabrikation in Dettligen eingestellt. Die Dettligen-Milch wird ab diesem Zeitpunkt in Uettligen verarbeitet von Milchkäufer Christian Ráz (ehemals Dettligen)
Zigerkelle	unbekannt	Zigerkelle
Käsedeckel	18. Jh	Käsedeckel verziert. Der Käsedeckel wurde vermittelt durch einen Gelegenheitsantiquar. Chr. Rubi Sept. 1959 Die Beschriftung lautet: Christen und Hans Luginbühl, Kirchmeiers Sohn zu Aeschi Masse: 45 cm Durchmesser
Messbecher	unbekannt	Messbecher für Milch u.a., rund mit Griff, im Zentrum alles in Holz, sehr alt. Wird der Messbecher auf den Kopf gestellt, sieht er aus wie ein Pilz mit Strunk. Masse: Durchmesser 11 cm lichte Weite, Höhe des Bechers 7,3 cm, inkl. Griff 20 cm.
Milchkanne	unbekannt	Milchkanne Eisen verzinkt, 40 lt, mit Stopfdeckel, grüner Farbstreifen, Zeichnung SMG Hochdorf.
Sbrinz-Laibattrappe	1973	Sbrinz-Laibattrappe, Brand 1973 EN 2614 Masse: Durchmesser 50 cm, Höhe 12 cm
Lederriemen zu Transmissionsantrieb	unbekannt	Lederriemen zu Transmissionsantrieb Masse: Breite 8 cm, Länge 4 m
Holzrührflügel zu Käsekessi	unbekannt	Holzrührflügel zu Käsekessi Flügel Durchmesser 95 cm Rührertiefe 78 cm
Käsegurt	unbekannt	Käsegurt aus Jute, mit je 3 Klettverschlussstreifen an beiden Enden, anstelle einer Schnalle. Solche Gurte wurden oder werden verwendet, wenn die Käselaibe die Tendenz haben zu verlaufen, dies namentlich im Gärraum. Masse: Breite 15 cm, Länge 245 cm.
Käseschmelzpfanne	unbekannt	Kesselschmelzpfanne doppelwandig, mit Dampfanschluss und Holzgriff. Masse: Durchmesser 20,5 cm, Tiefe 14,5 cm, Länge mit Stiel 48 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Appenzeller Käsegeschrir	unbekannt	Das Appenzeller Käsegeschrir besteht aus 2 festen Käseformreifen (Werb), Höhe 15 cm, Durchm. 27 cm. Als Unterlage dient je ein Ablaufbrett mit Ablaufrinne (Till), Durchm. 32 cm, Länge über Auslauf 42 cm, die vorne in einen Schnabel auslaufen. An jedem Schnabel hängt das Tropfeimerchen. Vorne, direkt über dem Ausguss, wird das Käsehölzchen zwischen Käsemasse und Formreif gesteckt, durch dessen Längsrinne das Käsewasser auf die Unterlage und in das Eimerchen ablaufen kann. Tropfeimerchen und Käsehölzchen fehlen. Der Käse wird nur durch sein Eigengewicht gepresst, indem er mit dem Reifen gewendet wird. Das Gestell auf dem das Käsegeschrir liegt, wird Käsebank genannt. Masse: 73 x 32cm, Höhe 29 cm. Beschreibung aus Datenbank Schweiz.Kulturgüter Bildlexikon für die Geräte der Milchwirtschaft Oktober 1992
Milchmelchter	unbekannt	Milchmelchter aus Holz mit Traggriff, gebunden 3- bzw. 2-fach mit Holzbändern, Brand -YF- Masse: Boden 23 x 36 cm, oben 18 x 32,5 cm, Höhe 25,5 cm bzw. 35 cm über dem Griff.
Käsebrand	unbekannt	Käsebrand mit Zeichnung -HR- Länge total 60 cm. Geschenk von H. Reber
Rahmkelle	1967	Rahmkelle mit Stiel, aus Holz, mit Brand 29 1967, gut erhalten Masse: Breite 25 cm, Länge 18 cm, Länge mit Stiel 30 cm
Rahmkellen, 2 Stück	unbekannt	2 Rahmkellen mit Stiel, aus Holz, gut erhalten Masse: Breite 33 cm, Länge 24 cm, Länge mit Stiel 38 cm
Rahmkühler	unbekannt	Rahmkühler rund, verzinkt, auf Schemmel mit 3 Beinen, Stöpsel, Anschluss für Wasser Masse: Höhe 75 cm, der Schemmel allein 44 cm.
Käsetragrähf, 2 Stück	unbekannt	2 Käsetragrähfe aus Holz Masse: Höhe 80 cm, Breite 46 cm, Auflagebrett 20 cm vorstehend
Rahmkelle	1967	Rahmkelle mit Stiel aus Holz, Ahorn, gross, Brand 14/1967 Masse: Breite 26 cm, Länge 19 cm, Länge mit Stiel 32 cm
Rahmkelle	1968	Rahmkelle mit Stiel aus Holz, Brand 8/1968. Die Kelle ist leicht beschädigt. Masse: Breite 27 cm, Länge 20 cm, Länge mit Stiel 34 cm
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle gross (Handrührgerät für Käser)
Rahmkelle	1968	Rahmkelle mit Stiel aus Holz, Ahorn, Brand 38/1968, klein. Die Kelle ist leicht beschädigt. Masse: Breite 23 cm, Länge 19 cm, Länge mit Stiel 31 cm
Käseharfe	unbekannt	Käseharfe mit 20 Drähten, mit Handgriff. Masse: 170 x 38 cm (war im Museum Kiesen gelagert, Herkunft unbekannt)
Lampe	unbekannt	Lampe mit Kerze, Bügel, 4-eckig, Metall gestrichen. Leicht angerostet. SK 152 Masse: Höhe mit Bügel 34 cm
Zigerform	unbekannt	Zigerform, Trucke genannt, 4-eckige Grundfläche, gebunden mit Holzleiste und Verschlussstab.
Harfe mit Handgriff	unbekannt	Harfe mit Holzgriff, 12-drahtig Länge 120 cm
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle gelb lackiert, Masse: 30 x 23 cm
Käsesäbel, 11 Stück	unbekannt	11 Käsesäbel zum Bewegen von Emmentaler- und Greyerzerlaiben Masse: 7 KS div. Grössen je 1 SK 131 = 66 cm / SK 132 = 56,5 cm / SK 133 = 65 cm / SK 134 = 67 cm
Thermometer, F/C	unbekannt	F / C -Thermometer. Einfaches Fahrenheit - Celsius - Thermometer wie es in Amerika als Aussen- oder Raumthermometer im Handel erhältlich ist. Rote Alkoholfüllung. Neues Gerät. Hergestellt gemäss Angabe auf Verpackung in Mexiko durch die Firma Taylor.
Buttergebse	unbekannt	Milchgebse/Butternetgebse aus Holz mit 2 Holzreifen. Milchstein angesetzt. Masse: Durchmesser oben 69.5 cm, Höhe 14.5 cm
Druckreduzierventil	unbekannt	Druckreduzierventil für Wasserinstallationen Masse: 16 x 8 cm
Käseausziehapparat	ca.1920	Käseausziehapparat zum möglichst vollständigen Erfassen der auf dem Kessiboden abgesetzten Käsemasse in das Ausziehtuch. Anwendung: Das Käsetuch wird einseitig an die Dornen des Federstahlblattes gespannt und mit dem Gerät unter der Bruchmasse durchgezogen während die zweite Person gegenüber das Tuch nachführt und die Zipfel festhält. Nach dem Aushängen und Entfernen des Ausziehapparates werden die Zipfel zusammengeknüpft, die Masse mit dem Flaschenzug aus dem Kessi gehoben und zum Presstisch gefahren.
Labhafen	unbekannt	Labhafen Steingut, 3 lt. Inhalt
Holzjärb für Emmentaler	unbekannt	Holzjärb für Emmentaler, mit Seil und Trüegle. Masse: Durchmesser 75 cm, Höhe 15.5 cm
Käsebrecher	unbekannt	Käsebrecher zum Rühren des Käsebruches im Kessi. Masse: Gesamtlänge 167 cm Käsebrecher sind unter den Nr. G40058 und G40013.
Käseharfe	unbekannt	Käseharfe mit 20 Drähten und Griff. Masse: Gesamtlänge 179 cm
Järb für Greyerzer	unbekannt	Järb für Greyerzerkäse mit Seil und Trüegle zum Zusammenziehen. Masse: Höhe 12 cm
Järb für Emmentaler	unbekannt	Järb für Emmentalerkäse mit Seil und Trüegle zum Zusammenziehen. Masse: Höhe 18 cm
Sauerstande	unbekannt	Sauerstande aus Holz
Milchmelchter	unbekannt	Milchmelchter oval mit seitlichem Traggriff, Stil Bernbiet/Mittelland Das Milchmälchterli ist ein Geschenk der Emmental AG an die Molkereischule Rütli zur 75 - Jahrfeier 1887 - 1962 (sehr schöne Handarbeit) Masse: Durchmesser oben 35 x 21 cm, unten: 27 x 13 cm Höhe: 24 cm Melchter, 35 cm Melchter mit Traggriff

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Käseharfe	unbekannt	Käseharfe mit Stiel, 10 drahtig Masse: 23 cm breit, 1.40 m lang Aus Nachlass Hans Trachsel, Käserei, Säriswil
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle mit Stiel, mit Stiel 31 cm lang, 18 x 13 cm
Milchgebsen, 13 Stück	unbekannt	13 Milchgebsen, wovon 5 Gebsen antikorrodal und 8 Gebsen verzinkt. Masse: Durchmesser 62/55 cm, Tiefe 12 cm, Inhalt 30 lt.
Milchkanne	unbekannt	Milchkanne mit Deckel, antikorrodal, mit blauem Band. Die Kanne ist geeicht (Zeichen Z 2 58) Masse: Durchmesser Boden 35 cm, Höhe 57 cm
Käse-Kelle	unbekannt	Kelle zum Rühren/Separieren des Käsebruchs mit Handgriff, Plastic gelb.
Milch- bzw. Rahmkanne	unbekannt	Milch- bzw. Rahmkanne mit Bügelverschluss, Eisen verzinkt (ursprünglich). Die Kanne ist in sehr schlechtem, verrostetem Zustand. Masse: Höhe 52 cm, Durchmesser 30 cm.
Kasein-Mühle	unbekannt	Kaseinmühle, bzw. Kaseinshredder, Gestell aus Holz, Antrieb über Holzrad Durchmesser 31 cm, Riemenantrieb Breite 6 cm, mit erneuertem Mahleinsatz. Der Shredder ist auf einem Holzgestell mit 4 Beinen montiert. Brand F.J.1. Masse: Öffnung des Aufsatzes 35 x 57 cm, Tiefe 31.5 cm, Gesamthöhe 121 cm.
Schieberpumpe	unbekannt	Schieberpumpe für Riemenantrieb. In Käsereibetrieben häufig verwendete Pumpe zur Milch- und Sirtenförderung. Einfache Bauart, selbst ansaugend. Ab ca. 1960 nicht mehr verwendet, wegen hoher Schwermetallinfektion (Kupfer) in Milch.
Bratkäs-Järb	unbekannt	Bratkäs-Järb aus dem Kanton Obwalden, typisch für den Obwaldner Bratkäse
Zigerkelle	unbekannt	Zigerkelle aus Kupfer aus dem Kanton Glarus, Käserei nicht bekannt
Rahm-Lochkelle	unbekannt	Rahm-Lochkelle aus Eisenblech verzinkt
Schöpf-Schruief	unbekannt	Schöpf-Schruief aus Eisenblech verzinkt mit Holzgriff
Auszieh-Apparat	unbekannt	Auszieh-Apparat aus Alu zum Ausziehen der Käsemasse aus dem Kessi für eingespanntes Ausziehtuch.
Emmentaler-Holzjärb	unbekannt	Emmentaler-Holzjärb, gebraucht, neuer Zustand. Masse Höhe 16.5 cm
Greyerzer-Järb	unbekannt	Greyerzer-Järb mit Seil und Trüegle, gebraucht Masse: Höhe 11 cm
Käse-Einreibbürste	unbekannt	Käse-Einreibbürste mit langem Stiel für Käsepflege in Salzbad
Greyerzer-Järb	unbekannt	Greyerzer-Järb gross, alt. Masse: Höhe 11 cm
Greyerzer-Järb	unbekannt	Greyerzer-Järb, guter Zustand, gebraucht. Masse: Höhe 12,5 cm
Melchter	unbekannt	Holzmelchter mit Handgriff für 20 lt. In Gebrauch in Käserei Tschoppach von 1959-1993
Greyerzer-Järb, 2 Stück	unbekannt	2 Greyerzer-Järbe neu, ungebraucht, ohne Seil. Masse: Höhe 12 cm
Käsegurte	unbekannt	Käsegurte gestreift rot/schwarz/rot, Jute, 12 cm breit, Schnalle Metall/Leder. Einsatz im warmen Emmentaler-Gärkeller, wenn die Käse allzu stark zum "Verlaufen" neigten =
Greyerzer-Järb	unbekannt	Käsejärb für Greyerzer, sehr alt, stark gebraucht, Seil und Trüegle vorhanden Masse: Höhe 9.5 cm
Magerkäse-Järb	unbekannt	Magerkäse-Järb, sehr alt, stark gebraucht, Seil, Trüegle vorhanden. Masse: Höhe 9.5 cm
Holz-Trüegle, diverse	unbekannt	Diverse Holz-Trüegle neu, ungebraucht.
Holzbinden-Bünde für Vacherin Mont d'Or	unbekannt	6 Holzbinden-Bünde für Vacherin Mont d'Or in Holzkiste. Neu, aufgerollt
Kessiputzmaschine	1910	Kessiputzmaschine zur Erleichterung der Kessiputzarbeit für Reinigung und Entfernung von angebrannten Krusten. Kessiputzmaschine wurde in der ESK montiert und als Schaustück in der ESK Affoltern in Betrieb gesetzt. Patentschrift vorhanden.
Käse-Järb	unbekannt	Käse-Järb. Masse: Höhe 8 cm
Käse-Järb	unbekannt	Käse-Järb. Masse: Höhe 4.5 cm
Käsebohrer mit Etui	unbekannt	Käsebohrer mit Etui
Käsebohrer	unbekannt	Käsebohrer mit Holzgriff
Holz-Järb, 3 Stück	unbekannt	3 Holzjärbe klein
Käsetücher	unbekannt	Käsetücher aus Hanf, gezwirnt
Trenntellersatz	unbekannt	Trenntellersatz zu Zentrifuge Triumphator M90
Käseformen Alu, 2 Stück	unbekannt	2 Käseformen Aluman ASS Masse: Durchmesser 29 cm und 25 cm
Labschrank	unbekannt	Labschrank 1-türig, Glas, mit lackiertem Holzkasten
Gouda-Pressform	unbekannt	Gouda-Pressform, Weissblech verzinkt. Beschreibung beiliegend. Masse: Durchmesser 20 cm, Höhe 10 cm
Käseräf	unbekannt	Käseräf alt speziell, aus Käsegrosshandlung.
3 Stk. Järbe	unbekannt	3 Holzjärbe Durchmesser 55 cm Järbhöhe 12 cm
Presslade (2 Stück)	ca. 1990	Pressladen für Emmentaler, verleimt. Durchmesser 93 cm. Gekennzeichnet mit G40180 A und G40180 B
Metalljärb	ca. 1980	Käseform Alu mit Zugseil, aus Alu, für Emmentalerkäse. Wurde als Prototyp in der Käserei Arni getestet, kam aber nie in den Handel. Höhe 18 cm
Käsebrecher	unbekannt	Brecher klein mit Holzstiel krumm, sehr alt, stark abgenutzt, für kleines Kessi Gesamtlänge 130 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Holzgebse	unbekannt	Holzgebse mit Holzreifen Masse: Durchmesser 68 cm, Höhe 13 cm
Sauerstande	unbekannt	Sauerstande klein mit 3 Blechringen gebunden, mit Deckel und Auslauföffnung. Masse: Durchmesser 22 cm oben/27 cm unten, Höhe 35 cm
Brentli	unbekannt	Brentli klein aus Tannenholz, mit Deckel, oval. Brand auf Boden CHA Höhe 18 cm.
Milchbrente	unbekannt	Milchbrente aus Tannenholz mit Deckel, oval, mit 4 Spannreifen aus Holz. Höhe 53 cm
Brecher für Emmentalerproduktion	unbekannt	Brecher für Emmentalerproduktion in Holz und Eisen
Käsebrecher	unbekannt	Käsebrecher zum Rühren des Käsebruchs im Kessi. Masse: Gesamtlänge 167 cm
Käsebrecher	unbekannt	Käsebrecher zum Rühren des Käsebruchs im Kessi. Masse: Gesamtlänge 167 cm
Käseharfe	unbekannt	Käseharfe 12-drähtig
Ziegerform	unbekannt	Ziegerform aus Holz Masse: Höhe 53 cm, 18 cm mit Brett
Löchlikelle	unbekannt	Löchlikelle Alu
Kessikelle	unbekannt	Kessikelle ohne Befestigungsklammer, Eisenblech verzinkt, ungebraucht Masse: 70 x 17 cm von Fa. Geiser Langenthal
Tilsiterjərb	unbekannt	Tilsiterjərb, Masse: Durchmesser 30 cm , Höhe 75 mm
Emmentalerjərb	unbekannt	Emmentalerjərb komplett mit Seil und Trüegle, ungebraucht Masse: Durchmesser 75 cm, Höhe 16,5 cm von Fa. Geiser Langenthal
Käseschaber	unbekannt	Käseschaber aus Eisenblech verchromt mit Holzgrigg, alt Masse: Länge 34 cm, 10x10 cm von Fa. Geiser Langenthal
Messerharfe (2 Stück)	unbekannt	Messerharfe, 8 Messer neu ungebraucht, Chromstahl
Isolierkiste für Kulturenbereitung	unbekannt	Isolierkiste für Kulturenbereitung aus Holz mit Einsatzisolation, für 10-Liter Kulturenkesseli von "Keller Chrigo"
Salzsieb , 3 Stück	unbekannt	Salzsieb, 3 Stück, aus Eisenblech verzinkt, ungebraucht Masse: Durchmesser 18 cm, Höhe 5 cm von Fa. Geiser Langenthal
Ausziehapparat in Holz und Metall	unbekannt	Ausziehapparat in Holz und Metall
Holzjərb für Bergkäse	ca. 1970	Holzjərb für Bergkäse, komplett mit Trüegle und Seil Masse: Durchmesser 36 cm, Höhe 9 cm
Wetzsteinfass aus Holz	unbekannt	Wetzsteinfass aus Holz auf Sockel: Widmung: 125 Jahre Käsereigenossenschaft
Greyerzerjərb	unbekannt	Greyerzerjərb 11 cm mit Trüegle
Greyerzerkäsedeckel	unbekannt	Greyerzerkäsedeckel Durchmesser 65 cm mit 3 Leisten
Jutesack bedruckt	1994	Jutesack bedruckt 56 x 120 cm mit Bild vom Schloss Thun und der Beschriftung: Geschenk zum 100 Jahr Jubiläum der Alfred Gerber AG Thun von der Käsereigenossenschaft Pohlern und der Käserfamilie Fr. Maurer
Käsejərb für Emmentaler	unbekannt	Käsejərb für Emmentalerproduktion. Höhe 22 cm
Holzhammer	unbekannt	Holzhammer zu Emmentalerjərb. Durchmesser 10cm Länge 35 cm
Gryerzerjərb	unbekannt	Greyerzerjərb komplett, 10 cm Höhe. Stammt aus der Käserei Wirezwil b. Schüpfen
Holzjərb	unbekannt	Holzjərb für Halbhartkäse. H 6 cm. Stammt aus der Käserei Wirezwil b. Schüpfen
Holzhammer	unbekannt	Holzhammer zum anschlagen von Halbhartkäsejərb. L 25 ch. Stammt aus der Käserei Wirezwil b. Schüpfen
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle mit Handgriff. Repariert mit 5 Metallklammern 33.5 x 20 cm
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle mit Handgriff. Repariert mit 1 Metallklamme 31 x 21 cm
Löchlikelle	unbekannt	Löchlikelle aus Metall mit Holzhandgriff 32 x 22 cm zum Milchabrahmen bestimmt
Emmentalerkäseharfe	unbekannt	Emmentalerkäseharfe mit 20 Drähten und Holzhandgriff L 171 B 40 cm
Flaschenzug	unbekannt	Flaschenseilzug für Emmentalerkäse. Stammt aus dem Nachlass der MSR Rütli Zollikofen
Kessirührwerk	unbekannt	Kessirührwerk mit Transmissionsantrieb montiert auf Holzbrett mit seitlichem Befestigungsmechanismus am Kessirand.
Wasserstandsarmatur	unbekannt	Wasserstandarmatur zu Dampfkessel mit Registrierplakette, schweiz. Verein von Dampfkes- selbesitzern No 9554 Grösse 53 X 13 cm
Bruchschneider	unbekannt	Bruchschneider aus Holz gefertigt mit eingebrannten Initialen H S ( Eigenfabrikat von H. Schenk )
Ausziehapparat	unbekannt	Ausziehapparat in Holz und Metall
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle klein 16 x 14 cm
Salzmühle	unbekannt	Salzmühle Aus Holz gefertigt mit Sitzgelegenheit ( seltenes Gerät )
Ausziehapparat	unbekannt	Ausziehapparat Alu/ Stahl von der Emmentalerkäserei Brunnen. Pat Nr. 143385
Steinguthäfen	unbekannt	2 Stk. Steinguthäfen 1,5 lt. / 1 Stk. 2 lt. / 1 Stk.9 lt. Aus der Käserei Friedersmatt.
Salzerbürste	unbekannt	Salzerbürste mit Holzstiel mit 15x 6 Borstenreihen. Breite 13,2 cm Länge 150 cm
Salzerbürste	unbekannt	Salzerbürste mit Holzstiel mit 16x7 Borstenreihen. Breite 15 cm Länge 147 cm
Labsieb	unbekannt	Labsieb aus Metall DM 18,5 cm/ Wurde in der Käserei Wileroltigen zum absieben von Labmagen
Steinguthafen	unbekannt	Steinguthafen mit 8 lt. Inhalt
Steinguthafen	unbekannt	Steinguthafen mit 3,5 lt Inhalt
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle 23,5 cm Breit
Sauerstande	unbekannt	Sauerstande aus Holz, gebunden mit 3 Metallreifen.H 43 cm DM unten 34 cm oben 29 cm
Holzthermometer	unbekannt	Holzthermometer mit Reomürskala -10° - + 80° Reomür

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
englischer Schraubenschlüssel	unbekannt	englischer Schraubenschlüssel für den Einsatz bei Danpfkesselrevisionen. Für Schraubengrösse 2-11-cm DM. Länge 32 cm mit Metallgriff
englischer Schraubenschlüssel	unbekannt	englischer Schraubenschlüssel für den Einsatz bei Danpfkesselrevisionen. Für Schraubengrösse DM 0 - 8 cm Länge 37 cm mit Holzgriff
Umlenkrolle	unbekannt	Umlenkrolle aus Eisen mit Hakengeeignet für Aufzugsarbeiten vom EG in Estriche DM 30.5
Käsegurten	unbekannt	2 Stk. Käsegurten für Emmentalerkäse. L 2,86 m B 11,5 cm
Käsetragbare	unbekannt	Käsetragbare aus Eschenholz für Emmentalerkäse L 1,635 m B 60 cm / solid gefertigt
Salzsieb	unbekannt	Salzsieb mit eingespanntem Nylonnetz in Holzrahmen.Dm 29 cm Rahmenhöhe 13,5 cm
Milch u. Sirtenpumpe	unbekannt	Milch/Sirtenpumpe für Transmissionsantrieb mit Leerlauf und Antriebsbully.Seriennummer 12769 Stativ und Pumpengehäuse aus Guss. Revidiert durch E. Beyeler
Käsejərb für Emmentalerkäse	unbekannt	Käsejərb für Emmentalerkäse ( 15 cm Järbhöhe )
Käsedeckel für Emmentalerkäse	unbekannt	Emmentalerkäsedeckel aus Holz mit 3 Holzlisten Dm. 95 cm
Käsedeckel für Emmentalerkäse	unbekannt	Emmentalerkäsedeckel aus Holz mit 3 Holzlisten Dm. 95 cm
Salzsack aus Jutenmaterial	unbekannt	Salzsack aus Jutenmaterial mit roter Aufschrift "Salz". Grösse 83 x 50 cm ( 50 Kg Inhalt )
Gallertenschneidegerät	unbekannt	Gallertenschneidegerät mit 4 Holzmesser, befestigt an einem Handgriff aus Holz Messerlänge 95 cm. Messerdistanz 4,5 cm
Käseschaber	unbekannt	Käseschaber mit Holzgriff. Inox Klinge Breite 13 cm
Käseschaber	unbekannt	Käseschaber mit Holzgriff. Eisenklinge Breite 14,5 cm " mit Holzgriff Inox-Klinge Breite 13,3 cm " mit Holzgriff Inox-Klinge Breite 13,5 cm
Flaschenzug	unbekannt	Flaschenzug zum käseausziehen ohne grosser Hacken, mit Hanfseil
Käsebürsten	unbekannt	2 Stk. Salzbürsten rund aus Holz mit Holzgriff DM 15 cm
Käsejärke	unbekannt	2Stk. Käsejärke H 8,5 / 10,5 cm
Greyerzerjärke + Div. Järke	unbekannt	Greyerzerkäsejärke H 11 cm Käsejärke H 11,5 cm Käsejärke H 4,0 cm DM ca 12 cm Käsejärke 13,0 cm DM ca 70 cm
Wärmeplatte	1965 ?	elektrische Wärmeplatte 3 Stufig für die Kulturenherstellung eingesetzt.
Käsebrandgerät	unbekannt	Käsebrandgerät,aufheizbar mit Benzinbrenner. Länge 46 cm Stempel: K O ( Käserei
Antriebsriemen	unbekannt	Antriebsriemen aus braunem Ledermit Metallschlos. Eingesetzt als Transmissionsantrieb vom
Emmentalerjärke	unbekannt	Emmentalerjärke 16 cm
Greyerzerjärke	unbekannt	Greyerzerjärke 12 cm
Labschrank	unbekannt	Labschrank 2-teilig mit eingebauten Frontthermometer ( Winkler ).Seitlich ist der elektroanschluss mit Thermostaat und Sicherung angebracht. Als Inhalt befindet sich ein Gestell mit 48 Stk. Gärprobeglässer.Schrankmasse: L 82 B 35,5 H 47,5 cm
Druckmanometer zu Vorwärmer	unbekannt	Druckmanometer mit Bereich 0 - 10 atü. verchromtes Gehäuse mit Zusatzaufschrift in der Anzeigeffront: OTT WORB. DM 13 cm. Einsatzort: Vorwärmer zu Dampfessel in Theilingen.
Wasserstandsanzeige zu Dampfessel	unbekannt	Wasserstandsanzeiganlage zu Dampfessel. Als Geschenk erhalten von der Firma Hostettler Belp an W. Oesch Burgdorf und von diesem restauriert. Die Anlage ist auf ein Holzbrett montiert und mit der Dampfesselnummer 9554 versehen. Grösse 53 X13 cm
Käseausziehapparat	unbekannt	Käseausziehapparat aus Holz und Metall aus dem Betrieb vom Vater von Isidor Lauber
Käseausziehapparat	unbekannt	Käseausziehapparat aus Holz und Metall
Holzthermometer	unbekannt	2 Stk. Holzthermometer -10 - + 80° Reomür
Dampfessel	1937	Dampfessel bestsehen aus folgenden Einzelteilen: > Druckbehälter 6 atü max. Betriebsdruck hergestellt in der Kesselschmiede Richterswil Fabrikationsnummer 6215 > Druckmanaometer mit Skala. rote Markierung bei max. Betriebsdruck von 6 atü > 2 Wasserstandanzeigen mit entsprechendem Zübehöhr. ( Drahtgläser,Handventilen,Ablassrohr ) > Metallplakette mit Kontrollnummer 4947 vom schweiz. Verein von Dampfesselbesitzern > Metallplakette von Gebr. Ott, Maschinenfabrik in Worb. Installateur der Gesamtanlage. > Aussenverschalung, Feuerungsraum mit Roscht und Aschenraum, Rauchgasaustrittsrohr Ueberdruckventil, Entschlammungsventil, Speisewsseranlage und div.Dampfventilen. > DM Aussenmantel 82 cm . Kesselhöhe 2,10 m. Die Leistung des Kessels reichte aus um die Dampfbedürfnisse einer zweifachen Emmentalerkäserei abzudecken. Der Kessel wurde restauriert von den Archgruppenmitgliedern E. Beyeler, HP Wytthenbach, Andreas Zaugg > Weitere Details siehe Ordner tech. Dokumentation.
Labhafen	unbekannt	Labhafen 4lt Steingut
Labhafen	unbekannt	Labhafen 3lt Steingut
Tilsiterform	unbekannt	Tilsiterform aus Alu DM 16,5 cm H 24 cm
Messbecher	unbekannt	Div. Messbecher: 1x 1lt. Verzinkt 2x 0,5 lt. alu 1x 0,2 lt alu
Milchrührer	unbekannt	2 Stk. Milchrührer aus Aluminium
Käsemesser	unbekannt	Käsemesser mit zwei Holzgriffen. Klinge 4,5 cm Gesamtlänge inkl. Griffen 58 cm
Holzbully	unbekannt	Antriebsbully aus Holz zu Transmission. DM 25 cm für max. Riemenbreite 6.5 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Bild	1978	2 Fotos auf Karton aufgezogen. Masse 123,5x23,5. Abgebildet ist der Salzbadkeller und der Lagerkeller der Käserei Krauchtal in Farbe.
Holzkelle	unbekannt	Holzkelle mit Schnitzerei. Breite 20 cm/Tiefe 15 cm/Gesamtlänge 28 cm
Alu-Kelle	No. 32	Alukelle mit Holzgriff Breite 31 cm / Tiefe 21,5 cm / Gesamtlänge 34 cm
Brecher	unbekannt	Brecher mit Holzgriff /Gesamtlänge 1,65 cm DM 35 cm
Käseharte	unbekannt	Käseharte mit Holzgriff / Gesamtlänge 1,69 lm / bespannt mit 20 Drähten /Breite 38 cm
Käsejähb	unbekannt	Käsejähb für Greyerzerfabrikation Höhe 11 cm
Milchgebßen	unbekannt	5 Milchgebßen: 2 x Eisenverzinkt DM 65 cm 3 x Alu ASS DM 67 cm Alle fassen 30 lt Milch
Holzetui mit Probegläser	unbekannt	Holzetui mit 5 Stk. Probegläser zum einsetzen bei der sog. Labprobeveranstaltungen
Div. Käsejähbe	unbekannt	6 Stk. Käsejähbe./ 3 Stk. Gryerzer, 2 Stk. Vacherin Fribourg, 1 Stk. Ettivaz
Brecher	unbekannt	Brecher
Käseharte	unbekannt	Käseharte mit 20 Drähten
Käsetücher	unbekannt	12 Stk. Käsetücher in div. Grössen in Harasse
Dampfkessel - Manometer	1973	Dampfkessel-Manometer, Demo-Objekt, aufgeschnitten. Grosses Dampfkesselmanometer mit Prüfflansch-Armatur. Das Gerät stand während 10 Jahren an einem Henschel-Dampfkessel in Betrieb und wurde infolge schlechter Uebereinstimmung mit dem Kontrollinstrument durch das Dampfkesselinspektorat abgesprochen. Als Demo-Objekt Zifferblatt und Rohrfeder z.T. aufgeschnitten. Diente als
Amoniak-Manometer	1930	Amoniak-Manometer aus Kühlanlage mit hansrückstellbarem Quecksilberschalter. Kontaktmanometer (Stahlröhrenfeder) für Ammoniak mit verglaster Rückseite zur Kontrolle des Quecksilber- Rückstellschalters.
Plattenfeder/Produktmanometer	1965	Plattenfeder-Produktmanometer mit Teflonmembrane und Glycerinfüllung zum Einbau in Produktleitungen. (Ausgangsdruck bei Zentrifugen). Funktion soweit sichtbar i.O. Instandstellung durch W. Oesch Masse: Durchmesser 9 cm, Höhe 15 cm
Widerstandsfühler	1969	Widerstandsfühler für elektrische Temperaturmessung. In Glas eingeschmolzene Platindrahtspirale mit genau definiertem elektr. Widerstand (Normbezeichnung Pt.100). Wird in verschiedenartige Schutzhülsen eingebaut und dient als Fühler zur Fernmessung von Temperaturen. (Norm noch immer aktuell !) Instandstellung durch W. Oesch, Burgdorf Masse: 18 x 6 cm
Temperaturfühler	1992	Temperaturfühler Pt. 100 IEC 751 B, Nr. 32836 Masse: Länge 17 cm
Heizölstand-Anzeiger	unbekannt	Heizölstand-Anzeiger. Messbereich bis 10'000 lt
Kreisblattschreiber	unbekannt	Kreisblattschreiber Negretti-Zambra Masse: 34 x 40 x 11 cm hoch
Druckmessdose	unbekannt	Druckmessdose Witronic 100 kp, auf Plexiglas montiert Masse: Länge 20 cm
Manometer	unbekannt	Manometer Haenni, 0-4 kg/cm2 Masse: Durchmesser 15 cm, Höhe 4.5 cm
Druckmesser	unbekannt	Druckmesser Haenni, 0-160 Hg absolut, mit Temperatur-Skala
Zeigerthermometer	unbekannt	Zeigerthermometer Bimetall, 0-160 c/d Masse: Länge 15 cm
Thermometer mit Digitalanzeige	unbekannt	Thermometer mit Digitalanzeige elektrisch. Masse: Durchmesser 10 cm, Länge 27 cm
Durchlaufzähler	1945	Durchlaufzähler ROTA für Molke, 1.05 kg/lt, 25 C, Nr. 691211 WE1. Zur Mengemessung im Rohrdurchfluss (Volumenmessung) Leistung 4000 l/h. Genauigkeit des Durchlaufzählers 100 l/h Masse: 33 x 16 x 11 cm; Länge mit Anschlussstutzen 50 cm
Glacekübel/Glacemaschine	unbekannt	Glacekübel/Glacemaschine. Anlässlich Radiosendung "Raritäten gesucht" im Jahre 1975 hat ein Schulhausabwart aus Schwarzenburg diese Glacemaschine an W. Helbling übergeben. War mehrmals im Haushalt Helbling in Betrieb.
Rauchgas-Pyrometer	1930	Rauchgas-Pyrometer. Einsatz im Kesselhaus. Genauigkeit 20 Grad C., Messbereich 20 - 1200 Grad C.
Vakuum-Meter BENNERT	unbekannt	Vacuum-Meter für Vacuumanlagen. Dieser Vakuummeter ist wegen Glasbruchgefahr und Quecksilberfüllung heute im Lebensmittelbereich verboten. Masse: 19 x 8 x 32 cm
Kreisblatt-Druckschreiber	unbekannt	Kreisblatt-Druckschreiber, Röhrenfeder-System 0 - 8 Atu. Masse: Durchmesser 20 cm
Bimetall-Messwerk	unbekannt	Bimetall-Messwerk. Bimetall-Spirale mit Zeigerachse und Zeiger zum Einbau in Gehäuse. Einfacher preisgünstiger Aufbau, jedoch für mobilen Einsatz mechanisch empfindlich und vermehrt kontrollbedürftig. Masse: 8 x 12,5 cm
Durchlaufzähler	unbekannt	Durchlaufzähler Diessel, Typ RZ 2, Nr. 6031042. Inhalt des Zählers: 1,5 l. Durchlauf Milch 50 bis 500 l/min. Der Zähler funktioniert mit Kurbelbedienug. Einsatz in Molkereien und Sammelstellen, wie auch auf Tankwagen. Masse: 55 cm hoch, 30 cm breit und 24 cm tief.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Stempel div.	unbekannt	Diverse Stempel aus der Molkerei Kreuzlingen: > 2 Stempel Kaffeerahm, Holz/Metall 5 x 3 cm > 1 Stempel Floralp, Holz/Metall 6 x 4.2 cm > 1 Stempel Floralp, Metall 6 x 4.2 cm > 1 Stempel Floralp, Holz/Metall 3.5 x 2.5 cm > 1 Stempel Floralp, Holz/Metall 2.5 x 2 cm > 1 Stempel Floralp, Holz/Metall 2.4 x 1.7 cm > 1 Platte CAMI oval, Metall 4 x 3 cm In Karton
Wasseruhr	unbekannt	Wasseruhr mit elektrischem Kontakt. Ca. 5/4 Zoll.
Wärmemengen-Messer	unbekannt	Der Wärmemengen-Messer, Messbereich 9999, MWh 999999 m3. Mit 2 Pt 100 Temperaturfühlern und in einem Registrierzähler ausgerüstet. Messung der Warmemenge im Durchfluss.
Wasserhöhenanzeiger	unbekannt	Der Wasserhöhenanzeiger ist ein Wasserdruckmanometer aus einer Wasserenthärtungsanlage.
Oeldruckmanometer	unbekannt	Oeldruck-Manometer von Freon-Kompressor. Messbereich: für F12 -70 ° bis +40 °C, für F22 -70 ° bis +25 °C/kg/cm2 Durchmesser 7 cm
Manometer Freon	1964	Freon-Manometer aus Kühlanlage für F12. Masse: Durchmesser 8 cm
Autoklav-Manometer	1920	Autoklav-Manometer. Beidseitig ablesbar von 0-1 kg/cm2. Masse: Durchmesser 7 cm, Höhe 4.5 cm
Ammoniak-Manometer	1993	Ammoniak-Manometer aus Kühlanlage. -1 - 12.5 bar/NH3. Ablesbar von -70 - + 30 Grad C/Y8cm + 4 cm
Wasserdruck-Manometer	1993	Wasserdruck-Manometer aus Enthärtungsanlage. 0-6 kg/cm2
Kleinhydrometer	1993	Kleinhydrometer aus Heizanlage. 0-10 m/WS Geschenk von W. Oesch Burgdorf
Sturz-Butterfass	unbekannt	Sturz-Butterfass konisch, Handbetrieb, auf Gestell mit beidseitig 2 Sprossen und 4 Metallreifen. Verschlussbügel aus Eisen; Holzzapfen. Beschriftung: Zum 100-jährigen Jubiläum der Molkereischule Rütli. Gestiftet durch die Arbeitsgemeinschaft Molkereifachleute und Sätis Milchverband St. Gallen - Appenzell. Masse: Durchmesser Boden 50 cm, Durchmesser oben 45 cm, Höhe 60 cm
Kugelseparator	1883	Kugelseparato von De Laval, Stockholm, noch ohne Teller-Einsatz Erster an der Molkereischule Rütli 1887 in Betrieb genommener DE LAVAL - Separator. Antrieb durch Rundschnur ab Vorgelege. Trommeldrehzahl 6500 t/min. Masse: Bodenplatte Grundriss: 44 x 60 cm, Höhe der Fuge inkl. Aufsatz 93 cm. 1. Patentanmeldung durch Gustav de Laval am 9. Juli 1878: Die Schleudertrommel ist in Form einer abgestumpften Hohlkugel; keine Trommeleinsätze, Rotation, kontinuierliches Milchnachfüllen, Abfluss der Magermilch durch Spaltöffnung in Trommeldeckel, der nach innen gedrängte Rahm steigt hoch und fliesst über den Trommelöffnungsrand ab.
Tubular Separator	unbekannt	Tubular-Separator, Dampfbetrieb, 10'000 T/min. auf Bodenplatte montiert. Ohne Anschrift
Kleinzentrifuge LISTER	unbekannt	Kleinzentrifuge LISTER, Ball Bearing Cream-Separator. Die Leistung der von Hand angetriebenen Kleinzentrifuge ist unbekannt. Die Tourenzahl beträgt 55 T/Min Die Zentrifuge ist ausgerüstet mit Aufsatzbecken, Tellersatz, offener Magermilch- und Rahmablauf. Die Zentrifuge wurde im Seuchenfall auf Bauernhöfe ausgeliehen, "Seuchenzentrifugen". Masse: gesamte Höhe misst 57 cm.
Zentrifuge Alfa Laval	unbekannt	Kleinzentrifuge ALFA LAVAL für Motor- (Keilriemen) und Handantrieb, 48 T/Min. mit aufgesetztem rundem Zentrifugenbecken von ca. 15 lt. Inhalt. (Zentrifugenbecken passt nicht auf die Halterung). Tellereinsatz Nr. 14966. Elektromotor Typ R71M4 0,33 PS/1380 U/min., Elektromotorenwerk Brienz AG Masse: Höhe inkl. Becken 139 cm. Der Elektromotor eignete sich infolge seiner konstanten Drehzahl besonders für den Kraftantrieb von Separatoren. Während Jahrzehnten wurden Käseseparator von der Transmission über lederne Flachriemen angetrieben. Das Anfahren der Maschinen erfolgte durch allmähliches Verschieben des laufenden Antriebsriemens von der Leer- auf die Vollscheibe mit dem gabelförmigen Riemenrücken. Handbetriebene Separatoren wurden z.T. später auf elektrischen Kraftantrieb nachgerüstet. Tellerpatent des Freiherrn von Bechtolsheim: 1889 erste Präsentation eines Milchseparators mit Tellereinsätzen mit der Bezeichnung "ALFA". Patenterteilung am 14. Juli 1888. Die DE LAVAL, Stockholm erwarb das ALFA-Patent und führte die ALFA-LAVAL-Zentrifugen ab 1890 ein. Das Patent lief 1903 ab. In der Folge übernahmen auch andere Zentrifugen-Baufirmen das Tellersystem.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Butterfässli	unbekannt	Butterfässli Miele, Handantrieb mit Uebersetzung und 2 Tragbügel. Flügel mit 4 Schlagleisten Deckelbeschriftung: Miele Mod. C 1 Buttermaschine ist die Beste Masse: Durchmesser unten 36 cm, Durchmesser oben 32 cm, Höhe inkl. Deckel 48 cm.
Butterfässli	unbekannt	Butterfässli neu, mit 2 verzinkten Reifen, horizontale Welle und Schlagleisten, Handantrieb. Masse: Durchmesser 40 cm, Länge 39 cm, Oeffnung 26 x 13 cm.
Mödeli-Präger	unbekannt	Mödeli-Präger für Sig-Maschine in Carton. Literatur beiliegend
Knetwalzenwerk Holzbutترفertiger	1963	Knetwalzenwerk eines 500 lt - "Berger"-Holzbutترفertigers Baujahr 1963 / in Betrieb bis ca. 1988. Das dazugehörige Getriebe wurde mit einem neuen EGLI-Chromstahlfass mit Knetwalzen zusammengebaut. Erste bakteriologisch einwandfreie Knetwalzenlagerung. Ursprünglich wurden diese Lagerungen als einfache Gleitlager (Lagerzapfen in Bronzebüchsen laufend) gebaut. Als Schmierstoff diente Rahm und Butter, was infolge der ungenügenden Reinigungsmöglichkeit zu massiven bakteriol. Infektionen im hergestellten Produkt führte. Die Trennung von Wellenlagerung und Abdichtung brachte eine wesentliche Verbesserung. Der Zustand der gegen das Fassinnere dichtenden Hutmanschetten konnte überwacht werden. Ein Ersatz war fällig, wenn an der Aussenseite der Lager durch die Kontrollöffnungen austretende Flüssigkeit festgestellt wurde. Diese bewährte Konstruktion hat noch heute Gültigkeit. Geblieben ist die durch Material und Zusammenbau bedingte, mehr oder weniger problematische Reinigung und Desinfektion der Holzfasser. Restaurierung: Allgm.Reinigung, Auffräsen der Lager als Schnittmodell und Farbe. Restaurierung durch W. Oesch, Burgdorf, November 1989
Stossbutterfass	unbekannt	Stossbutterfass aus Holz mit Deckel und Stöpsel, gebunden mit 5 Holzreifen Masse: Stande: Höhe 66 cm, Durchmesser 23 cm, Länge Stöpsel 84 cm Durchmesser Schlagbretter 115 cm, mit 4 Oeffnungen am Rand.
Kleinbutterfass	1876	Ovales Handbutterfass aus Holz mit 3 Metallreifen, Handantrieb auf Stirnseite, Deckel, 4 Schlagbrettli. Zeichnung L.M. 1876 Masse: Höhe 45 x 27 x 28 cm, Schlagbrettli Höhe 7 cm, Länge 35 cm.
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel oval mit Kuhmotiv 34 x 10 cm inkl. Abstreichholz auf Rückseite befestigt.
Tafelbutterwaage	1900	Tafelwaage bis 10 kg mit 2 Platten, Porzellan und Metall sowie 9 Gewichtssteine aus Keramik weiss à 2 kg, 500 g, 200 g, 100 g, 50 g, 20 g, 2 x 10 g, 5 g. Für Einsatz im Betrieb und Detailgeschäft. Genauigkeit 1 g Masse: 46 x 17 cm
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel 2-teilig, mit Blume, Blätter und Ranke verziert, für ca. 500 gr. Butter. Mit 4 Scharnieren zum Aufklappen des Oberteils und der beiden Seitenteile. Masse: 28 x 14,5 cm. Höhe 5,5 cm.
Butterfass	unbekannt	Holstein-Butterfass Egli mit Gestell und Motorantrieb, 3 feste Schlagleisten und 1 Schlagflügel mit 2 Leisten, Deckel aus 2 Teilen, 4 Metallreifen, Holzapfen. Masse: Durchmesser Boden 44 cm, Durchmesser oben 36 1/2 cm, Höhe 60 cm 1 Gestellbogen aus Metall verzinkt als Träger für Fass und Motor, Fabrikat der Maschinenfabrik Oerlikon, 1/2 PS 1390 T. Nr. 512095) Masse: Gestellbogen 104 cm hoch und 58 cm Durchmesser Motor, oben in der Mitte montiert 34 cm hoch und 18 cm Durchmesser
Milchmelchter	unbekannt	Berner Milchmelchter mit verlängerter Daube als Handgriff, oval, Holz, mit 2 Holzreifen. Masse: Durchmesser oben 42 x 19 cm, Durchmesser unten 28 x 15 cm, Höhe 24 cm, mit Griff 41 1/2 cm. Brand HEM Früher wurde die Melchtergrösse ungefähr der Milchleistung der Kühe angepasst, deshalb rund 7 bis 9 lt. Inhalt.
Butterknetgebse, 2 Stück	unbekannt	2 Butterknetgebse aus Holz mit 2 verzinkten Reifen, Stöpsel fehlt. Masse: Durchmesser oben 73 cm, Durchmesser unten 71 cm, Höhe 18 cm



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Buttertransportkiste	unbekannt	<p>Buttertransportkiste aus Holz und verzinkten Beschlägen.                      Masse: 97 x 30 x 36 cm                      Brände: - Bär mit Stossbutterzylinder BZB, - Butterzentrale Burgdorf.                      Buttertransportkisten der Butterzentrale Burgdorf wurden vorwiegend zum Bahntransport von 5 Käseibutterstöcken zu 10 kg verwendet. Eigengewicht der Kiste: 16 bis 18 kg.                      Einsatz im Einzugsgebiet der Butterzentrale Burgdorf ab ca. 1919 bis ca 1960.                      Hersteller der Kisten waren verschiedene Kistenfabriken, wobei die verzinkten Beschläge und Schrauben von der Butterzentrale geliefert wurden.                      Herstellungsjahr der ausgedeliverten Kiste ca 1940.                      Gemäss Butterlieferungsvertrag musste die nicht im Ort verkaufte Käseibutter abgeliefert werden. Der Transport der Butter ab Herstellerbetrieb bis zur nächstgelegenen Bahnstation war Sache des Käasers. Die Kisten blieben meistens in den Güterschuppen der Bahnhöfe, wo die Butterstöcke verpackt und zum Transport nach Burgdorf aufgegeben wurden. Die Bereitstellung von genügend Kisten sowie die Fracht für Sendung und Leergutrückschub übernahm die Butterzentrale. Für diese immerwiederkehrenden Eilguttransporte existierten sehr günstige Frachtansätze. Die Kisten mussten ab Bahnhof Burgdorf per Camion nach der Butterzentrale überführt werden.                      Nach verschiedenen Preisaufschlägen und der schlussendlichen Aufgabe derartiger Ausnahmetarife erwies sich die Sammlung der Butter per Camionbetrieb als vorteilhafter. Dies auch in bezug auf Butterqualität und Arbeitsaufwand. Die Sammlung der Butter per Lastwagen wurde von den Käsern allgemein begrüsst; auch konnte mit gleicher Tour die Bedienung von Kunden aufgenommen werden.                      Kistenkontrolle: Die Kisten wurden mit Brandnummern versehen, was die Buchführung über Standort und Einsatz dieses recht kostspieligen Verpackungsmaterials ermöglichte: Zweckentfremdung und Gefallen an diesen Kisten war keine Seltenheit. Das Waschen, Instandstellen oder Auswechseln war Sache der Butterzentrale und erfolgte in der produktionsarmen Zeit während des Winters.</p> <p>Burgdorf, 12. Januar 1988/Oesch</p>
Buttermodelliermaschine	unbekannt	<p>Die handangetriebene Buttermodelliermaschine ist eine Eigenkonstruktion von Herrn Ammann, Käser in Happerswil TG.                      Nebst Tisch und mechanischer Einrichtung gehören Einsätze für 100 und 200 gr. Buttermöhli und ein Pressholz mit Edelweissblumen, sowie eine Folienrolle dazu.                      Masse: Gesamte Tischlänge 115 cm, Tischbreite 50 cm, Höhe inkl.Füsse 30 cm.</p>
Butterbrett	unbekannt	<p>Butterbrett mit eingekerbten Herzen auf beiden Seiten in unterschiedlicher Grösse.                      Butterbretter dieser Art wurden zum Verzieren der Butterstöcke verwendet.                      Masse: 25 x 32 x 3 cm</p>
Klein-Zentrifugen-Tellersatz	unbekannt	<p>Klein-Zentrifugen-Tellersatz mit Schwimmer, Einlauf sowie Rahm- und Magermilchlauf.</p>
Buttertransportkiste	unbekannt	<p>Buttertransportkiste der Butterzentrale Burgdorf trägt deren Markenzeichen: Stehender Bär mit Stossbutterfass.                      Masse: 51 x 38 cm, Höhe 32 cm</p>
Buttermodell	unbekannt	<p>Buttermodell 2-teilig, für 200 gr Butter, Oberteil mit Scharnier, aufklappbar. Verziert mit CH-Kreuz und Blumen.                      Masse: 30 x 9,5 cm (eingeschlossen Handgriff), Höhe 5 cm.</p>
Zentrifuge	ca. 1890	<p>Die Zentrifuge mit Handantrieb hat eine Stundenleistung von schätzungsweise 500 - 1000 lt. Der Jahrgang könnte ca. 1890 sein. Merkmal: Die Antriebskurbel ist abgebrochen.                      Masse: Grundplatte 41 x 57 cm., Höhe ohne das fehlende Einlaufbecken 113 cm.                      Die Erfindung des Tellersatzes stellte die wichtigste Weiterentwicklung im Separatorenbau dar. Durch die Aufteilung der Milch in dünne Schichten wird eine sofortige Mitnahme auf Trommeldrehzahl ohne störende Wirbelbildung und damit eine wesentlich bessere Entrahmungsschärfe erreicht.</p>
Schlagflügel zu Holsteinbutterfass	unbekannt	<p>Schlagflügel zu Holsteinbutterfass.                      Masse: Länge 115 cm, Durchmesser 50 cm.                      Restauriert durch Hr. W. Oesch, Burgdorf.</p>
Tubular-Separator	unbekannt	<p>Tubular-Separator mit Dampftrieb, ohne Einlaufbecken.                      Der Antrieb des kleinen Modells erfolgte durch die Handkurbel, wobei die Zahnradübersetzung im Getriebekasten fehlt.                      Der Tubular-Separator wurde durch eine obenliegende, über eine Rutschkupplung arbeitende Dampfturbine angetrieben. Bedingt durch den geringen Durchmesser des Separierrohres und somit geringer Einwirkung der Zentrifugalkräfte waren sehr hohe Drehzahlen (10'000 bis 30'000 T/min.) erforderlich. Die zur damaligen Zeit aufkommende Dampfturbine erwies sich als ideale Kraftquelle für derart hohe Drehzahlen. Da ein Tellereinsatz bei diesen Separatoren noch fehlte, war die Entrahmungsschärfe entsprechenden Konstruktionen unterlegen. (siehe auch Beschrieb unter G 60003).                      Zum handbetriebenen Tubular-Separator gehört ein Trommelrohr; Tourenzahl rund 9000 T/Min. Die Milch wurde unten eingeführt, mit Milchmitnehmer in Kreisbewegung versetzt und tritt oben als Rahm und Magermilch getrennt aus.                      Masse: Länge 60 cm, Durchmesser des Rohres 6 cm. Foto vorhanden.</p>

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Zentrifuge	ca. 1943	Die Zentrifuge Triumphator Typ MSO, Leistung 2000/3000 l/Std., steht auf 3 Füßen. Masse: Höhe inkl. Einlaufaufsatz 132 cm Ein Novum stellte der Typ MSO dar, die für Milchleistungen von 1000 und 2000 l/h gebaut wurde. Durch die senkrechte Anordnung eines Hohlwellenmotors mit starrlaufendem Zahnradgetriebe und zentral angeordneter Spindel (siehe Tafel mit Querschnitt) entstand eine formschöne, aussen leicht zu reinigende Maschine. Das Anfahren erfolgte ohne Kupplung über einen zeitlich fest eingestellten Stern-Dreieckschalter. Die noch aus Stahl und Bronze hergestellten Trommelteile wären zur Neuverzinnung fällig. Derartige Revisionen wurden durch die fabrikseitige Abgabe von Leihtrommeln überbrückt. Bei neueren, aus rostbeständigen Materialien hergestellten Trommeln erübrigte sich das periodisch notwendige und kostspielige Neuverzinnen und Auswuchten.
Zentrifuge	ca. 1945	Käsereizentrifuge Triumphator Typ MSO, kleines Modell, Leistung ca 1500 lt Milch, 2000 lt Sirte. Bauart analog grösserer Typ MSO 2000/3000. Hohlwellenmotor, Zahnrad-Vorgelege, Trommel und Aufsatz grösstenteils rostfrei. Infolge der relativ geringen Leistung waren diese Maschinen nicht sehr verbreitet.
Butterstockverzierer	unbekannt	Rollgerät aus Holz zum verzieren von Butterstöcken
Butterfass	unbekannt	Das Holzbutterfass stammt aus der Käserei Signau-Mutten (H.R. Marti) und wurde vermutlich früher in einem Alpbetrieb im Emmental gebraucht. Nähere Angaben sind leider nicht vorhanden. Eignet sich gut für Ausstellungen. Durchmesser 60 cm. Restauriert durch W. Oesch.
Butterwasser Bestimmungswaage	1930	Butterwasser-Bestimmungswaage im Holzkasten. Einfache Spezialwaage zur Bestimmung des Wassergehaltes von Butter. Gleichgewicht-Herstellung durch Versetzen des Reiters auf dem Waagbalken, wo der Wassergehalt direkt abgelesen werden kann. Masse des Kastens: 34 x 15 x 10 cm
Buttermodell	unbekannt	Buttermodell mit Deckel und Scharnier (Holz)
Laden- und Butterwaage	1977	Laden- und Butterwaage Latscha, Typ AC 1977, Nr. 603352 S 199, Chromstahl Max. Wägung 10 + 2 kg, Genauigkeit 5 à 5 g, Skala Einteilung 2 x 1000 g Masse: 40 x 34 x 86 cm hoch
Laden - und Butterwaage	1958	Laden- und Butterwaage, Anticorodal, Typ US 12 S, BIZERBA Nr. 301 885 Wägebereich max 12 kg, Skala bis 1 kg, Unterteilung 10 à 10 g Masse: Wiegefläche 33 x 30 cm, Waage total 33 x 48 x 66 cm hoch Hersteller: Bizerba Waagenfabrik, Wilh. Kraret, Komm.-Ges. Balingen, Württemberg, Gegr. 1866. Nr. 301 885
Butterstockspachtel	unbekannt	Butterstockspachtel aus Metall
Butterfässli	unbekannt	Butterfässli mit Handkurbel aus Holz Dm 28 cm auf Holzsockel alubereift
Butterstempel-Brett	1855	Butterstempel-Brett zur Verzierung der Butterstöcke. Masse: 17 x 26 cm, über Griff 33,5 cm hoch.
Milchmelchter mit Ausguss	1804	Milchmelchter mit Ausguss. Der Ausguss ist wenig über dem Boden angebracht und ist zum Abgiessen der entrahmten Milch bestimmt. Ausguss 13 cm vorstehend wie bei Teekanne. Das Holz ist verziert und mit 2 Holzreifen gebunden. Die Wandhöhe misst 24 cm und über den Griff 42 cm, die ovale Oeffnung beträgt 35 x 26
Milchmelchter mit Ausguss	unbekannt	Milchmelchter mit Ausguss, "Zueggen", mit 2 Griffen, dreieckig. Der Ausguss befindet sich auf der Schmalseite. Masse: 36 x 26 cm Weite oben, Höhe 23 cm, Höhe über die Griffe 33 cm.
Rahmgebsi	unbekannt	Rahmgebsi aus Holz, verziert, mit 2 Holzreifen, rund. Das Rahmgebsi ist mit folgenden Bränden versehen: VS, JK, I-EG. Masse: Durchmesser 22 cm, Höhe 13 cm
Zentrifuge Triumphator	unbekannt	Zentrifuge Triumphator mit Keilriemenbetrieb Typ TSO. Leistung 2000/3000 lt. "In die Schweizerkäserei die Schweizerzentrifuge" lautete ein Slogan der Maschinenfabrik Cham, welche in den 30er Jahren den Bau von Separatoren mit Erfolg aufnahm. Hergestellt wurden vorerst Maschinen für Riemenantrieb mit 1000, 2000 und 3000 l Milch pro Stunde als "offene" Bauart, d.h. Rahm und Magermilch wurden noch offen ausgeschleudert. Der allgemeinen Weiterentwicklung im Separatorenbau folgend, kam Ende der 30er Jahre der Schälkörper zum Einsatz, welcher eine Magermilchableitung unter Druck gestattete und die unerwünschte Schaumbildung verhinderte. Als grosse Neuerung konnte bei derartigen, als "schaumfrei" bezeichneten Separatoren die Rahmkonzentration durch Drosselung des Magermilchabflusses während dem Betrieb verändert werden. Mit dem Aufkommen des Einzelantriebes (Ende der 30er Jahre) wurden Typen mit angebauten Motoren und Keilriemenantrieben hergestellt. Der Anlauf erfolgte über eine mit dem Antriebsrad zusammengebaute Zentrifugalkraftkupplung. Diese Zentrifuge stand bis Anfangs der 50er Jahr in der Buttereie der Molkeisshule in Betrieb.
Butterkiste	1920-1970	Butterkiste für 5 Butterballen à 10 kg. Bahntransport zwischen Bahnstation der Käsereien und Bahnhof Burgdorf. Die Kisten waren Eigentum der Butterzentrale Burgdorf. Diese war auch für den Unterhalt verantwortlich. Masse: Länge 90 cm, Breite 30 cm, Höhe 40 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Teile zu Kleinzentrifuge	unbekannt	Diverse Teile zu Kleinzentrifuge. Magermilch- und Rahmfänger mit Einlaufteil und Schwimmer. Trommel mit Inhalt und Spindel. Kleinseparatoren fanden in Alp- und sonstigen Bauernbetrieben Verwendung. Bekannt wurden diese Maschinen namentlich in der Zeit der Maul- und Klauenseuche als "Seuchenzentrifugen". Da die Milch aus den betroffenen Betrieben nicht abgeliefert werden durfte, wurde sie zentrifugiert und Rahm und Magermilch auf dem Hof verwertet. Diese Kleinseparatoren wurden z.T. durch die Milchverbände zur Verfügung gestellt.
Stossbutterfass	1787	Stossbutterfass, Keramik, mit 2 Tragohren mit Deckel und Stöpsel. Gezeichnet mit Nr. 6074. Masse: Fasshöhe 48 cm, Durchmesser 18 cm, Deckel 18 cm mit einer Oeffnung von 4 cm, Stöpsellänge 75 cm.
Mühlsteinbutterfass	unbekannt	Mühlsteinbutterfass auf Holzgestell mit Handantrieb mit 2 Oeffnungen und 2 Zapfen. Masse: Oeffnungsdeckel Durchmesser 26 x 20 cm, Fass-Durchmesser 103 cm, Breite des Fasses 40 cm, Gesamthöhe mit Gestell 150 cm. Restauriert durch Werner Oesch, Burgdorf.
Butterstockdekorierungsrolle	unbekannt	Butterdekorierungsrolle aus Holz Radbreite 4 cm. Mit geschnitztem Blumendekor und Schweizerkreuz. Stammt aus der Käserei Wirezwil b. Schüpfen
Rahmeimer mit Holzkelte	unbekannt	Rahmeimer mit Holzkelte, mit Widmung
Handzentrifuge DIABOLO	unbekannt	Handzentrifuge DIABOLO S90 mit Antriebskurbel und Glockenzug Geschwindigkeitskontrolle. Die Zentrifuge ist auf ein Holzrett aufgeschraubt. Aufbauteile sind keine vorhanden.
Scheidebrett zu Butterfass	unbekannt	Scheidebrett aus Holz zu Holzbutterfass mit 2 x 6 Schlitzen. L 109 B 24.5 cm. Stammt aus der
Separator	ca.1910	Pump-Separator. Die Milch wurde durch eine kleine Kolbenpumpe aus dem Melkgefäss direkt in die Zentrifuge befördert. Ursprünglicher Besitzer war die Molkerei Reusser, Interlaken. Zerlegt und restauriert durch W. Oesch Burgdorf (siehe Foto im Dokumentationsschrank)
Brandeisen, 4 Stück	unbekannt	4 Stück Brandeisen elektrisch beheizt zur Nummerierung von Holzkisten. In der Butterzentrale Burgdorf wurden diese Brandeisen zur Bezeichnung und Nummerierung der Holzkisten für den Bahntransport der Butterstöcke ab Käsereien verwendet. Die Eisen waren ungefähr von 1918 bis 1955 im Einsatz. Die Brandeisen wurden anlässlich der Liquidation der BZB der Sammlung übergeben. Die Brandeisen sind wie folgt nummeriert: G60051/1 Brand BZB 51 cm Länge G60051/2 Brand BZB mit Bär 55 cm Länge G60051/3 Brand Butterzentrale Burgdorf 51 cm Länge G60051/4 Brand für Zahlen / Nummern 72 cm Länge
Zentrifugen-Einsatz	1965-1970	Zentrifugen-Einsatz / Schleuder-Einsatz zu Triumphator-Zentrifuge G60027. Masse: Höhe 28 cm, Durchmesser unten 17 cm und oben 11 cm
Rahmkanne	ca. 1950	Rahmkanne Alu mit Bügelverschluss-Deckel mit Bezeichnung "VM Burgdorf, Kanne Nr. 74", Inhalt 30 lt
Ankechübeli	unbekannt	Ankechübeli aus Holz. War während mehreren Generationen in Betrieb bei Familie Helbling in Wangen b. Jona SG
Buttermodel	unbekannt	Das Buttermodel aus Holz sieht einem kleinen Trog (Trögli) ähnlich. Für Stöckli von ca. 500 gr. Motiv: Zweig mit Kirschen und Blättern.
Stossbutterfass	unbekannt	Stossbutterfass aus Holz mit 4 Ringen gebunden, mit Deckel und Stöpsel Masse: Durchmesser 19 cm, Höhe 51 cm bis zum Deckel bzw. 67 cm bis und mit Stöpsel
Separator "Mélotte"	unbekannt	Separator "Mélotte", eine aus den Anfängen des Separatorenbaues stammende Maschine. Gemäss den Aussagen des Donators Fam. Kuenzi stand dieser Separator 1907 letztmals in einer kleinen, dem Bauerngut angegliederten Molkerei in Betrieb. Verschleiss-Spuren an Lagern usw. deuten auf seinerzeitigen regen Gebrauch. Techn. Daten aus Literatur und vorgefundenen Bezeichnungen: - Hersteller: Maschinenfabrik Mélotte in Rémicourt / Belgien. Herstellungsjahr um 1898. - Leistung 125 l/h bei 12 % Rahmmenge, Magermilch-Fettgehalt um 0.15 %. - Bauart: Kurbelantrieb, Uebersetzung durch dreistufiges Getriebe; Trommel hängend, Drehzahl ca 7200 U/Min. bei 45 Kurbelumdrehungen; Tromelbremse; in Maschinensockel integrierte Trommelhalterung zum Lösen und Festziehen des Trommelrings mit Spezialschlüssel. Ausführliche Beschreibung der Mélotte - Separatoren in BENNO MARTINY "Die Schleuderentrahmung" zweiter Band, Ausgabe 1915 / Seite 127 u.f. Mélotte-Separatoren wurden in verschiedenen Ausführungen gebaut, laufend verbessert und in grossen Stückzahlen hergestellt (nach Literatur-Angabe von 1888 bis 1912 total 27 000 Maschinen !) Vertrieb für die Schweiz (gem. Firmentafel auf Maschinengehäuse) Genève (Suisse) (Jeantin Ainé & Fils CHAMBERY (Savoie) Es dürfte sich um die Schweizerniederlassung der damals sehr bekannten französischen
Zentrifugen-Trommel	ca. 1930	Zentrifugen-Trommel mit Tellereinsatz. Masse: Höhe 23cm, Durchmesser 23 cm
Schlüssel zum Oeffnen der Zentrifugentrommel	unbekannt	Schlüssel zum Oeffnen einer Zentrifugentrommel, Länge 54 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Separator	ca. 1882	Kleinseparator, betriebsfähig, für Labor und Demonstration. Antrieb und Uebersetzung durch Seil und grosses, waagrecht liegendes Kurbelrad (fehlend). Grössere Maschinen bis 600 l/h Leistung wurden gebaut. Es wurde ein Milchfettgehalt von 0.2 bis 0.3 % erreicht. In der Literatur wird der Separator als "Schälschleuder" beschrieben. (Benno Martiny: Geschichte der Rahmgewinnung 1913) Ein derartiger Separator stand um 1890 auch an der Molkereischule Rütli im Betrieb. Masse: Höhe bis Aufsatz Milchbehälter 44 cm, Grundplatte 14 x 21 cm
Separator Lanz	1909	Kleinseparator "Lanz", zur Entrahmung kleiner Milchmengen im selbstversorgenden Landwirtschaftsbetrieb. Leistung 40 lt/h, Trommeldrehzahl 9000 t/min., Magermilchfettgehalt um 0.15 %. Separate Beschreibung bei Maschine.
Kleinseparator	unbekannt	Kleinseparator für Milch. Früher Einsatz in Alters- und Pflegeheim zur Entrahmung kleiner Milchmengen im Haushalt. Leistung ca. 50 lt/h, Antrieb durch Kurbel & 0 lt/min.
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel alt, mit Freiburger Kranisch, Seiten verziert, Inhalt ca. 500 gr. Zum Oeffnen der Seiten. Sehr wertvoll.
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, Motiv Schaf, 500 gr., zweiteilig, mit Führungsstiften
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, Motiv Schaf, 200 gr., zweiteilig, mit Führungsstiften
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, Motiv Hase, 200gr., zweiteilig, mit Führungsstiften
Butterstampfer	unbekannt	Ankestampfer aus Holz. (Handstossbutterfass)Gebrauch auf Glarner Alpen. Masse:Höhe 85 cm, Durchmesser 20 cm
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus handbetätigtem Modelliertisch, mit Ausstoss-Dorn. Prägekörper aus Holz, mit Messingdorn. Meistens mit Fuss betätigt.
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, 250 gr., mit Ausstoss-Vorrichtung
Butterstock-Verzierer	unbekannt	Butterstock-Verzierer aus Holz, Motiv Edelweiss. Funktion nicht genau bekannt.
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, Motiv MSR, mit Ausstoss-Vorrichtung
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, 500 gr., Motiv Chalet
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, 500 gr., mit Prägestempfel, 3-teilig, mit Unterlageklotz
Butterbohrer	unbekannt	Butterbohrer, Chromnickelstahl mit Holzgriff, für Butterkontrolle, neuwertig
Rahmkelle	unbekannt	Rahmkelle verzinnt zum Abrahmen in Gebesen gelagerter Milch. Einsatz in Käsereien
Butter-Tragräf	unbekannt	Butter-Tragräf alt, beschädigt. Das Buttertragräf wurde zum Transport von Käse gebraucht.
Butterfass	1987	Butterfass mit Widmung. Geschenk der Nachbarschulen zum 100 Jahr Jubiläum der MSR Rütli
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel mit Handgriff aus Holz, 100 gr
Buttermodel		Buttermodel mit Handgriff aus Holz, Motiv Schweizer Kreuz, 200 gr.
Butterstampfer	unbekannt	Butterstampfer zu Stockform mit Initialen EL mit Verzierungen. Holz mit Holzstiel gedrechselt.
Trommel für Kleinzentrifuge	unbekannt	Trommel zu Kleinzentrifuge mit Nr. 361 versehen. Für Kleinbetrieb vorgesehen. Während der Seuchenzeit an Landwirtschaftsbetriebe zur Verfügung gestellt für die Rahmgewinnung.
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel mit Handgriff aus Holz, Motiv Senn ESK, 200 gr.
Buttergebse	unbekannt	Buttergebse, Durchmesser 60 cm. Einsatz in Käserei Le Fuet.
Handmodelliermaschine für Butter	ca. 1950	Handmodelliermaschine für 100 g Mödeli, Aluguss und Messing. Patent Nr. 277855. Masse: 17 x 12 cm, Höhe 13 cm
Handmodelliermaschine für Butter	ca. 1950	Handmodelliermaschine für 100 g Mödeli, Aluguss und Messing. Patent Nr. 277855. Masse: 20.5 x 14.5 cm, Höhe 13 cm
Buttertransportkiste	ca. 1940	Buttertransportkiste Nr. 3160. Schwere eisenbeschlagene Buttertransportkiste für den Bahntransport, 5 Stöcke zu 10 kg fassend. Die in den Käsereien des Bernischen Milchverbandes hergestellte Butter musste vertragsgemäss an die Butterzentrale Burgdorf abgeliefert werden. Dies erfolgte in Form genormter 10 kg Stöcke, wobei den Fabrikanten Stockform, Stampfer und Einwickelpergament gratis zur Verfügung gestellt wurde. Dem Käser oblag der Transport der Stöcke bis zur nächstgelegenen Bahnstation sowie das Verpacken und der Versand in den von der Butterzentrale bereit gestellten Kisten. Bahntransportspesen nach Burgdorf und Rücktransport der leeren Kisten an den Aufgabebort war Sache der BZB. Es wurden damals günstige Express-Ausnahmetarife ausgehandelt. Dieser Bahntransport funktionierte von 1918 bis in die 1960er Jahre, später wurde die Butter durch Camions abgeholt. Gründe: Verteuerung der Bahnspesen, Möglichkeit der Kundenbedienung. Der Unterhalt der Kisten, waschen und reparieren, sowie die Standortkontrolle erfolgten in Burgdorf. Diese Kiste dürfte gegen 20 Jahre im Umlauf gewesen sein. (Beschrieb durch W. Oesch) Masse: 35 x 30 x 95 cm
Separator Westfalia	unbekannt	Separator Westfalia WA175, schwarz. Händler Röllin St. Gallen. Auf schwerem Guss-Sockel für Bodenbefestigung montierte Maschine für Flachriemen-Antrieb ab Transmission. Hand-Riemenrücker zum verzögerten Anfahren der Trommel. Durchsatzleistung 175 l/Std. Restfettgehalt bei derartigen Maschinen um 0.1%. Baujahr um 1920/30. Herkunft Fa. Grob, Chur. Seinerzeitiger Vertrieb durch Fa. J.C. Röllin, St. Gallen gemäss aufgelöteter Messingplakette.
Buttermodel (2 Stück)	ca. 1970	Buttermodel, 2 Stück, aus Holz, zweiteilig (zum Durchstossen), für 200 gr. Mödeli, mit geschnitzten Mustern
Rahmkübeli	unbekannt	Rahmkübeli aus Holz, geschnitzt, oval mit Handgriff, Inhalt ca. 1 lt
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Separator Alfa-Laval "Perfekt"	1939	Separator Alfa-Laval "Perfekt" Typ 16/17, kleine Milchzentrifuge. Leistung 50 l/h, Kurbelantrieb. Magermilchfeffgehalt bei derartigen Maschinen um 0,1%. Zusätzlich vorhanden: 1 Universalschlüssel für Trommel, Einstellung der Spidelhöhe (Lehre) und Oelablass 1 Schraubenzieher zum Einstellen der Rahmschraube 1 Holzstab zum Waschen und Trocknen des Tellersatzes (15 Stück) 1 Betriebsanleitung mit Stückliste zur Ersatzteilbeschaffung (von W. Oesch auf Grundbrett montiert gemäss Betriebsanleitung) Maschine stand während Maul- und Klauenseuche bei Familie Egli in Bumbach in Betrieb
Separator Westfalia GA 50	1920/30	Separator GA 50, kleine Milchzentrifuge, Handbetrieb durch Kurbel. Die 90 erforderlichen Kurbelumläufe pro Minute ergeben eine Drehzahl der kleinen Trommel von ca. 11'000 t/Min. Durchsatzleistung 50 l/Std. Restfettgehalt in der Magermilch bei derartigen Maschinen um 0,1%. Kleiner Schwimmer unter dem Zulaufgefäss fehlt. Die Zentrifuge wurde als
Hand-Buttergerät	um 1920	Hand-Buttergerät, Eisenblech verzinkt, Inhalt 3 lt, Höhe 40 cm. Verwendung in Haushalt und Bauernhof zur Butterherstellung in kleinem Ausmass
Buttermodell Set (7 Stück)	unbekannt	Buttermodell Set: > G60094/1 Buttermodell Holz mit Handgriff, 200 gr., Verzierung Schweizerkreuz und Edelweiss > G60094/2 Stockroller Holz mit Handgriff, Roller verziert mit Blume, Blätter und Kreuz > G60094/3 Model für kleine Portionen mit Handgriff, Holz mit einfacher Verzierung > G60094/4 Model für kleine Portionen mit Stöpsel, Holz mit einfacher Verzierung > G60094/5 Modelkopf, Holz mit einfacher Verzierung, Durchmesser 9,5 cm > G60094/6 Abstreichholz für Buttermodell, Holz, Länge 22 cm > G60094/7 Abstreichholz für Buttermodell, Holz, Länge 17,5 cm Alle Gegenstände wurden in der Käserei Tscheppach zur Butterportionierung verwendet.
Löchlikelle	unbekannt	Löchlikelle Metall, Für Milchabrahmung verwendet
Butterkiste	unbekannt	Butterkiste aus Holz. Mit Brand BZB 2520 und Metallbeschlägen. Masse: 51 x 36 cm/Höhe 32 cm
Stossbutterfass	unbekannt	Stossbutterfass mit Deckel und Stössel aus Holz Masse: Durchmesser 19 cm, Höhe 47 cm
Buttertransportkiste	unbekannt	Buttertransportkiste BZ Burgdorf, Holz mit Metallbeschlägen, Brand BZB, gebraucht, Masse: 52 x 35 x 32 cm
Butterstockform 10 Kg	unbekannt	Butterstockform aus Holz 10 kg L 31 B 28 H18 cm mit BZB Brand Stammt aus dem Nachlass
Stampfhammer zu Butterstockform	unbekannt	Stampfhammer zu Butterstockform aus Holz. L 30 cm 5.5 x 11.5 cm. Stammt aus dem Nachlass E. Lehmann Käserei Aarwangen
Butterschwinge mit Bülacherglas	unbekannt	Butterschwinge mit Bülacherglas auf Holzbrett 13x16x21 cm
Holzbutterfass	unbekannt	Holzbutterfass mit Handkurbel. Dm 62 cm Fassbreite aussen 20,5 cm Bockhöhe 1,16 Meter Querlatten vom Holzbock mit Verzierungen
Werbescheiben für Butter/Prägeplatte	unbekannt	> 2 Stk. Werbescheiben 8,5 x 8,5 cm 1 x Floralp Qualitätsbutter 1 x Floralp Vorzugsbutter > 1 Prägeplatte für Buttermödeli 6 x 2,3 x 2,9 cm / Sujet Kuhglocke mit verziertem Riemen und
Rahmkübel	unbekannt	Rahmkübel aus Holz mit Holzhenkel, gebunden mit zwei Holzreifen DM 30,5 cm Höhe 22
Holzbutterfässli	unbekannt	Standholzbutterfässli mit Handkurbel. Breite 27 cm DM 28 cm
Holzbretter zum Butterballen formen	unbekannt	2 Stk. Holzbretter mit Griff zum formen von Butterballen 21,5 x 37 cm
Butterherstellgerät	unbekannt	Butterherstellgerät aus Holz, konisch, DM 18/22 cm Höhe 23 cm. Mit 2 Eisenreifen gebunden. Schlagmechanismus aus Metall, kompl. Mit Handkurbel. Zur Herstellung von Butter in kleinerem
Holzbutterfass	unbekannt	Holzbutterfass mit Handkurbel auf Holzgestell. Fass mit zwei Holzbändern gebunden DM 51 ch Fassbreite 21 cm
Rollbutterfässli	unbekannt	Rollbutterfässli mit Handkurbel Eisenbereift auf Holzsockel. Breite 34,5 cm DM 31 cm Das Fässli wurde von Fridolin Hofstetter auf der Alp Chnubel oberhalb Finsterwald Entlebuch eingesetzt. ( Grossvater von Frau Gössi-Zimmerli )
Handzentrifuge	1955	Hand bzw. Hofzentrifuge westfalia mit Handkurbel Mod GAS 55 Leistung 70 lt Milch/Std Auf Holzbrett montiert. Ein Geschenk von Andreas Weber aus Villeret
Milchzentrifuge	1925	Separator Alfa Laval DH4 mit einer Stundenleistung, 400 lt.Milch.Hand oder Motorenantrieb.Die Zentrifuge wurde bis 1957 in der Käserei Brunnen 3465 Dürrenroht eingesetzt. Die Maschine wurde von HP Wyttenbach restauriert.
Milchzentrifuge	1941	Separator Alfa Laval Typ 3b/22/41 Std.Leistung 700lt.Vollmilch.Antrieb 1,3KW Stromverdräng-läufer.Die Maschine wure viele Jahre auf der Alp Tompey bie Rougemont eingesetzt. Die Maschschine wurde von HP Wyttenbach restauriert.
Buttermodell aus Holz	unbekannt	Holzbuttermodell 500 Gr mit Edelweiss und Schweizerwappen L38,2 cm B12cm
Butterspachtel aus Holz	unbekannt	Butterspachtel aus Holz zum bearbeiten von Butterblöcken in der Käserei 44X22 cm
Rollbutterfass	unbekannt	Rollbutterfass aus Holz auf Holzgestell. Eisenbereift mit Handkurbel Masse: DM 52 cm B 17 cm
Handbuttergerät	unbekannt	Rechteckiges Handbuttergerät aus Holz mit Blechwanne und Holzdeckel. Seitlicher Antrieb mit Handkurbel. Ein ganz altes Butterherstellgerät mit Seltenheitswert. Wurde zur Herstellung

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Handbutterfass	unbekannt	Handbutterfass aus Holz,eisenbereift mit Handkurbel. Vertikalbetrieb Masse: DM 31,5 cm H 40 cm. Die Füllmenge Rahm dürfte ca 5-6 lt. betragen
Handbuttergerät	unbekannt	Handbuttergerät stehend mit seitlichem Handantriebskurbel inkl. Uebersetzung. Abdeckung mit
Stampfbutterfass	unbekannt	Stampfbutterfass aus Holz mit 5 Eisenreifen gebunden DM 15 cm Gesamthöhe 56,5 cm
Metallschrank mit div. Anzeigegegeräten	unbekannt	Schrank mit div. Anzeigeinstrumenten aus der ehem Butterzentrale in der Stadt Burgdorf Es handelt sich um sog. Kapillarhorranzeigegegeräte gesteuert von Sauter Kippschalter. Sie dienen zur Temperaturanzeige der div. Tiefkühlräume in der Butterzentrale. > Kühlräume No. 1 - 5 Bereich - 25° C -- + 15° C Tot. 5 Stk. > Kühlraum No. 8 Bereich - 15° C -- + 15° C 1 Stk. > Schleuse No. 7 Bereich - 20° C -- + 25° C 1 Stk. > Schockraum Bereich - 35° C -- + 25° C 1 Stk. > Anzeige Bereich - 25° C -- + 25° C 1 Stk. Die Kastengrösse ist: 57 x 57 Tiefe 11,5 cm
Firmentafel aus Holz	unbekannt	Firmentafel aus Holz mit Branddruck: Butterzentrale Burgdorf BZB und Zusatzbrand BZB 1918-1977 Grösse 39,5 x 33,5 cm
Rollbutterfass	unbekannt	Rollbutterfass mit Handkurbel auf Holzgestell. Das Fass ist mit halbierten Haselruten gebunden. Kleine Ablassöffnung für Buttermilch. Einfüll und Entnahmeöffnung mit Holzapfen DM 12 cm.
Handzentrifuge	1950	Handzentrifuge Diabolo No. 105 mit einer Stundenleistung von 50 lt. Std. Weitere Maschinen- daten siehe Datenblat auf Maschine. Reatauriert von HP Wyttenbach
Handbuttergerät	unbekannt	Handbuttergerät aus Holz,rechteckig mit Holzdeckel. 38,2 X 36 X 34,5 cm.Handkurbel, Rotor mit 4 gelochten Holzflügeln. Der Boden ist mit Ecklisten ausgerundet. Ein sehr seltenes und altes Gerät. Wurde in Kleinbetrieben zur Butterherstellung eingesetzt.
Handbuttermodell	unbekannt	Handbuttermodell 500 Gr. Oval aus Holz mit Edelweiss Schnitzerei. L 41cm B 11 cm Dito 200 Gr. Dito L 30,5 B 8 cm
Holzbuttfass	1955	Holzbuttfass mit Handkurbel auf verziertem Holzgesteoll gebunden mit zwei Holzreifen DM Fass: 51,5 cm Fassbreite 23,5 cm Gesamthöhe 91 cm. Der Einfülldeckel ist rund und aus Holz mit einem Metallverschluss.Das Fass weist eine seitliche Schnitzerei auf ( Peter Adank 1955 ) Das Buttergerät wurde im Maiensäss der Familie Adank auf Bord Pany eingesetzt.
Standbutterfässli aus Holz	unbekannt	Holzstandbutterfässli auf Holzsockel mit Handkurbel aus Metall. Gebunden mit zwei Metallreifen
Buttermodell aus Holz	unbekannt	Buttermodel aus Holz 1x 100 gr. Suijet Schneeflocke 1 x 200 gr. Dito Enzian dazu 1 Abstreichholz
Prägeplatten	unbekannt	2 Stk Prägeplatten zu SIG Ausformmaschine aus Alu für 100 Gr. Buttermödeli Suchet: Floralp/Emmentaleranke.
Ausstellungsmaterial (Karton)	ca. 1918	Ausstellungsmaterial in Karton: - 1 Porzellan-Hängelampe (zum Zusammensetzen) - Oberteil mit Sprengring, Email-Schirm, Schutzglas alte zylindrische Form selten, alte elektr. Birne defekt - 3 Hängelampen-Oberteile (Porzellan) - 3 Lampen-Anschlusssteile, Porzellanringe - 1 Email-Lampenschirm - div. Isolatoren und alte Kabelreste Achtung: Bei Verwendung nur 25 Watt-Lampen verwenden! Bruch des Schutzglases durch Überhitzung!
Stossbutterfass	unbekannt	Stossbutterfass mit Deckel und Stössel Masse: Durchmesser 19 cm, Höhe 47 cm
Rahmlöffel	unbekannt	Rahmlöffel klein mit Schnitzerei, Länge 18 cm
Rahmlöffel	unbekannt	Rahmlöffel klein mit Schnitzerei, Länge 18 cm
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, 250 gr., alt, Ausstellungs-Objekt ungebraucht
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, 100 gr., alt, Ausstellungs-Objekt ungebraucht
Buttermodel	unbekannt	Buttermodel aus Holz, 200 gr., oval, neu, ungebraucht und sehr schön von Fa. Geiser Langenthal
Wandteller	unbekannt	Wandteller der Käseereignossenschaft Weierhaus
Zinnkanne	unbekannt	Zinnkanne von Fa. Röthlisberger + Co. Herzogenbuchsee
Harasse für 30 Becher/Joghurt	unbekannt	Harasse aus Eisendraht verzinkt, gefüllt mit Joghurt-Gläsern der MSR Rütli. Masse: Breite 340, Länge 43, Höhe 175 mm
Käseräf	unbekannt	Käseräf aus Holz
Messbecher	unbekannt	Messbecher verzinkt, Inhalt 1/2 lt
Verpackungsmaterial MSR	unbekannt	Kistli mit Verpackungsmaterial für Fabrikation der MSR Rütli Zollikofen. Verpackungsmaterial für Milch, Rahm, Butter, Käse

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Clichés div.	unbekannt	Clichés mit diversen Motiven (Galgen und Hängekessi)
Div. Glasflaschen in Harasse	unbekannt	Holzbox VM Bern mit diversen Glasflaschen: 2 x 1 lt VM Thun, 6 x 1/2 lt VM Thun, 4 Joghurtgläser mit Kartondeckel 2 x Cristallina 180 gr. Joghurt Gläser weiss 1 x TONI Rahmglas 180 gr. braun 6 x Rahmgläser 180 gr. Ohne Dekor 6 x Rahmgläser 2 dl. Mit Deckel v. Div. Anbietern
Käseräf	unbekannt	Käseräf aus Holz mit Eisenhalterung B 65 H 82 cm
Lichtwerbung	1950	Lichtwerbung gerahmt. Die Lichtschaltung ist mit Zeitschalter für intermittierende Beleuchtung versehen. <u>Achtung:</u> Bei Lampenwechsel nur gleiche Wattzahl verwenden. Als Lichtwerbung steht der Slogan: "Butter von Natur aus - so wertvoll". Das Bild zeigt eine junge Frau mit einer "Ankeschnitte". Masse: 31,5 x 43 cm
Export-Hilfsmittel für Käse	unbekannt	Export-Hilfsmittel in Harasse: Export-Stempel, Kübler-Werkzeug
Utensilien für Käsehandel	unbekannt	Kistli mit Utensilien für Käsehandel, zur Bezeichnung der Käserei bzw. des Milchkäufers Inhalt: Käsebohrer, Gummizahlen 1 - 0, Emmentaler-Entlüftungsstecher, 2 Handstempel Röhliberger, Sbrinzbrecher, Sbrinzstecher, Cliché Raclette, Messstab
Reklameschild für Käseverkauf	unbekannt	Das Reklame- bzw. Aushängeschild ist 2-teilig. 1. Teil ist mit Fuss zur Befestigung an einer Wand und 2. Teil ist mit Arm zum Aufhängen einer Tafel versehen. Letztere zeigt einen Emmentalerkäse, dem ein Bissen (1/4 des Laibes) fehlt. Im Ausschnitt steht ein Alphornbläser mit Alphorn. Beides ist umrahmt/verzert mit Blättern. Angeblich liess die Schweiz. Käseunion das Ganze für Werbezwecke und Fotos anfertigen. Masse: Wandschenkel 42 cm mit Aufhängearm 78 cm horizontal vorstehend. Anhänger für Käseklappe 53 x 55 cm. (leicht oval.
Käseklappen	unbekannt	Die Käseklappe wurde verwendet zur genauen Feststellung der Höhe des Käses durch den Käsehändler.
Rotair Reklametafel	unbekannt	Rotair Reklametafel aus Karton. Werbung beidseitig mit "mir hei eige Anke" Masse: 50 x 70 cm
Käseklappe	unbekannt	Messklappe für Käsekübel. Die Messklappe wurde verwendet bei der Herstellung von Käsekübeln für den Export zur Feststellung der Masse.
Holzgegenstände div.	unbekannt	Holzgegenstände in Harasse. Gegenstände stammen gemäss Spender aus einem Pfarrhaus in Thun. Inhalt: 2 Holzlöffel, 1 Holzgabel, 1 Rahmlöffel ca. 20 cm lang, 1 kleine Kelle ca. 18 cm lang, 1 Rahmbrentli ca. 25 cm hoch
Sack-Hebezange	unbekannt	Sackhebezangen wurden im Futtermittel-Sektor (Schweinemast) verwendet.
Waage mit Schiebegewicht	unbekannt	Schiebegewicht-Waage, Brückenwaage. Tragkraft 151 kg/ 100 gr Teilung Saniert im Februar 2019 durch E. Beyeler
Rill-Messersatz	unbekannt	Rill-Messer in Holzbox. Wurde benutzt zur Zeichnung von Arktionskäse
Käseräf	unbekannt	Käseräf aus Holz B 68 H 77 cm.
Firmenschild-Tafel	unbekannt	Tafel mit diversen Firmenschildern der Käserei- und Milchwirtschaft Gebr. Ott Masch. Fabrik Worb und Zürich
Gummistempel	unbekannt	Gummistempel rund. Motiv: Kolibri mit Berner- und Schweizerwappen. Schriftzug im Stempel gerundet: Colibri marque déposée / Emmental garanti véritable. Gummistempel auf Holzbrett. Masse Holzbrett 30 x 30 cm mit 2 Holz-Handgriffen
Käsebrand-Garnitur	unbekannt	Käsebrand-Garnitur zur Bezeichnung von Käseläiben: in Holzetui, Zahlen, 3 Brände, 1 Brand Vielseitiger Zahlenbrand-Satz mit Benzin und Heizlampe.
Messbecher	unbekannt	5 Messbecher, 2 x 1 lt, 3 x 1/2 lt
Milchausmesskessel	unbekannt	Milchausmesskessel mit Deckel Alu, mit Rührstock und 1 lt Ausmessbecher
Tragkorb	unbekannt	Tragkorb mit 10 Glasflaschen à 1 lt. Mit MSR-Signet
Ausstellungsmaterial	unbekannt	Div. Ausstellungsmaterial von der ehem. Käseunion: > 1 Raclettechaud mit 4 Eisenpfänchen rund > 1 Fonduechaud kompl. > 10 Fondueteller: 3 Handbemalt/7 mit div. Suchets > 2 Werbeteiler mit Fonduesuchets > 2 Stk. Fonduespezialgabeln > Holzbesteck, ( Löffel, Gabel, Rahmkelle < 1 kleine Käseräffel aus Metall mit Handantrieb > 1 Tongefäss mit Innschrift " Hafenchäs " > 1 Jutesack mit Raclettewerbepdruck < 1 Sprienzmesser > 1 Weissweinglas bemalt > Holzbrett mit Käsemesser und Abdeckglocke > 2 Flachshandtücher mit Aufschrift " Käseigenossenschaft Zäziwil " > 4 Stk Preissteller: Tomme Vaudois/Gruyere mi-sale/Tete de Moine/ Emmentaler vollreif > Broschüre : Fondue git e gueti Lune > 1 geflochtenes Körbli zum warmhalten von Raclettekartoffeln > 2 Stk. Modellhäuser ( Alphütten) > 1 Modellhaus ( Käserei Wäseli )

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Lunch-Tasche	unbekannt	Lunch-/Picnic Tasche grün der Firma Baer mit Ess- und Trinkgeschirr und Besteck
Blechtafel Sbrinz	unbekannt	Blechtafel Sbrinz, farbig emailliert. Aufschrift: Der schweizerische Reibkäse
Rechenmaschine	Ca. 1960	Rechenmaschine elektrisch, Typ ADDO -X, schreibend
Käsebohrer/Sbrinzstecher	unbekannt	Div. Käsebohrer: a) 1 Lederetui mit 1 Käsebohrer b/c/d) 3 Bohrer für Emmentaler e) 1 Bohrer für Greyerzer f) 1 Bohrer für Sbrinz mit Metallgriff g) 1 Sbrinzbrecher h) 2 Bohrer in Lederetui Die Käsebohrer/Stecher werden verwendet zur Taxierung von Käse für den Handel. Käsebohrer v. Fr. Tschannen 1 Stk. mit Holzgriff für Emmentaler 1 Stk. mit Horngriff dito 1 Stk. mit Horngriff für Greyerzer alle mit Zeichnungsmetall im Bohrergriff zum ritzen des gewogenen Gewichtes in den Käserand
Ausmessbecher (3 Stück)	1921/1927	1-Liter Becher JG 1961, Eichzeichen A2 (G80034/1) 1-Liter Becher JG 1927, Eichzeichen A2 (G80034/2) 1/2-Liter Becher JG 1921, Eichzeichen A2 (G80034/2) Aus Eisenblech verzinkt. Ausmessbecher für Milchhändler
Käsemarkiermaschine	unbekannt	Die Käsemarkiermaschine wurde gebraucht zum Markieren von Export-Emmentaler. Der zylinderförmige Stempel wurde eingefärbt und durch Drehen mit der Handkurbel wurde das Bild anschliessend auf den Käse übertragen. Schriftzug: Emmental Switzerland.
Schreibständer	ca. 1930	Schreibständer aus Eichenholz. Stand im Käsekeller der Firma Roth neben Waage zum Aufschreiben der Gewichte der Käse. Höhe 125 cm
Salzerbürsten (2 Stück)	ca. 1980	2 Salzbürsten bezeichnet mit G80037 A und G80037 B. Zum Salzen der Emmentalerkäse in Käsehandlungen.
Käseräf	ca. 1980	Käseräf ACT mit Rückenpolster, neuere Ausführung, in gutem Zustand. Höhe ca. 70 cm
Küblerwerkzeug	unbekannt	Küblerwerkzeug in Kiste. Inhalt: 4 Schraubenzwingen, 3 Spannhebel, Holzhammer, Winkel, Kantenhobel Zinnstäbe, Eisennägel geschmiedet.
Feuerlöscher	ca. 1930	Feuerlöscher aus dem alten Käselager Roth Burgdorf. Höhe 60 cm
Zugbank	ca. 1900	Zugbank, Zügbock genannt, aus der Küblerei der Firma Ernst Roth. Masse: Länge 180 cm, Höhe 75 cm
Ausmessbecher	unbekannt	Ausmessbecher 1/2 Liter, Chromstahl
Käsekübel	ca. 1970	Käsekübel aus Tannenholz, mit Haselnussreifen, zum Transport von Käse, für Export. Masse: Durchmesser 95 cm, Höhe 77 cm
Käseräf	ca. 1960	Käseräf aus Tannenholz mit Ledertragriemen. Masse: Breite 43 cm, Höhe, 83 cm
Nagel handgeschmiedet	unbekannt	Nagel handgeschmiedet, zum Kübeln
Fuchsschwanz	unbekannt	Fuchsschwanz (Säge) aus Metall mit Holzgriff, Werkzeug zum Kübeln. Ca. 1 m lang.
Langhobel	unbekannt	Langhobel aus Holz, Werkzeug zum Kübeln, 66 cm lang.
Stempelmaterial	unbekannt	Stempelmaterial, diverse Zahlen, in Holzharasse
Küblerwerkzeug	unbekannt	Tragkiste mit Küblerwerkzeug: Hammer, Spezial-Zange, Spannwerkzeug, Diverses
Holzbox mit LötKolben	unbekannt	Tragkiste aus Holz mit 2 Abteilen und Traggriff inkl. LötKolben, Original Lievert, Typ C, mit Gasballon und Lötzinn. Masse Kiste: 43 x 27 x 20 cm Höhe restauriert durch W. Oesch Burgdorf
Spannsägen (2 Stück)	unbekannt	1 Spannsäge mit Sägeblatt 4 cm Breite, 87 cm Länge 1 Spannsäge mit Sägeblatt 1 cm Breite, 102 cm Länge restauriert durch W. Oesch Burgdorf
Milch-Ausmesskanne	ca. 1950	Milch-Ausmesskanne für Milchhändler, mit Tragbügel und Auslauf (Messmarken), 30 lt Inhalt
Milch-Ausmessbecher (Satz)	ca. 1960	Milch-Ausmessbecher, 6 Stück 1dl / 2 dl / 3 dl / 5 dl / 1 lt / 2 lt, z.T. verzinkt. Eichung um 1960
Detailhandelswaage	unbekannt	Detailhandelswaage aus Käserei, mit Kupferschalen und Eichstempeln, 10 kg. Aus dem Kanton Glarus Die auf der Gewichtsschale platzierten 9 Stk. Porzellangewichtsteine gehören zur Waage Nr. G60013. ( Diese Waage ist in der Ausstellung Bellelay ) Die Kupferschalen sind auf einer Waage im R3 gelagert und sind entspr. gekennzeichnet
Detailhandelswaage	1884	Dezimalwaage für Käse, 350 kg mit Gewichtsteinen kompletter Satz. Wägeplattform 50 x 60 cm. Farbe grün. Restauriert durch W. Oesch, Burgdorf 2007.



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Detailhandelswaage	1926	Detailhandelswaage (Tafelwaage) mit Marmorplatte. Gleicharmige Brückenwaage für Gewichtsteinsatz (fehlt). Kunstguss-Stativ, Maximallast 15 kg. Prüfung durch Eichmeister Kreis B4 1931, 1941, 1953 (Schlagstempel). Die Waage wurde in der Käserei Zauggenried verwendet. Restauriert durch W. Oesch und HR Bütikofer
Milchkanne mit Deckel	unbekannt	Milchkanne mit Steckdeckel 50 lt, verzinnt. Gravur: F. Schär Bümpliz
Milchkanne mit Deckel	unbekannt	Milchkanne mit Steckdeckel 40 lt, verzinnt. Gravur: F. Schär Bümpliz
Milchkanne mit Deckel	unbekannt	Milchkanne mit Steckdeckel 30 lt, verzinnt. Gravur: Joh. Zumstein
Milchkanne mit Deckel	unbekannt	Milchkanne Alu mit Klemmverschluss und Deckel, 30 lt
Milchkanne	unbekannt	Milchkanne Alu mit Klemmverschluss, ohne Deckel, 30 lt
Milchwagen für Milchhändler	unbekannt	Milchwagen für Milchhändler. Räder mit Holzspeichen, 2 Holmen mit Zugvorrichtung, Handbremse (Kurbel), Ladebrücke und Schublade aus Holz, Beschläge Metall. Masse Milchwagen: Länge total 2.20 m, Breite 1.20 m Masse Ladebrücke: 1.40 x 0.9 m
Käsekluppe	unbekannt	Käsekluppe aus Holz mit Metallverstärkung Messbereich 0 - 50 cm
Jubiläumsrondelle	1994	Jubiläumsrondelle aus Holz Dm 40 cm . Beschriftung: 100 Jahre Käsehandel Alfred Gerber AG
Portionen-Schneider für Gugelhopfkäse	unbekannt	Portionen-Schneider für Gugelhopfkäse von Franz Rentsch, Cortébert. Mit befestigtem, beweglichem Messer für Auf-/Abbewegung mit Scharnnier. Masse: Holzbrett rund, Durchmesser ca. 28 cm, Höhe 3 cm
Ausmessbecher	unbekannt	Ausmessbecher 1/2 Liter, Alu, mit Eichmarke Z2/53, neu von Geiser Langenthal
Preisschilder	unbekannt	Preisschilder in Plastic-Schachtel. Div. Preisanschrift-Material von Geiser Langenthal
Werbe-Ständer	1958	Werbeständer aus Holz mit verschiedenen Plakaten: Yoghurt, Rahm, Eier, Proviant, Roth-Käse, Pudding Masse: 48 cm breit, 58 cm hoch
Kupfer-Schablonen 2 Stück)	unbekannt	Kupferschablonen 2 Stück, mit Schriftzug "No HAY no straw" 32 x 15 cm und "KEAG" 27 x 15 cm
Export-Stempel	unbekannt	Export-Stempel mit Holzkasten. Stempel mit Griff aus Holz für "Emmentaler Suisse" mit Armbrust. Masse: 23,5 x 18 x 4,5 cm
Messbecher	1937	Messbecher aus Eisenblech, 2 dl, mit Gebrauchsspuren
Geschenkrondelle	1988	Geschenktafel aus Holz, Dm 40 cm auf Gestell für Wandmontage. Geschenk der Käselieferanten an Alfred Gerber AG in Thun aus Dankbarkeit. 15. September 1988
Rahmkübeli aus Holz	1985	Rahmkübeli aus Holz mit Tragbügel Dm 25 cm mit Holzschnitzerei in der Mitte und Widmung an Ernst Lutz für 20 Jahre Präsident ( 1965 - 1985 ) der MBK-Olmakommission.
Standbutterfässli	unbekannt	Standbutterfässli aus Holz H 30 Dm 13 cm Widmung: Geschenk vom Käselager Kirchberg, an
Auszeichnungsschleife	1996	Auszeichnungsschleife aus Satinstoff blau. Widmung: World Championship Cheese Makers Association Wisconsin USA 1996 for Best of Class 18 cm an die Alfred Gerber AG Thun C-Käseauszeichnungsstempel mit zwei Handgriffen Dm 26 cm Stempelinschrift: ( Made in Swizerland )
Käsehobel	unbekannt	Käsehobel mit Befestigungsschraube aus Holz L 40 B 13 cm
Holzmelchlerli	1994	Holzmelchlerli verziert mit Schnitzerei und Widmung zum Jubiläum 100 Jahre Alfred Gerber AG
Käsesäbel	unbekannt	3 Stk Käsesäbel aus Holz Länge 60 cm
Rillenapparat	unbekannt	Rillenapparat zum rillen von Aktionskäselaipe in Holzkoffer verpackt L 68 B 28 H 12
Käsewaage ( Dezimalwaage )	1929	Käsewaage in Eiche. Wägebereich bis 200 Kg. Die Waage stammt aus dem Nachlass der Familie Gottlieb und Hans Schwarz Käserei Schopf Schangnau
Milchdosierapparat	1967	Universal Dosierapparat mit Stromanschluss. Dosierbereich 0,5 - 6 Lt. Höhe 103 cm tiefe 25 cm Breite 21 cm für Ladenkorpuseinbau. Inkl. Ersatzteile
Milchrührer	unbekannt	Milchrührer aus Chromstal mit 6 Löchern. Länge 56 cm
Milchausmesskessel	unbekannt	Milchausmesskessel mit Tragbügel und Deckel in Eisen verzinnt 18 lt. Inhalt
Käse Brett mit Messer u. Glocke	unbekannt	Holzbrett mit Messer u. Glocke enthalten 4 Stk. verpackte Käseattrappen. Camembert Suisse MSR/Rütti Rahmmutschli MSR /Geisskäse Siumiger Suhr/Husmutschli Molkerei Meiringen
Fliegenschrank aus Holz	unbekannt	Fliegenschrank aus Holz mit Aufschrift "Fromager de Table " und 3 Tablaren Grösse 17cm x 16.5 cm x 20 cm Höhe
Bilder/Diplome/Zertifikate	diverse	> Bildarstellung der Käsehandelsfirma JR Sommer Langenthal November 1884 > Medaille vom der 1. internat. Käsiade im Hofgarten Tirol von 1992 unter Glas gerahmt > Holzschnitt von Emil Fässler aus dem Jahr 1984. ( Stall mit div. Tieren und Familie) > Holzschnitt von Emil Fässler aus dem Jahr 1986 ( Krämerladen mit Kunden ) > BRC-Zertifikat 2008 ausgestellt an Emmikäse AG Thun > Diplom von der 1. internat. Käsiade der Tiroler Käserei u. Molkereifachleute inkl. Goldmedaille für das Produkt Winzerkäse der Alfred Gerber Käsehandelsfirma Thun. ( dito als Kopie )
Käsewaage ( Dezimalwaage )	1900	Käsewaage ( Dezimalwaage ) in Eiche dunkelgrün. Wägebereich 0 - 200 Kg
Käseschaber	unbekannt	Käseschaber aus Metall mit Holzgriff
Käsekübel für Greyerzer	unbekannt	Käsekübel aus Holz mit 2 Haselruten gebunden DM 63 cm H 18,5 cm ohne Deckel. Bestimmt für Greyerzerexport
Käsekübel für Greyerzer	unbekannt	Käsekübel aus Holz mit 2 Haselruten gebunden DM 63 cm H 18,5 cm komplet mit Deckel. Bestimmt für Greyerzerexport. Aufschrift: 100 Jahre Firma Muther.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Käsekübel für Greyerzer	unbekannt	Käsekübel aus Holz mit 2 Haselruten gebunden DM 63 cm H 18,5 cm komplet mit Deckel. Bestimmt für Greyerzerexport. Aufschrift: 100 Jahre Firma Muther.
Holzdeckel zu Käsekübel	unbekannt	Holzdeckel zu Käsekübel DM 82 cm. Beschriftung: Muther + Co zu Schüpfheim
Ladenkasse	1952	elektrische Ladenkasse aus dem Käseiladen Oppligen
Tischwaage	unbekannt	Tischwaage mit Wägebereich 0-10 Kg/Teilung 10 Gr. Kann auch als Haushaltwaage bezeichnet
Ledertasche	unbekannt	Ledertasche mit Messingbeschlägen abschliessbar. Wurde von Milchwändler auf der Milchtour
Käsereibe/Kaffemühle	1952	Käsereibe mit Kaffemühle der Marke Perl von der Firma Zellweger in Uster. Es handelt sich um eine typische Kombimaschine für Käserei und ähnliche Spezialgeschäfte. Die Maschine stammt aus der Käserei Mühleberg BE wo der Spender Fritz Haueter als Käser tätig war. ( siehe Beilage) Die Maschine wurde von HP Wyttenbach u E Beyeler restauriert.
Bienenkastenwaage	unbekannt	Bienenkastenwaage aus Holz und Metall als Geschenk erhalten von der Familie Schütz Theilingen. Wägebereich 0 - 95 Kg Unterteilung 5 Gr.
Bild	unbekannt	Bild mit der Darstellung vom klassischen Käseeinwägen. Grösse: 43,5 X 48 cm
Traghutte	unbekannt	Traghutte mit Holzriemen geflochten, konisch. H 84 DM oben 54,5 X 48 cm Boden 23 X 15 cm Tragvorrichtung mit zwei gebogenen Holzriemen
Käseexportkübel aus Holz	unbekannt	Käseexportkübel für Gryerzerkäse aus Holz gebunden mit zwei Haselruten. DM 70 T 28,2 cm Aufschrift: SAO PAULO VIA SANTOS Brasil 18
Käseetiketten	unbekannt	Käsefliessetiketten div bedruckt. DM 73 cm > 2 Stk. Druck: Leidenschaft der Könige mit Matthias Sempach > 2 Stk. " 1 August mit Mutter Helvetia > 2 Stk. " AOC Schwing und Aelplerfest 2013 > 1 Stk. " 1. Aug. 2013 mit div. Sprüchen > 3 Stk. " Schwarzdruck: Eidgenoss
Div. Verpackungsattrappen	Div.	Diverse Verpackungsattrappen. Becher/Kartonverpackungen
Bild mit zwei Diplomen	1996	Bild gerahmt mit zwei Diplomen 70,3x50,5 Diplome an Alfred Gerber vom Concours Internationale d Fromages Montagne 1996 Medaille d Or an Alfred Gerber AG in Thun. 1x für Gruyere d Alpage suisse 1x für Emmentaler
Holzrahmkübeli	unbekannt	Rahmkübeli aus Holz oval mit Deckel gebunden mit 3 Holzreifen 15 x 13 cm
LKW Model-Transporter		LKW Model-Käsetransporter mit Aufschrift: JOOST LANGNAU
Präsentationsbrett f. Käse	unbekannt	Präsentationsbrett aus Holz mit Verzierungen bemahlt. Mit Aufschrift: Käse aus der Schweiz
Milchkesseli	unbekannt	Milchkesseli 5 lt Inhalt Alu mit Deckel u Tragbügel mit Holzgriff
Rahmhäfel	Divers	Die Häfelisammlung von Lydia und Hans Wichert stellt ein Lebenswerk der beiden dar. Auf ihren Reisen in div. Länder begleitete die Beiden immer die Sammelkrankheit für Milch und Rahmhäfel. So kam die stattliche Anzahl von 176 Häfel zusammen die uns die beiden verschenkten zusammen. <b>Das Mw Museum hat die Häfelisammlung erhalten mit dem klaren Versprechen, keine Häfel zu verkaufen.</b> 51 Stk. sind in der Ausstellung im Museum in Kiesen. ( Vitrine No. 07 125 Stk. sind im Archiv ZSA in Affoltern im R 1 ( Vitrine No. 06
Exporkübel für Emmentalerkäse	unbekannt	Exportkübel für Emmentalerkäse DM 95 cm Höhe 31 cm. Aussen beidseitig mit 2 halbierten Haselruten gebunden. Aufdruck bzw. Destination: New York
Werbefeld für Butter	1939	Werbefeld für Floralpbutter in Holzrahmen 58,5 x 42 ch

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Div. Produktpackungen	1955-2004	Div. Produktverpackungen 4 X 500 Gr. Joghurt Hirz 1 X 500 Gr. Bio Jog. Diät Dr. Onken 3 X 500 Gr. Nectar Alimentaries 9452 Rengis France 4 X 1,8 dl. Schlagrahm UHT Floralp 1 X 1,8 dl. Saucenrahm Floralp UHT 1 X 90 gr. Cristallina Joghurt mini Swiss AZM 1 X 125 gr. Bifidus Jogh. natur Coop 1 X 150 gr. Sauermilch Bio Molk. Biedermann 1 X 200 gr. Hüttenkäse Hirz 1 X 250 gr. Halbfettquark Coop 1 X 200 gr. Hüttenkäse Baer 1 X 200 gr. Slimline blanc 0,2 % Migros 4 X 1/4 Tetra-Pack UHT OVO/Suchard Express/Vollrahm/Milchdrink 1 X 1/2 lt. Tetra-Pack Vollmilch Past 1 X 1/2 lt. Tetra Choco-creme UHT VM Bern 1 X 1/1 lt. Milchdrink Past
Werbevorlagen	1991	2 Stk. Druckvorlagen für Produktwerbung und Info im Zentralblatt vom 31.10.1991 In Kartonhülle verpackt
Div. Rezeptbücher/ZVSM/SMP	1987-2004	1 x Frühstücksfreuden 1995 1 x Picknick 1994 1 x Amuse-Guenles 1993 1 x Frischkultur am Nachmittag 1995 1 x Cuisine Naturelle 1993 1 x Le Menue ( Suppen heiss und kalt 2004 1 x Le Livre du Fromage 1996 1 x Le Livre du Beurre 1996 1 x Das Milchbuch ( Ein ABC der Milch ) 1987 1 x Das Quarkbuch 2000 1 x Le Livre du Beurre 1992 1 x Schlaraffenland Schweiz 1999 4 Rezeptbüchlein ( Entdeckungsreise durch die Schweizerküche 1998 ) Thurtal, Wallis Rund um den Vierwaldstättersee, Freiberge > Rezeptbuch: " Alles Weichkäse " von Thomas Bornhauser und Simon Moser
Div. Verpackungsdekor in Ordner	1970-2004	2 Ordner blau mit div. Glacedekor 1 Ordner blau mit div. Joghurtdekor 1 Ordner Käsezentrale C-H div. Cristallinadekor < Milchproduzenten AVOR Inhalt: Jahresbericht 1983 inkl. Div Reglemente/Verpackungsmaterial- rechnungen/div. Verpackungsdekor 1 Ordner NYCO mit div Gut zum Druck für Aluminiumverpackungen 1970 - 1980 1 Ordner Verpackungsmaterialdekor für Eiscream u. Joghurdeckel 1 Ordner Dekor für Becherumrandungen Cristallina 2 Ordner mit Verpackungdekor für Frischprodukte aus Schweizermilch 2 Ordner u 1 Aktencarton mit Verpackungdekor UHT/Past Verpackungen
Zahlenstempel	unbekannt	Zahlenstempel 1-10 in Holzkiste 16 x 21 cm zu Auszeichnen in der Käsehandelsfirma
Monatsstempel	unbekannt	Monatsstempel Januar - Dezember in Holzkiste 20 x 18 cm zum auszeichnen in der Käsehandelsfirma
Küher mit Räf für 2 Laib Käse	unbekannt	Küher mit Räf für 2 Laib Käse. Holzfigur geschnitzt. Mass: Höhe 35 cm
Schirmständer Zierbrente	unbekannt 1965	Schirmständer aus Holz, Geschenk zum 75 Jahr Jubiläum der Käseereignossenschaft Zierbrente mit 4 Holzreifen, ohne Tragriemen, Zeichnung SK. Masse: Oeffnung oben (oval) 31 x 16 cm, Höhe 55 cm
Reiseschreibmaschine im Koffer	unbekannt	Reiseschreibmaschine mit Koffer, Marke Triumph, mechanisch. Zuletzt in Gebrauch von Dir. Hans Hofer MSR Rütli.
Wandteller		Wandteller 100 Jahre Molkereischule Rütli

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Medaillen	diverse	Medaillen (zum Teil zu Diplomen gehörend): > 1 Goldmedaille Weltausstellung 1889 Paris > 1 Broncedaille Weltausstellung 1889 Paris > 1 Goldmedaille Schweiz. Landesausstellung 1896 > 1 Goldmedaille Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft 1895 Bern > 1 Medaille Kant. Ausstellung 1899 Thun > 1 Goldmedaille Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft 1903 Frauenfeld > 1 Goldmedaille Schweiz. Landesausstellung 1914 Bern > 1 Goldmedaille Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft 1925 Bern > 1 Silbermedaille Schweiz. Landesausstellung 1939 Zürich > 1 Goldmedaille Ausstellung für Landwirtschaft 1954 Luzern > 1 Broncedaille Ausstellung für Landwirtschaft 1954 Luzern > 1 Silberne Vereinsmedaille SMV 1956 > 1 Medaille BEA 1956 Bern > 2 Goldmedaillen Expo 1964 Lausanne > 3 Silbermedaillen Expo 1964 Lausanne > 1 Broncedaille Expo 1964 Lausanne > 1 Silbertaler 100 Jahre MSR Zollikofen 1987
Metallnagel	unbekannt	Metallnagel, handgefertigt Masse: Länge 6.5 cm, Kopf Durchmesser 2 mm
Rechenschieber	unbekannt	Rechenschieber aus Holz nach Dr. Roeder zur direkten Ablesung der Milchanteile in Kilo entsprechend dem Fettgehalt. Die Anwendung des Rechenschiebers zur Einstellung des Kessmilch-Fettgehaltes schien auf den ersten Blick recht kompliziert zu sein. Dr. Emil Flückiger FAM Liebefeld erarbeitete eine Gebrauchsanweisung: Beispiel zum Gebrauch des Rechenschiebers zur Einstellung des Fettgehaltes der Kessmilch: Aufgabe: Welche Mengen abgerahmter Milch mit 1,4 % Fett sind einer Vollmilch mit 4,0 % Fett beizumischen um 500 kg Kessmilch mit 2,8 % Fett zu erhalten ? Antwort: Es sind 230 Kilo abgerahmte Milch zu einer Vollmilchmenge von 270 Kilo beizumischen. Fettbilanz: 270 kg Vollmilch x 4,0 = 10,8 Kg Fett 230 kg abgerahmt x 1,4 = 3,2 Kg Fett 500 kg Kessmilch x 2,8 = 14,0 kg Fett  Anwendung des Rechenschiebers: - Anordnung der 3 Stäbe: Oben Kessmilch, Mitte Vollmilch und unten abgerahmte Milch. Der Fettgehalt der Kessmilch muss sich zwischen denjenigen von Vollmilch und abgerahmter Milch befinden. - mit mittlerem Schieber Marke 270 auf Marke 500 des oberen Schiebers einstellen - am linken Ende des mittleren Schiebers die Marke des unteren Schiebers 230 ablesen. Hinweis: Auf die Marken 270 und 230 kommt man, da nur diese 500 ergeben; bei 1000 kg Kessmilch
Büste H. Hofer Spins	ca. 1950	Broncebüste Hans Hofer Spins 1889-1953, mit Beschriftung (88x12.5x3.5 cm) Masse Büste: 88 x 12.5 x 3.5 cm. Die Büste stand im Korridor des Betriebsgebäudes der MSR Rütli Zollikofen
Käse-Schmelzpfänni	unbekannt	Schmelzpfänni, doppelwandig, kippbar, mit Dampf- bzw. Heizwasseranschluss, auf einer Holzplatte montiert Masse: Durchmesser 27 cm, Tiefe 24 cm, Gesamte Höhe: 40 cm, Holzplatte 49 x 29 cm
Anstecknadeln	diverse	Diverse Pins/Anstecknadeln mit Käse-/Milchproduktmotiven
Käsedeckel (3 Stück)	diverse	3 Käsedeckel zu Jubiläen MSR, Holz verziert > G90012/1 mit Logo MSR, 92,5cm Durchmesser > G90012/2 100 Jahre MSR 1887-1987 DM 69 cm > G90012/3 100 Jahre MSR 1887-1987 DM 76 cm
Werbetafel MS Rütli	unbekannt	Werbetafel von MS Rütli aus Holz und Metall 90 x 40 cm mit Käsepresse auf der Vorderseite und Lehrkörper Jahr 1901 auf der Rückseite
Holzrondelle geschnitzt	1987	Holzrondelle geschnitzt mit 18 Div. Tiermotiven, sehr kunstvoll und einmalig Ein Jubiläumsgeschenk für 100 Jahre Molkereischule Rütli Zollikofen Ein Geschenk der REFA Weichkäse AG in Kaltbach ( 21.März 1987 )
Zinnservice	unbekannt	Zinnservice bestehend aus Platte, 5 Becher, Kanne mit Widmung. (Les Ecoles de Fromagerie et D Agriculture Vaudoise zum 75 Jubiläum MSR Zollikofen 1887 - 1962 )
Zinnkanne	unbekannt	Zinnkanne mit Widmung: 75 Jahre MSR Zollikofen. Ein Geschenk der Gemeinde Zollikofen
Labor-Waage	unbekannt	Labor-Waage ETH bezeichnet mit Nr. 13'360 Masse: 45 x 22 x 42 cm Höhe
Rahm-Waage	unbekannt	Rahmwaage mit Holzkasten Masse: 30 x 15 x 6 cm Höhe
Butterwaage	unbekannt	Butterwaage mit Holzkasten Masse: 32 x 16 x 28 cm Höhe
Handwaage	unbekannt	Handwaage in Kartonschachtel Masse: 20 x 9 x 5 cm Höhe
Glasflaschen	ca. 1880	Set Glasflaschen mit Pipette in Holzkasten und 3 Lactoskope, Zweck unbekannt Masse: 29 x 8.5 x 6.5 cm Höhe

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Laktoskop	unbekannt	Laktoskop nach Prof. Freser für Fettbestimmung, in Holzkasten mit Gebrauchsanweisung im Deckel. Masse: 27 x 55 x 55 cm Höhe
Laktometer	unbekannt	Laktometer in Etui (Refraktometer) bezeichnet mit Nr. 74'460 mit Stativ und 2 Lampen für Konzentrationsmessung z.B. Milchezucker, Milch und Milchkonzentrate. Masse: 33 x 14 x 6 cm Höhe
Polarimeter	unbekannt	Polarimeter in Holzkasten für Konzentrationsmessungen z.B. von Milchsäure, Glucose. Masse: 43 x 16 x 23 cm Höhe
Eintauchrefraktometer / Kryoskop	unbekannt	Eintauchrefraktometer /Kryoskop, z.b. zur Konzentrationsmessung von Zuckerlösungen Masse: 42.5 x 14.5 x 12 cm Höhe
Milchprobeapparat	unbekannt	Milchprobeapparat, 2 Gläser mit Sockel, Inschrift (P. Zeiller)
Utensilien für Säuregradbestimmung	unbekannt	Utensilien für Säuregradbestimmung in 2 Holzkasten Masse Holzkasten: 24 x 8 x 13.5 cm Höhe
Mikroskop	unbekannt	Mikroskop bezeichnet mit 256'910 in Holzkasten mit Objekten und Okularen. Masse: 37 x 23 x 23.5 cm Höhe
Mikroskop	unbekannt	Mikroskop bezeichnet mit Nr. 2'486 mit Hülle und Okular Masse: 14 x 35 x 18.6 x 6.5 cm
Heiztisch für Mikroskop	unbekannt	Holztisch für Mikroskop mit Holzkasten zum Studieren des Schmelzverhaltens von Stoffen bei 30 bis 60 Grad Celsius, z.B. von Butter Masse: 30 x 18 x 6 cm Höhe
Auflicht-Einrichtung zu Mikroskop	unbekannt	Auflicht-Einrichtung zu Mikroskop mit Holzkasten und Transformator Masse: 28.5 x 17.5 x 11 cm Höhe / 18 x 11 x 7 cm Höhe
Veterinär-Utensilien	unbekannt	Veterinär-Utensilien in Blechkasten mit 3 Spritzen, div. Nadeln, Stetoskop Katheter, 2 Zangen, Stereolupe mit Stirnband. Masse: 33 x 20 x 7.5 cm Höhe
Butterrefraktometer	unbekannt	Butterrefraktometer bezeichnet mit Nr. 2'044 für Butterkontrolle, für Fälschungen Masse: 35 x 21.5 x 11.5 cm Höhe
Zubehörkasten für Standard-Miskroskop	unbekannt	Zubehörkasten für Standard-Mikroskop mit Fotoausrüstung (passendes Miskroskop fehlt) Masse: 21 x 17 x 17 cm Höhe
Hand-Refraktometer	unbekannt	Hand-Refraktometer mit Lederhülle für Konzentrationsmessungen von Zuckerlösungen, Traubenmost usw. Masse: 6.5 cm x 22 cm
Fotoausrüstung	unbekannt	Fotoausrüstung mit Kamera und 2 Rollfilmkassetten und Sucher (passendes Mikroskop fehlt) Masse: 37 x 23 x 18 cm Höhe
Binokular	unbekannt	Binokular passend zu Mikroskop GETH15 Masse: 28 x 14 x 12 cm Höhe
Karteikasten Geräte	unbekannt	Karteikasten Geräte ETH Zürich Masse: 29 x 17.5 x 8 cm Höhe
Sterilfilterkerzen	unbekannt	2 Sterilfilterkerzen in Kartonschachtel
Handzentrifuge	unbekannt	Hand-Zentrifuge in Holzkiste mit Zubehör für butyrometrische Fettbestimmung, Rotor für 12 Proben Masse: 53 x 30 x 50 cm Höhe
Balkenwaage	unbekannt	Hängwaage, alt, zur Milchleistungskontrolle in Holzkasten Masse: 66 x 13 x 7.5 cm Höhe
Kleinseparator	unbekannt	Kleinseparator mit Motor Masse Grundplatte: 25 x 55 cm
Klein-Eindampfanlage	unbekannt	Klein-Eindampfanlage für Dampf- und Heisswasser, Beheizung mit mit Vacuummanometer Masse Grundplatte: 36 x 36 x 70 cm Höhe
Klein-Eindampfanlage	unbekannt	Klein-Eindampfanlage Vacuum, elektrisch beheizt, mit integrierter Vacuumpumpe und Rührwerk und Vacuummanometer Masse: Durchmesser 27 cm, Höhe 60 cm
Klein-Spindelpresse	unbekannt	Klein-Spindelpresse bezeichnet mit Nr. 43'203 mit Druckmanometer Masse Grundplatte: 65 x 36 cm Höhe
Mikroskop-Zubehör	unbekannt	Mikroskop-Zubehör in Kartonschachtel mit Ersatzbirne, div. Filter, Spiegel, Kabel Masse: 13 x 21.5 x 10.5 Höhe
Mikroskop-Kasten	unbekannt	Mikroskop-Kasten ohne Inhalt Masse: 35 x 22 x 18 cm Höhe
Fotoausrüstung	unbekannt	Fotoausrüstung für mikroskopische Aufnahmen passend zu Mikroskop Nr. 15 Masse: 23.5 x 20 x 10 cm Höhe

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Dokumente ETH	diverse	Diverse Dokumente: 1) Silkeborg Maschinenfabrik Zeuthen & Larsen, Silkeborg, Dänemark Hauptkatalog für Molkereimaschinen und Geräte Ausgabe 4, 1928, 125 Seiten 2) Silkeborg Maschinenfabrik Katalog für Einrichtungen von Käsereien, Buttereien, Milchtrocknungsanlagen usw. 192 Seiten 3) Paasch & Larsen, Petersen AG, Horsens, Dänemark Katalog für Maschinen und Molkereigeräte, Käsereien und Buttereien sowie Zentralheizungen und Sanitätsanlagen und auch Icecream- und Wasser- aufbereitungsanlagen, geliefert und montiert. 142 Seiten. 4) Katalog ALFA LAVAL Handseparatoren mit Kugellagern. 24 Seiten 5) Katalog ALFA LAVAL Homogenisator Hersteller: Bergedorfer Eisenwerke AG, Hamburg Bergedorf. 12 Seiten 6) Tabelle zur Errechnung des Wassergehaltes in Milch mittels Gefrierpunktdepression (0.55 bis 0.00) der Probe. Modell Stüber, J.E. Gerber & Co. Zürich Masse: 28.5 x 31 cm 7) Beschrieb der Gebrauchsanweisung von Refraktometer für Konzentrationsbestimmungen von vielen Lösungen auf verschiedenen Anwendungsgebieten. Format A4
Zeichnung Käserei Albligen	1959	Originalzeichnung Käserei Albligen
Zeichnung Käserei Allenwil	1938	Originalzeichnung Käserei Allenwil
Zeichnung Käserei Bergen	1944	Originalzeichnung Käserei Bergen
Zeichnung Käserei Belp	1951	Originalzeichnung Käserei Belp
Zeichnung Käserei Belp	1951	Originalzeichnung Käserei Belp
Zeichnung Käserei Bleienbach	1940	Originalzeichnung Käserei Bleienbach
Zeichnung Käserei Bleienbach	1947	Originalzeichnung Käserei Bleienbach
Zeichnung Käserei Büren zum Hof	1942	Originalzeichnung Käserei Büren zum Hof
Zeichnung Käserei Büren zum Hof	1942	Originalzeichnung Käserei Büren zum Hof
Zeichnung Käserei Bützberg	1954	Originalzeichnung Käserei Bützberg
Zeichnung Käserei Dettligen	1939	Originalzeichnung Käserei Dettligen
Zeichnung Käserei Dieterswil	1942	Originalzeichnung Käserei Dieterswil
Zeichnung Käserei Hubbergschachen	1943	Originalzeichnung Käserei Hubbergschachen bei Dürrenroth
Zeichnung Käserei Ferenberg	1944	Originalzeichnung Käserei Ferenberg
Zeichnung Käserei Fräschels	1945	Originalzeichnung Käserei Fräschels
Zeichnung Käserei Frauchwil	1942	Originalzeichnung Käserei Frauchwil
Zeichnung Käserei Frauenkappelen	1935	Originalzeichnung Käserei Frauenkappelen
Zeichnung Käserei Grafenried	1940	Originalzeichnung Käserei Grafenried, alte Käserei
Zeichnung Käserei Grafenried	1948	Originalzeichnung Käserei Grafenried
Zeichnung Käserei Grasswil	1945	Originalzeichnung Käserei Grasswil
Zeichnung Käserei Hasle-Rüegsau	1940	Originalzeichnung Käserei Hasle-Rüegsau
Zeichnung Käserei Herzogenbuchsee	1939	Originalzeichnung Käserei Herzogenbuchsee
Zeichnung Käserei Hindelbank	1950	Originalzeichnung Käserei Hindelbank
Zeichnung Käserei Iffwil	1939	Originalzeichnung Käserei Iffwil
Zeichnung Käserei Iffwil	1939	Originalzeichnung Käserei Iffwil, alte Käserei
Zeichnung Käserei Lyssach	1943	Originalzeichnung Käserei Lyssach
Zeichnung Käserei Messen	1940	Originalzeichnung Käserei Messen
Zeichnung Käserei Moosaffoltern	1943	Originalzeichnung Käserei Moosaffoltern
Zeichnung Käserei Münchenbuchsee	1940	Originalzeichnung Käserei Münchenbuchsee
Zeichnung Käserei Niedermuhlern	1940	Originalzeichnung Käserei Niedermuhlern
Zeichnung Käserei Niedermuhlern	1949	Originalzeichnung Käserei Niedermuhlern
Zeichnung Käserei Oberlindach	1949	Originalzeichnung Käserei Oberlindach
Zeichnung Käserei Oberwil b. Büren	1940	Originalzeichnung Käserei Oberwil bei Büren
Zeichnung Käserei Stauffenbach	1945	Originalzeichnung Käserei Stauffenbach bei Ochlenberg
Zeichnung Käserei Wäckerschwand	1945	Originalzeichnung Käserei Wäckerschwand bei Ochlenberg
Zeichnung Käserei Oppligen	1949	Originalzeichnung Käserei Oppligen
Zeichnung Käserei Oschwand	1945	Originalzeichnung Käserei Oschwand
Zeichnung Käserei Rapperswil	1942	Originalzeichnung Käserei Rapperswil
Zeichnung Käserei Reidtwil	1945	Originalzeichnung Käserei Reidtwil
Zeichnung Käserei Riggisberg	1948	Originalzeichnung Käserei Riggisberg
Zeichnung Käserei Rüpplisried	1937	Originalzeichnung Käserei Rüpplisried
Zeichnung Käserei Scherli-Au	1943	Originalzeichnung Käserei Scherli-Au bei Niederscherli
Zeichnung Käserei Seeberg	1945	Originalzeichnung Käserei Seeberg
Zeichnung Käserei Juchten	1945	Originalzeichnung Käserei Juchten bei Seeberg
Zeichnung Käserei Seewil	1942	Originalzeichnung Käserei Seewil
Zeichnung Käserei Schüpberg	1938	Originalzeichnung Käserei Schüpberg
Zeichnung Käserei Schwadernau	1946	Originalzeichnung Käserei Schwadernau
Zeichnung Käserei Schwanden	1938	Originalzeichnung Käserei Schwanden
Zeichnung Käserei Ueberstorf	1940	Originalzeichnung Käserei Ueberstorf
Zeichnung Käserei Utzenstorf	1947	Originalzeichnung Käserei Utzenstorf (Nr. 2266)
Zeichnung Käserei Wahlendorf	1938	Originalzeichnung Käserei Wahlendorf
Zeichnung Käserei Wierzwil	1942	Originalzeichnung Käserei Wierzwil
Zeichnung Käserei Winterswil	1938	Originalzeichnung Käserei Winterswil
Zeichnung Käserei Wynigen	1943	Originalzeichnung Käserei Wynigen
Zeichnung Käserei Rüedisbach	1944	Originalzeichnung Käserei Rüedisbach bei Wynigen
Zeichnung Käserei Breitenegg	1944	Originalzeichnung Käserei Breitenegg bei Wynigen
Zeichnung Käserei Hofholz	1944	Originalzeichnung Käserei Hofholz bei Wynigen

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Zeichnung Käserei Friesenberg	1944	Originalzeichnung Käserei Friesenberg bei Wynigen
Zeichnung Käserei Ziegelried	1938	Originalzeichnung Käserei Ziegelried
Zeichnung Käserei Zimmerwald	1943	Originalzeichnung Käserei Zimmerwald
Zeichnung Käserei Zuzwil	1939	Originalzeichnung Käserei Zuzwil
Zeichnung Käserei Röthenbach	1940	Originalzeichnung Käserei Röthenbach i.E.
Zeichnung Käserei Schüpbach	1949	Originalzeichnung Käserei Schüpbach (Nr. 2418)
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Bleienbach. Übriger Text analog oben
Kopien von Orig. Zeichnungen	unbekannt	Diverse Kopien von Originalzeichnungen von Theodor von Lerber auf Karton aufgezogen. Masse: 42 x 30 cm
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Dettligen. Übriger Text analog oben
Monatskalender	1994	Monatskalender der CTR Consulting Treuhand Revision Kopien von den folgenden Zeichnungen: Oberwil b.Büren / Bleienbach / Münchenbuchsee / Dettligen / Riedtwil / Röthenbach i.E. / Büren z.Hof / Seewil / Rüedisbach b.Wynigen / Utzenstorf / Hofholz b.Wynigen / Ueberstorf
Bildkopie	1994	Eine Kopie vom Orginal der Käserei Oberwil b. Büren. Das Bild wurde einige Jahre im Gasthof Löwen in Affoltern ausgestellt und wurde 1994 für den Jahreskallender verwendet.
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Riedtwil. Übriger Text analog oben
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Röthenbach i E. übriger Text analog oben
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Büren z Hof. Übriger Text analog oben
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Seewil. Übriger Text analog oben
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Rüedisbach b. Wynigen. Übriger Text analog oben
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Hofholz b Wynigen. Übriger Text analog oben
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Uebersdorf. Übriger Text analog oben
Bildkopie	1994	Kopie vom Orginalbild der Käserei Seeberg. Übriger Text analog oben
Photo/Lebenslauf	unbekannt	Lebenslauf und Photo von Theodorich von Lerber
Plan Anstaltsgebäude MSR Rütli Zollikofen	1890	Plan Anstaltsgebäude MSR Rütli 1. Stock, Massstab 1 : 50, Masse: 55 x 45 cm. Datiert 22. März 1890.
Plan Wasserableitung und Drainage MSR Rütli Zollikofen	1893	Plan Wasserableitung und Drainage in Käsespeicher, Fabrikationsgebäude und Verwaltungsgebäude der MSR Rütli Zollikofen. Masse: 40 x 57 cm. Datiert 6. Dezember 1893
Plan Fabrikationsbetrieb MSR Rütli Zollikofen	1887	Plan Neubau Fabrikationsbetrieb MSR Rütli Zollikofen. Massstab 1 : 50 (nat.Grösse) Masse: 63 x 63 cm. Gezeichnet: Generalvertretung der Schweiz des Bergedorfer Eisenwerk / Baumgartner & Baechler, Zürich Datiert: Burgdorf, den 24.12.1896
Plan Eishaus MSR Rütli Zollikofen	unbekannt	A:Plan für Eishaus MSR Rütli Zollikofen. Plan Nr. 1405 A. Massstab 1: 25, Masse: 50 x 34 cm
Plan Wasserfassung Stampach	unbekannt	Plan Wasserfassung Stampach, VG Zollikofen mit Versorgungsleitung und Reservoir 268 m3. W.s.p. 598 m ü.Meer, beim Chappelisacher unterhalb Mannerberg. Massstab1: 1000 Masse: 119 x 75 cm
Plan Wasserversorgung Quellgebiet Landw. Anstalt	1907	B: Plan Wasserversorgung Rütli, Stand 1907. Plan der Wasserversorgung über das Quellengebiet der Landw. Anstalt Rütli Massstab 1 : 1000, Masse: 71 x 50 cm Brandversicherungsanstalt Kontrolle G. No. 84 : 1907 27. November 1907
Plan der Wasserversorgung Burgergemeinde Bern Mannenberg-Wald	1917	C: Plan Quellengebiet Stampach Ausbau 1917 Plan Wasserversorgung C 70 Burgergemeinde Bern. Mannenberg-Wald. Masse: 65 x 34 cm.
Pläne Projekt Neubau Käserei	1882	Schüler-Preisarbeit, Motto "Dem Bernerland" Dependenzarbeit erster Stock, Querschnitt, Längenschnitt - Projekt III zum Neubau einer Käserei - Schnitt nach A-B - Schnitt nach E-F - Westfassade - Schnitt nach C-D - Masse: 70 x 47 cm. Bern, den 21. April 1882
Plan Wasserversorgung Reservoir der Landw. Schule Rütli	1913	D: Plan der Brunnstube Rütli im Chapelisacher Reservoir der Landw. Schule Rütli. Zuleitung von der städt. Wasserversorgung. Gezeichnet: J. Brunschwiler & Tiefbau, Bubenbergplatz 9, Bern 30. X. 1913 Masse: 86 x 34 cm
Plan Keller Emmentaler-Käse MSR Rütli	unbekannt	Plan Emmentaler-Keller, zweites Blatt. Preisarbeit 2 Blätter (Motto: EMMENTALER) Massstab 1: 50, Verfasser: P. Christen, Architekt Masse: 57 x 39 cm.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
4 Pläne Dependenzgebäude MSR Rütli	1896	Pläne Dependenzgebäude MSR Rütli Zollikofen / Schülerarbeit Grundriss des 1. Stockes Grundriss des Erdgeschosses (Masse: 56 x 74 cm.) Längsschnitt (Masse: 56 x 40 cm) Querschnitt (Masse 56 x 40 cm) Erster Stock (Masse: 56 x 40 cm  Preisausschreiben Musterpläne: (Text MSR) Um die Jahrhundertwende entstanden aus Preisausschreiben, an denen auch ehemalige Rüttschüler teilnahmen, viele Musterpläne. Die Tafeln zeigen Grundrisse, Längs- und Querschnitte von Käsereien. Ausgelöst durch den Käsereibaum wurden sehr viele Ideen entwickelt. Viele dieser Projekte sind noch heute, trotz Umbauten und Renovationen im Betrieb zu erkennen.
Käsereipläne	1890er Jahre	Käsereipläne, entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Wohnung des Käseres, Grundriss Masse: 65 x 53 cm
Käsereipläne	1890er Jahre	Käsereipläne entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Warmwasserheizung/Grundriss und Schnitt Kellergeschoss A: Expansionsgefäß / B: Heizofen Masse: 59 x 70 cm
Schweinestallungen zu Käsereien	1890er Jahre	Plan Schweinestallungen zu Käsereien entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Verschiedene Anforderungen der Vorderwände. Masse: 55 x 67 cm
Käsereipläne	1890	Käsereipläne entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Holzhaus / Ansicht von der Kellerseite / Längsschnitt A-B Masse: 57 x 68 cm.
Gedanken Käsereipläne	unbekannt	Käsereipläne SMV / Gedanken zu den 4 Plänen P90012 bis P90015 Text : Am Ende des 19. Jahrhunderts bestand ein ausgeprägtes Bedürfnis, viele Käsereigebäude aus der Gründungszeit zu ersetzen, die bereits fünfzig und mehr Jahre alt waren. Vermutlich sah sich der SMV deshalb veranlasst, Normpläne zeichnen zu lassen, die mit kleinen Abänderungen als Baupläne für Einzelobjekte dienen konnten, oder Ideen für die Einzellösungen lieferten. Damit liessen sich Kosten einsparen und der Käsereibau konnte vom SMV beeinflusst werden. Diese Normpläne sind vielleicht auch ein Grund für die sehr ähnliche Bauart vieler Käsereien der Jahrhundertwende. Wäre dies nicht auch heute ein Weg, dem Käsereibau durch die Berufsorganisation Impulse zu geben.
Plan Fundament Zentrifuge	unbekannt	Plan Fundamentsanordnung für Flensburger-Patentzentrifuge Grösse B Masse: Plan 22 x 29 cm Masse: separate unbeschriftete Zeichnung 35,5 x 29 cm
Studien Käsereien (3 Stück)	1890er Jahre	Studien für Käsereien entworfen im Auftrag des Zentralvorstandes des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins. > Typ 1 - Erdgeschoss / Kellergeschoss > Typ 2 - Käsespeicher, Käsekeller, Wohnung des Käseres in einem besonderen Gebäude > Typ 3 - Käsespeicher, Käsekeller, Wohnung des Käseres in einem besonderen Gebäude. > für Typ 2 und 3: Alleinstehende Käsespeicher und Käserwohnung Masse: 72 x 71.5 cm Pläne in Mappe abgelegt.



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Projekt III zum Neubau einer Käserei im Dorfe Zollikofen	1882	<p>Plan A - Grundriss des Käsekellers und des Erdgeschosses                      Plan B - Grundriss des 1. Stockes                      Vermerk auf Plan A:                      Neubau &amp; Erweiterung der alten Käserei in Zollikofen durch den Staat Bern 1882                      Masse: A: 51,5 x 27,5 cm.                      B: 50,0 x 26,5 cm.</p> <p>- Bericht zur ersten Käserei der Molkereischule. 1887 nahm die Molkereischule Rütli den Betrieb als Unterabteilung der landwirtschaftlichen Schule auf. Format A4, gelb, mit Situationsplan</p> <p>Das Volk hatte vorerst eine selbständige Molkereischule abgelehnt.                      Die drei Plantafeln (P90001 und P90002 A und B) zeigen das erste Käseereigebäude an der Kreuzung in Unterzollikofen, welches 1882 auf dem Gebiet der Rütli gebaut wurde und wo die Käseereigesellschaft Zollikofen im Jahre 1887 ihre Milch verarbeitete. In der Folge trat die Molkereischule Rütli als Milchkäufer für Zollikofen auf. Das Gebäude steht heute noch. Es wurde nach 1890 als Schmiede verwendet.                      Bericht zu Molkereischule Rütli ab 1890: Ab 1893 wurde die Molkereischule Rütli von der landw. Schule getrennt. Schon drei Jahre vorher, 1890, konnten die neu erstellten Gebäude am heutigen Standort bezogen werden. Hauptgebäude und Käsespeicher stehen noch. Sie wurden aber mehrere Male umgebaut. (1909, 1929, 1985). Der alte Betrieb fiel Ende der fünfziger Jahre nach dem Neubau der Käserei dem Presslufthammer zum Opfer. Zusätzlich zu den auf den Plantafeln dargestellten Gebäuden wurde ein Schweinestall für 100 Tiere errichtet. Dieser wurde 1980 abgerissen.                      Bericht Format A4 weiss.</p>
Plan Umbau Käserei MSR Rütli	1882	Plan Umbau/Erweiterung der Käserei MSR Rütli Zollikofen. Masse: 51 x 28 cm
Plan Fabrikationsgebäude MSR Rütli	1906	Plan Fabrikationsgebäude MSR Rütli Zollikofen, Grundriss. Massstab 1 : 50, Masse: 65 x 55 cm
Pläne (diverse)	diverse	<p>Die auf Karton aufgezogenen Baupläne zeigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Milchw. Gebäude für die Schweiz. Landesausstellung in Bern 1895/Dr. E. Wüthrich M 1:200, Masse: 47 x 36.5 cm</li> <li>&gt; Molkereianlage M 1:100 (P8), Masse: 45.5 x 47 cm</li> <li>&gt; Molkereianlage M 1:100 (P26), Zeichnung der Flensburger Eisenwerke Reinhardt + Messmer, Masse: 47.5 x 44.5 cm</li> <li>&gt; Molkereianlage M 1:100, Masse 28 x 32 cm</li> <li>&gt; Dispositionsplan der Maschinen-Anlage für die MSR, M 1:50, Masse 33 x 72.5 cm</li> <li>&gt; Geländer und Bodenplatten zu Dampfkesselanlage für das Kant. Bauamt/MSR Gebr. Sulzer AG Winterthur, 1890, M 1:30, Masse: 65 x 40 cm</li> <li>&gt; Transmissionsanlage für Kant. Bauamt/MSR, Gebr. Sulzer AG Winterthur, 1897, M 1:30, Masse: 62 x 48 cm, Plan Nr. 33287</li> <li>&gt; Projekt einer Dampfmaschine und Kesselanlage für MSR Rütli, Gebr. Sulzer AG Winterthur, 1896, Plan Nr. 30141, M 1: 30, Masse: 60 x 77 cm</li> <li>&gt; Kellergrundriss, Preisarbeit Motto: Bernerland, Masse: 57 x 41 cm</li> <li>&gt; Käseereipläne entworfen im Auftrag des Centralvorstandes des SMV von Chr. Oelhafen, Wohlen AG, betr. Holzhaus, 1890, Masse: 58 x 69 cm</li> <li>&gt; Entwurf Käserei/Doppelmulchen, Motto: Emmenthaler. Hauptfassade M 1:50, Grundriss 1:100, Masse: 83 x 53 cm</li> <li>&gt; Molkereianlage (P38), Flensburger Eisenwerke Reinhardt + Messmer M 1:100, Masse: 56.5 x 85 cm</li> <li>&gt; Käseereifeuerherd mit Doppelzugfeuerung, M 1:10, Masse: 103 x 65 cm</li> <li>&gt; Käsespeicher MSR, Zentralheizungswerkstätte, Parterre und Keller, J. Rued Bern, 1899 M 1:50, Masse: 73 x 52 cm</li> <li>&gt; Projekt Dampfmaschinen- und Kesselanlage für MSR, Gebr. Sulzer AG, 1895, M 1:30, Masse: 59 x 84 cm</li> <li>&gt; Studien für Käsereien im Auftrag des Centralvorstandes des SMV von Chr. Oelhafen, Wohlen AG, 1890, Masse: 72 x 71.5 cm</li> <li>&gt; Projekt Kesselhaus MSR, M 1:50, Masse: 80 x 57 cm</li> <li>&gt; VI. Schweiz. Landw. Ausstellung Bern 1895, Studienplan Ausstellung auf dem Viererfeld, Architekt Otto Lustorf, M 1: 1000, Masse: 71.5 x 46 cm</li> </ul>
Zeichnungen zu Lehrmittel Milchw. Wärme- und Kältetechnik	1950	<p>Original Tuschzeichnungen zum Lehrmittel Milchw. Wärme- und Kältetechnik.                      &gt; Das Lehrmittel wurde von den Herren A. Caletti und Dir. H. Hofer im Frühjahr 1951 veröffentlicht und an der MSR Rütli im Unterricht verwendet. Die Originalzeichnungen sind für das Lehrmittel erstellt worden.</p> <p>In der selben Mappe befinden sich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Korrespondenzen betr. Dejektor Wasserreiniger, Apparate für Käseereikesselbetrieb der Firma Schiff + Stern, Maschinenfabriken, Wien II/1 vom 1. 31.10.1934</li> <li>&gt; Schreiben der Gebr. Sulzer AG, Winterthur an die Beratungsstelle des ZVSM, Bern</li> <li>&gt; Abschrift des Schreibens der Schweiz. Bundesbahnen Kreis III Zugförderungsdienst an die Gebr. Sulzer AG, Winterthur vom 09.06.1934</li> <li>&gt; Prospekt der Gebr. Sulzer AG betr. Umlauf-Wasserreiniger "Dejektor" für alle Kesselsysteme.</li> </ul> <p>In Mappe mit den Massen 39 x 50 cm.</p>

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Bücher, Stiche, Plakate, etc.	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 36 Stk. Plakate "Chäschuchi" 83/89-92 > 2 Broschüren "einsame Spitze" > Greyerzer Verbilligung 1985 > Emmentaler Aussand 1983 > Info 1990 "Verbilligung Emmentaler" > Promotion 1985 "Coop Verkaufspunkt Tilsiter / appenzeller" > 2 Stk. Broschüre "Käse - natürlich und gesund" > 3 Plakate "echter Schweizer Emmentaler" 2 x deutsch 1x franz > 6 Ringbücher "hüt choch ich" d/fr > 2 Stk. Plakate " Sit em letschte Herbscht " > 1 Stk. Plakat " Bon fromage " > 1 Mappe mit Bild ( Sennenpaar ) > Broschüre " Chäschuchi " ( Div. Dokumente, Zeitungsausschnitte auf Italienisch ) > 2 Stk. Collagenmäpli ( Stadt Bern, Freiburgersenn ) > 5 Mappen mit Sprindokumenten > 23 Stk. Sprinz-pins mit Datumaufdruck 11. 09. 1993 > Plexiglasständer für Käsepräsentation ( 4 Teilig )
Bücher, Stiche, Plakate, etc.	diverse	Fortsetzung: Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 1 Buch "Gaumenfreuden aus Käse" > 1 Buch "le livre du fromage" rot > 1 Buch "le livre du fromage" grün > 1 Buch "le fromage suisse au goût du jour" > 1 Werbepanel ( 4 Teile Swiss Cheese ) > 8 Reproduktionen alter Stiche, ca. 30 x 40 cm Oberhasler, Oberhaslerin, Oberhasler, Senn BO, Sennhütte innen, Emmental, Interieur du chalet > 2 Bücher "Schweizer Käse im Gastgewerbe" ( blau + braun ) > 1 Schallplatte "Harfe und Sirte" > 4 Stk. Plastictaschen bedruckt mit div. Käsesujets > Broschüre " Kästeilet im Justistal " > 1 Käselandkarte der Schweiz > 5 Stk. Werbeplakate für Appenzellerkäse > Werbeplakat mit Ausdruck. " Glocke und 5 Handschnitzrosetten-sujets " > 21 Broschüren " Der Schweizerkäse als Nahrungsmittel " > 2 Broschüren " An die Lehrerschaft der Schweiz " ( Div. Aufsätze ) > 1 Rezepttrondelle > 11 Stk. " Der Chäsexpress - das schnellste Käsebuffet der Schweiz " > Div. Werbematerial 19/2/3 > Notiz und Postkarten der Käseunion > 1 Stk. Stempeltrondelle ( Druck: Made in Switzerland )
Sportartikel/Ski	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 1 grosse Käsetragtasche mit Käsemuster > 1 Sporttasche mit Käsemuster mit Rollen > 1 Sporttasche gelb mit 2 Seitentaschen > 1 Rucksack mit Käsemuster > 1 Lendentasche mit Käsemuster > 1 Skijacke "Swiss Ski Alpine Team" > 3 Paar Socken gelb
Kleider / Verschiedenes	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 1 Shirt blau "Maus und Sonne" > 1 Shirt weiss mit Aufdruck "Sbrinz auf Krienseregg" > 1 Shir grün mit Aufdruck "Swiss Ski Alpine Team" > 1 Shirt schwarz mit Aufdruck "Swiss Ski Alpine Team" > 1 Shirt dunkelblau mit Aufdruck "Emmentaler, Gruyère, Sbrinz" > 1 Shirt "Käse aus der Schweiz" > 2 Shirts gelb "Käse aus der Schweiz" 1x deutsch 1 xfranz > 3 Stk. Shirt gelb/rot/weiss "from Switzerland with Love" > 1 Pullover weiss mit Aufdruck "Sbrinz auf der Krienseregg" > 1 Kinderpullover grau mit Aufdruck Swiss Ski Alpine Team" > 1 Pullover grau "Sbrinz" 11.09.1993 > 1 Pullover gelb "from Switzerland with Love" > 3 Paar Fonduesocken gelb > 1 Skikappe schwarz mit Aufdruck "Swiss Ski Team" > 1 Cap gelb "Greyerzer" > 1 Schirmmütze rot/weiss mit Emmentalerlogo > 1 Shirt mit Aufdruck " Käse aus der Schweiz. Meine Stimme der Natur " > 1 Shirt mit Aufdruck " Emmentaler Swizerland " rot/weiss

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Kleider / Verschiedenes	diverse	Fortsetzung: Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 4 Fondueschürzen Plastic > 4 Käsegirlanden "Switzerland Cheese" > 1 Käseplatte aus Hergiswiler Glas mit Schweizerrelief > 1 Käseplatte rechteckig aus Plexiglas 30 x 22,7 cm > 1 Käseplatte rechteckig aus Plexiglas 38 x 28 cm > 1 Käseplatte rund aus Plexiglas mit Aufdruck in rot, flächendeckend "Emmentaler" > 3 Stk. Steckständer mit Aufdruck "Heute feine Sachen mit Schweizerkäse" > 21 Stk. Tete de Moine Gebrauchsanweisungsrondellen. (alte Version mit Messer statt Girolle)
Fondueartikel	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion > 3 Spielsets Fondue "Figugegl": Stellbild Käseerei, Puzzle Fondue, Büchlein "Fondue animiert", "Fondue fundiert", "Fondue inspiriert", Postkarten "Fondue Illusionen", kleines Caquelon für Schnaps, 6 Würfel, Fondue Kartenspiel, Spickchips, Zundhölzer, Schiebebild > 1 x 4 Weissweingläser Fondue > 3 Käsekerze Modell Pfeffermühle > Käsekerze Modell Käsebisse > Käsekerze Modell Käsebisse Gruyere > 4 Sets Salz-/Pfefferstreuer, Käseform aus Keramik (3 in Schachtel 1x lose) > Käseraffel mit Emmentalerlogo > 4 Stk. Käsekerzen Modell Emmentaler > 3 Stk. Pfeffermühlen aus Glas/Metall Made in England > 1 Käsearbanduhr mit Emmentalerlogo > 1 Kühlflasche weiss mit Maus (Emmentalerlogo) > 1 Puzzlespiel in runder Dose mit Aufdruck > 1 Sporttasche rot/weiss mit Appenzellerlogo
Div. Material Fondue	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 5 Fonduegabeln mit gelbem KS-Griff > 4 Fondueteller mit gelbem Sujet Fondue > 10 Stk. Tischsets aus Kunststoff mit Fonduemuster > 13 Handtücher mit Aufdruck Fondue > 2 Paar Grillhandschuhe mit Käsemuster > 2 Paar Fonduesocken gelb > 2 kleine Caquelons für Schnaps, Keramik > 2 x 6 Weissweingläser Fondue in Kartonschachtel plus 2 Stk. lose > 2 Stehkugeln mit Schneeeffekt > 4 Stk. Sonnenschutz-Mützen "I like it hot" > 1 Pfeffermühle aus Glas/metall (Made in England) > 1 x 4 Weissweingläser Fondue > 1 Rolle mit Sprinzkleber > 1 Rolle mit Emmentalerkleber < 1 Rolle mit Greyerzerkleber > 1 Tasche mit Emmentalerlogo > 1 Schürze mit Emmentalerlogo > 3 Spielsets "Fondue Figugegl" inkl. div. Inhalte > 1 Käseraffel rund mit Emmentalerlogo > 3 Set Salz u. Pfefferstreuer aus Keramik in Käsebissenform > 2 Stk. Käsedreieck-Atrappen mit Appenzellersujet > 2 Stk. Wimpelschnüre mit Kantonswappen > 4 Stk. Wimpelschnüre mit bedruckten Wimpel (3 x deutsch/ 1x flämisch) > 1 Stk. Wimpelschnur mit diversen Aufdrucken > 2 Bünde Einladungskarten für Figugegl-Anlässe
Käseattrappen	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 2 Käseattrappen Tilsiter > 2 Plasticsäcke mit Holzteile für Käseplatte (Reblochon, (Camembert, Emmentaler, Gruyère) > 2 Stk. Emmentaler-Käseattrappen aus Kunststoff > Div. Preisschilder (Appenzeller, Walliser Raclette, Gruyère, Hobelkäse, Mutschli, Sântis, Emmentaler, Chèvre, Geisskäse, Tête de Moine, Brie Suisse, Sbrinz, Sbrinz, Jura, Tomme vaudoise) > 1 Spahnschachtel mit Aufdruck (Vacherin Mont-d'Or) mit div. Inhalt (2 Stk. Schlüsselanhänger, 1 Magnetronde, 1 Jassspiel, 1 Lochcheesstreifen.) > 4 Plastichalter > 2 Kugelschreiber in Etui > 7 Stk. Werbefähnchen mit div. Aufdrucken > 1 Werbeteller "Hier gibts Fondue" > 32 Stk. Schülerwettbewerbszeichnungen 1995 mit dem Thema "Käse" > Farbiger Notizzettelspender rechteckig in Karton > 1 Wandschmuck mit Aufdruck "Your Swiss Cheese Center" 25 x 25 cm

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Frauentracht	unbekannt	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > Frauentracht (Fantasiemodell) In Kartonschachtel
Kampagnen	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: Plakate > Käse aus der Schweiz, 6 Plakate (Steller) > Fondue, Raclette, Sbrinz, 6 Plakate > Das Beste aus der Schweiz, Werbung in verschiedenen Sprachen, 1982/83 > Ein Stück vom Besten > Genuss, diverse Kleinplakate > Ein Meisterstück, in verschiedenen Sprachen > Rein, reif, ursprünglich - Emmentaler, Greyerzer, Royalp, Appenzeller > Ein Schweizer Käse, Standbild (P. Furrer in Naturgrösse) In Karton
Fondue	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 3 Plakate gross > Rotair "Hüt isch Fonduewetter" > Steller "Katze auf dem Dach" > Plakat Mifroma Fondue > Querplakat "Fondue isch guet" > Plakat in Rahmen > 5 Rotair in Herzform, 1975 > Diverse Rotairs, 1970 > je 4 Plakate "Caquelon" und "Caquelon und Wein", ca. 1970 > 3 Plakate Fondueherstellung, 1973 > 2 Steller Fondue, Plakat Stimmung, 1979 > 5 Steller "Galerie der Lebenskünstler" > Steller Fondue > 3 Steller Fondueherstellung 1973 > Fondue "Figugegl" (2 Steller, 10 Plakate, 3 Rotairs) In Karton
Raclette	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 2 Plakate rot > 2 Plakate braun In Karton
Sbrinz/Hobelkäse	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 2 Steller alt, Sbrinzkeller, Text italienisch/fanzösisch, 1970 > 2 x 2 Steller Sbrinz alt > 4 Rotairs, neuer > 25 Rotairs gross, verschiedene Sujets > Rotair Sbrinz gehobelt, 1983 > 2 x 2 Plakate Hobelkäse 1979 > 3 Plakate Sbrinz > 2 Plakate Hobelkäse > 1 Attrappe > 8 Plakate "Das Beste aus der Schweiz" In Karton
Gruyère	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 2 Kalender 1989 > 8 Plakate "Ein Stück vom Besten", 1979 > 2 Steller / 2 Plakate "Natur prägt Charakter" > 2 Poya In Karton
Emmentaler	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > Rotair Emmentaler, italienisch > 3 Steller Emmentaler, 60er Jahre > 3 Steller Emmentaler Switzerland, 60er Jahre > 9 Steller Emmentaler, 50er Jahre > 3 Steller Emmentaler 70er Jahre > 4 Steller Emmentaler/Gruyère, 70er Jahre > 3 Plakate "Das Original" > 2 + 1 Attrappen > Papierwimpel Käserollwettbewerb 2007 In Karton
Alpkäse	diverse	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 3 Plakate Berner Alpkäse (Rolle) > 2 Rotairs Alpkäse In Karton

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Diverse Käsewerbung	diverse	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Rollplakat Royalp / Vacherin fribourgeois</li> <li>&gt; Tischpapier Royalp / Vacherin fribourgeois</li> <li>&gt; Plakat Käserollwettbewerb 2007 "Wer hat den Käse zum Bahnhof gerollt"</li> <li>&gt; diverse Plakate</li> <li>&gt; Rotair Käseplatte</li> <li>&gt; 4 Plakate "Vin de Bordeaux - Fromage de Suisse"</li> <li>&gt; 3 Plakate Käseplatte</li> <li>&gt; 2 Rotair rund Käseplatte</li> <li>&gt; Chästeilet - 4 Transparente</li> <li>&gt; Chästeilet - 2 Rotairs Käse/Wein</li> <li>&gt; Chästeilet - 2 Rotairs schweiz. Käsespezialitäten</li> <li>&gt; Chästeilet - 2 Fischerplakate und 2 Rotairs</li> <li>&gt; Chästeilet - 5 und 2 und 2 Rotairs</li> <li>&gt; Chästeilet - 2 Plakate Sennhütte und 1 Steller Sennhütte</li> <li>&gt; Chästeilet - 2 Faltbilder, 7 Plakate, Chästeilet macht einig"</li> <li>&gt; Chästeilet - 1 Zeigemappe, 1 Steller, 2 Plakate quer</li> </ul> <p>In Karton</p>
Diverse Plakate	diverse	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fonduewerbung 1957/58</li> <li>&gt; PR Aktion für "Gaumenfreunde mit Käse 1957 "</li> <li>&gt; PR Käse 1957/58</li> <li>&gt; Neues vom Aktionskäse 1958</li> <li>&gt; Sprienwerbung 1956</li> <li>&gt; Rezepte 1955</li> <li>&gt; Inseratekampagne Fondue 1954</li> <li>&gt; Käsekeller/Weltausstellung 1940</li> <li>&gt; Weltausstellung New York 1939</li> </ul>
PR Medien	diverse	<p>Werbung der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fonduewerbung 1957/58</li> <li>&gt; PR Aktion für "Gaumenfreude mit Käse" 1957</li> <li>&gt; Käse-PR 1957/58</li> <li>&gt; Neues vom Aktionskäse 1958</li> <li>&gt; Sbrinzwerbung 1956</li> <li>&gt; Rezepte 1955</li> <li>&gt; Inseratekampagne Fondue 1954</li> <li>&gt; Käsekeller / Weltausstellung 1940</li> <li>&gt; Weltausstellung New York 1940</li> </ul>
Plastikschirme	unbekannt	6 Stk. Plastikschirme gelb mit Aufdruck " Fondue "
Bilder	unbekannt	<p>Phantasiebilder mit Käsebezug.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bild 1 SK 019/1 Käslikraut</li> <li>Bild 2 SK 019/2 2 Bilder mit Sujet Fromage Bomba</li> <li>Bild 3 SK 019/3 Käseglöcklein</li> </ul> <p>Bildgrösse 47,5x35,5 cm gerahmt</p>
Fachbücher Milchgewinnung und Qualitätsförderung	diverse	<p>Fachbücher Milchgewinnung und Qualitätsförderung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Der Milchlieferant 1929, Dr. A. Peter</li> <li>&gt; Das Melkbüchlein 1947, Dr. Akeret/Dr. Kästli</li> <li>&gt; Schweiz. Milchlieferungsregulativ 1984, Schweiz. Milchkommission</li> <li>&gt; Qualitätsbrevier Milch und Milchprodukte 1983, ZVSM</li> <li>&gt; Zum Schutze der Qualität 1987, ZVSM</li> <li>&gt; Die Entwicklung und der heutige Stand zur Qualitätssicherung der Milch, H. Hofer</li> <li>&gt; Schweizerisches Milchlieferungsregulativ 1934</li> </ul>
Schweizerkäsekarte	unbekannt	Schweizerkarte/Schweizerkäsekarte mit Infos : Alles über Schweizerkäse
Werbekarte für Schweizerkäse	unbekannt	<p>Werbeplakat beidseitig bedruckt Grösse 140 x 100 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Seite mit dem Titel Käseverzeichnis mit Schweizerkarte inkl. div. Käseinfos</li> <li>2 Seite mit dem Titel Die Welt der Schweizerkäse mit Schweizerkarte inkl. div. Infos</li> </ul>
Schülerarbeiten MSR	1987	<p>Schülerarbeiten zum Thema Antibiotika. August 1987.</p> <p>Arbeiten in 3 Couverts 85 x 39 cm abgelegt.</p>
Fotos	ca. 1900	<p>2 Fotos alte Labors MSR, schwarz/weiss, unter Glas</p> <p>Grösse: 12.5 x 17.5 cm</p>
Fotos	diverse	<p>2 Fotos schwarz/weiss</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Labor MSR ca. 1900</li> <li>&gt; Schlagrahmuntersuchung 1955, Dr. Walser/P. Stettler</li> </ul>

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Modell Hängekessi	unbekannt	<p>Modell Hängekessi mit geschlossener Ummantelung und Feuerstelle mit Roost. Vorderteil der Ummantelung an Schanier beweglich. Masse: Durchmesser Kessi 31 cm von Rand zu Rand gemessen, Tiefe 21 cm. Unterbau 40 x 45 cm, gesamte Höhe inkl. Galgen 47 cm</p> <p>Restauration und folgende Beschreibung von W. Oesch, Burgdorf: Modell einer Mantelfeuerung mit ausschwenkbarem Kessi, wie sie um die Jahrhundertwende (um 1900) vielfach in Betrieb stand. (Verbesserung der lästigen und unwirtschaftlichen offenen Feuerung). &gt; Bau des Modells gemäss den vorgefundenen Fragmenten einer Bahmtransport-Klebeetikette. Transport Pfäffikon - Zürich September 1907. Leider konnte die Herkunft dieser schönen und aufwendigen Kleinschlosserarbeit nicht ermittelt werden. &gt; Instandstellung des Modells im Mai 1996 (reinigen, ergänzen und ausbessern der Originalfarbe,</p>
Kulturfotos	unbekannt	Mikroskopische Kulturfotos von LAB, FSK und Schotte Format A4
Foto Drehkolbenpumpe	1920	Manometer mit Drehfeder, Schnittbild. Rollleinwand 1 m breit / in Harasse
Modell Doppelhebel-Käsepresse	unbekannt	Modell Doppelhebelkäsepresse mit Kreuz, Presslad und Järb. Masse: 29 x 29 x 54 cm
Modell Käse- und Scheidkessi/Feuerwagen	1904	<p>Modell Käse- und Scheidkessi mit Feuerwagen und Rührwerk. Masse der Holzunterlage: 80 x 42 cm</p> <p>Restauration und Beschreibung von W. Oesch, Burgdorf: Lehrmodell einer Wagenfeuerungsanlage wie sie um die Jahrhundertwende (um 1900) auch an der Molkereischule Rütli in Betrieb stand. Derartige Feuerungsanlagen wurden unter anderen hauptsächlich von den Firmen Ott Worb, Seiler Frauenfeld und Vogt-Gut Arbon hergestellt. Solche Anlagen waren zu dieser Zeit in Schweizer Käsereien sehr verbreitet. Das von der mechanischen Werkstätte Lüthi Worb gebaute und patentierte Rührwerk wurde 1904 an der Molkereischule Rütli geprüft und fand folglich grosse Verbreitung. Näheres dazu im Fachbuch "die heiztechnischen Einrichtungen in der Käserei" von G.A. Witt 1911. Der exzentrische Käsebrecher macht eine Zykloidalbewegung, wodurch die Rührwirkung der einfachen Planetenbewegung gegenüber deutlich verstärkt wird. Der Grund- oder Bodenrührer, ein löffelförmiger, am unteren Ende des Käsebrechers lose angelenkter und evtl. durch Federwirkung gegen den Kesselboden gedrückter Flügel, machte das Anbrennen unmöglich. Von Dir. Peter MSR besonders hervorgehoben wurde der nahezu geräuschlose, ruhige und sanfte Gang, welcher das Zerstäuben der Käseteilchen verhinderte. Ein solches Rührwerk kostete damals, je nach Kessidurchmesser, Fr. 135.- bis Fr. 190.-. Das Modell wurde 1996 instand gestellt und, zur Demonstration des Rührwerkes, mit einer damals üblichen Transmissionsanlage ergänzt. Der Antrieb ist einer Wasserturbine nachempfunden.</p>
Fachliteratur	unbekannt	38 Hefte Molkereitechnik: 16/17/18/21/24/26/27/29/32/33/35/36/37/38 2x/39 2x/40/2x/43/46/47/48/49/50/52/53/54/55/57/58/61/62/63/64/65,
Modelle Transmissionsanlage, Tellerkneiter Drehkolbenpumpe, Zahnradpumpe	1990	<p>Diverse Modelle: &gt; elektrisch angetriebene Transmissionsanlage &gt; Tellerkneiter (Käsereiausführung) &gt; Drehkolbenpumpe (z.T. Schnittmodell) &gt; Zahnradpumpe (z.T. Schnittmodell) Massstab ca 1:10</p> <p>Beschreibung der Anlagen siehe Beiblatt</p>
Modell Kannenkühlung	unbekannt	Modell Kannenkühlung / Milchkeller einer Kaltwassermeierei. Modell mit Trog und 3 Kannen Masse: 37 X 10 X 11 CM
Modell Stossbutterfass	unbekannt	Modell Stossbutterfass mit Handantrieb, Schlagbrett halbiert mit 2 Löchern. Beide Hälften dess Schlagbrettes werden abwechselungsweise nach oben und unten bewegt, womit eine Schlagwirkung entsteht. Masse: Höhe Fass 14 cm, Höhe ganzes Modell 48 cm
Plakat Zentrifugen	unbekannt	Schaubilder Zentrifugen Westfalia, (4 Stück) gerollt. Für Zentrifugieren schaumfrei, selbstreinigend.
Modell Butterfass	unbekannt	Modell Butterfass, 4-eckig, aus Holz. Das Fass wird mit Antriebsstengel aus Metall rück- und vorwärts gestossen. Dadurch wird das Schlagbrett nach unten und oben bewegt. Masse: Höhe des Fässchens 14 cm, Gesamthöhe 50 cm, Gestell rechteckig 24 x 15 cm
Modell Drehbutterfass	unbekannt	Modell Drehbutterfass mit 4 drehenden Flügeln an horizontaler Welle, Handantrieb. Das Drehbutterfass ist mit 3 Metallstreifen gebunden und mit Stab über Deckel verschlossen.

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Modell Drehbutterfass	unbekannt	Modell Drehbutterfass, Verschluss Zapfen mit Spannholz, Handantrieb. Eine Schlagleiste versehen mit Löchern ist durch eine Oeffnung in der Antriebswelle geführt und festgehalten. Einfüllöffnung 5 cm Durchmesser. Kleine Oeffnung für Buttermilchabflusss mit Zapfen. Masse: Butterfass Durchmesser 22 cm, Länge 13.5 cm, Höhe mit Gestell 33 cm
Modell Butterungseinrichtung	unbekannt	Modell Butterungseinrichtung auf 2 Kufen, wie Gigampfiross, kubischer Aufsatz. Die Butterungseinrichtung hat eine unbewegliche Schlagleiste mit Löchern, die den Raum quer halbiert. 2 gedrehte Griffe ermöglichen das Bewegen des Gerätes auf den Kufen. Masse: Butterfass 21 x 15 x 14 cm. Länge Kufen 48 cm, Abstand 17 cm. Deckel 14.5 x 13.5 cm
Modell Zentrifuge	unbekannt	Modell Zentrifuge Burmeister und Wain
Lichtbildapparat	unbekannt	Lichtbildapparat. Holzkasten in Pultform mit Beleuchtung durch 2 Drahröhren. Funktionsfähig. 17 Bilder zum Aufbau des Euters. Vermutlich von Prof. Rubeli im Unterricht verwendet. Zubehör: 2 Dia-Kasten aus Holz, Ecken mit Kantenschutz aus Metall verstärkt. Inhalt je ca. 75 Dia in der Grösse 8.5 x 10 cm Beiliegende Notizen enthalten folgende Bemerkungen: Euterbau / Heilkunde /Käsefehler / Bakteriologie / Milchzusammensetzung / Schweiz. Alpwirtschaft
Lichtbildapparat	unbekannt	Lichtbildapparat. Holzkasten in Pultform mit Beleuchtung durch 2 Drahröhren. Funktionsfähig. 17 Bilder zum Aufbau des Euters. Vermutlich von Prof. Rubeli im Unterricht verwendet. Zubehör: 2 Dia-Kasten aus Holz, Ecken mit Kantenschutz aus Metall verstärkt. Inhalt je ca. 75 Dias in der Grösse 8.5 x 10 xm. Die beiliegenden Notizen enthalten folgende Bemerkungen: Euterbau/Heilkunde/Käsefehler/Bakteriologie/Milchzusammensetzung/Schweiz/Alpwirtschaft
Schülerarbeiten MSR	Diverse	Arbeiten Absolventen MSR: > Vorträge von Absolventen der MSR Rütli 1932-1937. > Preisaufgabe MSR Rütli 1896/1897/1900/1901 > 1 Hefte von H. Keller 1932 > 10 Hefte R. Ryser 1937/38 > 3 Hefte R. Bütikofer 1943/44 > 6 Hefte A. König 1944/45 > 1 Heft A. Hofer 1963 > 1 Heft Rechnen A. Wüthrich 1936 > 1 Heft Geschäftsbriefe A. Wüthrich 1936 > 1 Heft Butterfabrikation 1921/22 K. Leuenberger > 4 Hefte: Milchkunde, Wenger / Butterfabrikation, Schenk / Käsefabrikation, Arm / Bakteriologie, Dr. Kürsteiner > Preisaufgabe MSR 1890/91 von Johann Dreyer (erhalten von Fritz Rentsch Konolfingen *) > Preisaufgabe MSR 1899/1900 von Lorenz Pfersich (erhalten von Fritz Rentsch Konolfingen*) > Preisaufgabe 1900/01 von Gottfried Münger (erhalten von Fritz Rentsch Konolfingen*) * aus dem Nachlass von Hans Roth, Käserei, Trubschachen > Die Milchverarbeitung in der Schweiz. Der Handel mit Milcherzeugnissen v. Dr. K Gutzwiller 1923
Fachbücher diverse	diverse	div. Fachbücher : > Lehrmittel H. Hänni Unterrichtsbetr. Heiz/Kältetechnik/Mechanik > Qualitätssicherung HU Markwalder 1994 > Verkaufskunde HP Zaugg 1994 > Allg. Mikrobiologie G. Gehriger > Mathematische Grundlagen H. Hänni > Milchkunde J. Andres > Weich- und Halbhartkäserei A. Oberlin > Milchspezialitäten A. Hofer > Elektrotechnik H. Hänni 1970 > Rechtskunde P. Mäder > Werkstattarbeiten G. Schaffer ( Werkstattunterricht ) > Betriebswirtschaftslehre 1972 H. Hofer > Automation F. Weibel > Membranfiltration H. Lehmann Westfalia > Milchproduktion H. Hostettler ca. 1970 > Betriebsheft LMZ 1978 > 3 Stk. Prospekt Westfalia ( Entrahmungsseparatoren ) > Haltbarmachung von Lebensmitteln 1941, W. Diemair (von Fuchs Rorschach) > Milchwirtschaft und Dauermilchindustrie 1958, R. Bruncke (von Fuchs Rorschach) > Technik der Dauermilchherstellung 1954, H. Bachmann (von Fuchs Rorschach) > Der Milchviehstall v Dr. O Felix u P Hug 1925 > Versuchslabor. 2 Jahreskurs MSR 73/74 > Molkereimaschinenkunde. ( Physik/Baukunde

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Fachbücher Berufsschule	diverse	div. Fachbücher / Fortsetzung: Fachbücher Berufsschule: > Butterfabrikation/Käsefabrikation/ Milchspezialitäten > Milchkunde LMZ 1969 > Milchkunde LMZ 1976 > Milchkunde LMZ 1986 > Allgemeine Berufskunde LMZ 1978/86
Schaubilder (3Stück)	diverse	3 Schaubilder Zentrifugen: > Alfa Laval MRPX HGV hermetischer selbstreinigender Separator > Westfalia Separator MSA selbstreinigend > Westfalia Separator Softstream > Westfalia Separator RDE schaumlos In Harasse
Bild Gärprobetypen	unbekannt	Bild Gärprobetypen nach Prof. A. Peter
Fachbücher Milchwirtschaft	diverse	Fachbücher Milchwirtschaft: > Handbuch der Milchwirtschaft Band und Teil 2 > Handbuch der Milchwirtschaft Band 3 > Lehrbuch Milchwirtschaft 1932, Fleischmann > Handbuch der neuzeitlichen Milchverarbeitung, 1930, C. Knoch > Handbuch Molkereifachleute 1959, Helmut Niemeyer > Manuel d' Industrie Laitière 1921, E. De Vevey > Industrie Laitière 1934, Fernand Badoux > Milchwirtschaft 3 Auflage 1907, E. Wyssmann/A. Peter > Milchwirtschaft 4. Auflage 1910, E. Wyssmann/A. Peter > Milchwirtschaft 8. Auflage 1920, E. Wyssmann/A. Peter > Milchwirtschaft 11. Auflage E. Wyssmann/A. Peter > Milchwirtschaft 12. Auflage 1940, W. Thomann/E. Zollikofer > Milchwirtschaft 13. Auflage 1946, W. Thomann/E. Zollikofer > Milch, Butter und Käse 1923, Prof. Dr. Heinrich Lüers > 2 Bände Milchwirtschaft II inkl. überarbeitete Auflage 1932 v. Prof. Dr. H. Weigmann > Handbuch der Molkereipraxis von A - Z > Milchwirtschaft 1951, W. Thomann/E. Zollikofer 2 x (von G. Burkhalter) > 2 Bände Schweizermilchwirtschaft 1948 > Die Milch und ihre Produkte, Leipzig 1911 V. Dr. A Wolf- Reitz > Milchwirtschaft heute - D 1967 > Allgäuer Milchwirtschaft 1955
Fachbücher Milchwirtschaft	diverse	Fachbücher Milchwirtschaft / Fortsetzung: > Milchwirtschaft 1907 v. Dr. W. Kirchner > Lehrbuch der Milchwirtschaft 1922 v. Dr. W. Fleischmann > Die schweiz. Milchwirtschaft während des Krieges 1939 - 1945 > Manuale Lactis: Trinkmilch 1954 " " Butter u. Fette 1954 " " Milcherzeugnisse 1957 " " Käse " " Molkerei u. Maschinenwesen 1959 > 2 Bände: Das Molkereilexikon 1965 Band 1 u. 2 1965 v. Prof Dr. Schulz > Handbuch der Milchwirtschaft 1891 v. Dr. W. Kirchner > Alte Sammlung " Käsespeisen " 1900 v. Kochkursleiterin Frau Grütter > Broschüre: Die schweiz. Milchwirtschaft v. ZVSM
Fachbücher Milch/Rahm/Butter/Milchspez.	diverse	Fachbücher Milch/Rahm/Butter/Milchspez. / Fortsetzung: > Milchkonservierung 1893, H. Weigmann > Die Herstellung v. Quark und Sauermilchkäse 1927, H. Butenschön > Die Kaseinerzeugung 1928, K. Kretschmer > Ordner Westfalia Separator > Die Butter und ihre Tradition 1989, Chr. Aeschbacher (von G. Burkhalter) > Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen 1923, Dr. Karl Gutzwiller (2 Ex) > Fragen und Antworten der milchw. Technologie, 1967, aus Nachlass W. Schläfli > Butterherstellung, Magnus Saitner, DMZ Kempten (von Fuchs Rorschach) > Fragen zur Gewinnung Rahm/Butter, D. Lempenauer, Allg. Druckerei Kempten ( von Fuchs Rorschach) > Butter: sehen, riechen, schmecken, 1953, Magnus Saitner, DMZ Kempten (von Fuchs Rorschach) > Handbuch Buttererzeugung, 1956, K. Kretschmer (von Fuchs Rorschach) > Handbuch Buttererzeugung, 1941, K. Kretschmer (von Fuchs Rorschach) > Manuale Lactis, Butter und Fette, 1948, M.E. Schulz (von Fuchs Rorschach) > Beitrag zur Messung der Fettperoxidase. V. Dr R. Walser 1954



Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Fachbücher Milch/Rahm/Butter/Milchspez.	diverse	Fachbücher Milch/Rahm/Butter/Milchspez.: > Le Lait, Nestlé SA (Broschüre) > Milch, Wunder der Schöpfung, Verlag Mann > Schlagsahne 1953 (2 Ex) > Geschichte der Rahmgewinnung 1. Teil 1915 > Geschichte der Rahmgewinnung 1. Teil 1909, Benno Martini > Geschichte der Rahmgewinnung 2. Teil 1913, Benno Martini > Die Käse- und Butter Ausbeutefaktoren i ihren Wechselbezh. 1955, Dr. Thomann > Streubereich Käse- und Butterausbeute 1969, Dr. Thomann > Fabrikation Käsereibutter 1909, Köstler/Müller > Die schweiz. Markenbutter in den Jahren 45/47 v. Dr. Stüssi > Die Schweizer Markenbutter Floralp 45 - 47 1 Expl. 48 - 51 2 Expl. v. D. Stüssi > Neue Butterungstheorien 1940 > Grundlagen zur qualitativen Verbesserung der Käsereibutter 1954, Hofmann (2 Ex) > Infektion der Käsereibutter 1949, A. Fuchs > Butterprüfung 1934, Staffe/Weich (2 Ex) > Reinigung in dem Markenbutterbetrieb, Molkerei 1954 v. D. Stüssi (2 Ex) > Manuel pratique Laiterie/Beurrerie 1928, P. Renaud > Leitfaden Butterfabrikation 1942 und 1951 2 Expl. v. D. Stüssi > Sahneeis, Dr. H. Thomsen. ( Heft 8 ) > Verfahrenstechnik 19. Jahrhundert 1987, Philippe Berdelle > Die Butter: Herstellung,Untersuchung, Lagerung, und Transport.
Fachbücher Käse	diverse	Fachbücher Käse: > Handbuch der Veröffentlichungen über Käse 1955, Prof. Dr. M.E. Schulz > Der praktische Schweizer Käser 1904, Dr. R. Steinegger (2 Ex) > Grundsätzliches zur Ausbeute in der Käserei 1946, Dr. W. Thomann > Die wichtigsten Käsesorten in Wort und Bild 1929, Hildesheim > Käse-Tabellen 1957, Prof. E. Schulz > Les Fromages Suisse 1980, Jeacque Montandon > Aus der Geschichte Käse CH von A.G. Roth, 1970 (von G. Burkhalter) > Schweizer Käser in Russland 1981 (von G. Burkhalter) > Der Sbrinz von A.G. Roth 1993 (von G. Burkhalter) > Internationale Käsekunde, Gerhard Kielwein/Hans Kurt Lech 1979 (von G. Burkhalter) > Talkäsereien 1977 (von G. Burkhalter) > Aus der Geschichte des Emmentaler Käses 1966 von A.G. Roth, ( von G. Burkhalter) > Broschüre Caseus/Kess 1965, SK, (von G. Burkhalter) > Von Dichtern, Kühern und Schweizer Käse 1963 von A.G. Roth (von G. Burkhalter) > Aus der Geschichte des Schweizer Käses 1970 (von G. Burkhalter) ( 4 Ex) > La Suisse, passion fromages, von Marie-Suzel Inzé/Pierre Soissons, Edition 2003, Geschenk von Emmental Switzerland > Alpkäserei und die Geschichte des Schweizer Käses, deutsch, 1995, A4, (von SMV Bern) dito in französisch, A4, (von SMV Bern) > Bemerkungen über die älteren und neuen Preise der auf den Alpen verfertigten fetten Käse. ( Schrift 125 Jahre G. Roth + Co AG 1973
Fachbücher Käse	diverse	Fachbücher Käse / Fortsetzung: > Die Schweiz ein Käseland, deutsch/französisch, 1994/95 A4, (von SMV Bern) > Käsehandel-Käsekonsum-Käsekunde, deutsch, französisch, 1993, A4 (von SMV Bern) > Bedrohter Käserstand, Korrespondenz/Zeitungsartikel, 1955 (von SMV Bern) > Toggenburger Ploderkäse 1948, Zollikofer/Fuchs, SMZ Schaffhausen > Handbuch Sauermilchkäserei 1939, K. Kretschmer > Organisation des Schweiz. Käsehandels seit 1914 - 1926, Heft 23 M. Lustenberger > Cheese 1965, J.G. Davis (von Fuchs Rorschach) > Switzerland is Cheeseland > Handbuch der praktischen Käserei9 v. Dr. HC Weigmann > Landersausstellung 1964 in Lausanne ( Butterwettbewerb )
Elektronische Waage	1992	Funktionsmodell einer elektronischen Waage inkl. 100 g Messinggewicht, Demonstrationsgerät
Lehrbücher Emmentalerkäserei	diverse	Lehrbücher Emmentalerkaserei: > Merkblätter für die Emmentaler Käser 1950, Dr. J. Kürsteiner / Dr. W. Staub > Guide pratique pour la fabrication et les soins du fromage d'Emmental (2 Ex) 1910 und 1923 > Praktische Anleitung zur Fabrikation und Behandlung des Emmentaler Käses 1906, A. Peter, J. Held je 1 Exemplar 1907, 1910, 1921, 1922, 1925, 1930, 1936 (2 Ex), 1947, 1966 je 2 Exemplare 1942, 1949 > Lehrbuch Emmentaler Käserei Peter/Zollinger 1959 (von G. Burkhalter) > Anleitung Fabrikation Emmentaler Käse, Peter 1930 (von G. Burkhalter) > Lehrbuch Emmentalerkäserei 1947 (von W. Schläfli) > Anleitung zur Fabrikation und Behandlung des Emmentalerkases. Von A Peter 1930

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Rechenschieber	unbekannt	2 Stk. Rechenschieber. Metallrondellen mit div. Rechnungsmodellen
Lehrbücher Alp	diverse	Fachbücher Alp: > Mitteilungen des Milchw. Vereins Allgäu D 1900 > Schweiz. Alpwirtschaft 1859, R. Schatzmann > Das altbernische Küherwesen, R. Ramseyer 1961 (von G. Burkhalter) > Alpwirtschaft Kt. Schwyz 1966 (von W. Schläfli) > Alpwirtschaft Kt. Uri 1970 (von W. Schläfli) > Der Alpkäser, U.Schällibaum/Dr. Muggli/H.Ruch (von E.Ruch) > Käsekaufvertrag Jahresproduktion 1998/99
Fachbücher Weichkäse und Spezialitäten	diverse	Fachbücher Weichkäse und Spezialitäten: > Praktische Anleitung zur Weichkäserei 1931, A. Peter (2 Ex) > Praktische Anleitung zur Weichkäserei 1947, Peter/Zollikofer/Hofer 2 Expl.1925/ 3 Expl. 1947 > Die Herstellung von Weichkäsen ca. 1920, Meisterkäser Hans Lempenauer > Die Fabrikation von Magerkäse 1944, Dr. J. Muggli Flawil > Der Piorakäse 1948, Dr. E. Zollikofer/R. Juri > Der Toggenburger Ploderkäse 1948, E. Zollikofer/A. Fuchs (von G. Burkhalter) > Praktische Anleitung zur Weichkäserei 1931 (von W. Schläfli) > Leitsätze Half fett-/Viertelfett- und Magerkäsefabrikation 1941 (von W. Schläfli) > Lehrbuch Tilsiter- und Appenzellerkäse 1959 > Käse und Menschen, Aelplerpredigt 1875/Nachdruck BKV 1991, 13 Expl. > Handbuch der Käse ( Käse der Welt von A-Z von Mair Waldburg > Anleitung zur Fabrikation und Behandlung von Emmentalerkäse ( A Peter ) > Der Milchlieferant ( A Peter) 1930 > Schweiz. Milchlieferungsregulativ Auflagen 1934 und 1984 > Der Milchlieferant v Prof A Peter Heft No. 3 v 1929 2 Expl. > Melkbüchlein v. P Kästli > Anleitung für Milchfeker v. 1916 > Die Entwicklung u. der Stand der Qualitätsförderung v H Hofer 1951 > Praktische Anleitung zur Weichkäserei 3 Expl. v Peter/Zollikofer/Hofer > Leitsätze für Halb/Viertelfett und Magerkäse 1944 > Qualitätsbrevier Milch und Milchprodukte 1983 > Zum Schutz der Qualität: Reinigung u Entkeimung v ZVSM 1957 > Tabelle der Butteraubeute aus Rahm 1934
Lehrbücher Milchw. Ausbildung	diverse	Lehrbücher Milchw. Ausbildung: > Sammlung Landw. Lehrbücher, Chemie 1908, Dr. U. Paguel > Einführung in die Chemie 1943, Sauerländerverlag > Lebensvorgänge und Lebensmittel 1928, Dr. Carl Schenk > Mikrobiologie 1943, Willi Dorner > Arbeitsbuch 1931, Paul Jordi > Lehrbrief 1931, Paul Jordi > Prüfungsordnung Käserlehrlinge 1936 > Lehrvertrag leer, 1970 > Broschüren Molkerist 1991 > Berufsbild Käser/Molkerist 1982 (3 Ex) > Das altbernische Küherwesen, Ramseyer, 1961 (G. Burkhalter) > Rudolf Schatzmann, Wahlen, 1979 (G. Burkhalter) > Alpwirtschaft im Kanton Nidwalden, Odermatt, 1981 (G. Buurkhalter) > Alpfahrt, 1976 (von E. Roth) 2 Expl. > Käse (Preise, Qualität, Handel, R.G. Manuel 1928, , (von G. Burkhalter) > 50 Jahre schweizerische Milchwirtschaft
Fachbücher Technik	diverse	Fachbücher Technik: > Milchw. Wärme- und Kältetechnik 1951, Galetti/Hofer (3 Ex, wovon 1 Ex mit Widmung) > Kleinkühlanlagen für Gewerbe und Haus 1928, Obergeringenieur Eduard Reif > Heizbetrieb in Käsereien 1956, A. Galetti > Wesen und Technik der Pasteurisation 1950, H. Hofer > Anleitung für die Wartung und Behandlung der Dampfkessel 1941, Sulzer > Molkereiphysik 1925, Prof. Dr. Rahn > Handbuch Manometer/Thermometer/Hygrometer 1953, > Gebrauchsanweisung zur Käsemarkiermaschine > Grundlagen Molkereifachmann W. Thomsen (von W. Schläfli) > Milchw. Maschinenkunde 1932, Lichtenberger, Verlag Molkereizeitung Hildesheim * > Der Dampfbetrieb ca. 1930, E. Höhn, Herausgeber SVDB, Buchdruckerei Zollikofer * > Kältemaschine in der Milchwirtschaft 1927, A. Fischer Bergedorf Hildesheim * > Wasser im Molkereibetrieb 1952, R. Kellermann, Verlag Hans Carl Nürnberg * * von Molkerei Fuchs Rorschach > Ueber den Dampfbetrieb in der Käserei E. Höhn 1931 > Hänni Nachrichten No 2 Februar/März 1946 > Gebrauchsanweisung zum zweiwalzen-Markierungsapparat

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Fachbücher Unterricht/Verkauf	diverse	Fachbücher Unterricht/Verkauf: > Handbuch Verkaufsförderung MBK-Detaillisten ca. 1975 > Dokumentation Erfolgsschulung MBK-Detaillisten ca. 1975 > Handbuch Präsentation/Dekoration ca. 1975, Schweiz. Käseunion > Der Schweizerkäse im Gastgewerbe 1978, Schweiz. Käseunion (3 Ex) > Der Schweizerkäse im Gastgewerbe 1967, Schw. Käseunion > Kochbuch für Kinder 1981, Schweiz. Käseunion > Werbung noch nötig 1946, E. Flückiger > Emmentaler Rückblicke 1974, von A.G. Roth (von G. Burkhalter) > Gesamtbericht Schweiz. Landesausstellung 1914, Gruppe 3, Milchwirtschaft (G. Burkhalter) > Von der Alphütte zum Weltmarkt 1914 - 1989, 75 Jahre SK, (von G. Burkhalter) > 75 Jahre VSKE - Streiflichter 1972, von A.G. Roth (von G. Burkhalter) > Anfänge des Schweizerkäse-Exportes 1982 (von G. Burkhalter) > Hans Hofer, Spins b. Aarberg 1953 ((von G. Burkhalter) > Broschüre "Der Brand von 1542" (erstmalig Emmentaler Käse erwähnt) Buchdruckerei Merkur Langenthal (von G. Burkhalter)
Wandbilder über die Zusammensetzung von Milchprodukten (3 Stück)	unbekannt	je 3 Wandbilder über die Zusammensetzung/Gehalt von Milch, Käse und Joghurt. Masse: Milch/Käse/Joghurt grosses Format 59 x 82 cm, kleines Format 21 x 29,5 cm
Jahresberichte/Festschriften/Aufzeichnungen	diverse	Jahresberichte/Festschriften/Aufzeichnungen der MSR Zollikofen: > Jahresberichte 1887/1899/1894 > Jubiläumsbericht MSR 1937 (3 Ex) > Jubiläumsschrift 100 Jahre MSR 1987 > Festschrift zum Ausbau MSR 1959 (1 Ex) > Festschrift der Schweiz. Milchzeitung zum vollendeten Ausbau und zur Neueinrichtung der Bernischen Molkereischule Rütli-Zollikofen 1929 > Käsewägen MSR 1987-1990 > Ausbeute Emmentaler MSR 1973/74 > Zimmerrapporte MSR 1923/24 > 2 Zeugnisse MSR: Paul Jordi 1939, 1 Ex. leer > Gesetze und Reglemente der MSR 1912 > Broschüre Milchprodukte-Wettbewerb Expo 1964 Lausanne Format A4, Wertstufe A. (von SMV Bern) > Buch mit Text bebildert betr. Firma Lustenberger's Söhne + Gebr. Dürst AG ca. 1925, Masse: 24.5 x 30 cm, Wertstufe A (von SMV Bern) > Buch mit Bildern (Stahlstiche) der Firma Anglo-Swiss Condensed Milk Co., heute Nestlé SA, Format 23 x 31 cm, gebunden, Wertstufe B (von SMV Bern) > Milchwirtschaft, Produktewettbewerbe, Landi 1939 (von Fuchs Rorschach) > Milchwirtschaft, Produktewettbewerbe, Landesausstellung 1964 (von Fuchs Rorschach) > Jahresberichte SMV 52/53/54/1938-1940 > 100 Jahre MKV SG 1981 > Molkereischule Rütli. Jubiläumsbericht 1887 - 1937 > 51. Jahresbericht SMV 1937 > Festgabe des Schweiz. Bauernverbandes 1897 - 1947 > Werbepлакate: "Genuss" Käse aus der Schweiz 6 Expl. Gruyere 5 Expl. Emmentaler 6 Expl. Sprinz > Werbematerial Käse: 3 Expl. Deutsch/ 3 Expl. Franz
Fachbücher Betriebswirtschaft	diverse	Fachbücher Betriebswirtschaft / Fortsetzung: > Kartelle und kartellartige Abmachungen in der Schweizer Wirtschaft, Heft 4, 1939, Eidg. Volkswirtschaftsdepartement > Einmaleins der Milchwirtschaft, Hans Meyer-Dietfurt > Beispiel Käsereibuchhaltung 1935, SMV > Milchwirtschaftliches Rechnen 1944, W. Thomann/E. Mäder > Käsereibuchhaltung 1922 > Regulierung des Milchmarktes in der Schweiz 1956, Dr. Hans Wilbrandt > Molkereibetriebskontrolle 1959, Heft No. 8 v. Willi Thomsen Homburg > Die Betriebsmittel der Molkerei 1951, P. Rütters > Milchrechnung für Käser und Milchkäufer 1916 > Formelsammlung 1985, LMZ > Lebenskosten v. sechs Jahrzehnten 1900 - 1960, E. Ackermann (von G. Burkhalter) > Rechnungswesen, milchw. Betriebe Band 57 1982 > Faustzahlen Molkereipraxis 1967 (von W. Schläfli) > Buchhaltungsjournal Stall 1952/53, Thierrens, gebunden, 21 x 23 cm (von SMV Bern)

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Fachbücher Betriebswirtschaft	diverse	Fachbücher Betriebswirtschaft: > Milchwirtschaftliche Betriebslehre 2. Auflage 1923 (2 Ex) > Landw. und industrielle Kostenberechnung 1947, Hans Hofer Dr. rer. pol. > Pratische Kostenrechnung 1941, Ruf Organisationsschriften > Betriebswirtschaftliche Statistik 1942, Dr. Adolf Graf > Kostenkontrolle und Kostenrechnung in Molkereien 1959, Ernst Esche > Kostenrechnung und Kalkulation im Detailhandel 1970, Schweiz. Institut für Unternehmensschulung > Grundprobleme und Methoden der Kalkulation in Molkereien 1965, A. Neitzke > Die Einführung der Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung in Molkereien 1959, Dr. Hans Braun > Landw. Betriebsweise und Emmentalerkäserei (Grossversuch Uettligen) 1943 > Vereinfachte Betriebsabrechnung 1965, Arbeitsgemeinschaft für Betriebstechnik > Berechnung der Rentabilität von Projekten oder Investitionen in Maschinen und Anlagen, Schneider Unternehmensberatung Zürich > Bestimmung des Kostenverlaufs von Molkereiabteilungen. Beiträge gest von A. König > Beispiele für die Käsebuchhaltung 1935 > Milchwirtschaftliche Berechnungen und Verhältniszahlen 1932
Fachbücher Milchprüfung	diverse	Fachbücher Milchprüfung: > Anleitung zum Praktikum für Molkereitechniker 1949, ETH Zürich > Leitfaden Milchuntersuchung 1948, der Molkereifachmann > Die praktische Milchprüfung 1914, Dr. N. Gerber/Dr. U. Ottiker (3 Ex) > Die praktische Milchprüfung 1938, Dr. N. Gerber (2 Ex) > Die praktische Milchprüfung 1951, Karl Schneider (3 Expl.) > Die praktische Milchprüfung 1887, Dr. N. Gerber > Die praktisch+P1157e Milchprüfung 1895, Dr. N. Gerber (2 Expl.) > Die praktische Milchprüfung 1900, Dr. N. Gerber > Manuale per l'analisi del latte e dei latticini, 1963, Dr. N. Gerber > Bakteriologie für den Milchpraktiker 1928, Dr. W. Henneberg > Anleitung zur Prüfung der Milch 1892 Dr. M. Schrodt > Milchwirtschaftliche Mikrobiologie 1948, der Molkereifachmann (Band 6) > Mikrobiologie 1943, W. Dorner > Anleitung zu den Uebungen im Labor 1962, Dr. R. Walsler (Ringordner) > Milchprüfungsmethoden 1880, Dr. N. Gerber > Untersuchungen von Milch und Milchprodukten 1928, Barthel > Laboratoriumsbuch für Agrikulturchemiker, G. Metge 1918 (von G. Burkhalter) > Stallinspektionswesen Kanton Bern, Bericht 1916 (von G. Burkhalter) > Der Milchlieferant, Prof. A. Peter 1929 (2 Ex) (von G. Burkhalter) > Sehen, Riechen, Schmecken 1953, Magnus Laitner > Die Laboratoriumstätigkeit 1918, G. Wenger > Anleitung zu Uebungen im Labor 1957, E. Mäder > Gesamtkatalog Milchprüfgeräte 1986, Dr. N. Gerber (roter Ringordner) > Chem Hilfsbuch für Molkereipraktiker, 1935 von Dr. Teichert > Anleitung zur Prüfung der Kuhmilch von Dr.Ch. Müller 1892 > Milchuntersuchungsapparate, von Dr. N Gerber-Söhne 1929 > Milchviehstall von Dr. O Felix 1929 > Melkbüchlein von Dr.R. Akeret
Fachbücher Milchprüfung	diverse	Fachbücher Milchprüfung / Fortsetzung: > Stallinspektionswesen 1916 (G. Burkhalter) > Bundesgesetzgebung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, 1909 > Verordnung zum Bundesgesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, 1909 > Verkaufskatalog Dr. N. Gerber, Fa. J.G. Gerber+ Co. Zürich (Ringordner) > Chemische Analyse, Dr. Teichert 1909 / Methoden zur Untersuchung von Milch- und Milchprodukten (von W. Schläfli) > Untersuchungen von Rahm und Butter, Dr. N. Gerber 1914 > Untersuchungen auf Fettgehalt und Wasser, blaues Büchlein, Dr. N. Gerber > Mikrobiologie für Milchwirtschaft 1989 v. Münch u Grillenberger > Acidbutyrometer, Dr. N. Gerber 1910 (von W. Schläfli) > Untersuchungsverfahren im Molkereilabor Wangen/Allgäu > Molkereipraktikum, Bakteriologie 1937, J.F. Hussmann, Verlag Schaper * > Kurzer Grundriss Chemie, Milch/Milchprodukte 1936, Prof. Burr Kiel * > Biochemie der Milch und Milchprodukte 1959, G.S. Inichow, Verlag Technik Berlin * > Bakteriologie 1932, Prof. W. Henneberg, Verlag Molkereizeitung * > Untersuchung von Milch/Milchprodukten 1930, R. Pfizenmaier * > Bakt. Molkereikontrolle 1934, W. Henneberg, Verlag Parey Berlin * > Bakt. Untersuchungsmethoden Milchwirtschaft 1951, K.J. Demeter * > Kurs für Laborleiter/Betriebsfachleute Buttereie 1965, Kästli/Stüssi * > Untersuchung von Milch + Molkereiprodukten 1920 v. Chr. Barthell > Pilzkunde der Milch 1924, Dr. H. Weigmann, Verlag Parey Berlin * > Handbuch der Gärungsbakteriologie 1926, W. Henneberg, Verlag Parey Berlin * > Mikroorganismen in Gärungsindustrie 1940, A. Jorgensen, mit zusätzlichem Bildband > Milchwirtschaft 1938 v. Wyssmann/ Peter

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Div. Fachbücher	Div.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fortsetzung</li> <li>&gt; Milchenkenntnis und Milchuntersuchung v. A. Peter u E Wyssmann 1902</li> <li>&gt; Handbuch der Milchwirtschaftlichen Weltliteratur 1948 v. W Schulz</li> <li>&gt; Mikrobiologie v. W. Dorner 1955</li> <li>&gt; Fütterungslehre v. Dr. Glättli u K. Indermühle</li> <li>&gt; Rindviehzucht 1931 v. K. Indermühle</li> <li>&gt; Chemie u. Physiologie der Milch 1910 v. W. Grimmer</li> </ul>
Schweizer Masse	diverse	Schweizer Masse: Hohlmasse, Flächenmasse 1835 - 1875
Lehrmittel Verkauf	diverse	<p>Lehrmittel Verkauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Verkaufsförderungshandbuch MBK-Detailisten ca. 1975</li> <li>&gt; Präsentation und Dekoration vom Handbuch.</li> <li>&gt; Dokumentation der Erfolgsrechnung v J Eggimann</li> <li>&gt; Schweizer Käse im Gastgewerbe 1967</li> <li>&gt; Schweizer Käse im Gastgewerbe 1978 ( 2 Expl. )</li> <li>&gt; Kochbuch für Kinder 1981 ( heute Koche ich )</li> <li>&gt; Werbung noch nötig? 1946</li> <li>&gt; 75 Jahre VSKE von Alfred G. Roth 1972</li> <li>&gt; von der Alphütte zum Weltmarkt 1989</li> <li>&gt; Emmentaler Rückblicke von Alfred G. Roth 1974</li> <li>&gt; Anfänge des Käseexports von Alfred G. Roth 1982</li> <li>&gt; Der Brand von 1542 von JR Meyer 1941</li> <li>&gt; Rezeptbüchlein "Käsespeise" 1934, Käseunion, von Th. Aeschbacher</li> <li>&gt; Rezeptbüchlein "Rezepte für Kartoffeln und Käse" 1941, Käseunion, von Th. Aeschbacher</li> <li>&gt; Broschüre Advertising " Switzerland Cheese", bebildert, Text englisch, 28 x 36 cm, Wertstufe B (von SMV Bern)</li> <li>&gt; Buch "Cheese" gebunden, von Firma Valio Finnland, 1996 Wertstufe D, 21 x 22 cm (von SMV Bern)</li> <li>&gt; Buch "Raclette und Heisser Stein", gebunden, 22 x 27 cm, Falke-Verlag Deutschland Wertstufe D (von SMV Bern)</li> <li>&gt; Entwicklungstendenzen Verbrauch Milch/Milchprodukte Schweiz, 1960er Jahre, R. Clavadetscher (von Fuchs Rorschach)</li> <li>&gt; Lehrbuch der tilsiter u. Appenzellerkäserei. ( E.Muggli,U.Schällibaum,W. Diethelm</li> </ul>
Schaubilder Zentrifugenpumpen (3 Stück)	diverse	3 Schaubilder Zentrifugenpumpen Holstein + Kappert, gerollt
Plakat MSR Zollikofen	unbekannt	<p>Plakat MSR Zollikofen, Stich vergrössert, gerollt</p> <p>In Harasse</p> <p>Transparent für beleuchtete Kisten ist in G11 hinten, 3. Tablar gelagert</p>
Tabellen Preise	unbekannt	<p>Preis-Tabellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Milch-, Butter- und Käsepreise 1910-1920</li> <li>&gt; Sommer-Milchpreise MSR 1890-1905</li> <li>&gt; Haltbarkeitsversuche Milch</li> <li>&gt; Preisbewegung Nahrungsmittel 1912-1921</li> <li>&gt; Haltbarkeitsversuche verschiedener Bakterienarten</li> </ul>
Foto Labgärproben	unbekannt	Foto mit verschiedenen Labgärproben, Bild gerahmt
Pasteursteuerungen/Rolleinwand	unbekannt	<p>Pasteursteuerungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fallbügelschreiber</li> <li>&gt; Fallbügel-Temperaturschreiber</li> <li>&gt; Umschaltventil</li> </ul> <p>diverse Grössen / Rolleinwand in Harasse</p>
Tabelle Milchkeimzahlen/Rolleinwand	1928	<p>Tabelle Milchkeimzahlen:</p> <p>warme Milch/kalte Milch</p> <p>Rolleinwand 1.5 m breit / in Harasse</p>
Bedeutung der Bakterien/Rolleinwand	unbekannt	<p>Die Bedeutung der Bakterien für die Milch.</p> <p>Rolleinwand 1.65 m breit / in Harasse</p>
Milch div. Euterzuständen/Rolleinwand	unbekannt	<p>Milch von verschiedenen Euterzuständen.</p> <p>Rolleinwand ca. 1.5 m breit / in Harasse</p>
Kuheuter im Querschnitt/Rolleinwand	unbekannt	<p>Kuheuter im Querschnitt.</p> <p>Rolleinwand 1.4 m breit / in Harasse</p>
Schnittbild Kuheuter/Rolleinwand	unbekannt	<p>Schnittbild Kuheuter.</p> <p>Rolleinwand 1.4 m breit / in Harasse</p>
Bakterien Schweineseuchen/Rolleinwand	unbekannt	<p>Bakterien Schweineseuchen.</p> <p>Rolleinwand 1.2 m breit / in Harasse</p>
Kannenwaschmaschine/Rolleinwand	unbekannt	<p>Kannenwaschmaschine Schnittbild.</p> <p>Rolleinwand 1 m breit in Harasse</p>
Nährwerttabelle/Rolleinwand	1934	<p>Vergleichende Nährwerttabelle, inkl. Kosten</p> <p>Rolleinwand 1 m breit / in Harasse</p>
Vacuum-Milchfüller/Rolleinwand	unbekannt	<p>Vacuum- Milchfüller</p> <p>Rolleinwand 95 cm / in Harasse</p>
Druckregelung Abdampfbetrieb/Rolleinwand	unbekannt	<p>Druckregelung bei Abdampfbetrieb mit Frischdampfzusatz.</p> <p>Rolleinwand 1 m breit / in Harasse</p>
Flaschenwaschmaschine/Rolleinwand	unbekannt	<p>Flaschenwaschmaschine Holstein-Kappert, schematische Darstellung.</p> <p>Rolleinwand 1 m breit / in Harasse</p>

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Manometer/Rolleinwand	unbekannt	Manometer mit Drehfeder, Schnittbild. Rolleinwand 1 m breit / in Harasse
Ueberwachungs-Regeleinrichtung/Rolleinwand	unbekannt	Ueberwachungs-, Umschalt- und Regeleinrichtung für Kurzzeiterhitzer, pneumatisch betätigt.
Milchzentrifuge/Rolleinwand	unbekannt	Schnittbild Milchzentrifuge Burmeister + Wains. Rolleinwand 90 cm breit / in Harasse
Die Bedeutung der Bakterien/Rolleinwand	1925	Tabelle: die Bedeutung der Bakterien, Vermehrungsschnelligkeit der Bakterien. Rolleinwand / in Harasse
AnatomischeWandtafel Schweine/Rolleinwand	unbekannt	Anatomische Wandtafel für Schweine von Prof. Süsdorf. Rolleinwand 80 cm breit / in Harasse
Anaerobe Bakterien/Rolleinwand	unbekannt	Tabelle Anaerobe Bakterien. Rolleinwand 80 cm breit
Milchpumpen/Rolleinwand	unbekannt	3 Tabellen Milchpumpen Holstein/Kappert, Schnittbilder: > ZPV > Auswechslung Gleitring > Leistungsdaten Phönix Pumpen
Silofutterbereitung/Rolleinwand	unbekannt	Prinzip der Silofutterbereitung nach Prof. Crasemann. Rolleinwand 80 cm breit / in Harasse
Quecksilber-Zeigethemometer/Rolleinwand	unbekannt	Quecksilber-Zeigethemometer mit Kompensationseinrichtung. Rolleinwand 60 cm / in Harasse
Tabellen Westfalia-Separatoren/Rolleinwand	unbekannt	8 Tabellen Westfalia-Separatoren: 1) Klärseparator Nr. 1522 2) Typ RN 2084.455 3) Typ MM (2 x) 4) SAMM 12006 3808/1068 (2 x) 5) Selbstreinigender Separator 6) Klärseparator SAMS 15037
Schem. Darstellung Turbinen/Rolleinwand	unbekannt	Schematische Darstellung von Turbinen Rolleinwand / in Harasse
Anleitung für Dampfkessel	unbekannt	Anleitung/Regeln Dampfkesselbetrieb, gerahmt, unter Glas, zum Aufhängen in der Nähe des Dampfkessels
Lehrmittel mlz rütti	2000/3	Diskette als Lehrmittel mlz Rütti für Fachschule 1 + 2
Plakat mit schematischer Darstellung	1924	Schematische Darstellung mit dem Titel: Warum ist Silofutter für die Emmentalerkäserei gefährlich? Tetaitext in Deutsch und Französisch mit Bildern beleuchtet das Titelthema. Plakatgrösse: 1,67 X 1,45 m geendet mit zwei Holzrondellen
Plakat mit schematischer Darstellung	1925	Schematische Darstellung mit dem Titel: Mangelhaft Labfähige Milch. Detailtext und Bilder beleuchten das Titelthema. Plakatgrösse: 1,35 X 2,15 m geendet mit zwei Holzrondellen
Schema einer Flaschenreinigungsanlage	unbekannt	Schema einer Milchflaschenreinigungsanlage für Industrielle Abfüllung Grösse: L 1m B 65 cm geendet mit zwei Holzlisten
Hellraumprojektor	1995	Der Hellraumprojektor von Kindermann wurde im milchwirtschaftlichen Sekretariat in Bern eingesetzt.Das Gerät ist funktionstüchtig und im Orginalkoffer verpackt.
Fachbücher Käse	Diverse	9 Stk. Fachbücher Käse die Heinz Boltshauser vor allem dazu benutzte um an Käseetiketten-muster zu kommen die er anschliessend versuchte als Orginal für seine Sammlung zu gewinnen. > Images du Roi Camembert von Raymond Humbel < Das grosse Buch vom Käse von Luz Helger > Historie Mlekarenstvi von Cechach,na Morave ( Mit Widmung an Heinz zum Andenken ) > Der grosse Käseatlas von Nancy Eekhof-Stork ( Im Buch befindet sich ein persönliches Schreiben der Buchautorin an Heinz Boltshauser. > Broschüre: Käsekunde der Schweiz. Ausgabe der Käseunion > Käse Käse einRezeptbuch von Eike Linnich mit Zeichnungen von Janosch > Larousse des Fromages.( Librairie Larousse Canada, les Editions Francaises 1973 ) > Käsekunde von Seewald > Le Bon Roy Camembert von Jean-Pierre Lanares
Protokolle und Statuten	diverse	> Protokollbuch 19.04.1900 - 26.03.1913 > Protokollbuch 26.03.1916 - 08.04.1943 > Protokollheft 07.01.1944 - 14.02.1965 > Protokollbuch 20.12.1966 - 30.11.1970 > Protokoll Vorstandssitzung 08.09.1982 > Statuten VEM 30.03.1914 > Statuten VEM 14.02.1954 > Statuten VEM 1974
Korrespondenz VEM	diverse	> Korrespondenzbuch 1920 -1927 > Korrespondenzmappe 1929 - 1930 > Korrespondenzmappe 1930 - 1932 > Korrespondenzmappe 1934 > Korrespondenzmappe 1933 - 1935
Korrespondenz VEM	diverse	> Korrespondenzmappe 1935 -1937 > Korrespondenzmappe 1938

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung
Korrespondenz VEM	diverse	> Korrespondenz 1941 -1946 > Korrespondenz 1948 -1951 > Korrespondenz 1959 -1964
Kassabelege	diverse	> Kassabuch 1914 -1952 > Postcheckkontrolle 1939 -1951 > diverse Buchhaltungsbelege 1964
Finanzen VEM	diverse	> 6 alte Sparhefte > Bilanz, Erfolgsrechnungen, Revisionsberichte 1951 - 1990
Adress- und Mitgliederlisten	diverse	> Adressliste 1985 - 1988 > Ordner mit Veteranen 1951 - 1971
Abrechnungen Kurse	diverse	> Kurs Mudon 1943 > Kurse 1947 > Kurse 1955 > Vorbereitungskurse 1988 - 1995 > Kurse 1992/93 1993/94 1994/95
Weiterbildungskommission Unternehmerschulung	diverse	> Korrespondenz/Organisation Unternehmerschulung 1990 -2000 > Weiterbildungskommission SMV
Unterlagen Kurse	diverse	diverse Unterlagen Kurse 1923 -1999 in Mäpli
Abrechnungen Kurse VEM	diverse	Abrechnungen Kurse Unternehmerschulung 1991 -2000
Mitteilungsblätter	diverse	Mitteilungsblätter 1967 - 1987
Mitteilungsblätter	diverse	Mitteilungsblätter 1988 -2002
Diverses	diverse	
Mitteilungsblätter	diverse	Mitteilungsblätter 1997 - 1995 ohne 1/68, 1/80, 2/92, 1/93 Mitteilungsblätter 2003 - 2006/ 208/2010/2012
Disketten Programm Easy-Line Sicherungs-CDs	2000	> 5 Disketten Easy Line Programm > 3 Sicherungs-CDs > 26 Anstecknadeln für VEM-Mitglieder > 1 Ordner Kursadministration > 5 Ordner Buchhaltung VEM 2004 - 2007 > 1 Ordner Kursadministration/Unternehmerschulung > 1 Ordner AHV / Elvia-Versicherungen > 1 Ordner Ausschuss- und Zusatzverträge
Diplom	1925	Diplom zur Ausstellung in der Gruppe XV " Milchwirtschaft " Silbervergoldete Medaille zuerkannt dem Verein ehemaliger Molkereischüler Rütli Zollikofen
Organigramm als Bild	19	Organigramm als Bild gerahmt vom Verein ehem. Molkereischüler MSR Zollikofen
Weinset aus Zinn	1975	3-teiliges Weinset aus Zinn, bestehend aus: 1 Plateau mit Gravur: 1900 - 1975 gewidmet dem Verein ehemaliger Molkereischüler Rütli Zollikofen. Zum 75 jährigen bestehen. Ein Geschenk der Emmental AG Käsehandel in Zollikofen. 12 Stk. Zinnbecher 1 Zinnkanne
Medaillen/Gegenstände	Div.	> Prägeplatte 15x7,5 cm ( Senn mit Käseräf und Wanderstock ) > 2 Stk. Prägestempel 16x7 cm ( Senn mit Käseräf und Wanderstock ) > Prägeplatte 15,5x10 cm ( Baum mit Widmung ) > Metallstempel auf Holzsockel 9,5x3 cm ( Stempel SMV ) > Prägeplatte 16x12,5 cm ( Molkenkurort Gais 18. Jahrhundert ) > Druckplatte 20x14 cm ( Diplom in Gold Käserewettbewerb OLMA 1971/72 an Markus Breitenmoser für erstklassige Emmentalerkäseproduktion ) > Druckplatte 17x6 cm ( Sennerin mit Milchkübel ) > Prägeplatte 14x4,5 cm ( Sennerin mit Milchkübel ) > Prägeplatte 16 x22 cm Senn mit Käseräf und Wanderstock > Druckstempel 9,5 x9 cm mit Bär ( MSR Rütli Zollikofen ) > Druckstempel 17 x 17 cm ( Weichkäseerei Münchenbuchsee ) > Prägestempel aus Kupfer 10,5 x 7,5 cm (Znünichäsli WK Münchenbuchsee ) > Druckstempel aus Holz 7,5 x 14,5 cm verpackt ( Senn mit Käseräf und Wanderstock ) > Zinnkanne mit Widmung ( 75 Jahre MSR Zollikofen ) Geschenk d. Gemeinde
Medaillen/Gegenstände	Div.	G90005 Keramikteller ( 100 Jahre MSR ) 1 Schnapskaraffe aus Keramik G80001 1 Wandteller ( Käseereigenossenschaft Weierhaus ) D90260 1 Wandteller aus Holz ( Geschenk an Direktorenehepaar M. und H. Hofer D100009 1 Sametkäpi bestickt > Etui mit 27 Medaillen. eine Seite mit C-H Kantonswappen, eine Seite mit dem Eintrittsdatum in die Eidgenossenschaft. > Etui mit 4 Münzen mit Prägung. ( Olympiade 1976 in Montreal ) > 6 Stk. Münzen ( 100 Jahre MSR Zollikofen > Etui mit 30 Medaillen ( Schlösser des Kt. Bern ) > Metallplakette 9,5 x5 cm Aufschrift 100 Jahre SMBK ( schweiz.Milch/butter/Käsehandel ) >Sametkäpi alt bestickt

Gegenstand	Jahrgang	Beschreibung																		
Medaillen/Gegenstände	Div.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Runde Metallplakette aus Kupfer Dm 16,5 cm ( Senn mit Harfe )</li> <li>&gt; Prägeplatte 12x17 cm ( Urkunde zur silbernen Vereinsmedaille SMV an A.Graber Suchy VD</li> <li>&gt; Druckplatte 20x14 cm ( Urkunde zur silbernen Vereinsmedaille SMV an A. Herren Schüpberg für besonders gute Emmentalerproduktion )</li> <li>&gt; Druckstempel 3,5x2 cm ( Senn mit Käseräf und Wanderstock )</li> <li>&gt; Druckstempel für Käsepapierbedruckung: 2 x Rütli - Romadur                             <ul style="list-style-type: none"> <li>2 x Rütli- Stöckli</li> <li>1 x Rütli- Stöckli klein</li> <li>1 x Rütli- Petitsuisse</li> </ul> </li> <li>&gt; Goldmedaille Landwirtschaftliche Ausstellung 1910 in Lausanne</li> <li>&gt; Silbermedaille Schweizerischer milchwirtschaftlicher Verein ohne Jahrzahl</li> <li>&gt; 1 Stk. Jubiläumsmünzen mit Aufschrift: 100 Jahre MSR Zolliko</li> <li>&gt; 1 Stk. Medaille Kant. Ausstellung 1899 in Thun</li> <li>&gt; 1 Silbermedaille Schweizerische Landesausstellung 1939 in Zürich</li> <li>&gt; 1 Stk. Broncemedaille Ausstellung für Landwirtschaft 1954 in Luzern</li> <li>&gt; 1 Silbermedaille SMV Vereinsmedaille 1958</li> <li>G80108 Modellkäsetransporter LKW Joost Langnau</li> <li>G20083 Käsereikarren</li> <li>G80002 Zinnkanne Fa. Röthliberger</li> <li>&gt; Zinnkanne auf Teller mit Aufschrift : Milval</li> <li>&gt; 1 Silbermedaille SMV gewidmet der MSR Zollikofen 1956</li> <li>&gt; 2 Stk. Goldmedaillen ( 9. Schweiz.Landwirtsch. Ausstellung Bern 1925</li> <li>&gt; 1 Silbermedaille ( Landesausstellung Zürich 1939 )</li> </ul>																		
Medaillen/Gegenstände	Div.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Goldmedaille Landwirtschaftliche Aussellung 1903 in Frauenfeld</li> <li>&gt; Silbermedaille Landi Zürich 1939</li> <li>&gt; Medaille von Käsiade in Austria 1998 vom Verband Käseerei u. Molkereifachleute</li> <li>&gt; Goldmedaille Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein 1925</li> <li>&gt; Goldmedaille Weltausstellung 1889 in Paris</li> <li>&gt; Broncemedaille Weltausstellung 1889 in Paris</li> <li>&gt; Goldmedaille Schweizerische Landesausstellung 1896 in Genf</li> <li>&gt; Goldmedaille Schweizerische Ausstellung für Landwirtschaft 1895 in Bern</li> <li>&gt; Goldmedaille Schweizerische Ausstellung für Landwirtschaft 1903 in Frauenfeld</li> <li>&gt; Goldmedaille Schweizerische Landesausstellung 1914 in Bern</li> <li>&gt; Medaille BEA Bern 1956</li> <li>&gt; 3 Goldmedaillen Expo Lausanne 1964</li> <li>&gt; 3 Silbermedaillen Expo 1964 in Lausanne</li> <li>&gt; 1 Broncemedaille Expo 1964 in Lausanne</li> <li>&gt; 1 Ehrenmedaille v. der Schweizerischen Käseunion AG in Bern</li> <li>G80107 Ovale Holzkübeli</li> <li>G90015 Zinnservice von Agriculture Vaudoise 75 Jahr MSR</li> <li>D90508 Kupferstich von S. Freudiger</li> <li>D90507 Kupferstich von S. Freudiger</li> <li>G80078 Holzmelchterli mit Schnitzerei und Widmung</li> </ul>																		
Diverse	div.	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Milchmaas</td> <td style="text-align: right;">G80005</td> </tr> <tr> <td>Butterwaage</td> <td style="text-align: right;">G30061</td> </tr> <tr> <td>Gewichtsortiment</td> <td style="text-align: right;">G30052</td> </tr> <tr> <td>Käsewaage</td> <td style="text-align: right;">G80054</td> </tr> <tr> <td>Tischwaage (Dähler )</td> <td style="text-align: right;">G80096</td> </tr> <tr> <td>Milchhafen</td> <td style="text-align: right;">G20078</td> </tr> <tr> <td>Holzbrentli</td> <td style="text-align: right;">G20081</td> </tr> <tr> <td>Weinset aus Zinn</td> <td style="text-align: right;">VEM 21</td> </tr> <tr> <td>Keramikplatte</td> <td style="text-align: right;">G10024</td> </tr> </table>	Milchmaas	G80005	Butterwaage	G30061	Gewichtsortiment	G30052	Käsewaage	G80054	Tischwaage (Dähler )	G80096	Milchhafen	G20078	Holzbrentli	G20081	Weinset aus Zinn	VEM 21	Keramikplatte	G10024
Milchmaas	G80005																			
Butterwaage	G30061																			
Gewichtsortiment	G30052																			
Käsewaage	G80054																			
Tischwaage (Dähler )	G80096																			
Milchhafen	G20078																			
Holzbrentli	G20081																			
Weinset aus Zinn	VEM 21																			
Keramikplatte	G10024																			
Diverse Rahmhäfel	Divers	<p>Die Häfelisammlung von Lydia und Hans Wichert stellt ein Lebenswerk der beiden dar. Auf ihren Reisen in div. Länder begleitete die beiden immer die Sammelkrankheit für Milch u Rahmhäfel.</p> <p>So kam die stattliche Anzahl von 176 Häfel zusammen die uns die beiden verschenkten. 51 Stk. Sind in der Ausstellung im Museum in Kiesen ( Vitrine No.07 )</p> <p>125 Stk. Sind in der Vitrine No. 06 ZSA Affoltern</p> <p style="color: red;">Das Mw Museum Kiesen hat die Häfelisammlung erhalten mit dem klaren Versprechen keine Häfel zu verkaufen.</p>																		