

## **Milchwirtschaftliche Sammlung des Nationalen Milchwirtschaftlichen Museums Kiesen**

1. Die Bezeichnung besteht aus 1 - 4 Buchstaben und höchstens 5 Zahlen
2. Die Objekte sind in folgende Hauptgruppen unterteilt:
  - D = Dokumente
  - G = Gegenstände
  - L = Zeichnungen von Th. von Lerber
  - P = Pläne
  - DLG = Dauerleihgabe
  - GETH = Gegenstände ETH Zürich
  - SK = Schweiz. Käseunion
  - VEM = Verein ehemaliger Molkereischüler Rütli
3. Innerhalb der Hauptgruppen erfolgt die Zuweisung zu den folgenden Untergruppen:
  - 10 = Milchgewinnung
  - 20 = Milchannahme, Milchbehandlung, Transport
  - 30 = Labor
  - 40 = Käserei
  - 50 = Molkerei
  - 60 = Butterei
  - 70 = Milchindustrie
  - 80 = Handel und Vertrieb
  - 90 = Molkereischule Rütli
4. Die letzten 3 Zahlen (001 bis 999) werden für die fortlaufende Nummerierung innerhalb der einzelnen Untergruppen verwendet.

Beispiel.: Die Nummer G40001 ist bestimmt für einen Gegenstand aus der Käserei mit Nummer 001

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1947	0	B	Buch "Der Schweizer Bauer, seine Heimat und sein Werk". Festausgabe des Schweiz. Bauernverbandes 1897-1947.
Ausst. Bellelay	ja	1949/50	0	B	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 Initiator bei der Gründung
Ausst. Bellelay	ja	1933	0	B	Das Kontrollbuch "Controle du Lait" enthält Aufzeichnungen über die Milchqualität an der Molkereischule Moudon.
Ausst. Bellelay	ja	1908	0	B	Das Buch "Compte du Lait" stammt vom Grossvater von Frau Schneider, Louis Schneider, der zu jener Zeit Käser in Cornol Ju war.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Labor-Foto, 2 Personen beim Mikroskopieren Masse: 50 x 70 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1897	0	B	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 Maschinschrift.
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Richtlöhne gemäss Art. 13 des Vertrages zwischen ZVSM und dem Verband der Schweizer Genossenschaftskäser. Datum fehlt auf Richtlohnschema. Format A5 2 Doppelseiten
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1889	0	A	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 Maschinschrift. (siehe D40005).
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1900	0	B	Kopie des Dienstvertrages D40003, mit Nachtrag vom 17.2.1897 und 3.5.1900
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1889	0	B	Transkription des Dienstvertrages D40003 von deutscher Schrift in Maschinschrift
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1988	0	B	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
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1987	0	B	Formular Dienstvertrag für Käsebetriebsleiter-Ehepaar A4 Format
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1987	0	B	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.
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Hefte für Käsebuchhaltung: Kassa- und Tagebuch Kontokorrent Inventarbuch und Betriebsrechnung blanko/alt
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Etiketten für Tafelkäse von der Weichkäserei Münchenbuchsee. Rot für Vollfettkäse, schwarz für Halbfettkäse.
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1910	0	B	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
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1911	0	A	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 Maschinschrift befindet sich in der Beilage.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1960er Jahre	0	A	2 Fotos der neuen Käserei Melchnau Bild 1: Milchannahme, 3 Käsekessi, Milchgebßen und Käsepresse Bild 2: Zentrifugenanlage, Rahmpasteur Fa.Ott, Flachkühler für Milch und Butterfertiger aus Metall. Masse: 68 x 53 cm / Fotos auf Karton aufgezogen.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Rahmpasteur der Firma Ott, Worb, mit eingehängtem Thermometer, an Wand montiert. Masse: 42 x 52 cm / Foto auf Karton aufgezogen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Milchgaden mit gefüllten Gebßen, mit Harfe und mit Brecher an der Wand. Masse: 50 x 50 cm / Foto auf Karton aufgezogen
R2/DS16 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Dokument über Fromages d' Auvergne et du Gruyère mit Zeichnungen von Einrichtungen und Werkzeugen. Masse: 25 x 40 cm.
R2/DS16 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Rapport du Comité d' Agriculture an die französische Nationalversammlung. Masse: 15 x 21 cm
R2/DS22 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	11 Fotos auf Hartpavate: > Käsebetrieb mit 4 Kessi und Presse > Käser bei Bruchherstellung (Jeberziehen d.Gallerte) > 3 Mann beim Käse-Ausziehen > Bruchbereitung im Kessi > Alter Betrieb mit Kessi und Mülsteinbutterfass > 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
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Fotos und Stahlstiche über Käsefarikation auf Dünnkarton 50 x 70 cm, gerollt
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Fotos von Ladeneinrichtung der Weichkäserei Münchenbuchsee

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Salzbad, Käser streut Salz auf Käse im Salzbad. Masse: 50 x 57 cm
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Foto des Edamer Weichkäsekellers der Weichkäserei Münchenbuchsee. Masse: 50 x 35 cm.
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Foto von holländischer Fabrikationswanne für Weichkäse. Masse: 50 x 35 cm.
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	ca. 1960	0	C	Foto Gebäude Weichkäserei Münchenbuchsee, Strassenseite
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	1939	0	C	Urkunde über Teilnahme am Weichkäsereien-Wettbewerb anlässlich der Landi Zürich am 21.10.1939 Masse: 52 x 36 cm.
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	1983	0	C	4 Fotos über die letzte Milcheinlieferung der Produzenten in die Weichkäserei Münchenbuchsee am 30.06.1983. (ab 01.07.1983 Hofabfuhr)
R2/DS18 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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
R2/DS5 ZSA Affoltern	nein	1949-1954  1934-1943  1934-1935	0	B	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  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 ?)  D40032/3 Wüthrich Adolf, Schleuemen 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 Milchenträuhmungs-Separatoren Typ MC 800-2000 für Riemenantrieb und MC 804-2004 mit Einbaumotor.
R2/G9 ZSA Affoltern Ausst. Bellelay = Bild Nr. 10 Keller Greyerzer	nein ja	diverse	0	B	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
R2/DS15 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	2 Fotos von Käserei Riggisberg, aus Ausstellung 1994
R2/DS19 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Fotos über stufenloses Rührwerk. Ermals in Betrieb anlässlich der Landesausstellung 1914..
R2/DS11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
R2/DS11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	7 topografische Landeskarten der Schweiz/Kanton Thurgau im Massstab 1 : 25000. Schweiz. Kreditkommission unter Leitung von Prof. Dr. F. Emch ETH

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	6 Bilder mit folgendem Inhalt: > Milchtransport (Kannen) m. Pferd u. Wagen (Bockwagen), wobei die Hinterräder als Anhänger angebaut sind, 70 x 50 cm > Kannenreinigung/Käser stellt Kannen auf eine Förderband, 61 x 49,5 cm > Produktverteilplatte/Käser erstellt die notwendigen Verbindungen, 61 x 49,5 cm > Käser schmiert kleine Käselaike mit Bürste, 50 x 61 cm. > 2 Käser entnehmen einer Butterauffangwanne die Butter, 6l x 49,5 cm > MSR - Werkstatt und Fabrikationsgebäude, 61 x 40,5 cm
R2/DS12 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	D40041/1 Aufstiegs- und weitere Möglichkeiten für Käser D40041/2 Aufstiegs- und weitere Möglichkeiten für Molkeristen
R1/Tisch Ecke	nein	diverse	0	B	Diverse Medaillen: > BEA 1956, Silber v/s Band, 1 x > Rüttiler 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
R2/DS16 ZSA Affoltern	nein	1878	0	B	Hansen'sche Labextrakt für Prima Emmentalerkäse > Zeitungsausschnitte aus dem Emmentaler Blatt 1878 betr. Hansen's Labextrakt für Prima Emmentalerkäse. Blatt Nr. 39 / 42 / 47 / 50 / 53 / 55 und 70. > Bericht über die Preisausschreibung des schweiz. alpwirtschaftlichen Vereins betr. Hansen'schem Labextrakt von R. Schatzmann, Direktor der Milchversuchsstation in Lausanne / Aarau J.J.Christen's Buchdruckerei. 1878. > Bernischer Käserei Verband / Regulativ für die Milcheinlieferung zur Emmentalerkäse-Fabrikation. > Separatabzug aus der Schweiz. Milchzeitung über Keller- und Speicherheizung. Referat von J.R. Sommer Langenthal gehalten in Herzogenbuchsee den 27. Mai 1888. > Bulletin No. 128 September 1905 / University of Wisconsin / Agricultural Experiment Stations. A Swiss Cheese Trouble Caused by a Gas-Forming Yeast, by H.L.Russell and E.G. Hastings, Madison, Wisconsin. > Schreiben von Hr. Johannes Sommer, Langenthal, im Juni 1878 an 62 Käsehandelsfirmen mit dem Ersuchen, ihm (Hr.Sommer) Erfahrungen mit Hansen's Labextrakt in Käsereien mitzuteilen.
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1936-1970	0	B	Dokumente betr. Gottfried Streit, Käser in Wattenwil 1. Diplom der MSR-Zollkafen für Streit Gottfried, Halbjahreskurs 1936/37, Zollkafen 10.04.1937 Namens der Aufsichtskommission: Präsident H. Hofer Namens der Lehrerschaft: Direktor Dr. W. Thomann. 2. Diplom des SMV für Gottfried Streit, Belpberg für bestandene Meisterprüfung, Bern 16.12.1938 Namens der Prüfungskommission: Fischer Namens des Centralvorstandes: Dr. G. Koestler 3a. Rapporte über Milchverwertung und Fabrikation Winterhalbjahr 1941/42 3b. Rapporte über Milchverwertung und Fabrikation Winterhalbjahr 1943/44 4. Bericht über die Käserei- und Stallinspektion durch die Inspektoren Tramèr und Guggisberg: 4a) am 4. Juni 1957 bei 40 Lieferanten. Es wurden 189 Kühe kontrolliert 4b) am 1. August 1958 bei sämtlichen Lieferanten. Es wurden 207 Kühe kontrolliert. 5. Lehrvertrag für Streit Walter, Wattenwil,(Sohn des Meisters). Beginn 20. April 1957 1. Lehrjahr bei Gottfried Streit, Wattenwil vom 20.04.1957 bis 20.04.1958 2. Lehrjahr bei Hans Kunz, Niederwichtach vom 21.04.1958 bis 15.02.1959
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1936-1970	0	B	Fortsetzung Blatt 1: 6. Prinzip Wasserschema der BKW AG, Bern für die Käserei Wattenwil vom 27. Juli 1959 7. Ausweis der Butterzentrale Burgdorf. In der Käserei Wattenwil wird die Butter aus pasteurisiertem Rahm hergestellt und periodisch durch die BZB kontrolliert 1. Juni 1970 Für die Butterzentrale: H.U. Pfister Der Fabrikant: W. Streit
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1887	0	B	Foto Labor MSR Rütli Zollkafen
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1964	0	C	Diplom Käsewettbewerb Emmentalerkäse , Expo Lausanne 1964 W. Schläfli, Käserei Wahlendorf Masse: 36 x 42 cm, in Kartonrolle
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1918	0	B	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)
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1931	0	A	Plakat von Zentrifugenmodelle 1878 bis 1931 der Firma Alfa Laval. Gerollt, in Karton

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	1928/30	0	A	5 Fotos schwarz/weiss der Butterzentrale Suhr: - D60003/1 Bakteriologisches Laboratorium mit Hermann Lindt, Verwalter BZS 1930-1949 - D60003/2 Butter-Formen und Packen mit Fritz Werren, Betriebschef BZS, ... Wolf, Alfred Ries, Paul Bachmann - D60003/3 Buttereianlage mit ... Wolf (?) - D60003/4 Pasteurisation - D60003/5 Spezialraum für Kultur- und Schlagrahm Masse: 39,5 x 28,5 cm auf Karton aufgezogen Fotokopien aus Jubiläumsbericht "35 Jahre Milchverband und 25 Jahre Butterzentrale Suhr" von 1928 und Beschrieb von Heinrich Lindt, Zollikofen, in Couvert Fotos und Couvert eingepackt in Papier.
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Die Butter und ihre Tradition. Kulturgeschichtliches aus der Schweiz. Land- und Milchwirtschaft.
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Werbeplakat für Rosalpbutter mit Alpenblumen, für Süsrahmbutter. Beurre de Crème/Burro di Panne Masse: 94 x 63 cm
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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.
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1921/22	0	B	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
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1942	0	B	Milchkontrollblatt für November 1942. Verbraucher: Familie Baumgartner, Starrkirch SO
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1942	0	B	Grafik Milchproduktion von Dulliken/Starrkirch, Milimeterpapier auf Karton A <sub>4</sub> . Datiert: 7.1.1942
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1940	0	B	Leitsätze für die rationelle Betriebsführung in Käserei und Buttereianlage. Separatabdruck in der Schweiz. Milchzeitung Nr.92, 1940
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Butterzentrale Burgdorf, erbaut 1917/18. Foto zeigt Butterverarbeitung mit Transmission. Gerahmt. Grösse Foto 12 x 17 cm, Rahmen 27 x 33 cm
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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 8 Butterknetter 9 Modelliermaschine 10 Butterlager 11 Anlieferung und Kontrolle von Butterstöcken 12 Herstellung von eingesottener utter (Bild defekt) 13 2 Bilder der Kältemaschinen
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	18 Zeichnungen über die Rahm- und Butterherstellung. Zeichnungen teils aus dem 19. Jahrhundert.
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	1954	0	B	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
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	1954	0	B	Grundlagen zur qualitativen Verbesserung der Käsebutter. 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
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1901	0	A	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
R2/DS13 ZSA Affoltern	nein	1914	0	A	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.
R2/DS21 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Preislisten der Firma Winkler AG in Konolfingen (Käsereiartikel) aus den Jahren 1907, 1914, 1932 und 1935.

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS21 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	<p>Prospekte und Werbematerial der Firma Winkler in Konolfingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Heft betr. Käserei- Molkereibedarf mit Preisliste Januar 2002</li> <li>&gt; Heft betr.: Alles für den Verkauf von Milchprodukten</li> </ul> <p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Rudolf Winkler legte 1905 den Grundstein zum heutigen Unternehmen.</li> <li>&gt; Fritz Otto Winkler trat 1920 in die Firma ein</li> <li>&gt; Fritz Rudolf Winkler, der heutigen Milchwirtschaft noch bestens bekannt, ist als Nachfolger 1950 in die Firma eingetreten.</li> <li>&gt; Niklaus Friedrich Winkler ist nach abgeschlossener Ausbildung zum Betriebsökonom 1988 als Nachfolger in die Firma eingetreten.</li> </ul> <p>Das Standortsortiment der Fa. Winkler AG. umfasst über 4000 Artikel auf 3000 m2 Lagerfläche (über 600 Lieferanten im In- und Ausland). Heute werden rund 7000 Kunden weltweit beliefert.</p>
R2/DS13 ZSA Affoltern	nein	1892	0	A	Statuten der AG des Emmentalischen Käseigenossenschafts-Verbandes
R2/DS23 ZSA Affoltern	nein	1949-1955	0	A	<p>Journal gebunden, schwarz, in Handschrift. Mai 1949 - Oktober 1955.</p> <p>Milchverband St. Gallen - Appenzell, Nachfolger SDF Gossau</p> <p>Masse: 37 x 42 x 3 cm</p> <p>Schönes und wertvolles Exemplar</p>
R2/DS23 ZSA Affoltern	nein	1941-1942	0	A	<p>Hauptbuch gebunden, schwarz, in Handschrift. 1941/1942.</p> <p>Milchverband St. Gallen - Appenzell, Nachfolger SDF Gossau</p> <p>Schönes und wertvolles Exemplar</p>
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1913	0	B	<p>Rechnung für 1 Laib Tilsiter à 3.9 kg der Firma Schweizerische Exportgesellschaft für Emmentalerkäse A.-G. Zollikofen an Jakob Fischer, Oberdorf, Utzenstorf.</p> <p>Verifikation durch Heinrich Lindt, Zollikofen auf beiliegender Karte.</p>
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wasserabtretungsurkunde für die Käsegesellschaft Zollikofen, 6. April 1893/Nr.2584</li> <li>2. Wasserurkunde des Amtsnotars des Amtsbezirkes Bern für Hrn. Theodor Scheidegger von Melchnau, 6. April 1893, 2 Dokumente, eines ist eine Abschrift Nr.2718</li> <li>3. Dienstbarkeitsvertrag zwischen Div. und Käsegesellschaft Zollikofen, 26. Mai 1897/Nr. 650</li> <li>4. Ladung zu einer Beweisführung zum ewigen Gedächtnis für Anna Elisabeth Balzli gegen den Staat des Kantons Bern / 14. November 1902</li> <li>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</li> <li>6. Schreiben von Dr. jur. Vollmer, Fürsprecher, 4. August 1903</li> <li>7. Schreiben von Karl Scheurer, Fürsprecher, 6. August 1903</li> <li>8. Entwurf Dienstvertrag zw. Rud.Gottl. Hebeisen und dem Staate Bern z.H. MSR, 1904</li> <li>9. Unterlagen betr. Anschluss des Reservoirs Rütli an die III. Stadtleitung, November 1913 mit KV vom 31. Oktober 1913 Nr. 621</li> </ol>
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Fortsetzung:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Gutachten über die Rechtsverhältnisse zw. den Rütli-Schulen und den Eigentümern des Brunnenhofes in Bolligen betr. Habstettenquelle, 19. Juli 1927</li> <li>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 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemeinde Habstetten u. Landw.Schule Rütli, 25. Juli 1927</li> <li>- Molkereischule Rütli / Grundwasserverhältnis, 25. Juli 1927</li> </ul> </li> <li>13. Diverse Unterlagen zu Dorfbrunnen beim alten Laden der MSR, Aug.1933</li> <li>14. Schreiben Gemeinderat Zollikofen an die Direktoren der beiden Schulen, 19. Mai 1934 und deren Rückantwort vom 28. Mai 1934.</li> </ol>
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1873	0	A	<p>Verzeichnis der Quellenrechte in Parzelle 6 Flur B/1175 des Herrn Christian Salzmann, Gutsbesitzer in Habstetten, Seite Nr. 22a</p> <p>Einträge von Dezember 1873 bis Dezember 1888</p> <p>Masse 25 x 38 cm.</p>
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1875	0	A	<p>Verzeichnis der Quellenrechte in Parzelle 32, Flur B, (269) der Gebr. Balzli, Landwirte in Stampbach b/Habstetten, Seite 22c</p> <p>für den Staat Bern, Rütliomäne</p> <p>Einträge von Juni 1875 bis Dezember 1908</p> <p>Masse 25 x 38 cm.</p>
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1875	0	A	<p>Verzeichnis der Quellenrechte in Parzelle 227 (neu 234)(1384) Flur D, des Niklaus Stämpfli, Gutsbesitzer in Stampbach b/Habstetten, Seite Nr. 22b</p> <p>für den Staat Bern, Rütliomäne</p> <p>Einträge von März 1875 bis November 1899</p> <p>Masse 25 x 38 cm.</p>
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	<p>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.</p> <p>Masse 25 x 38 cm.</p>
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	<p>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.</p> <p>Masse des Buches 27 x 39 cm. und 4 cm dick.</p>
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1897	0	B	<p>Geschäftsaufsätze von Herrn Fritz Trösch, Schüler der Molkereischule Rütli 1896/97.</p> <p>Eingang der Aufsätze 31. August 1985 (von dessen Ehefrau an Sammlung übergeben)</p> <p>Masse des Arbeitsbuches 22 x 34,5 cm.</p>
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1895	0	A	<p>Milchkaufvertrag zwischen der Käsegesellschaft Moosseedorf als Verkäuferin und der Molkereischule Rütli als Käuferin.</p> <p>Rütli u. Moosseedorf, den 15. Februar 1895</p> <p>Formular in A4-Format, 4 Seiten</p>
R2/DS5 ZSA Affoltern	nein	1895	0	A	Stich der Molkereischule Rütli, gerahmt
R2/DS07 ZSA Affoltern	nein	1987	0	B	Jubiläumsschrift 100 Jahre Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV) 1887 - 1987

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Die Kontrollen der Käseemilchen von Diemerswyl, 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.
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1910	0	B	Schweiz. Käse- und Molkereikalender, 1910, rot, 15 x 10 cm
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1923	0	B	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.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	09.04.1936	0	B	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 Herr Albin Peter war Direktor der Molkereischule Rütli von 1902 bis 1935. Masse 46 x 36 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1926	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Schweinestall alter Betrieb der MSR Zollikofen. 3. Schweinestall bis 1980 Masse: 36 x 30 cm.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Geräteraum der MSR Zollikofen. Masse: 42 x 35 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Käseküche MSR Zollikofen. 2 Kessi/Scheidkessi und Presse. Masse 35 x 42 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1890	0	B	Foto der Molkereischule Rütli Zollikofen nach dem Bau 1890 Masse: 33,5 x 25 cm, Passpartout □
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1980	0	B	Foto Dampfmaschine der MSR ab 1980. Masse: 22 x 27 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1980	0	B	Foto Dampfkessel der MSR ab 1980, Masse: 27 x 22 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1889	0	A	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1914	0	A	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
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1888 (?)	0	A	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: Siehe hiezu Begleitschreiben des Herrn Notar Hänggi vom 6. März 1888 hievor.
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1932	0	A	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".
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1903	0	A	Dienstbarkeitsvertrag zwischen Herr Gottlieb Hebeisen, Ittigen und der landwirtschaftlichen Schule Rütli und der Molkereischule Rütli. Danach überlassen die Schulen Herr Hebeisen das aus dem Reservoir überfließende Wasser zum beliebigen Gebrauch. Rütli und Ittigen, den 15. Oktober 1903. Unterzeichnet: Die HH. Direktoren Moser und Peter A4-Format
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Dienstbarkeitsvertrag zwischen dem hohen Staate Bern zu Händen 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.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1908	0	A	Foto des Winterhalbjahreskurses MSR Zollikofen 1907/08 Masse 52,5 x 37 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1910	0	A	Foto der MSR Zollikofen, Sommer 1910 Masse: 42 x 31 cm, gerahmt
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1898	0	A	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: - Lohn Direktor 750.- pro Quartal - Lohn Oberkäser 600.- pro Quartal - Lohn Hüttenknecht 125.- pro Quartal - 12 Reagenz-Gläser 1.- - 1 kg Rindfleisch 1.40 - 1 lt Konsummilch 0.15 - 1 kg Brot 0.32

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1897	0	A	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.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1896	0	A	Austrittszeugnis des Jahreskurs 1. Mai 1895 bis 22. April 1896 der Bernische Molkereischule Rütli für Christian Ryser von Lützelfüh geb. 1874, Zögling eines Jahreskurses als Zögling eines Jahreskurses Unterzeichnet: Präs. Bürgi Dir. Wüthrich Masse: 34,5 x 45 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1931	0	A	Austrittszeugnis des Halbjahreskurses 1931 für Walter Hofer Unterzeichnet: Präsident: H. Hofer Direktor: A. Peter Masse: 51 x 40 cm.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1903	0	A	Die Tabelle zeigt in einem Säulendiagramm die Schülerzahlen seit der Eröffnung der Molkereischule Rütli. Jahres- und Halbjahreskurse 1887-1903. Masse: 44 x 58 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1925	0	A	Bild des St. Theodul, Patron der Käser Masse: 41 x 52 cm unter Glas gerahmt.
R2/	nein	1996	0	B	Duratrans Bild MSR Zollikofen. Das Bild wurde hergestellt nach einem alten Stich. Grösse: 62,5 x 95 cm. (Dia 10 x 12,5 cm)
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	D'Järsite / satirische Zeitschrift der Absoventen der MSR Rütli Schnitzelbank Nr. 1, Jahreskurs 1943/44
R2/DS16ZSA Affoltern Ausst. ESK Nr. 9	nein/ja	1896-1906	0	A	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. Centrifugenlokal 1896 mit 3 Zentrifugentypen an Transmission ungerahmt 38,5 x 33,5 cm 5. 3 Fotos Centrifugen und Butterungslokal 1906 mit Tödt-Erhitzer, 2 Zentrifugen, Burmeister & Wain, Butterkneiter, Sturzbutteffass 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 Chemikalienschränken 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 1896 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)
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1997	0	A	Austrittszeugnis des Halbjahreskurses 1.11.1896 bis 22.4.1897 für Friedrich Trösch Thunstetten
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1924	0	A	Das Schreiben an "Werter Walter", Name unbekannt, wurde am 24. Mai 1924 in deutscher Schrift abgefasst. Eine Transkription in franz. Schrift liegt bei.
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1954 1964	0	A/B	Diplome Molkereischule Rütli > SLA Luzern 1954 Goldmedaille für Käseibutter > Expo Lausanne 1964 Goldmedaille Käseibutter > Expo Lausanne 1964 Goldmedaille Weichkäse geschmiert > Expo Lausanne 1964 Goldmedaille für Rahm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A/B/C	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 (WertstufeB) 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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Jahresberichte/Jubiläumsschriften: > 25 Jahre Verband Bernischer Käserei- und Milchgenossenschaften 1911-1936 Jubiläumsschrift > 50 Jahre Milchverband Bern 1911-1961, Jubiläumsschrift, 2 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 In Karton
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca.1900	0	C	Diplom für MSR an Ausstellung in Milano

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	D	9 Fotos von Käserei- und Landw. Gebäuden div. Grössen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	D	Diverse Fotos Borden's Fabrik Monroe USA
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	1982	0	B	Der Zeitungsausschnitt mit einem Bericht über Käse aus dem Greyerzerland enthält ein Foto aus der Käserei von Somentier/FR und der Emmentaler AG, Zollikofen.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto von Hans Wegmüller, mit Bart
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1921	0	B	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
R2/DS9 ZSA Affoltern	nein	1901	0	A	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	C	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1918	0	B	10 Fotos der Butterzentrale Burgdorf. Erbaut 1917/18 von Architekt Wyss, Lyss. Auf Karton in Couverts.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	um 1900	0	A	Foto des Lehrgebäudes der Molkereischule Rütli Zollikofen um 1900. Masse: 38 x 32 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1900	0	A	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Foto einer Schülergruppe mit Lehrer der MSR Zollikofen mit Harfe, Brecher und Holzkelle. Masse: 43,5 x 34,5 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Flugaufnahme der MSR Zollikofen. Masse: 49 x 40 cm
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1887	0	A	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.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1885	0	A	Der Stundenplan der Molkereischule Rütli Zollikofen Beginn Montag, 9. März 1885. Masse: 30,5 x 24,5 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	B	Meisterdiplom des SMV für H. Häni, Oberbalm vom 24.04.1930 für sehr guten Erfolg. Masse: 61 x 49 cm, unter Glas gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1927	0	B	Foto des Winterkurses 1926/27 mit Dir. A. Peter Masse: 51 x 43 cm, unter Glas, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1927	0	B	Diplom der Landw. Schule Rütli an Friedrich Moser Zollikofen, 24.03.1927 Masse: 50 x 66 cm, unter Glas, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1906	0	B	Diplom der Internationalen Landw. Ausstellung in Mailand 1906 Masse: 61 x 52 cm, unter Glas, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1925	0	A	Ehrendiplom mit Medaille silbervergoldet an MSR Zollikofen Masse: 53 x 45 cm, unter Glas, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1903	0	A	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1895	0	A	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1896	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	2012	0	A	Buch "Von der Milchversorgungsanstalt zur Toni-Molkerei Zürich". Aus den Anfängen des Molkereiwesens und der industriellen Milchverarbeitung von Felix Escher, Professor ETH Zürich
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Bundesordner Nr. 1 mit Fotokopien aus der "Milch-Industrie" Zeitschrift für das Molkereiwesen über Dr. N. Gerber. In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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) In Harasse.

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Bundesordner Nr. 3 mit Fotokopien aus der "Milchzeitung/Organ für das Molkereiwesen und die gesamte Viehhaltung", Leipzig 1872 - 1903, Dr. N. Gerber. In Harasse.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Bundesordner Nr. 4 mit Fotokopien aus der Schweiz. Milchzeitung, Dr. N. Gerber. In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	2 Hefte Nr. 7 und 7a mit Fotokopien von Publikationen über Milchzucker von Dr. N. Gerber. In Harasse.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Heft Nr. 8 mit Fotokopien von Artikel in der Schweiz. Milchzeitung über "Medizinische Versuche und Erfahrungen" 1973 von Dr. N. Gerber. In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Heft Nr. 9 mit Fotokopien von Artikeln in der Schweiz. Milchzeitung, Auszüge aus verschiedenen Jahrgängen von Dr. N. Gerber. In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Heft Nr. 10: Nach dem Tod von Dr. N. Gerber. In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Heft Nr. 11: Von der Crémometrie zur Acidbutyrometrie von Dr. N. Gerber In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Buch "Es begann in Thun" Firmengeschichte In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Buch "Gerber als Milchtechniker in Thun" In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Buch "Im Glockenthal / Aufenthalt in Little Falls" In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	"Internationale Milchw. Kongresse" In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	"Dr. Gerbers Butyrometrie", 2 Schnellhefter, 1 Couvert In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Buch "Milchstreit" In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Annoncen von Dr. N. Gerber In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Vorträge und Aussagen von Dr. N. Gerber In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Dokumente betr. Verbindungen von Dr. N. Gerber zur MSR Zollikofen In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Heft Nr. 12: Geschichte der Milchwirtschaft und verschiedene Unterlagen In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Heft Nr. 13: Ernährung der Kinder, Säuglingssterblichkeit. In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	1911	0	A	134 Nachrufe zum Tode von Dr. N. Gerber, Inland - Argus Suisse In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	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
R2/G6 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	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

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchm. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	2007	0	A	"Geschichte der Familie Gerber" verfasst von Niklaus Gerber (Enkel) In Haarasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	1992	0	A	"Leben und Werk Dr. Niklaus Gerber", verfasst von H. Lindt Zollikofen, anlässlich Ausstellung Sammlung an der MSR Rütli Zollikofen 2 Broschüren, in Haarasse
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1897	0	A	Foto Winterkurs 1896/97 mit Dir. Dr. Wüthrich Masse: 42 x 34.5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1927	0	A	Diplom der MSR Zollikofen für Hans Hännli, Halbjahreskurs 1927 Präsident A. Bracher, Direktor A. Peter Masse: 48,5 x 36 cm, t ungerahmt.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1898-1910	0	A	Fotoalbum der Schüler MSR Sommer 1898 bis Sommer 1910 einige Fotos sind unbeschrieben. ("Verbrecheralbum" genannt in Umgangssprache) Masse: 49 x 38.5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1911-1920	0	A	Fotoalbum der Halbjahreskurse MSR 1911 bis 1920 mit Lehrerschaft Masse: 50 x 37,5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1920-1935	0	A	Fotoalbum der Schüler MSR Sommer 1920 - Jahreskurs 1934/35 Masse: 49 x 38 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1931-1944	0	A	Fotoalbum der Schüler MSR Halbjahreskurs 1931 bis Jahreskurs 1943/44 Masse: 49 x 38 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1912	0	A	Foto Schüler MSR vom Wintersemester 1912/13 Masse: 46.4 x 36 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1919	0	A	Foto Schüler MSR vom Wintersemester 1919/20 Masse: 44.5 x 32.5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1920	0	A	Foto Schüler MSR vom Wintersemester 1920/21 Masse: 44.5 x 33 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1922	0	A	Foto Schüler MSR Sommerkurs 1922 Masse: 50 x 35 cm, Passpartout, unter Glas
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1922	0	A	Foto Schüler MSR Wintersemester 1922/23 Masse: 46 x 34.5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1923	0	A	Foto Schüler MSR Sommersemester 1923 Masse: 46 x 34,5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1923	0	A	Foto Schüler MSR Wintersemester 1923/24 Masse: 46 x 34.5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1924	0	A	Foto Schüler MSR Sommersemester 1924 Masse: 45 x 33.5 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1924	0	A	Foto Schüler MSR Wintersemester 1924/25 Masse: 40 x 23 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1932	0	A	Foto Schüler MSR Jahreskurs 1931/32 Masse: 43 x 37 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1933	0	A	Foto Schüler MSR Winterkurs 1932/33 Masse: 41.5 x 36 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	A	Foto Schüler MSR Winterkurs 1937/38 Masse: 38.5 x 32.5 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1941	0	A	Foto Schüler MSR Winterkurs 1940/41 Masse: 39 x 33 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	Foto Schüler MSR Sommerkurs 1944 Masse: 39 x 33 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1962	0	A	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1961/62 Masse: 36 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1966	0	A	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1965/66 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1967	0	A	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1966/67 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1967	0	A	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1966/67 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1968	0	A	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1967/68 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1968	0	A	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1967/68 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1969	0	A	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1968/69 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1969	0	A	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1968/69 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1970	0	A	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1969/70 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1970	0	A	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1969/70 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1970	0	A	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1970/71 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1971	0	A	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1970/71 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1972	0	A	Foto Schüler MSR 1. Jahreskurs 1971/72 Masse: 35 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1972	0	A	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1971/72 Masse: 35 x 30 cm
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Diapositive auf Mimoso- und Trockenplatten
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	1 Schachtel Dias gerahmt über Einrichtungen und Produkte der MSR Rütli Zollikofen Masse Schachtel: 8 x 6 x 6 cm, Aufnahmen A. Hofer
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1912	0	A	Die Jubiläumszeitung wurde von Walter Ryser, ing. agr., Brugg AG in deutscher Schrift verfasst.
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1988	0	B	Beschlüsse der DV des ZVSM vom 27.10.1988. Gültig vom 1.11.1988 bis 31.10.1989
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1950	0	B	Prüfkarte/Prüfungszuteilung und Schreiben an Experten. Molkereimeisterprüfung 1950
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Bild Fondueessen, auf Carton. Masse: 50 x 50 cm
R2/DS16 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	3 Fotos Käsekontrolle: > Bruchbereitung mit Harfe im Kessi > Bruchkontrolle vor dem Käseausziehen > Brechen eines Böhrings Masse der Fotos: 35 x 28 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS19 ZSA Affoltern	nein	1875	0	A	Bundesgesetz über Mass und Gewicht vom Heumonat 1875 Masse: in Format A5
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1966	0	B	Foto Schüler MSR 2. Jahreskurs 1965/66 Masse: 37 x 30 cm
R2/DS15 ZSA Affoltern	nein	1943-ca,1970	0	A	Videokopie von 4 Filmen von H.R. Bütikofer. - "Der weisse Segen" 16 mm, Farbe, mit Ton mono, 13 Min - "Bessere Käseeributter BZB", N8, Farbe, ohne Ton, 31 Min - "Die Käseerei im Wandel der Zeit", 16 mm, schwarz/weiss, ohne Ton, 11 Min - "Die Käseruniversität-MSR", WK 1943/44, N8 mm, schwarz/weiss, ohne Ton, 23 Min
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	ca. 1910	0	C	2 Fotos mit Käsern: - Jakob Held, Oberkäser, Molkereischule Rütli - Friedrich Zürcher, Käser, Schwanden - Fritz Gygax, Käser, Waldhaus Masse: 52 x 24 cm
R2/DS19 ZSA Affoltern	nein	1985	0	B	Dissertation ETH 7934 "Die Energieversorgung der Emmentalerkäseerei" von Heinz Röthlisberger, 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. Puhán, Koreferent
R2/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	je 2 Fotos von Jakob Held Oberkäser MSR, Friedrich Zürcher Käser Schwanden i/E., Fritz Gygax Käser Waldhaus
R2/DS19 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	2 Fotos von Käseerianrichtungen der APV-Rosista, Worb. Die Fotos zeigen: > Käseerei Ferenberg, Annahmegruppe mit Absaugpumpe > Käseerei Kreuzweg Oberlangenegg, Annahmegruppe mit Vakuumpumpe
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1910	0	A	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 vom 27.2.1922
R2/DS9 ZSA Affoltern	nein	1945/46	0	B	Lieferatenmilchkontrolle, Hauptbuch MSR Rütli Zollikofen vom 1.6.1945 - 28.2.1946. Masse: 43 x 45 cm
R2/DS9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	B	Kessilmilchkontrolle der MSR Rütli Zollikofen, Mai bis Dezember 1944 Masse des Dokuments: 26.5 x 40 cm
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1928	0	A	Statuten der Käseerigesellschaft Diemerswil, datiert vom 10.1.1894 mit Nachtrag vom 24.8.1928
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1929	0	A	Anstellungsvertrag zwischen Pankraz Frauenknecht und der MSR Rütli Zollikofen. Der Vertrag ist unterzeichnet von: Peter, Direktor P. Frauenknecht, Werkführer 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
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1930	0	A	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
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Rabattvertrag zwischen der Schweiz. Käseunion Schweiz. Käseunion Bern und der Firma Leuenberger + Co. Rüegsauschachen. Gültig im Inland.
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1935	0	A	Käsekaufvertrag zwischen der Firma Leuenberger + Co. Rüegsauschachen 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
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1989	0	B	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
R2/DS15 ZSA Affoltern	nein	1960	0	B	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 Kraffutterimporten auf die Inlandmilchproduktion.
R2/DS15 ZSA Affoltern	nein	1954	0	B	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
R2/K8 ZSA Affoltern	nein	1956	0	C	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.
R2/DS15 ZSA Affoltern	nein	1955	0	B	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

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS19 ZSA Affoltern	nein	unb.	0	C	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 in geöffneter Darstellung (D)
R2/DS3/4 ZSA Affoltern	nein	1934	0	B	Musterpläne für Käsebauarbeiten in Heftform. Bearbeitung im Auftrag und unter Mitwirkung einer Spezialkommission des Verbandes Bernischer Käse- 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.
R2/DS5 ZSA Affoltern	nein	1998	0	B	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
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1987	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	20 Fotos MSR Rütli Zollikofen, alt, schwarz/weiss, diverse Grössen, in Couvert
R2/DS5 ZSA Affoltern	nein	1912	0	B	15. Jahresbericht der MSR Rütli Zollikofen für das Rechnungsjahr 1911 und Schuljahr 1911/12 an die Aufsichtsbehörde von Dir. Albin Peter
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bild der Molkereischule Madison Wisconsin USA Masse: 39 x 33.5 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1892/93	0	B	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
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1887 - 1894	0	A	Verträge der Landwirtschaftlichen und der MSR Rütli Zollikofen, Heft Nr. 1 > Anstellungsverträge, Dienstverträge und Mietverträge vom 29. März 1887 bis 30. April 1894 > Anstellungsvertrag zwischen der Direktion der Landwirtschaftlichen und Molkereischule Rütli sowie Herrn Andres, Lehrer in Steinisweg bei Wohlten. 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.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1887/93	0	C	3 Fotos/Bilder MSR Rütli Zollikofen - D90189/1 Verkaufslokal MSR Rütli Zollikofen 1887, unter Glas, 24 x 30 cm - D90189/2 Zeitungsausschnitte 1887 - D90189/3 Stundenplan 1893, unter Glas, 30 x 40 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto vom Bau der Molkereischule Rütli Zollikofen Masse: 24 x 18 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1908	0	B	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.
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1922	0	A	Dokumente und Verträge zwischen den Verband Bern. Käse- 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 Käseeremilch abgeschlossen zwischen dem Verband Bern. Käse- und Milchgenossenschaften und dem Bern. Milchkäuferverband, gültig vom 1. Nov. 1922 bis 30. April 1923.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1936	0	B	Widmung zum 25 Jahr Jubiläum 1911 -1936 als Milchkäufer in Sumiswald: Herr Fritz Stettler, Milchkäufer in Sumiswald. Aus Dankbarkeit gewidmet von der Käseeremilchgenossenschaft Sumiswald. Unterzeichnet: Präsident: H. Hirsbrunner Sekretär: Alex Schärer Masse: 33.5 x 45 cm, mit Goldrahmen
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1929	0	C	Diplom der MSR Rütli für Franz Reber. Halbjahreskurs Winter 1928/29, dat. 13.04.1929 Weichkarton 49 x 36 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1933	0	B	Foto des Vorstandes des emmentalischen Käsevereins 1933. Masse: 64 x 53, in Goldrahmen (Frau B. Schneider-Stettler ist die Tochter des Käasers Fritz Schneider aus Sumiswald)
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	> Foto Milchannahme mit zwei Tankfahrzeugen Intermilch Ostermündigen > Foto Steuerzentrale Intermilch Ostermündigen Grösse beide Bilder 70 x 45 cm In Harasse
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	B	Diplom der MSR für Otto Gilgen Wahlern, Sommer 1942 Unterzeichnet: Hans Hofer, Präsident Aufsichtskommission Dr. W. Thomann, Direktor MSR Masse: 53 x 38 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	B	Meisterdiplom des SMV für Otto Gilgen Wahlern, Oktober 1945 Prüfungsbetrieb: Längacker (bei 3088 Rüeggisberg) Unterzeichnet: Fritz Fischer, Präsident Prüfungskommission Dr. G. Koestler, Zentralvorstand Masse: 51 cm x 35 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Foto Sommerkurs 1942 mit Lehrerschaft Masse: 32 cm x 38 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1979	0	B	Ausweis der Butterzentrale Burgdorf für Otto Gilgen, Niederstocken für Qualitätsbutter aus pasteurisiertem Rahm. Periodische Kontrolle durch die BZB. Unterzeichnet für die BZB: R. Lutz Der Fabrikant: Gilgen Otto Datum: 1. März 1979 Masse: 31 x 22 cm, gerahmt
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1914/15	0	A	Stundenplan der MSR für das Wintersemester 1914/15. ungerahmt. Masse: 45 x 32 cm
R2/DS14 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Fotoalbum der Firma Stauffer + Söhne, Sopron/Ungarn. Firma gegründet 1904.
R2/DS14 ZSA Affoltern	nein	1900	0	B	Bilder des Schweizer Pavillons an der Weltausstellung 1900 in Paris: > Ansicht 1 des Pavillons > Ansicht 2 des Pavillons > Käseausstellung
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1925	0	B	Diplom für goldene Vereinsmedaille für den VEM Rütli Zollikofen. Diplom erhalten anlässlich Schweiz. Landesausstellung in Bern/Langenthal 1925 Masse: 48 x 35 cm
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1950	0	B	Erinnerungen an die Molkereischulzeit "mitemlebt, gelitten, gelacht" Werner Oesch hat die Erinnerungen in Heftform auf 10 Seiten zusammen getragen.
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1964	0	B	Diplom der Schweiz. Landesausstellung 1964 in Lausanne für den MV Bern/VN Burgdorf für Markenbutter. Masse: 45 x 40 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1900	0	A	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
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	div. Alte Dias und Fotos für die Schulung Milchprodukte
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	div. Grossformatige Dias
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	div. Fotos der Jubiläumsfeier 100 Jahre MSR (in Ordner)
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	div. Fotos der Jubiläumsfeier 100 Jahre MSR (in Ordner)
Ausst. Bellelay	ja	1914	0	B	Clichés für die Festschrift "75 Jahre MSR"
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Mikr. Aufnahme "Stäbli", farbig, auf Karton Grösse: 30 x 40 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Mikrobiologisches Bild "Colibakterien", farbig Grösse: 30 x 40 cm ca.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Käserei "Doppelmulchen", auf Pavatex Masse: 56 x 46 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	50er Jahre	0	B	Foto "Käse ausziehen" Martin Schmid als Lehrling in der Käserei Bowil, Grösse 49 x 59 cm auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto "Schulunterricht"
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Foto "Gebesen leeren", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Foto "Gallerte überziehen", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Foto "Vorkäsen", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto "Käse in Ausziehtuch", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto "Käse beim Auspacken", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto "beim Salzen", schwarz/weiss, auf Pavatex Grösse: 60 x 60 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Div. Fotos und Dias von der MSR Zollikofen in Karton
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1910	0	B	Diplom der MSR Zollikofen für Gamper Jakob, Duplikat Grösse: 35 x 48 cm, gerahmt unter Glas
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	2001	0	B	Diplom Swiss Cheese Award 2001 für MSR, für Pop Cheese (Innovationen)
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1913	0	B	Bild MSR, vergrösserte Postkarte, gestempelte Postkarte 25.11.1913 Grösse: 24 x 36, unter Glas
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Ladenlokal der MSR mit Verkaufsleiter Rudolf Lerch
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Abfüllvorgang Weichkäserei MSR mit A. Oberlin und Otto Wartmann Grösse: 40 x 35 cm auf Pavatex, farbig
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Abfüllvorgang Emmentaler aus Käsefertiger Henseler, MSR auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Weichkäserei "Mutschli schmierem" MSR, Ernst Mathys Grösse: 32 x 35 cm, auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Schältpult MSR Grösse: 32 x 35 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Spültisch Kannenreinigung MSR Grösse: 32 x 35 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Weichkäserei MSR beim Einfüllen Grösse 20 x 25 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Buttereier MSR, Butterstock formen Grösse: 18 x 25 cm auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1987	0	B	Foto Milchannahme MSR mit Andreas Lobsiger Grösse: 18 x 25 cm auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1900	0	A	Foto alte Käserei, unter Glas, schwarz/weiss Käser tragen gesticktes Samtkäppi Grösse: 18 x 13 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1987	0	B	Bild "der Denker" Martin Wittwer Grösse: 20 x 27 cm schwarz/weiss
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Schallpult MSR, farbig Grösse: 18 x 27 cm, unter Glas
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ende 80er Jahr	0	B	Foto Milch sammeln MSR, farbig, unter Glas Milchtransport mit Seilbahn Hub Krauchthal Grösse: 27 x 18 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Joghurt abfüllen MSR farbig auf Pavatex Grösse 20 x 25 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1985	0	B	Foto letzter Jahreskurs von Dr. H. Hofer 1985 farbig unter Glas Grösse 26 x 18 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1889	0	B	Diplom mit Broncedaille von Weltausstellung Paris 1889 Grösse: 76 x 64 cm, gerahmt, unter Glas
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1939	0	B	5 Diplome der Schweiz, Landesausstellung 1939: > Haus der Tierzucht > die Landwirtschaft in der Volkswirtschaft > Weichkäsewettbewerb > Betriebsleiterwettbewerb 2 x Grösse 43 x 49 cm in Kartonumschlag
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Diverse Dokumente: > Fotos Neubau MSR > Kopie Abrechnung Fritz Häberli Münchenbuchsee, 16.04.1906 in Kartonumschlag
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein		0	B	Fotoalbum mit Klassenfotos MSR der Jahre 1928 -1947 Grösse: 25 x 30 cm, in Leder
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1954-1962	0	B	Fotoalbum mit Klassenfotos MSR der Jahre 1954 - 1962 Grösse: 21 x 15 cm, Kunstleder, grün
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1963-1965	0	B	Fotoalbum mit Klassenfotos MSR der Jahre 1963 - 1965 Grösse: 21 x 15 cm in Kunstleder, braun
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1985	0	B	Fotoalbum betr. Pensionierung des Direktorenehepaars Margret und Hans Hofer mit Fotos aller Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Grösse 25 x 26 cm, Kunstleder grau
R1 ZSA Affoltern	nein	1985	0	C	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
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1957-1985	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	2001	0	B	12 Fotos von Käseereien: Iffwil, Messen, Dettligen, 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
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Reklameartikel der Käseerei Lyss: > 5 Kinoreklame "Stämpfli Lyss" Glasdias 8,5 x 8,5 cm > Aufnahmen aus dem Allgäu, Käseerei Untermeiselstein Grösse: 6 x 8 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1958	0	B	Klassenfoto des Jahreskurses 1957/58 Grösse: 23 x 17 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	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)
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Klassenfoto des Jahreskurses 1909/1910 Grösse: 23 x 17 cm auf Karton
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1899	0	B	Rechnung der MSR an Gottlieb Zimmermann. Gerahmt.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Kupferstich "Interieur d'un chalet", Kanton Schwyz Grösse: 27 x 36 cm in Passepartout
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	3 Schaubilder Käsefabrikation: > Bruchbearbeitung > Käsesorten Schweiz > Lagern und Servieren aus Broschüre Käse von SK Grösse 40 x 30 cm unter Glas>
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Nachwuchswerbung Intermilch Ostermündigen auf Karton

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Steuernzentrale ELSA mit A. Briw auf Karton
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1990	0	B	Werbebild "kaltes Buffet" Toni-Joghurt Reklame Grösse: 50 x 60 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Werbebild Geschmacksrad in französisch Grösse 50 x 60 cm gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	4 Plakate mit Thema Milchwerbung Grössen: 3 x 70 x 32 cm, 1 x 30 x 64 cm auf Carton
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Plakat über Frapino Grösse: 50 x 70 cm auf Carton
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Verkaufsplakate betr. Milch, Käse, Milchprodukte Grösse: 95 x 63 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Bild/Foto Milchkarren mit Hunden in Metallrahmen, unter Glas Grösse: ca. 40 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	3 Bilder: D90280-1 Weichkäserei Münchenbuchsee D90280-2 Verbandsmolkerei Thun D90280-3 Verbandmolkerei St. Imier Grössen: 50 x 70 cm farbig, auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bild mit Fassade der Weichkäserei Münchenbuchsee, Tuschzeichnung Grösse: 40 x 70 cm gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1963	0	B	Bild mit Milchhändler Bigler Bern Grösse: 60 x 68 cm, schwarz/weiss auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1927	0	B	Bild der Verbandsmolkerei Bern, Maullbeerstrasse 60 x 50 cm auf Carton
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1935	0	B	Bild von Motorrad mit Seitenwagen für die Milchausfuhr 41 x 30 cm auf Pavatex
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1930	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1914	0	B	Urkunde für MV Bern anlässlich Schweiz. Landesausstellung 1914, Goldmedaille 70 x 53cm unter Glas
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1924	0	B	Ehrenurkunde für VM Burgdorf anlässlich Kant. Bern. Ausstellung 1924 Grösse: 50 x 65 cm gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bild der Verbandsmolkerei Burgdorf Grösse: 60 x 50 cm gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Diverse Fotos der Verbandmolkerei Burgorf in Bilderrahmen 66 x 44 cm mit Rahmen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	2 Bilder von Alpbetrieben im Kanton Glarus. Zum Jubiläum 75 Jahre Toni-Molkerei Glarus
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1936	0	B	Urkunde anlässlich OGG 1936 Grösse 50 x 60 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1939	0	B	Urkunde für Markenfutterwettbewerb anl. Schweiz. Landesausstellung 1939 48 x 53 cm gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bild "Anken-Verässerung" 1743 Grösse: 50 x 58 cm gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	50er Jahre	0	B	10 Bilder VM Bern, Laupenstrasse (Betriebsaufnahmen): 1 Pasteurisation 2 Ice Cream Wagen 3 Abfüllen Glace Grossgebäude 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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	50er Jahre	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	50er Jahre	0	B	3 Bilder VM Bern, Laupenstrasse (Betriebsaufnahmen): 1 Quarkfertiger 2 Mischanlage 3 Abfüllung Grösse: 55 x 44 cm gerahmt
R2/G10 ZSA Affoltern Ausst. Bellelay = Bild Nr. 3	nein ja	50er Jahre	0	B	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
R2/DS14 ZSA Affoltern	nein	1925	0	B	Fotoalbum Exkursion nach Holland Grösse 32 x 25 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS22 ZSA Affoltern	nein	1912	0	B	Bild Vorstand Milchkäuferverband Bern und Umgebung 1912 Grösse: 30 x 36 cm
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	1900	0	B	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 x32 cm auf Carton
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Bild "Melker mit Melkstuhl" gerahmt
R2/DS17 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Bild mit Westfalia Butterungsmaschine
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1862	0	B	Tonlithographie " les récréations instructives", altkoloriert, gedruckt in Paris
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1983	0	A	Farbfoto der MSR Rütli Zollikofen Grösse: 20 x 15 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1925	0	B	Standfoto mit Egli Bütschwil an der Schweiz. Landesausstellung in Bern 1925
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1910	0	A	Foto VEM/MSR anlässlich HV 1910 Grösse: 75 x 90 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1910	0	B	Diplom für VEM an 8. Landesausstellung in Lausanne 1910. Medaille de Vermeille) Grösse 78 x 68 cm, mit Goldrahmen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1925	0	B	Diplom für MSR als Prämienausweis an der Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft in Bern 1925. Grösse 65 x 55 cm, gerahmt
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1925	0	B	Diplom mit goldener Vereinsmedaille für VEM/MSR an der Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft in Bern/Langenthal 1925 Grösse: 48 x 35 cm, gerahmt
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1925	0	B	Diplom der Schweiz. Landesausstellung für Landwirtschaft 1925 in Bern für die Verbandsmolkerei Bern.
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	1964	0	C	Diplom für MV Bern/VM Burgdorf an der Schweiz. Landesausstellung in Lausanne 1964. Auszeichnung für Markenbutter Grösse: 45 x 40 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1954	0	C	Diplom für VM Burgdorf an der Schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft in Luzern 1954. Auszeichnung für Markenbutter Grösse: 40 x 50 cm, gerahmt
R2/DS10 ZSA Affoltern	nein	2004	0	B	Diplom für "Le Gruyère AOC" der 3. Olympiade der Bergkäse 2004 in Appenzell für Erich Hunkeler, 1688 Sommentier
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1906	0	C	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 Bären chunnt" 2006-2008 im Nationalen Milchw. Museum Kiesen hergestellt. Bild in Metallrahmen, unter Glas Masse Rahmen: 50 x 40 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	B	Bild Milchhändler Stöckli, Belp mit Hund und Karren, braun/weiss. Bild mit Milchhändler Stöckli und Gesellen in weisser Schürze mit Milchkarren und Zughund. Bild auf Karton aufgezogen. Masse: 29 x 41 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1955	0	B	Bild Milchhändler Bachmann, Marzili mit Milchwagen und Zughund, braun/weiss. Bachmann sitzt vorne auf dem Milchwagen. Bild auf Karton aufgezogen. Masse: 29 x 41 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1937	0	C	Meisterdiplom von Ernst Roth, Käser Rottenschwil AG. Masse: 50 x 38 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1929	0	C	Diplom Molkereischule Rütli, Jahreskurs 1929 von Ernst Roth, Käser Rottenschwil AG Masse: 55 x 42 cm, gerahmt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1928	0	C	Klassenfoto Sommerkurs 1928 MSR mit Ernst Roth, Käser Rottenschwil AG Masse: 34 x 40 cm, gerahmt
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1917	0	C	Moser's Landw. Schreibkalender, 1917, schwarz, 16 x 11 cm
R2/DS7 ZSA Affoltern	nein	1942	0	B	Lieferantenmilchkontrolle der MSR Rütli Zollikofen von 1942
R2/DS7 ZSA Affoltern	nein	1925-1930	0	B	Journal der Käsehandlung Geiser + Schmutz AG, Aarwangen
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1906	0	A	Diplom der int. Ausstellung Milano 1906 für Prof. A. Peter. Diplom gerollt.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1906	0	B	Diploma Esposizione Internazionale di Milano 1906 für Dir. A. Peter für Mitwirkung in Jury
R2/DS2 ZSA Affoltern	nein	1912-1916	0	A	Buch Protokolle MSR 1912-1916
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Reisebericht Ausflug Sanetschpass, JK 1940
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1910	0	B	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
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	2000	0	B	Entwürfe neue Käsetikette für Rahmli, Betrieb MSR
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	2 Käsebilder von E. Ziegler Architekt Burgdorf. Gerahmt.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1923	0	B	Käsermeister-Diplom von Karl Leuenberger, Melchnau für die theoretische und praktische Meisterprüfung, bestanden mit "sehr gutem Erfolg", datiert 26.12.1923. Das Diplom ist 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

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Bild mit 2 Fotos aus Produktionsbetrieb der MSR Rütli. Foto oben = Käsewenden auf Holzstisch Foto unten = Käsewenden auf Chromstahltisch Fotos schwarz/weiss auf Karton, unter Glas
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Bild/Foto Butterfertiger in Butterei der MSR Rütli. Schwarz/weiss, auf Karton, 25 x 37 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Bild/Foto Käsekeller der MSR Rütli. Auf Karton, 25 x 20 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Bild/Foto Käsefabrikation in Hartkäserei der MSR Rütli. Abfüllen des Käsebruchs in Formen. Auf Karton, 16 x 25 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1914	0	C	Bild/Foto Schaukäserei an der Landesausstellung 1914 in Bern. Auf Karton, unter Glas, 30 x 21 cm
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Material Museum Kiesen: Aufnahmen von Gegenständen aus verschiedenen Museen 1974: > Ordner 1: 1 - 14, Ordner 2: 15 - 30, Ordner 3: 31 - 50, Ordner 4: 51 - 70 > Pressestimmen: Poyakunst 1986, Milchgefässe 1987, Grimsel-Gries 1988, Buttermodel 1989, Rosenlualital 1990, Bauernhof im Kinderzimmer 1991, die Bäuerin 1993 > Dias: Poya/Glockenhalsbänder/Butterformen, Melkeimerböden, Ehre, Alphorn, Scherenschnitte > Dokumentation: Spuren in Wiesen und Weiden, Spuren der Küher auf der Alp, Spuren, die ins Freie führen, Spuren ins Holz geschnitzt, Spuren des Käses auf dem Weg in den Süden, Reiche Volkskunst auf Buttermodellen > Dokumentation Eröffnung Museum Kiesen In Harasse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Material Museum Kiesen: > Ordner Verein Freunde Museum Kiesen 1974-1980: Korrespondenz, Mitgliederverzeichnis > Ordner Verein Freunde Museum Kiesen 1979-1989: Themen, Versand, Korrespondenz, Statuten > 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 In Harasse
R2/K9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Broschüren und Festschriften: > 25 Jahre Verband Käserei- und Milchgenossenschaften 1936 > 50 Jahre Verband Käserei- und Milchgenossenschaften 1961 > 75 Jahre Verband Käserei- und Milchgenossenschaften 1986 > Festschrift der Schweiz. Milchwirtschaft (ZVSM) zur 9. schweiz. Ausstellung für Landwirtschaft 1925 > 25 Jahre ZVSM, 1982 > Geschichte des ZVSM, 1982 > Gesamtbericht Milchwirtschaft, Schweiz. Landesausstellung 1914 > Denkschrift 25 Jahre SMV 1912 > 50 Jahre Schweiz. Milchwirtschaft SMV 1887-1937, 2 Ex. (1Ex von H. Trachsel Säriswil) > 50 Jahre Berneralpen Milchgesellschaft 1942 > 175 Jahre Ott Worb 1981 > 200 Jahre Mauerhofer, Lanz + Cie AG Burgdorf 1972 > 200 Jahre Röthisberger AG Herzogenbuchsee 1976 > 700 Jahre Appenzeller: Festschrift / Marktordnung / Prospekt > Broschüre Butterzentrale Burgdorf ca. 1967 > Schweiz. Molkereikalender 1928 > Käserei-Molkereikalender 1910 > Neues aus alten Papieren 1969, von Alfred G Roth (von G. Burkhalter) > Fotobuch Schweiz. Landesausstellung Bern 1925 (von G. Burkhalter)
R2/K9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Broschüren und Festschriften / Fortsetzung: > 25 Jahre BKV 1936 > 75 Jahre Emmentalerischer Käseverein 1962 > 30 Jahre Oberaargauer Käseverein 1926 > 100 Jahre Käsegenossenschaft Düringen 2006 > 75 Jahre Käsegenossenschaft Bissegg-Bänikon 1980 > 100 Jahre Käsegenossenschaft Pfyn 1879-1979 > Festschrift Prof. Dr. P. Kästli 1967 > Gedenkschrift Prof. Albin Peter 1876-1935 > Gedenkschrift Hans Hofer Spins/Aarberg 1889-1953 (2 Ex) > Abschrift Geschäftsbuch der Firma Johann Ulrich Joost, Käsehandel (von G. Burkhalter) > Div. Schriften: -Preislisten div. Jahrgänge, 1 Anleitung für Milchfecker JG 1916, Dokumente der Fa. Emil Geiser Langenthal, Geschenk von E. Bieri > Jubiläumsschrift 100 Jahre KG Ilfis 1965 (von W. Schläfli) > 100 Jahre Käseverein Seeland Bucheggberg 1997 (von W. Schläfli) > Geschichte der Käseherstellung und der Emmentaler Schaukäserei (von W. Schläfli) > Feuer unter dem Kessi von H. Dysli Uebeschi (von W. Schläfli) > 1 Schweizer Familie JG 2011: Bericht "Fritz Maurer, ein Käser in Bhutan"
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1982	0	B	Farbfoto auf Pavatex aufgezoogen. Milchannahme MSR Rütli Zollikofen mit W. Röllli, A. Schönholzer und E. Oettli. Masse: 38 x 35 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1887	0	A	Rollleinwand mit Schnittbild einer Milchzentrifuge von Lefeldt = Lentsch
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Milchbüchlein von Karl Schenkel Nr. 2, mit Alu-Rahmen Masse: 30 x 40 cm
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto Ausmessgefäss mit Ausmesssbechern 1 lt., mit Alu-Rahmen Masse: 30 x 40 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Schnittbild Westfalia Separator SKA 20036 Masse: 60 x 85 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Mikrobiologisches Bild auf Carton. Darstellung: Streptokokken vergrössert
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Kupferstich "Besuch in der Sennhütte", koloriert, von Kupferstecher S. Freudenberger Masse: 30 x 26 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Kupferstich "Schweizer Gastfreundschaft", koloriert, von Kupferstecher S. Freudenberger Masse: 30 x 26 cm
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1885	0	A	Reglement für die Käseereignossenschaft Gambach, dat. 15.3.1885, Fotokopie. Damaliger Käser H. Wüthrich
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1912/13	0	A	Geschäftsaufsätze von Albert Meuter, geschrieben im Auftrag von Dr. Koester MSR Rütli Zollikofen
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1971/72	0	A	Schnitzelbänke des Jahreskurse 1971/72, von P. Biedermann, H. Burki, P. Friedli, O. Neuenschwander
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1964	0	A	Schnitzelbänke und Jahresbericht des 2. Jahreskurses 1963/64, in Heftform. Reisebericht 1964
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1970/71	0	A	Schnitzelbänke "Extraaufgabe Neue MSR-Revue" des Jahreskurses 1970/71 in Heftform
R2/DS7 ZSA Affoltern	nein	1939/40	0	B	2 Milchbüchlein von Wwe Reusser Herbilgen, Käseereignossenschaft Herbilgen
R2/DS6 ZSA Affoltern	nein	1959-1982	0	A	Ausgangskontrolle Absolventen MSR Rütli-Zollikofen 12.5.1959 - 4.2.1982
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Dias von Ausstellungen der Milch. Sammlung an der MSR Rütli Zollikofen. Jahre 1989/1993/1994/1995
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fotoplatten mit Fotos MSR Rütli Zollikofen in Metallkasten, z.B. Neubau 1906 Masse: 36x40x26 cm Höhe
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	2009	0	C	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
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	2009	0	C	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
R2/DS8 ZSA Affoltern	nein	1906/45	0	C	6 Anmeldeformulare für Käsemeisterschaft in Rapperswil BE 2010 9 Kopien von Verträgen und Zeugnissen von der Käseerei Weier i/E und Hans Moser, Käseerei Weier i/E
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	2008	0	C	DVD "Fondue mein liebster Käse", aus Sendung NZZ Format Kistli Filme
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	1921-1945	0	B	Milchprüfungskontrolle Käseerei Säriswil 1921-1945, Handschrift, gebunden, 24x38 cm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	1972-1981	0	B	2 Wägebücher Käseerei Säriswil 1971-1978 / 1978-1981, Handschrift, gebunden, gelb 22x17.5 cm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	1920-1933	0	B	Wägebuch Käsegewichte Käseerei Säriswil 1920-1933, schwarz/gelb, Handschrift 17.5x11 cm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	1933-1949	0	B	Wägebuch mit Verzeichnis Käseträger der Käseerei Säriswil 1933-1949, schwarz, Handschrift 20x13 cm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	1915	0	B	Quittungsheft Milchzahlungen der Käseereignossenschaft Säriswil 1915 22x14 cm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	ca. 1943	0	B	Schulheft Tierheilkunde MSR ca. 1943, handgeschrieben mit Tinte und farbigen Zeichnungen. Schwarzer Deckel, 22x17.5 cm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	01.05.1921	0	B	Statuten der Käseereignossenschaft Säriswil. Broschüre vergilbt
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Diverse Verträge KG Säriswil: > Milchkaufvertrag zwischen Käseereignossenschaft 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
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	ca. 2000	0	C	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 von Nicole Billeter im Auftrag von Hans Preisig Richterswil
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Gästebücher in Karton
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1963	0	A	Klassenfoto 1962/63 MSR Zollikofen, gerahmt Masse: 40 x 33 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Bild Alpabfahrt mit Holzrahmen. Geschenk des Verbandes Schweiz. Käseexporteure an Firma Röthlisberger AG Herzogenbuchsee zum 200 Jahr Jubiläum Masse: 31 x 22 cm
R2/DS19 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	C	3 Stiche, gerahmt, mit Goldleiste 1) 2 Käseträger canton de Fribourg 2) Paysanne, canton de Fribourg 3) Paysanne et Berger, canton de Berne
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	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)

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/K16 ZSA Affoltern	nein	2011	0	B	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 - "milerlebt... mitgelitten... mitgelacht"
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	C	Dokumente aus früheren Ausstellungen und weitere Dokumente: > 100001/1 "Käsegenuss" 2004 in Kiesen > 100001/2 "Entrahmung durch Schwerkraft" 1996 MSR > 100001/3 "Pioniere der Land- und Milchwirtschaft" 2009 in Kiesen (von Fellenberg, von Effingen, Dr. N. Gerber, Prof. Peter) > 100001/4 Diverses (Dias Technik H. Moser Weier iE., Weichkäseerei Münchenbuchsee / Zbinden-Stangenwaage > 100001/5 Entstehung Milch. Sammlung MSR > 100001/6 "Einst und jetzt" MSR 1994 > 100001/7 Dokumente/Fotos des Vereins Ehemaliger Molkereischüler Rütli > 100001/8 "Entwicklung Käsewirtschaft" 1997 MSR (Technische Beschreibungen, Pioniere) > 100001/9 "Messen und Wägen" 90er Jahre MSR > 100001/10 Bilder der Käseereien Schüpberg, Oberwil, Dettligen, Zuzwil, Grafenried > 100001/11 "Antriebskraft im Wandel der Zeit" 1999 MSR > 100001/12 Alte Inserate für Geräte und Maschinen > 100001/13 Bilder/Dias der Molkereischule Rütli (Direktoren, Lehrkörper, Gebäude, Dias Schulbetrieb)
R2/auf Dok'Schrank	nein	2011	0	B	Bilder/Fotos zu Ausstellung 100 Jahre BKV (Beruf und Freizeit): > D100002/1 Langlauf R. Stoll > D100002/2 Segeln S. Spielhofer > D100002/3 Politiker H. Stoll > D100002/4 Imker R. Jost > D100002/5 Schwingen Chr. Schmutz > D100002/6 Velofahren K. Gilgen > D100002/7 Motorradfahren H. Ritz + Familie > D100002/8 Gleitschirm A. Fankhauser > D100002/9 Hornussen P. Hofmann > D100002/10 Schiessen P. Röthlisberger > D100002/11 Jagen M. Sempbach > D100002/12 Singen HP. Graf > D100002/13 Alphorn M. Baumann/W. Wasserfallen > D100002/14 Käserchöre > D100002/15 Jodeln D. Glücki > D100002/16 Käferschiessen > D100002/17 100 Jahre BKV (Erläuterung) > D100002/18 100 Jahre BKV (Erläuterung) > D100002/19 Käsefotos Bernerobersland/Mittelland > D100002/20 Seeland/Oberaargau > D100002/21 Emmental/Deutschfreiburg > D100002/22 Emmental Die Bilder wurden anlässlich der Ausstellung "100 Jahre BKV" gestaltet und ausgestellt unter Mithilfe der Museumsgruppe. Die Fotos der Käseereien wurden mit wenigen Ausnahmen von A.
Ausst. Museum Kiesen	ja	ca. 1780	0	A	Röstiplatte Albigen, Keramik mit gelbem Grund, braun punktiert. Masse: Durchmesser 30 cm, Höhe 6 cm
R1/G/rechts ZSA Affoltern	nein	ca. 1780	0	A	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
Ausst. Museum Kiesen	ja	ca.1480	0	A	Lindenholzteller, 2 Stück, mit Aufhängevorrichtung. Die Teller wurden nach jedem Gebrauch blank gefegt (helle Farbe). Aus dem Nachlass vom Schloss Rümliigen, grosse Rarität! Masse: Durchmesser 16 cm
Ausst. Museum Kiesen	ja	vor 1800	0	A	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 Alpauzügen oder "Kuhreigen" bemalt. Diese Malereien stammen ursprünglich aus der Ostschweiz, wurden jedoch auch im Saanenland und im Freiburgischen zu gebräuchlicher Mode.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	1833-1842	0	A	Buchhaltungsbuch (sehr gross) 55 x 43 x 12 cm, Cartoneinband mit Lederrücken, Handschrift Tinte. (Vertreter Emmi AG Joseph B. Wyss)
R2/DS16 ZSA Affoltern	nein	1823	0	A	Käse-Hauptbuch für Lantz und Zürcher, 34 x 20.5 x 3 cm Einband Carton marmoriert, Handschrift Tinte. (Vertreter Emmi AG Joseph B. Wyss)
R2/DS16 ZSA Affoltern	nein	1825	0	A	Lehrbuch "Cours d'Arithmetique von Jakob Lantz in Alchenstorf von 1825, Handschrift Tinte. (Vertreter Emmi AG Kirchberg Joseph B. Wyss)
Ausst. Bellelay	ja	1860 ca.	0	B	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.
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
Ausst. Bellelay	ja	1885 ca.	0	B	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.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Melkstuhl mit Fettnäpfl aus Horn und Holz, mit neuem Riemen. Durchmesser 27 cm, Höhe 36 cm.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Melkeimer, Eisen verzinkt, 10 lt. Inhalt
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	ca. 1940	0	C	Milchbrente mit Ledertragschlaufen und Holzdeckel, Eisenblech, Verzinnung schlecht (Rost) Masse: Höhe 56 cm, Breite 52 cm, ca. 40 lt Inhalt
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	B	Milchbrente aus Alu mit Holzdeckel, 30 lt. Inhalt
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kuhtrichel mit Malerei an Riemen mit Nr. 34a. Reichverzierte Treicheln werden für die Alpauf- und Alpbafahrt getragen. In Dreiergruppen sind sie im Ton auf einander abgestimmt.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1900 ca.	0	B	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	G 10015/1 SK 157 Rundung geschliffen, 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 Tragjoch in der Lombardei verwendet.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1865	0	C	Melkstuhl ohne Bein. Unten und oben geschliffen, Form Halbmond. Leider ist vom eingeschnitzten Namen nur der Vorname "PETER" zu lesen Höhe der Hälfte 18 cm. Durchmesser 30 cm.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schalmtestschale aus Kunststoff für Kontrolle der Eutergesundheit. Kunsstoff.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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 ausgebrütete Getreide zu "Hüfli zämegrächet" und anschliessend zwei, drei oder mehr Hüfli je nach Grösse in Garben gebunden. Dreschflügel 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.
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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.
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	1987	0	B	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	ca. 1900	0	A	Euter in Sprit. Altes Demonstrations-Präparat
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1906	0	B	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 Abtropfteller. (siehe G20015).
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Waagkessel Eisen verzinkt mit Ausguss. 30 lt Inhalt Masse: 54 x 41 cm Durchmesser, 28 cm Höhe Geschenk des Milchverbandes Bern
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Holzkeule, Griff angeleimt, 20 cm breit.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Masse: 66 cm lang, 13 Teller 13 cm Durchmesser mit 6 Öffnungen Geschenk des Milchverbandes Bern
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Rahmabscheider mit Ausguss aus Keramik für Haushalt. Innen weiss, aussen rotbraun.
R3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Berieselungskühler mit rund 800 lt Leistung/Std. mit Filteraufsatz beides V2A-Stahl auf verzinktem Gestell Gesamthöhe 149 cm Öffnung des Einschüttbeckens 55 cm Durchmesser Geschenk des Milchverbandes Bern
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Verzinnete Kelle, vermutlich nachträglich mit Bronzefarbe gestrichen 33 cm breit; Griff mit 2 Schrauben befestigt.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schruif oval verzinkt mit Holzgriff Masse (oben): 37 x 19 cm.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schruif, rund, verzinkt mit Metallgriff Masse: 23 cm Durchmesser
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Hölzerne Wassermelchler mit 2 verzinkten Reifen. Masse: Oben: 52 x 25 cm, Unten: 46 x 22,5 cm, Höhe: 27 cm, über Griff 59 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Hölzerne Milchgebse mit 2 hölzernen Reifen um 1890 bis 1910 neu bereift Masse: Durchmesser 65 cm, Tiefe 12 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchsieb konisch, verzinkt mit 2 Siebeinsätzen Masse: 260/140x180 Verwendung in Bauernbetrieb
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Lieferantentafel der Käserei Ferenberg BE für 26 Milchlieferanten Masse: 133 x 57 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchwaagkessel mit Ausguss verzinkt Masse: Oberer Durchmesser 50 cm, über Ausguss 60 cm, Höhe 46 cm. Dieser Waagkessel gehört (wahrscheinlich) zur Stangenwaage der Käsereigenossenschaft Diemerswil G20001.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchfolle 2-teilig mit Abtropfbeck, verzinkt Masse: oberer Durchmesser 36 cm Milchfolle und Abtropfbeck gehören (wahrscheinlich) zur Stangenmilchwaage G20001 von Diemerswil.

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/-ZSA Affoltern	nein	1930	0	C	Käsereizyt mit Rahmen aus Holz Masse: Durchmesser 35 cm
R2/-ZSA Affoltern	nein	1937	0	A	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 Wägebereichhebel 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 Al 1 / 88. Waage war während 51 Jahren unter amtlicher Kontrolle! Letzter Besitzer Martin Bürki, Käserei 9413 Oberegg-Heiden Al. Fabrikschild d. Herstellers: E. Schenkel, Saugy Constructeur MOIRY (Suisse) Maison fondée en 1860 Hautes écompenses. Revidiert durch W. Oesch, Burgdorf (vollst. Demontage, Reinigung, Entrostung, Originalfarbe). 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. Restauration: 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.
R2/-ZSA Affoltern	nein	1931	0	A	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. Restauration: 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.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	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
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Milchkanne klein, ca. 20 l, verzinkt
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchfolle mit Sieb und Prellsieb, mit Bügel befestigt. Masse: Rand 23 cm, Sieb 9 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	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
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchrührer Antikorodal Masse: Durchmesser Teller 12 cm mit 6 Loch, Länge 59 cm
Ausst. Bellelay	ja	1928	0	B	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.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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.
R2/-ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Waagkessel aus Alu 50 l. mit Folle mit Tragbügel 18/8 Stahl
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1927	0	A	Stangenwaage restauriert durch W. Oesch
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1884	0	A	Stangenwaage restauriert durch W. Oesch
Ausst. ESK Affoltern	ja	1950 ca.	0	B	Milchkarren mit Hundegespann (für Hundezug) aus Holz, mit Hundegeschirr 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.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1909	0	B	Stangenwaage 50 kg, für 3. Milchannahme in der Käserei. Bezeichnet mit Nr. 294 und Kreis B3. Zweilinielig (Alu/Messing)
Ausst. ESK Affoltern	ja	ca. 1930	0	B	Milchbrente aus Holz, Inhalt 50 lt, Höhe 85 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	2 Messstäbe
R2/G5 ZSA Affoltern	nein	ca. 1950	0	C	Milchgebse aus Eisenblech. Wurde auf Alp im Kanton Glarus eingesetzt.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Stangenwaage mit Kessel für 30 kg Milch. War in Milchsammelstelle Rufi SG im Einsatz.
Ausst. Saignelegier	ja	unbekannt	0	B	Zentrifuge Diabolo mit Handbetrieb. Geschenk an W. Helbling im Jahre 1980 von einem Alpbetrieb in den Flumserbergen.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	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.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Milchkanne verzinkt mit Deckel, 50 lt.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Milchbrente verzinkt mit Holzdeckel, Tragriemen, 40 lt
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Stangenwaage für 50 lt Milch, alt. Aufhängevorrichtung geschwärzt. Masse: Länge total 163 cm
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	B	Milchkanne verzinkt mit Spanndeckel verzinkt. Bezeichnung Fr. Schär Wohleyberg. 40 lt Inhalt, 57 cm hoch
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Milchmesskessel mit Deckel oval, verzinkt. Bezeichnung EBB Höhe 39 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Lieferantentafel der Käsereigenossenschaft Rütligen. Schiefertafel mit Holzrahmen. Mit folgenden 12 Lieferantennamen: Maurer/Huert/Marti/Lehmann/Burkhalter/Jöhr/Lüthi/Bütikofer/Vogt/Rösch/Luder/Wegmüller
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Probekelle Inox für diverse Probenahmen. Länge 38 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Rahmrührer Alu, Länge 60 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schruof aus Eisenblech verzinkt, mit Holzgriff, alte Form Masse: 34 x 14 cm von Fa. Geiser Langenthal
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchfolle zweiteilig aus Eisenblech verzinkt, alt Masse: Höhe ca. 24 cm, Durchmesser ca. 34 cm von Fa. Geiser Langenthal
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchfilter mit 3 Siebeinsätzen aus Alu, neu, als Aufsatz auf Bassin Masse: Durchmesser 50 cm, Höhe 14 cm von Fa. Geiser Langenthal
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kühlring für Kannenkühlung, Berieselungskühler, 1/2-Zollrohr, verzinkt, gelocht von Fa. Geiser Langenthal
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Rahmkühler zur Abkühlung des Rahmes ab Zentrifuge (Kaltwasser-Durchflusskühler) Kupfer verzinkt, alt, oxidiert vom ehem. "KellerChrigu"
R2/G5 ZSA Affoltern	nein	ca. 1930	0	B	Milchbrente mit Holzdeckel und Leder-Tragriemen, 50 lt, Eisenblech verzinkt Beschreibung siehe Ordner

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kannenkührling Alu, gelocht, mit 2 Anschlussstutzen, Durchmesser 30 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchfilter-Einsätze, 3-teilig, Alu, gelocht Durchmesser 30 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Die elektrisch angetriebene Fettproben-Zentrifuge (Farbe blau) ist mit 8 Probenhülsen ausgerüstet. Masse der Holzunterlage: 30 x 30 cm Durchmesser der Zentrifuge 35 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	D	ph Meter Typ E488, Alu-Gehäuse, tragbar. Anwendung für Käseinspektion. Masse des Gerätes: 21 x 24 (inkl. Griff) x 11 cm hoch
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Refraktometer in Holzkasten
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Fettproben-Zentrifuge mit Handantrieb für Butyrometer (Farbe Blau) Masse: Holzunterlage 25 x 32 cm Durchmesser der Zentrifuge 46 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1950	0	C	ph-Messgerät E588 tragbar mit Elektrode. Messbereich 0-14 pH, Genauigkeit 0.1, Einsatz in Käseerei Masse: 20 x 25 cm (inkl. Griff), Tiefe 11 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1960	0	B	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
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Hozgestell für 32 Butyrometer Masse: Länge 36x16 cm, Höhe 20,5 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Der Gerätesatz für Fettbestimmung nach Gerber befindet sich in einem Holzkasten mit den Massen 34 x 21 cm und 26 cm tief.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Wasserbad aus Blech auf beheizbarem Untersatz Masse: Grundfläche 42 x 20 cm, Höhe inkl. Untersatz 35,5 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Wassergehaltsbestimmungs-Waage für Butter, Div. 10 à 10 gr. Anschrift auf Messingblättchen: Zum 100-jährigen Jubiläum der Molkereischule Rütli gestiftet durch die ArG Molkereifachleute/ Toni Milchverband
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	8 Messgläser 100 ml, geeicht, mit blauem Standfuss, hohe Form
R2/G2 ZSA Affoltern Ausst. Bellelay = Pipetten, Butyrometer Laktodensimeter, Messröhrl	nein ja	unbekannt	0	D	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 Laktodensimeter Nr. 1366, Gewicht Quecksilber von Dr. N. Gerber, 1913, in Etui 1 Laktodensimeter, 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 Laktodensimeter 1961, Dr. N. Gerber, Gewicht Bleischrot, in Etui
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	1950 ca.	0	A	Probekorb geflochten zur Kontrolle von Lieferantenmilch mit 4 Bügelverschluss- Probeflaschen. Bezeichnet mit GK Dürrenäsch, Flaschen Nr 48 / 50 / 52 / 54. Kontrolle durch kantonales chemisches Labor Aarau.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	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.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1890	0	C	Das Mikroskop in abschliessbarem Holzkasten. Masse: 13 x 31 cm und 19,5 cm tief
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Wasserbad rund aus verzinktem Blech mit 2 Traggriffen Masse des Bades: Durchmesser 34 cm Durchmesser, Tiefe 22 cm.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1945	0	B	Laborfeinwaage, 10 à 10 Milligramm, maximal 20 gr. Nr. 473. Waage wurde verwendet am städtischen Lebensmittellabor Bern. Revidiert durch W. Oesch Burgdorf
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	1957	0	A	Mikroskop mit Metallhaube und Tragriemen. Transportabel und wetterfest, komplett mit Gebrauchsanleitung, neuwertig.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1976	0	A	Mettler Feinwaage elektronisch, Typ PL 300, Wägebereich bis 300 g, Digitalanzeige 1/100 Revidiert durch Werner Oesch Burgdorf
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Mikroskop
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Fettproben-Einstellgefäss mit Handgriff, schwarz emailliert, Einsatz für 24 Proben Durchmesser des Einstellgefässes 22 cm, die Höhe 23,5 cm.

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	ca. 1930	0	B	Milchprüfungsschale komplett (ohne Glasstempel) in Karton. Bestehend aus Keramikschale, Taschenlampe, Indikatorpapier
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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..."
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Probepad in rundem Metallgefäss mit Griff, grau-blau gesprenkelt. Einsatz für 8 Butyrometer Masse: Durchmesser 15 cm, Höhe 23 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1963	0	C	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
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1955	0	C	Analysenwaage Mettler aus Metall und Glas Messbereich der Waage 200 g, Genauigkeit 0,0001 g Masse: 48 x 25, Höhe 46 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1954	0	B	Laborwaage, Skala 1g, Messbereich 0 - 200 g, Genauigkeit 0,01 g, Nr. 2106 Farbe beige Masse: 41 x 23 x 50 cm hoch
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Kettenfeinwaage für Labor. Spezialwaage besonders zur Bestimmung des Wassergehaltes in Butter. Einwaage 10,00 g. Trierung des Leerbeckers und Gleichgewichtsherstellung nach erfolgter Trocknung durch Verändern der Kettenlänge. Am Wickelsystem direkte Ablesung des Wassergehaltes möglich.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1960	0	C	pH Messgerät (3 Kanäle) mit Schreiber, Messbereich ph 0 - 14, Genauigkeit ph 0,2, Einsatz in Fabrikationsbetrieb Masse: 30 x 20 x 29 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Butterstockform aus Holz Masse: 26 cm 22.5 x 18 cm
R2/G1 ZSA Affoltern Ausst. Bellelay (Probeflasche/Schutzpr obeautomat)	nein ja	unbekannt	0	D	Laborwaren in Kiste: >Filter, Milchzuckerproben, Kalium-Bichromat, div. Zangen und Sonden >1 Glas für Schmutzprobe von Fa. Geiser Langenthal
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Bunsenbrenner mit Ventil und Luftregulierung Höhe 15 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Bunsenbrenner mit Ventil und Luftregulierung Höhe 15 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1980	0	C	2 Bunsenbrenner mit Ventil, Höhe 18 cm Vertrieb durch Fa. Auer & Co.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	1896	0	A	Westfälische Waage zur Bestimmung der Dichte von Milch, 15 + 20 Grad. Mit Betriebsanleitung und Zubehör.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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 Masse: Grundfläche 31 x 18 cm, Höhe 68 cm
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	CA. 1950	0	B	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.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Mikroskop mit Transformer für Mikroskoplicht Typ MTr 3, transportabel und wetterfest, mit weisser Metall-Haube. Stand den Käsereiinspektoren für Kulturenuntersuchungen in Käseien zur Verfügung. Elektr. Anschlusswerte 220 Volt / 2 - 4 - 6 - 8 V / 30 Watt
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	A	Thyromolproben nach Dr. Roeder, je 2 Vergleichstabellen auf Karton aufgezogen. Zur Kontrolle von Lieferantenmilch.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	vor 1900	0	B	Analysenwaage aus 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 auflegen 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
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	ca. 1950	0	C	Polarimeter Nr. 62751 zur Bestimmung des Milchzuckergehaltes mit Optik auf Nonius ablesbar. Glas-Einsatzröhre für Probematerial fehlt.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	ca. 1970	0	C	In Labor und Technologie verwendet. Gleichzeitiges Schreiben von 6 verschiedenen Temperaturvorgängen.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	ca. 1970	0	C	Waage für allgemeine Laborarbeiten
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	ca. 1980	0	C	Waage für allgemeine Laborarbeiten mit mech. Tara-Einstellung, Typ H32
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	2 alte Gewichtssätze in Holzetui, stark gebraucht
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	3 Kolbenbüretten Methron
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	Milchzucker-Proben

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Butyrometer Marchand auf Carton befestigt
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Mikroskopier-Besteck
R2/G1 ZSK Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Labor-Glaswaren in Harasse:
Ausst. Bellelay	ja				> Messuren, Pipetten
=Standzylinder					> 4 Standgläser für Laktodensimeter von Fa. Geiser Langenthal
R2/G1 ZSK Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Mörser mit Pistill Porzellan, Mörser aus Glas, Becher, Zangen, Trockenmasse-Rechner, Kupfer-Kalotte
R2/G2 ZSK Affoltern	nein	unbekannt	0	c	Gerber-Holzkitli mit Schmutzproben, Pipetten, 1 cm3 Abfüllautomat, Spitzgläser, Thermometer, Salzwasserwaage, 5 Holzstempel klein
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Gefrierpunkt-Thermometer zur Gefrierpunktbestimmung von Milch, Eichung 1/100 Grad
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	3 Präzisions-Densimetersätze für verschiedene Spez.-Gewichte
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Laborwaage in Holzkasten
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Mikroskop Nr. 256910, 1-Okular, 3 Objektive auf Revolver, ohne Transportkiste
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Mikroskop Nr. 154743 in Transportkasten, schönes Instrument aus Messing. 1-Okular, 4 Objektive auf Revolver. Zubehör in Kasten: 4 Schutzhülsen für Objektive, 1 Zentrierglas
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Glaskasten leer 60 x 60 x 30 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1890	0	A	Mikroskop Carl Zeiss
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Schalmtestschale aus Kunststoff für Kontrolle der Eutergesundheit der Kuh. Anwendung im Stall.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Laugentestplatte mit Kamm zum Bestimmen der Eutergesundheit der Kuh., Anwendung in der Käseerei
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Rechenscheibe nach Dr. Achermann. Aus bekanntem Fettgehalt und der Dichte der Milch kann Trockenmasse der Milch errechnet werden.
R2/G2 ZSA Affoltern in Kiste G30104	nein	unbekannt	0	A	Lactodensimeter nach Querenne in Carton-Hülle rund (Etui). Das Lactodensimeter wurde von Büchi Optik, Kramgasse, Bern, d.h. von Mitarbeiter Elmer, hergestellt.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Glaswaren für Labor: div. Lactodensimeter, Araeometer, Thermometer von Fa. Geiser Langenthal
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1934	0	A	Automatische Neigungswaage Marke TOLEDO, Fabrikations-Nr. 617015, Patent 105513 Typ 1000 Modell 1001, Max. 60 kg Div. 100 g, in Betrieb bis ca. 1985. Kommentar: Erste "automatische" Waagen nach dem Prinzip der Neigungswaage gebaut. "Automatisch" deshalb, weil die Gewichtsangabe auf der Skala direkt ablesbar ist. Derartige Waagen wurden nach Ablauf des Patentanspruches von verschiedenen Firmen (Busch, Berkel uam.) gebaut und ersetzt die Stangen- und Dezimalwaagen. Ehemaliger Standort: Käseerei Hinterfultigen. Zustand vor Restaurierung: Waagen- und Zeigerwerk im Gehäuse stark korrodiert, Glasscheibe defekt, Farbe. Offenbar erwiesen sich diese ersten Waagen für den Betrieb in Feuchträumen als zu wenig wasserdicht. Mit Kittmasse und Dichtungsmaterialien wurde versucht, diesen Nachteil zu beheben. Restaurierung (optisch, als Ausstellungsobjekt): Zeiger-, Hebelwerk und Skala soweit möglich entrostet und konserviert. Alte Farbanstriche entfernt, Teile gereinigt, Neumalerei (Original = schwarz), Glasscheibe ersetzt.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Form für Weichkäse aus Metall bezeichnet "Bijou". Masse: Durchmesser 7 cm, Höhe 11 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1900-1930	0	B	Leitungsarmaturen aus Bronze: 1 3-Wege Reiberhahn mit Einlötlutstutzen 1 3-Wege Hahn mit Gewindeüberschnitt 1 Zentrifugen-Bassinauslauf Reiberhahn Bis zum Aufkommen von rostfreiem Stahl (Ende der 40er Jahre) bestanden Milch- und Produkteleitung sowie Armaturen aus verzinnnten Kupfer und dessen Legierungen. Rohrbogen, Hähnen, 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, rauhe Innenflächen, unsaubere Stossstellen, Schwermetallkontamination) führten zur endgültigen Verwendung rostfreier Werkstoffe. Werkstoff in der Lebensmittelindustrie.
R3/G6 ZSA Affoltern ev. G2 (Laborapparate)	nein	unbekannt	0	C	Pressdruck-Prüfgerät bestehend aus: 2 Manometern (1 Reserve) KF-28,274 cm2, 800 kg Marke WIKA und 2 Zwischenstücken zur Gewichtsaufnahme zwischen Kreuz und Sprenzeln. Pressdruckprüfgeräte wurden von den Service-Fachleuten und Käseereinspektoren zur Ueberprüfung der Käsepressen verwendet. Alte Gewichthebelpressen arbeiteten während Jahrzehnten problemlos und vor allem überblickbar. Neuere Systeme mussten laufend überprüft werden (insbesondere Tellerfeder-Pressen). 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 Käseerei-Inspektoren eingesetzt.
Ausst. ESK (Bürste)	ja	unbekannt	0	C	1 Salzsiebli, 2 Schmierbürsten zum Salzen und Pflegen der Käse
Ausst. Bellelay					
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Druck-Manometer Marke HAENNI 6 bar, KI 1,0 Masse: Durchmesser 10 cm, Höhe 5 cm
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	D	Labhafen für Lab- bzw. Kulturreinigung. Steingut, Inhalt 4 lt.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Thermometer aus Alpbetrieb im Kanton Glarus
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kette für Flaschenzug oder Feuerwagen. Rot gestrichen. Länge 7 m.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Presslad rund für Greyerzer, Holz, Durchmesser ca. 80 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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.
R3/G6 ZSA Affoltern, 1 St. Ausst. Bellelay	nein ja	unbekannt	0	D	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 Kessiinhaltes eingesetzt und so das Absetzen des Käsebruches verhindert.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	D	3 Formen für Tiilsiterkäse. 1 Stück 23x22 cm, 2 Stück 23x25 cm. Die Formen aus Eisen und Alu wurden in der Fromagerie Le Fuet eingesetzt.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Käsegurte aus Jute für Emmentaler 12 cm breit. Einsatz im warmen Emmentaler-Gärkeller, wenn die Käse allzu stark zum "Verlaufen" neigten = "gurten" der Käse.
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käsebrand mit Zeichnung -HL- gesamte Länge 60 cm. Vor der Ablieferung an die Handelsfirma wurde jeder Emmentalerkäse jähseitig mit dem Brandzeichen des Herstellers versehen.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Käsebrand in schlechtem Zustand. Zeichnung KGR, gesamte Länge 57 cm.
R3/Raummitte ZSA Affoltern	nein	1900		B	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1935	0	B	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Pressspindel für einarmige Käsepresse für Unionssorten. Zylinder aus Holz, Länge 50 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Handkurbel mit vertikaler Welle zu Feuerwagen. Länge der Welle 93 cm.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	2 Presslad aus Holz für Jurakäse. 48 cm. Die Presslad wurden in der Käserei Le Fuet gebraucht.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	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.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	2 Järbli mit Schnur und Trüegle. Höhe 7 cm
R3 Raummitte ZSA Affoltern	nein	1920	0	A	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
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Sauerstände mit Deckel und Auslaufstöpsel, gebunden mit 3 Reifen Durchmesser 30/37 cm, Höhe 49 cm
R3/G6 ZSA Affoltern 1/2/4/6 Ausst. Bellelay 3/5/7/8/9/10	ja nein	unbekannt	0	B	10 Holzjärke für Greyerzer- und Jurakäse. Die Järke wurden in der Käserei Le Fuet gebraucht. Durchmesser 35 bis 60 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	D	Harfe mit Handgriff zum Schneiden der Gallerte und zur Bruchbereitung. Die Harfe hat 20 Drähte. Länge der Drähte 97 cm. Gesamte Länge 167 cm.
Ausst. Bellelay	ja	1930	0	D	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.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	c	Gatter zu Rührwerk aus Eisen verzinkt. Masse: 97 cm breit, 73 cm hoch
R3/G7 ZSA Affoltern 1 St. Ausst. Gurten	nein	unbekannt	0	D	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
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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 Masse: 82 x 33 cm., Höhe 50 cm.

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1920	0	B	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.)
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Feuerwagen mit Aufsatz und Rost auf 4 Rädern und 2 Laufschienen. 17 Rost-Stäbe, Masse des Rostes 53 x 46 cm Länge der beiden Laufschienen 183 cm.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kohlenschaufel mit Stil und Handgriff. Masse: Schaufel 29 x 33 cm, Gesamtlänge mit Stil von 104 cm.
Ausst. Saignelegier	ja	unbekannt	0	C	Propeller zu Kessirührwerk aus Holz mit Verlängerung des Antriebes aus Vierkant-Metall. Masse des Propellers: Radius 50 cm, Länge gesamt 84 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
Ausst. ESK Affoltern	ja	1930	0	C	Kessi-Rührgatter mit 3 hölzernen Streben. Masse: Höhe 83 cm, Weite 100 cm
Ausst. Bellelay	ja	ca. 1920	0	B	Käseausziehapparat, Gestell aus Holz, mit Stahlbögli. Ende gedrehter Holzgriff. Die gesamte Länge des Käseausziehapparates beträgt 175 cm. Achfolge des "Ausziehbögli".
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Käsesonde CRNI mit geriffelter Spitze, Horngriff. Zur Geruchs- und Gaskontrolle von Hartkäse. Masse: 20 cm lang, Durchmesser 3 mm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Käsebrecher, 150 cm. Der Käsebrecher war in der Käserei Le Fuet in Gebrauch
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	6 Weichkäseformen, Zylindrisch, Holz mit verzinkten Reifen. Masse: Durchmesser 16 cm, Höhe 18 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Zentrifugal-Milchpumpe Ott. Die Pumpe wurde in einer Kreislaufreinigung eingesetzt.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kulturenkessel aus Aluminium, ohne Tragbügel. Masse: 22.5 x 29 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Käseharfe, 140 cm. Die Käseharfe wurde in der Käserei Le Fuet gebraucht.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	4 Milchgebßen, 2 Stück aus Eisenblech verzinkt, 2 Stück aus Aluminium. Masse: Durchmesser 61/53 cm, Tiefe 13 cm, Inhalt 30 lt.
Ausst. Bellelay (1 St. verzinkt)	ja				
R3/G6 ZSA Affoltern, Ausst. Bellelay 1 St.	nein/ja	unbekannt	0	B	Rahmkelle verzinkt mit Holzgriff
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	3 Schafel-Riebel zur allgemeinen Reinigung in der Käserei verwendet, speziell aber zur Reinigung der Gebßen.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Labhafen Steingut, Inhalt 4 lt.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Labhafen Steingut, Inhalt 3 lt.
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	B	Käseausziehapparat, Holz mit Ausziehtuch. Instandgestellt durch Werner Oesch, Burgdorf
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käsegurten wurden verwendet, wenn Käse im Gärkeller zu stark verlaufen, dh. die Käse wurden gegurtet.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	D	Käseschaber V2A, Schabkante 13 cm breit
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Järbeil mit 2 Seilgriffen. Das Järbeil wurde gebraucht, um den Käse aus dem Salzbad zuziehen. Masse: 17 x 75 cm
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	C	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 Kessinhaltes eingesetzt und so das Absetzen des Käsebruchs verhindert.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	7 Tête-de-Moine Formen Alu, Durchmesser 12 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Sauerstände 50 Lt, Höhe 60 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1960	0	B	Pasteur-Zeigthermometer 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.
Ausst. Spielhofer	ja	unbekannt	0	B	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: Käsevereinsgesellschaft Niederhuttwil. Brand KGH. Restauriert durch W. Oesch.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1925	0	A	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. Restauriert durch W. Oesch, Burgdorf
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1929	0	B	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.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1930	0	A	Thermometer - Hygrograf (Baujahr 1930). Messwerk Thermometer: Flüssigkeitsgefüllte Rohrfeder. Antrieb durch Federlaufwerk. Instandstellung durch W. Oesch, Burgdorf.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	D	Salzsieb aus Weissblech. Masse: Durchmesser 16 cm, Höhe 5 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
Ausst. Bellelay	ja	1900-1910	0	A	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 Holzreibscheibe, Neumalerei in Originalfarbton.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1900	0	B	Kessirührwerk mit Riemenantrieb von Transmission über vierstufige Holzpoulies 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 Holzpoulies, Neumalerei in Originalfarbton. Restauriert durch W. Oesch, Burgdorf
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1900	0	C	Sicherungselement mit eingesetzter Sicherung. Dieses alte Sicherungselement wurde um ca. 1900 in Käsereien zur Absicherung der elektrischen Anlagen eingesetzt. Masse: 9 x 7 cm, 7 cm hoch
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	4 Reisriebel für allgemeine Reinigungsarbeiten
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	Sammetkappeli alt, bestickt.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Käseschaber in schlechtem Zustand. Länge der Schabkante 15 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	2 Järb für Emmentaler
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Gouda-Pressform mit Deckel. Masse: Durchmesser 38 cm, Höhe 17 cm
R2/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Edamer-Pressform mit Deckel und Zwirnkäsetuch Masse: Durchmesser 20 cm, Höhe 20 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Edamer-Abtropfform, nach Salzbad verwendet. Masse: Durchmesser 19 cm, Höhe 16 cm
R3/G6 ZSA Affoltern, Aus	nein/ja	unbekannt	0	C	2 Pressformen für Edamer mit Deckel Masse: Durchmesser 15 cm, Höhe 9 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	D	10 Tête-de-Moine Formen aus Holz, Durchmesser 12 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Milchkanne INOX mit Stopfdeckel, Inhalt 50 lt Masse: Höhe 69 cm, Durchmesser Boden 34 cm, Oeffnung oben 22 cm
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	Kluppe aus Holz zum Messen von Höhe und Weite der Käselaibe. Masse: bis 66 cm Höhe, Gabellänge 51 cm
Ausst. Bellelay 1 St. Ausst. Spielhofer 1 St. Ausst. Saignelegier 1	ja ja ja	unbekannt	0	B/C	3 Alu-Gebesen
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Rahmenkanne Alu mit 2 Tragbügeln, antikorodal, oval, gezeichnet ASS AM 60 Durch die schmale Form konnten in älteren Kühlschränken die meist bescheidenen Platzverhältnisse besser ausgenützt werden. Derartige Kannen dienten vorwiegend zur Aufbewahrung und Kühlhaltung des Butterrahmes. (Serienmässig wurden nie Deckel hergestellt). Masse: Höhe 62 cm, Grundfläche 46/25 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Rahmrührer, 65 cm. Der Rahmrührer wurde in der Fromagerie, Tavannes eingesetzt.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	5 Flaschenverschliesszangen für Milch- und Joghurtgläser in Kistli
Aust. ESK	ja	unbekannt	0	B	Holzgebse aus Alpbetrieb in Adelboden Masse: Durchmesser 40 cm, Höhe 14 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Holzgebse aus Emmentalerkäserei Masse: Durchmesser 53 cm, Höhe 12 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Transmissionsattrappe mit Poulie, Durchmesser 30 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bruchschöpfkeller mit Griff und Stabilitätsbügel, Blech verzinkt Masse: Grundfläche 27x29 cm, Griff 17 cm, Höhe 20 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Holzkelke klein aus Alpbetrieb in Adelboden Masse: Breite 16cm, Länge 14 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	2 Edamer-Pressformen mit Deckel, neuwertig Masse: Durchmesser 20 cm, Höhe 20 cm
R3/G6 ZSA Affoltern, Ausst. ESK 1 St.	nein/ja	unbekannt	0	C	4 Tilsiter-Abtropfformen gelocht, Aluminium Masse: Durchmesser 26 cm, Höhe 23 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	12 Käseabfüllformen für Rüttischibli, ohne Boden, gelocht Masse: Durchmesser 12 cm, Höhe 10 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	A	Käsekübel aus Holz, mit Holz gebunden, für Käseexport Masse: Durchmesser 65 cm, Höhe 22 cm
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Vorpressrahmen für Appenzellerkäse. Holzform zum Pressen von Käsebruch. 2 Presslad 88 x 92 x 4 cm, 1 Rahmen 85 x 85 cm x 13 cm mit Alukanten
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Holzgebse Masse: 48 cm Durchmesser, Höhe 23 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Vorpressrahmen 43 x 43 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1937	0	B	Schieberpumpe für Milch und Sirte mit Direktantrieb. Drehzahl der Schieberpumpe ca. 300 l/min. Leistung ca. 4000 l/h. Diese langsamlaufenden und selbstansaugenden Pumpen waren in den Käsebetrieben 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
Ausst. ESK Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Tilsiterform Aluman ASS Masse: Durchmesser 27 cm, Höhe 22 cm
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	2 Käsedeckel, mit 2 Leisen, wahrscheinlich im Verkauf benützt Masse: Durchmesser 64 cm
R3/- ZSA Affoltern	nein	ca. 1930	0	C	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 Uetligen verarbeitet von Milchkäufer Christian Rätz (ehemals Dettligen)
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	Zigerkelle
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	18. Jh	0	A	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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.
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	C	Milchkanne Eisen verzinkt, 40 lt, mit Stopfdeckel, grüner Farbstreifen, Zeichnung SMG Hochdorf. Masse: Höhe 58 cm (ohne Deckel) Durchmesser 35 cm unten und 27 cm oben.
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	1973	0	D	Sbrinz-Laibattrappe, Brand 1973 EN 2614 Masse: Durchmesser 50 cm, Höhe 12 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Lederriemen zu Transmissionsantrieb Masse: Breite 8 cm, Länge 4 m
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Käsegurt aus Jute, mit je 3 Klettverschlussstreifen an beiden Enden, anstelle einer Schnalle. Solche Gurte wurden oder werden verwendet, wenn die Käselaike die Tendenz haben zu verlaufen, dies namentlich im Gärraum. Masse: Breite 15 cm, Länge 245 cm.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Kesselschmelzpfanne doppelwandig, mit Dampfanschluss und Holzgriff. Masse: Durchmesser 20,5 cm, Tiefe 14,5 cm, Länge mit Stiel 48 cm
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	Das Appenzeller Käsegeschirr 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 Käsegeschirr liegt, wird Käsebank genannt. Masse: 73 x 32cm, Höhe 29 cm. Beschreibung aus Datenbank Schweiz.Kulturgüter Bildlexikon für die Geräte der Milchwirtschaft Oktober 1992
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Milchmelcher 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.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käsebrand mit Zeichnung -HR- Länge total 60 cm. Geschenk von H. Reber
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1967	0	B	Rahmkelle mit Stiel, aus Holz, mit Brand 29 1967, gut erhalten Masse: Breite 25 cm, Länge 18 cm, Länge mit Stiel 30 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	2 Rahmkellen mit Stiel, aus Holz, gut erhalten Masse: Breite 33 cm, Länge 24 cm, Länge mit Stiel 38 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Rahmkühler rund, verzinkt, auf Schemmel mit 3 Beinen, Stöpsel, Anschluss für Wasser Masse: Höhe 75 cm, der Schemmel allein 44 cm.
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	2 Käsetragröfe aus Holz Masse: Höhe 80 cm, Breite 46 cm, Auflagebrett 20 cm vorstehend
Ausst. Bellelay	ja	1967	0	B	Rahmkelle mit Stiel aus Holz, Ahorn, gross, Brand 14/1967 Masse: Breite 26 cm, Länge 19 cm, Länge mit Stiel 32 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1968	0	D	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
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Holzkelke gross (Handrührgerät für Käser)
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1968	0	B	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
Ausst. ESK (nachträglich Mai 12)	nein	unbekannt	0	C	Käseharfe mit 20 Drähten, mit Handgriff. Masse: 170 x 38 cm (war im Museum Kiesen gelagert, Herkunft unbekannt)
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Lampe mit Kerze, Bügel, 4-eckig, Metall gestrichen. Leicht angerostet. SK 152 Masse: Höhe mit Bügel 34 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Zigerform, Trucke genannt, 4-eckige Grundfläche, gebunden mit Holzleiste und Verschlussstab. Masse: Oeffnung 22 x 20,5 cm, Höhe 61 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Harfe mit Holzgriff, 12-drahtig Länge 120 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Holzkelte gelb lackiert, Masse: 30 x 23 cm
R3/G6 ZSA Affoltern, Ausst. ESK Nr. 9 Ausst. Affoltern Nrn. 4/6	nein ja ja	unbekannt	0	D	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	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.
Ausst. Saignelegier	ja	unbekannt	0	C	Milchgebse/Butternetgebse aus Holz mit 2 Holzreifen. Milchstein angesetzt. Masse: Durchmesser oben 69.5 cm, Höhe 14.5 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Druckreduzierventil für Wasserinstallationen Masse: 16 x 8 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	ca.1920	0'	B	Käseausziehapparat zum möglichst vollständigen Erfassen der auf dem Kessiboden abesetzten 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 Pressstisch gefahren.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Labhafen Steingut, 3 lt. Inhalt
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Holzjärb für Emmentaler, mit Seil und Trüegle. Masse: Durchmesser 75 cm, Höhe 15.5 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käsebrecher zum Rühren des Käsebruches im Kessi. Masse: Gesamtlänge 167 cm Käsebrecher sind unter den Nr. G40058 und G40013.
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	C	Käseharfe mit 20 Drähten und Griff. Masse: Gesamtlänge 179 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Järb für Greyerzerkäse mit Seil und Trüegle zum Zusammenziehen. Masse: Höhe 12 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Järb für Emmentalerkäse mit Seil und Trüegle zum Zusammenziehen. Masse: Höhe 18 cm
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	B	Sauerstände aus Holz
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Milchmelchter oval mit seitlichem Traggriff, Stil Bernbiet/Mittelland Das Milchmächterli ist ein Geschenk der Emmentaler 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
R2/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Käseharfe mit Stiel, 10 drahtig Masse: 23 cm breit, 1.40 m lang Aus Nachlass Hans Trachsel, Käserei, Säriswil
R1/G- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Holzkelte mit Stiel, mit Stiel 31 cm lang, 18 x 13 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	13 Milchgsen, wovon 5 Gelsen antikorrodiert und 8 Gelsen verzinkt. Masse: Durchmesser 62/55 cm, Tiefe 12 cm, Inhalt 30 lt.
Ausst. Spielhofer = 1 Gebse verzinkt Ausst. Saignelegier = 1 Gebse verzinkt	ja ja				
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Milchkanne mit Deckel, antikorrodiert, mit blauem Band. Die Kanne ist geeicht (Zeichen Z 2 58) Masse: Durchmesser Boden 35 cm, Höhe 57 cm Der Deckel ist gezeichnet mit MSR ASS
R2/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kelle zum Rühren/Separieren des Käsebruchs mit Handgriff, Plastic gelb.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Milch- bzw. Rahmkanne mit Bügelverschluss, Eisen verzinkt (ursprünglich). Die Kanne ist in sehr schlechtem, verrostetem Zustand. Masse: Höhe 52 cm, Durchmesser 30 cm.
Ausst. Spielhofer	ja	unbekannt	0	B	Käseinhöhler, bzw. Käseinhöhler, 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: Oeffnung des Aufsatzes 35 x 57 cm, Tiefe 31.5 cm, Gesamthöhe 121 cm.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bratkäs-Järb aus dem Kanton Obwalden, typisch für den Obwaldner Bratkäse
R1/G- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Zigerkelle aus Kupfer aus dem Kanton Glarus, Käserei nicht bekannt
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	Rahm-Lochkelle aus Eisenblech verzinkt
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Schöpf-Schruof aus Eisenblech verzinkt mit Holzgriff
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Auszieh-Apparat aus Alu zum Ausziehen der Käsemasse aus dem Kessi für eingespanntes Ausziehtuch.
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	C	Emmentaler-Holzjärb, gebraucht, neuer Zustand. Masse Höhe 16.5 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Greyerzer-Järb mit Seil und Trüegle, gebraucht Masse: Höhe 11 cm
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Käse-Einreibbürste mit langem Stiel für Käsepflege in Salzbad
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Greyerzer-Järb gross, alt. Masse: Höhe 11 cm
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Greyerzer-Järb, guter Zustand, gebraucht. Masse: Höhe 12,5 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Holzmelchter mit Handgriff für 20 lt. In Gebrauch in Käserei Tscheppach von 1959-1993
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	2 Greyerzer-Järbe neu, ungebraucht, ohne Seil. Masse: Höhe 12 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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 = "gurten" der Käse.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	Käsejärb für Greyerzer, sehr alt, stark gebraucht, Seil und Trüegle vorhanden Masse: Höhe 9.5 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Magerkäse-Järb, sehr alt, stark gebraucht, Seil, Trüegle vorhanden. Masse: Höhe 9.5 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Diverse Holz-Trüegle neu, ungebraucht.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	6 Holzbinden-Bünde für Vacherin Mont d'Or in Holzkiste. Neu, aufgerollt

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
Ausst. Bellelay	ja	1910	0	B	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.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Käse-Järb. Masse: Höhe 8 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Käse-Järb. Masse: Höhe 4.5 cm
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Käsebohrer mit Etui
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Käseboher mit Holzgriff
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	3 Holzjärbe klein
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Käsetücher aus Hanf, gezwirnt
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Trenntellersatz zu Zentrifuge Triumphator M90
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Trenntellersatz zu Zentrifuge Triumphator M90
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	2 Käseformen Aluman ASS Masse: Durchmesser 29 cm und 25 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Labschrank 1-türig, Glas, mit lackiertem Holzkasten
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Gouda-Pressform, Weissblech verzinkt. Beschreibung beiliegend. Masse: Durchmesser 20 cm, Höhe 10 cm
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Käseräf alt speziell, aus Käsegrosshandlung.
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	ca. 1990	0	B	Pressladen für Emmentaler, verleimt. Durchmesser 93 cm. Gekennzeichnet mit G40180 A und G40180 B
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	ca. 1980	0	B	Käseform Alu mit Zugseil, aus Alu, für Emmentalerkäse. Wurde als Prototyp in der Käseerei Arni getestet, kam aber nie in den Handel. Höhe 18 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Brecher klein mit Holzstiel krumm, sehr alt, stark abgenutzt, für kleines Kessi Gesamtlänge 130 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Holzgebse mit Holzreifen Masse: Durchmesser 68 cm, Höhe 13 cm
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	B	Sauerstande klein mit 3 Blechringen gebunden, mit Deckel und Auslauföffnung. Masse: Durchmesser 22 cm oben/27 cm unten, Höhe 35 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Brentli klein aus Tannenholz, mit Deckel, oval. Brand auf Boden CHA Höhe 18 cm.
Ausst. ESK Affoltern	ja	unbekannt	0	A	Milchbrente aus Tannenholz mit Deckel, oval, mit 4 Spannreifen aus Holz. Höhe 53 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käsebrecher zum Rühren des Käsebruchs im Kessi. Masse: Gesamtlänge 167 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käsebrecher zum Rühren des Käsebruchs im Kessi. Masse: Gesamtlänge 167 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käsehärfe 12-drählig
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Ziegerform aus Holz Masse: Höhe 53 cm, 18 cm mit Brett
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Löchlikelle Alu
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kessikelle ohne Befestigungsklammer, Eisenblech verzinkt, ungebraucht Masse: 70 x 17 cm von Fa. Geiser Langenthal
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Tilsiterjərb, Masse: Durchmesser 30 cm, Höhe 75 mm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Emmentalerjərb komplett mit Seil und Trüegle, ungebraucht Masse: Durchmesser 75 cm, Höhe 16,5 cm von Fa. Geiser Langenthal
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Käseschaber aus Eisenblech verchromt mit Holzgrigg, alt Masse: Länge 34 cm, 10x10 cm von Fa. Geiser Langenthal
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Messerhärfe, 8 Messer neu ungebraucht, Chromstahl
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Isolierkiste für Kulturreiherung aus Holz mit Einsatzisolation, für 10-Liter Kulturreiherkesseli von "Keller Chrigu"
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Salzsieb, 3 Stück, aus Eisenblech verzinkt, ungebraucht Masse: Durchmesser 18 cm, Höhe 5 cm von Fa. Geiser Langenthal
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	ca. 1970	0	C	Holzjərb für Bergkäse, komplett mit Trüegle und Seil Masse: Durchmesser 36 cm, Höhe 9 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	1973	0	B	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 Unterrichtsmaterial an Käserfachklassen.
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	1930	0	B	Amoniak-Manometer aus Kühlanlage mit hansrückstellbarem Quecksilberschalter. Kontaktmanometer (Stahlröhrenfeder) für Ammoniak mit verglaster Rückseite zur Kontrolle des Quecksilber- Rückstellerschalters.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1965	0	B	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1969	0	C	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1992	0	C	Temperaturfühler Pt. 100 IEC 751 B, Nr. 32836 Masse: Länge 17 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Heizölstand-Anzeiger. Messbereich bis 10'000 lt
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kreisblattschreiber Negretti-Zambra Masse: 34 x 40 x 11 cm hoch
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Druckmessdose Witronic 100 kp, auf Plexiglas montiert Masse: Länge 20 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Manometer Haenni, 0-4 kg/cm <sup>2</sup> Masse: Durchmesser 15 cm, Höhe 4.5 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Druckmesser Haenni, 0-160 Hg absolut, mit Temperatur-Skala
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Zeigerthermometer Bimetall, 0-160 c/d Masse: Länge 15 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Thermometer mit Digitalanzeige elektrisch. Masse: Durchmesser 10 cm, Länge 27 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1945	0	C	Durchlaufzähler ROTA für Molke, 1.05 kg/l, 25 C, Nr. 691211 WE1. Zur Mengenummessung 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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Glacekübel/Glacedmaschine. Anlässlich Radiosendung "Raritäten gesucht" im Jahre 1975 hat ein Schulhausabwart aus Schwarzenburg diese Glacedmaschine an W. Helbling übergeben. War mehrmals im Haushalt Helbling in Betrieb.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1930	0	B	Rauchgas-Pyrometer. Einsatz im Kesselhaus. Genauigkeit 20 Grad C., Messbereich 20 - 1200 Grad C.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Vacuum-Meter für Vacuumanlagen. Dieser Vakuummeter ist wegen Glasbruchgefahr und Quecksilberfüllung heute im Lebensmittelbereich verboten. Masse: 19 x 8 x 32 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kreisblatt-Druckschreiber, Röhrenfeder-System 0 - 8 Atü. Masse: Durchmesser 20 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Durchlaufzähler Diessel, Typ RZ 2, Nr. 6031042. Inhalt des Zählers: 1,5 l. Durchlauf Milch 50 bis 500 l/min. Der Zähler funktioniert mit Kurbelbedienung. Einsatz in Molkereien und Sammelstellen, wie auch auf Tankwagen. Masse: 55 cm hoch, 30 cm breit und 24 cm tief.
R2/DS23 ZSA Affoltern, Ausst. ESK 2 St.	nein	unbekannt	0	B	Diverse Stempel aus der Molkerei Kreuzlingen: > 2 Stempel Kaffeebaum, 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
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Wasseruhr mit elektrischem Kontakt. Ca. 5/4 Zoll.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Der Wärmemengen-Messer, Messbereich 9999, MWh 999999 m <sup>3</sup> . Mit 2 Pt 100 Temperaturfühlern und in einem Registrierzähler ausgerüstet. Messung der Wärmemenge im Durchfluss.
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Der Wasserhöhenanzeiger ist ein Wasserdruckmanometer aus einer Wasserenthärtungsanlage.
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Olddruck-Manometer von Freon-Kompressor. Messbereich: für F12 -70 ° bis +40 °C, für F22 -70 ° bis +25 °C/kg/cm <sup>2</sup> Durchmesser 7 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	1964	0	D	Freon-Manometer aus Kühlanlage für F12. Masse: Durchmesser 8 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	1920	0	A	Autoklav-Manometer. Beidseitig ablesbar von 0-1 kg/cm <sup>2</sup> . Masse: Durchmesser 7 cm, Höhe 4.5 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	1993	0	C	Ammoniak-Manometer aus Kühlanlage. -1 - 12.5 bar/NH <sub>3</sub> . Ablesbar von -70 - + 30 Grad C/Y8cm + 4 cm
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	1993	0	C	Wasserdruck-Manometer aus Enthärtungsanlage. 0-6 kg/cm <sup>2</sup>
R2/Gang ZSA Affoltern	nein	1993	0	C	Kleinhydrometer aus Heizanlage. 0-10 m/WS Geschenk von W. Oesch Burgdorf
Ausst. Spielhofer	ja	unbekannt	0	B	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
R3/- ZSA Affoltern	nein	1883	0	A	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.
R3/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Tubular-Separator, Dampfbetrieb, 10'000 T/min. auf Bodenplatte montiert. Ohne Anschrift
R3/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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.

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
Ausst. Spielhofer	ja	unbekannt	0	B	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 Käsereiseparatoren 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
Ausst. Saignelegier	ja	unbekannt	0	A	Butterfässi Miele, Handantrieb mit Uebersetzung und 2 Tragbügeln. 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.
R3/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Butterfässi neu, mit 2 verzinkten Reifen, horizontale Welle und Schlagleisten, Handantrieb. Masse: Durchmesser 40 cm, Länge 39 cm, Oeffnung 26 x 13 cm.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Mödeli-Präger für Sig-Maschine in Carton. Literatur beiliegend
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	1963	0	C	Knetwalzenwerk eines 500 lt - "Berger"-Holzbuttefertigers 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 Holzfässer. Restaurierung: Allgm.Reinigung, Auffräsen der Lager als Schnittmodell und Farbe.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Stossbutterfass aus Holz mit Deckel und Stöpsel, gebunden mit 5 Holzreifen Masse: Stände: Höhe 66 cm, Durchmesser 23 cm, Länge Stöpsel 84 cm Durchmesser Schlagbretter 115 cm, mit 4 Oeffnungen am Rand.
Aust. ESK	ja	1876	0	B	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.
Ausst. Bellelay	ja	1900	0	B	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
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Buttermodell 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.
R3/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Holstein-Butterfass Egli mit Gestell und Motorantrieb, 3 feste Schlagleisten und 1 Schlagflügel mit 2 Leisten, Deckel aus 2 Teilen, 4 Metallreifen, Holzzapfen. 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
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	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.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	2 Butterknetgebßen aus Holz mit 2 verzinkten Reifen, Stöpsel fehlt. Masse: Durchmesser oben 73 cm, Durchmesser unten 71 cm, Höhe 18 cm
R3/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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 Käsereibutterstöcken 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 ausgestellten Kiste ca 1940. Gemäss Butterlieferungsvertrag musste die nicht im Ort verkaufte Käsereibutter 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 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. Buttermödeli und ein Pressholz mit Edelweissblumen, sowie eine Folienrolle dazu. Masse: Gesamte Tischlänge 115 cm, Tischbreite 50 cm, Höhe inkl.Füsse 30 cm.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Klein-Zentrifugen-Tellersatz mit Schwimmer, Einlauf sowie Rahm- und Magermilchlauf.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Buttertransportkiste der Butterzentrale Burgdorf trägt deren Markenzeichen: Stehender Bär mit Stossbutterfass. Masse: 51 x 38 cm, Höhe 32 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	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.
R3/- ZSA Affoltern	nein	ca. 1890	0	B	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.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Schlagflügel zu Holsteinbutterfass. Masse: Länge 115 cm, Durchmesser 50 cm. Restauriert durch Hr. W. Oesch, Burgdorf.
R3/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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 Tabular-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.
R3/- ZSA Affoltern	nein	ca. 1943	0	C	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 starlaufendem 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 Neuverzinzung 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.
Ausst. Bellelay	ja	ca. 1945	0	A	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. siehe Beschrieb unter G60027
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	Verzieren von Butterstöcken
Ausst. Gurten	ja	unbekannt	0	A	Das Holzbutterfass stammt aus der Käserei Signau-Mutten (H.R. Marti) und wurde vermutlich früher in einem Alpbetrieb im Emmental bebraucht. Nähere Angaben sind leider nicht vorhanden. Durchmesser 60 cm. Restauriert durch W. Oesch.
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1930	0	A	Butterwasser-Bestimmungswaageim 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
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Buttermodell mit Deckel und Scharnier (Holz)
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1977	0	B	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1958	0	B	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
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Buttersockspachtel aus Metall
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	1855	0	B	Butterstempel-Brett zur Verzierung der Butterstöcke. Masse: 17 x 26 cm, über Griff 33,5 cm hoch.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	1804	0	B	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 Öffnung beträgt 35 x 26 cm.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	Rahmgebzi aus Holz, verziert, mit 2 Holzreifen, rund. Das Rahmgebzi ist mit folgenden Bränden versehen: VS, JK, I-EG. Masse: Durchmesser 22 cm, Höhe 13 cm

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchm. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	1920-1970	0	B	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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.
Ausst. ESK	ja	1787	0	A	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 Öffnung von 4 cm, Stöpsellänge 75 cm. Das Stossbutterfass ist sehr schön bemalt und in einwandfreiem Zustand.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Mühlsteinbutterfass auf Holzgestell mit Handantrieb mit 2 Öffnungen und 2 Zapfen. Masse: Öffnungsdeckel Durchmesser 26 x 20 cm, Fass-Durchmesser 103 cm, Breite des Fasses 40 cm, Gesamthöhe mit Gestell 150 cm. Restauriert durch Werner Oesch, Burgdorf.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Rahmeimer mit Holzkelle, mit Widmung
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Handzentrifuge DIABOLO S90 mit Antriebskurbel und Glockenzug Geschwindigkeitskontrolle. Die Zentrifuge ist auf ein Holzrett aufgeschraubt. Aufbauteile sind keine vorhanden. Masse: 20 x 13 x 24 cm hoch
Ausst. ESK Affoltern	ja	ca. 1910	0	A	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)
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1965-1970	0	C	Zentrifugen-Einsatz / Schleuder-Einsatz zu Triumphator-Zentrifuge G60027. Masse: Höhe 28 cm, Durchmesser unten 17 cm und oben 11 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	ca. 1950	0	B	Rahmkanne Alu mit Bügelverschluss-Deckel mit Bezeichnung "VM Burgdorf, Kanne Nr. 74", Inhalt 30 lt
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Ankechübeli aus Holz. War während mehreren Generationen in Betrieb bei Familie Helbling in Wangen b. Jona SG
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Das Buttermodell aus Holz sieht einem kleinen Trog (Trögli) ähnlich. Für Stöckli von ca. 500 gr. Motiv: Zweig mit Kirschen und Blättern. Masse: Ausssen 22 x 11 cm, Höhe 6 cm, Wandstärke 1,5 cm.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	A	Separator "Mélotte", eine aus den Anfängen des Separatorenbaues stammende Maschine. Gemäss den Aussagen des Donators Fam. Küenzi 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; Trommelbremse; in Maschinensockel integrierte Trommelhalterung zum Lösen und Festziehen des Trommelrings mit Spezialschlüssel. Ausführliche Beschreibung der Mélotte - Separatoren in BENNO MARTINY "Die Schleudentrainmentung" zweiter Band, Ausgabe 1915 / Seite 127 u.f. Mélotte-Separatoren wurden in verschiedenen Ausführungen gebaut, laufend verbessert und in grossen Stückzahlen
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	ca. 1930	0	C	Zentrifugen-Trommel mit Tellereinsatz. Masse: Höhe 23cm, Durchmesser 23 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schlüssel zum Öffnen einer Zentrifugentrommel, Länge 54 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	ca. 1882	0	B	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 "Schältschleuder" 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

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchm. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1909	0	A	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.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	B	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.
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	Buttermodell alt, mit Freiburger Kranisch, Seiten verziert, Inhalt ca. 500 gr. Zum Öffnen der Seiten. Sehr wertvoll.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Buttermodell aus Holz, Motiv Schaf, 500 gr., zweiteilig, mit Führungsstiften
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Buttermodell aus Holz, Motiv Schaf, 200 gr., zweiteilig, mit Führungsstiften
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Buttermodell aus Holz, Motiv Hase, 200gr., zweiteilig, mit Führungsstiften
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Ankestampfer aus Holz. (Handstossbutterfass)Gebrauch auf Glarner Alpen. Masse:Höhe 85 cm, Durchmesser 20 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Buttermodell aus handbetätigtem Modelliertisch, mit Ausstoss-Dorn. Prägekörper aus Holz, mit Messingdorn. Meistens mit Fuss betätigt.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Buttermodell aus Holz, 250 gr., mit Ausstoss-Vorrichtung
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Butterstock-Verzierer aus Holz, Motiv Edelweiss. Funktion nicht genau bekannt.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Buttermodell aus Holz, Motiv MSR, mit Ausstoss-Vorrichtung
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Buttermodell aus Holz, 500 gr., Motiv Chalet
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Buttermodell aus Holz, 500 gr., mit Prägestempel, 3-teilig, mit Unterlageklötz
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Butterbohrer, Chromnickelstahl mit Holzgriff, für Butterkontrolle, neuwertig
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	C	Rahmkelle verzinkt zum Abrahmen in Gebesen gelagerter Milch. Einsatz in Käseereien
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Butter-Tragräf alt, beschädigt. Das Buttertragräf wurde zum Transport von Käse gebraucht.
Ausst. ESK Affoltern	ja	1987	0	A	Butterfass mit Widmung. Geschenk der Nachbarschulen zum 100 Jahr Jubiläum der MSR Rütli
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Buttermodell mit Handgriff aus Holz, 100 gr
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Buttermodell mit Handgriff aus Holz, Motiv Schweizer Kreuz, 200 gr.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Butterstampfer zu Stockform mit Initialen EL mit Verzierungen. Holz mit Holzstiel gedrechselt. Masse: Länge mit Stiel 30 cm, Stampfer 11.5x5x6 cm
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Trommel zu Kleinentrifuge mit Nr. 361 versehen. Für Kleinbetrieb vorgesehen. Während der Seuchenzeit an Landwirtschaftsbetriebe zur Verfügung geteilt für die Rahmgewinnung.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Buttermodell mit Handgriff aus Holz, Motiv Senn ESK, 200 gr.
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Buttergebse, Durchmesser 60 cm. Einsatz in Käseerei Le Fuet.
R2/G4 ZSA Affoltern	nein	ca. 1950	0	B	Handmodelliermaschine für 100 g Mödéli, Aluguss und Messing. Patent Nr. 277855. Masse: 17 x 12 cm, Höhe 13 cm
R2/G4 ZSA Affoltern	nein	ca. 1950	0	B	Handmodelliermaschine für 100 g Mödéli, Aluguss und Messing. Patent Nr. 277855. Masse: 20.5 x 14.5 cm, Höhe 13 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	ca. 1940	0	C	Buttertransportkiste Nr. 3160. Schwere eisenbeschlagene Buttertransportkiste für den Bahntransport, 5 Stöcke zu 10 kg fassend. Die in den Käseereien 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 Aufgabort 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.
R3/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Separator Westfalia WA175, schwarz. Händler Röllin St. Gallen. Auf schwerem Guss-Sockel für Bodenbefestigung montierte Maschine für Flachriemen-Antrieb ab Transmission. Hand-Riemenrücken 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.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	ca. 1970	0	C	Buttermodell, 2 Stück, aus Holz, zweiteilig (zum Durchstossen), für 200 gr. Mödéli, mit geschnitzten Mustern
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Rahmkübeli aus Holz, geschnitzt, oval mit Handgriff, Inhalt ca. 1 lt
R2/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Buttermodell aus Holz
R3/- ZSA Affoltern	nein	1939	0	B	Separator Alfa-Laval "Perfekt" Typ 16/17, kleine Milchzentrifuge. Leistung 50 l/h, Kurbelantrieb. Magermilchfettgehalt 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
R3/- ZSA Affoltern	nein	1920/30	0	B	Separator GA 50, kleine Milchzentrifuge, Handbetrieb durch Kurbel. Die 90 erforderlichen Kurbelunmläufe 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 Tischmodell betrieben. Gemäss Plakette Vertrieb durch Firma J.C. Röllin St. Gallen
R2/G4 ZSA Affoltern	nein	um 1920	0	B	Hand-Buttergerät, Eisenblech verzinkt, Inhalt 3 lt, Höhe 40 cm. Verwendung in Haushalt und Bauernhof zur Butterherstellung in kleinem Ausmass
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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 Käseerei Tscheppach zur Butterportionierung verwendet.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Löchlische Metall, Für Milchabrahmung verwendet

Inventar Archiv Affoltern i/E			Nationales Milch-Museum Kiesen		Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Butterkiste aus Holz. Mit Brand BZB 2520 und Metallbeschlägen. Masse: 51 x 36 cm/Höhe 32 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Stossbutterfass mit Deckel und Stössel aus Holz Masse: Durchmesser 19 cm, Höhe 47 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Buttertransportkiste BZ Burgdorf, Holz mit Metallbeschlägen, Brand BZB, gebraucht, Masse: 52 x 35 x 32 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	ca. 1918	0	B	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!
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Stossbutterfass mit Deckel und Stössel Masse: Durchmesser 19 cm, Höhe 47 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Rahmlöffel klein mit Schnitzerei, Länge 18 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Rahmlöffel klein mit Schnitzerei, Länge 18 cm
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Buttermodell aus Holz, 250 gr., alt, Ausstellungs-Objekt ungebraucht
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Buttermodell aus Holz, 100 gr., alt, Ausstellungs-Objekt ungebraucht
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Buttermodell aus Holz, 200 gr., oval, neu, ungebraucht und sehr schön von Fa. Geiser Langenthal
R1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Wandteller der Käseeregenossenschaft Weierhaus
R1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Zinnkanne von Fa. Röthlisberger + Co.
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Harasse aus Eisendraht verzinkt, gefüllt mit Joghurt-Gläsern der MSR Rütli. Masse: Breite 340, Länge 43, Höhe 175 mm
Ausst. Saignelegier	ja	unbekannt	0	C	Käseräf aus Holz
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Messbecher verzinkt, Inhalt 1/2 lt
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	Kistli mit Verpackungsmaterial für Fabrikation der MSR Rütli Zollikofen. Verpackungsmaterial für Milch, Rahm, Butter, Käse
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Clichés mit diversen Motiven (Galgen und Hängekessi)
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Holzliste VM Bern mit diversen Glasflaschen: 2 x 1 lt VM Thun, 6 x 1/2 lt VM Thun, 4 Joghurtgläser mit Kartondeckel
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	1950	0	C	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
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Export-Hilfsmittel in Harasse: Export-Stempel, Kübler-Werkzeug
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Kistli mit Utensilien für Käsehandel, zur Bezeichnung der Käseerei bzw. des Milchkäufers Inhalt: Käsebohrer, Gummizahlen 1 - 0, Emmentaler-Entlüftungsstecher, 2 Handstempel Röthlisberger, Sbrinzbrecher, Sbrinzstecher, Cliché Raclette, Messstab
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	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).
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Die Käseklappe wurde verwendet zur genauen Feststellung der Höhe des Käses durch den Käsehändler.
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Rotair Reklametafel aus Karton. Werbung beidseitig mit "mir hei eigeat Anke" Masse: 50 x 70 cm
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Messkluppe für Käsekübel. Die Messkluppe wurde verwendet bei der Herstellung von Käsekübeln für den Export zur Feststellung der Masse.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Sackhebezangen wurden im Futtermittel-Sektor (Schweinemast) verwendet.
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schiebgewicht-Waage, Tragkraft 100 kg, Brückenwaage. (unrevidiert im Juni 2005)
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Rill-Messer in Holzkiste. Wurde benutzt zur Zeichnung von Arktionskäse
R3/G4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Tafel mit diversen Firmenschildern der Käseerei- und Milchwirtschaft
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Käsebrand-Garnitur zur Bezeichnung von Käseläiben: in Holzetui, Zahlen, 3 Brände, 1 Brand Vielseitiger Zahlenbrand-Satz mit Benzin und Heizlampe.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	D	5 Messbecher, 2 x 1 lt, 3 x 1/2 lt
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Milchmesskessel mit Deckel Alu, mit Rührstock und 1 lt Ausmessbecher
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Tragkorb mit 10 Glasflaschen à 1 lt. Mit MSR-Signet
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	1 Harasse mit Fondue- und Raclette Utensilien: Fondue-Pfanne, Rechaud, Teller, Gläser, div. Raclette Utensilien
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Harasse mit Käseglocke, Käsemesser, Leerpäckungen, kleiner Käsehobel Masse: Breite 340, Länge 43, Höhe 175 mm
					<b>In Kiste mit G80028</b>
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Lunch-/Picnic Tasche grün der Firma Baer mit Ess- und Trinkgeschirr und Besteck
R1- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Blechtafel Sbrinz, farbig emailliert. Aufschrift: Der schweizerische Reibkäse
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	Ca. 1960	0	C	Rechenmaschine elektrisch, Typ ADDO -X, schreibend

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R3/G7 ZSA Affoltern e) Ausst. Bellelay	nein ja	unbekannt	0	C	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/Stecker werden verwendet zur Taxierung von Käse für den Handel.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1921/1927	0	B	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
R2/- ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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: Emmentaler Switzerland.
R3/- ZSA Affoltern	nein	ca. 1930	0	C	Schreibständer aus Eichenholz. Stand im Käsekeller der Firma Roth neben Waage zum Aufschreiben der Gewichte der Käse. Höhe 125 cm
R3/G7 ZSA Affoltern 1 Ausst. Bellelay 1 St.	nein ja	ca. 1980	0	C	2 Salzbürsten bezeichnet mit G80037 A und G80037 B. Zum Salzen der Emmentalerkäse in Käsehandlungen.
Ausst. ESK	ja	ca. 1980	0	C	Käserärf ACT mit Rückenpolster, neuere Ausführung, in gutem Zustand. Höhe ca. 70 cm
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Küblerwerkzeug in Kiste. Inhalt: 4 Schraubenzwingen, 3 Spannhebel, Holzhammer, Winkel, Kantenhobel Zinnstäbe, Eisennägel geschmiedet.
R2/- ZSA Affoltern	nein	ca. 1930	0	B	Feuerlöscher aus dem alten Käselager Roth Burgdorf. Höhe 60 cm
Ausst. Bellelay	ja	ca. 1900	0	B	Zugbank, Zügbock genannt, aus der Küblerei der Firma Ernst Roth. Masse: Länge 180 cm, Höhe 75 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Ausmessbecher 1/2 Liter, Chromstahl
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	ca. 1970	0	A	Käsekübel aus Tannenholz, mit Haselnussreifen, zum Transport von Käse, für Export. Masse: Durchmesser 95 cm, Höhe 77 cm
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	ca. 1960	0	B	Käserärf aus Tannenholz mit Ledertragriemen. Masse: Breite 43 cm, Höhe, 83 cm
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Nagel handgeschmiedet, zum Kübeln
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Fuchsschwanz (Säge) aus Metall mit Holzgriff, Werkzeug zum Kübeln. Ca. 1 m lang.
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Langhobel aus Holz, Werkzeug zum Kübeln, 66 cm lang.
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Stempelmaterial, diverse Zahlen, in Holzharasse
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Tragkiste mit Küblerwerkzeug: Hammer, Spezial-Zange, Spannwerkzeug, Diverses
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	1 Spansäge mit Sägeblatt 4 cm Breite, 87 cm Länge 1 Spansäge mit Sägeblatt 1 cm Breite, 102 cm Länge restauriert durch W. Oesch Burgdorf
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	ca. 1950	0	B	Milch-Ausmesskanne für Milchhändler, mit Tragbügel und Auslauf (Messmarken), 30 lt Inhalt
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	ca. 1960	0	B	Milch-Ausmessbecher, 6 Stück 1dl / 2 dl / 3 dl / 5 dl / 1 lt / 2 lt, z.T. verzinkt. Eichung um 1960
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Detailhandelswaage aus Käserei, mit Kupferschalen und Eichstempeln, 10 kg. Aus dem Kanton Glarus
Ausst. ESK Affoltern	ja	1884	0	A	Detailhandelswaage/Dezimalwaage für Käse, 350 kg mit Gewichtsteinen kompletter Satz. Wägeplattform 50 x 60 cm. Farbe grün. Restauriert durch W. Oesch, Burgdorf 2007.
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1926	0	B	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
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Milchkanne mit Steckdeckel 50 lt, verzinkt. Gravur: F. Schär Bümpliz
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Milchkanne mit Steckdeckel 40 lt, verzinkt. Gravur: F. Schär Bümpliz
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Milchkanne mit Steckdeckel 30 lt, verzinkt. Gravur: Joh. Zumstein
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Milchkanne Alu mit Klemmverschluss und Deckel, 30 lt
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Milchkanne Alu mit Klemmverschluss, ohne Deckel, 30 lt
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	A	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
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Portionen-Schneider für Gugelhöpfkäse von Franz Rentsch, Cortébert. Mit befestigtem, beweglichem Messer für Auf-/Abbewegung mit Scharnier. Masse: Holzbrett rund, Durchmesser ca. 28 cm, Höhe 3 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Ausmessbecher 1/2 Liter, Alu, mit Eichmarke Z2/53, neu von Geiser Langenthal
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Preisschilder in Plastic-Schachtel. Div. Preisanschrift-Material von Geiser Langenthal
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	1958	0	A	Werbbeständer aus Holz mit verschiedenen Plakaten: Yoghurt, Rahm, Eier, Proviant, Roth-Käse, Pudding Masse: 48 cm breit, 58 cm hoch
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Kupferschablonen 2 Stück, mit Schriftzug "No HAY no straw" 32 x 15 cm und "KEAG" 27 x 15 cm
R3/G7 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Export-Stempel mit Holzkasten. Stempel mit Griff aus Holz für "Emmentaler Suisse" mit Armbrust. Masse: 23,5 x 18 x 4,5 cm
R3/G5 ZSA Affoltern	nein	1937	0	C	Messbecher aus Eisenblech, 2 dl, mit Gebrauchsspuren

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milchw. Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Küher mit Räf für 2 Laib Käse. Holzfigur geschnitzt. Masse: Höhe 35 cm
R3/G8 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schirmständer aus Holz, Geschenk zum 75 Jahr Jubiläum der Käsereigenossenschaft Zollikofen
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	1965	0	B	Zierbrente mit 4 Holzreifen, ohne Tragriemen, Zeichnung SK. Masse: Oeffnung oben (oval) 31 x 16 cm, Höhe 55 cm
R2/G1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Reiseschreibmaschine mit Koffer, Marke Triumph, mechanisch. Zuletzt in Gebrauch von Dir. Hans Hofer MSR Rütli.
			0	B	Wandteller 100 Jahre Molkereischule Rütli
R1/Tisch	nein	diverse	0	B	Medaillen (zum Teil zu Diplomen gehörend): > 1 Goldmedaille Weltausstellung 1889 Paris > 1 Bronzemedaille 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 Bronzemedaille 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 Bronzemedaille Expo 1964 Lausanne > 1 Silbertaler 100 Jahre MSR Zollikofen 1987
R3/G6 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Metallnagel, handgefertigt Masse: Länge 6.5 cm, Kopf Durchmesser 2 mm
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	Rechenschieber aus Holz nach Dr. Roeder zur direkten Ablesung der Milchanteile in Kilo entsprechend dem Fettgehalt. Die Anwendung des Rechenschiebers zur Einstellung des Kessimilch-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 Kessimilch: Aufgabe: Welche Mengen abgerahmter Milch mit 1,4 % Fett sind einer Vollmilch mit 4,0 % Fett beizumischen um 500 kg Kessimilch 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 Kessimilch x 2,8 = 14,0 kg Fett  Anwendung des Rechenschiebers: - Anordnung der 3 Stäbe: Oben Kessimilch, Mitte Vollmilch und unten abgerahmte Milch. Der Fettgehalt der Kessimilch muss sich zwischen denjenigen von Vollmilch und abgerahmter Milch
R1/ZSA Affoltern	nein	ca. 1950	0	A	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schmelzpfännli, doppelwandig, kippar, mit Dampf- bzw. Heizwasseranschluss, auf einer Holzplatte montiert Masse: Durchmesser 27 cm, Tiefe 24 cm, Gesamte Höhe: 40 cm, Holzplatte 49 x 29 cm
R2/DS20 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	D	Diverse Pins/Anstecknadeln mit Käse-/Milchproduktmotiven
R1/ ZSA Affoltern	nein	diverse	0	C	3 Käsedeckel zu Jubiläen MSR, Holz verziert > G90012/1 mit Logo MSR, 94 cm Durchmesser > G90012/2 100 Jahre MSR 1887-1987 > G90012/3 100 Jahre MSR 1887-1987
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Labor-Waage ETH bezeichnet mit Nr. 13'360 Masse: 45 x 22 x 42 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Rahmwaage mit Holzkasten Masse: 30 x 15 x 6 cm Höhe
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	Westphalsche Waage für Dichtebestimmung (spez. Gewicht) Masse: 23 x 16.5 x 8 cm Höhe
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	A	Butterwaage mit Holzkasten Masse: 32 x 16 x 28 cm Höhe
Ausst. ESK	ja	unbekannt	0	A	Butterwaage Superior mit Holzkasten für die Bestimmung des Wassergehaltes von Butter Masse: 35 x 16.5 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Handwaage in Kartonschachtel Masse: 20 x 9 x 5 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	ja	unbekannt	0	A	Gewichtssatz für Balkenwaage in Holzkasten, bezeichnet mit Nr. 13'395, 5 mg - 100 gr. Masse: 17 x 8.5 x 4 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	ca. 1880	0	A	Set Glasflaschen mit Pipette in Holzkasten und 3 Lactoskope, Zweck unbekannt Masse: 29 x 8.5 x 6.5 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	ja	unbekannt	0	A	Laktoskop nach Prof. Freser für Fettbestimmung, in Holzkasten mit Gebrauchsanweisung im Deckel. Masse: 27 x 55 x 55 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Laktometer in Etui (Refraktometer) bezeichnet mit Nr. 74'460 mit Stativ und 2 Lampen für Konzentrationsmessung z.B. Milchzucker, Milch und Milchkonzentrate. Masse: 33 x 14 x 6 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Polarimeter in Holzkasten für Konzentrationsmessungen z.B. von Milchsäure, Glucose. Masse: 43 x 16 x 23 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Eintauchrefraktometer /Kryoskop, z.B. zur Konzentrationsmessung von Zuckerlösungen Masse: 42.5 x 14.5 x 12 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Milchprobeapparat, 2 Gläser mit Sockel, Inschrift (P. Zeiller)
R2/G2 ZSA Affoltern	ja	unbekannt	0	A	Utensilien für Säuregradbestimmung in 2 Holzkasten Masse Holzkasten: 24 x 8 x 13.5 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Mikroskop bezeichnet mit 256'910 in Holzkasten mit Objekten und Okularen. Masse: 37 x 23 x 23.5 cm Höhe

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Mikroskop bezeichnet mit Nr. 2'486 mit Hülle und Okular Masse: 14 x 35 x 18.6 x 6.5 cm
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Veterinär-Utensilien in Blechkasten mit 3 Spritzen, div. Nadeln, Stetoskop Katheter, 2 Zangen, Stereolupe mit Stirmband. Masse: 33 x 20 x 7.5 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Butterrefraktometer bezeichnet mit Nr. 2'044 für Butterkontrolle, für Fälschungen Masse: 35 x 21.5 x 11.5 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Zubehörkasten für Standard-Mikroskop mit Fotoausrüstung (passendes Mikroskop fehlt) Masse: 21 x 17 x 17 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	ja	unbekannt	0	A	Hand-Refraktometer mit Lederhülle für Konzentrationsmessungen von Zuckerlösungen, Traubenmost usw. Masse: 6.5 cm x 22 cm
R2/G2 ZSA Affoltern	ja	unbekannt	0	A	Schleuderpsychrometer zur Bestimmung der Luftfeuchtigkeit Masse: 32 x 7.5 x 3 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Fotoausrüstung mit Kamera und 2 Rollfilmkassetten und Sucher (passendes Mikroskop fehlt) Masse: 37 x 23 x 18 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Binokular passend zu Mikroskop GETH15 Masse: 28 x 14 x 12 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Karteikasten Geräte ETH Zürich Masse: 29 x 17.5 x 8 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	2 Sterilfilterkerzen in Kartonschachtel
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Hand-Zentrifuge in Holzkiste mit Zubehör für butyrometrische Fettbestimmung, Rotor für 12 Proben Masse: 53 x 30 x 50 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Hängwaage, alt, zur Milchleistungskontrolle in Holzkasten Masse: 66 x 13 x 7.5 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern		unbekannt	0	A	Kleinseparator mit Motor Masse Grundplatte: 25 x 55 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Klein-Eindampfanlage für Dampf- und Heisswasser, Beheizung mit Vacuummanometer Masse Grundplatte: 36 x 36 x 70 cm Höhe
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Klein-Eindampfanlage Vacuum, elektrisch beheizt, mit integrierter Vacuumpumpe und Rührwerk und Vacuummanometer Masse: Durchmesser 27 cm, Höhe 60 cm
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Klein-Spindelpresse bezeichnet mit Nr. 43'203 mit Druckmanometer Masse Grundplatte: 65 x 36 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Mikroskop-Zubehör in Kartonschachtel mit Ersatzbirne, div. Filter, Spiegel, Kabel Masse: 13 x 21.5 x 10.5 Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Mikroskop-Kasten ohne Inhalt Masse: 35 x 22 x 18 cm Höhe
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Fotoausrüstung für mikroskopische Aufnahmen passend zu Mikroskop Nr. 15 Masse: 23.5 x 20 x 10 cm Höhe
R2/DS11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	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 Gefrierpunktdpression (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.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1959	0	A	Originalzeichnung Käserei Albligen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	A	Originalzeichnung Käserei Allenwil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	Originalzeichnung Käserei Bargen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1951	0	A	Originalzeichnung Käserei Belp
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1951	0	A	Originalzeichnung Käserei Belp
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Bleienbach
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1947	0	A	Originalzeichnung Käserei Bleienbach
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Originalzeichnung Käserei Büren zum Hof
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Originalzeichnung Käserei Büren zum Hof
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1954	0	A	Originalzeichnung Käserei Bützberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1939	0	A	Originalzeichnung Käserei Dettligen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Originalzeichnung Käserei Dieterswil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1943	0	A	Originalzeichnung Käserei Hubbergschachen bei Dürrenroth
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	Originalzeichnung Käserei Ferenberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Fräschels
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Originalzeichnung Käserei Frauchwil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1935	0	A	Originalzeichnung Käserei Frauenkappelen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Grafenried, alte Käserei
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1948	0	A	Originalzeichnung Käserei Grafenried
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Grasswil

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Hasle-Rüegsau
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1939	0	A	Originalzeichnung Käserei Herzogenbuchsee
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1950	0	A	Originalzeichnung Käserei Hindellbank
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1939	0	A	Originalzeichnung Käserei Iffwil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1939	0	A	Originalzeichnung Käserei Iffwil, alte Käserei
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1943	0	A	Originalzeichnung Käserei Lyssach
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Messen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1943	0	A	Originalzeichnung Käserei Moosaffoltern
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Münchenbuchsee
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Niedermuhlern
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1949	0	A	Originalzeichnung Käserei Niedermuhlern
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1949	0	A	Originalzeichnung Käserei Oberlindach
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Oberwil bei Büren
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Stauffenbach bei Ochlenberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Wäckerschwand bei Ochlenberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1949	0	A	Originalzeichnung Käserei Oppligen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Oschwand
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Originalzeichnung Käserei Rapperswil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Reidtwil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1948	0	A	Originalzeichnung Käserei Riggisberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1937	0	A	Originalzeichnung Käserei Rüplissried
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1943	0	A	Originalzeichnung Käserei Scherli-Au bei Niederscherli
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Seeberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1945	0	A	Originalzeichnung Käserei Juchten bei Seeberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Originalzeichnung Käserei Seewil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	A	Originalzeichnung Käserei Schüpberg
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1946	0	A	Originalzeichnung Käserei Schwadernau
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	A	Originalzeichnung Käserei Schwanden
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Ueberstorf
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1947	0	A	Originalzeichnung Käserei Utzenstorf (Nr. 2266)
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	A	Originalzeichnung Käserei Wahrendorf
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1942	0	A	Originalzeichnung Käserei Wierenzwil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	A	Originalzeichnung Käserei Winterswil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1943	0	A	Originalzeichnung Käserei Wynigen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	Originalzeichnung Käserei Rüedisbach bei Wynigen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	Originalzeichnung Käserei Breiteneegg bei Wynigen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	Originalzeichnung Käserei Hofholz bei Wynigen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1944	0	A	Originalzeichnung Käserei Friesenberg bei Wynigen
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1938	0	A	Originalzeichnung Käserei Ziegelried
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1943	0	A	Originalzeichnung Käserei Zimmerwald
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1939	0	A	Originalzeichnung Käserei Zuzwil
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1940	0	A	Originalzeichnung Käserei Röthenbach i.E.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1949	0	A	Originalzeichnung Käserei Schüpbach (Nr. 2418)
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Diverse Kopien von Originalzeichnungen von Theodor von Lerber auf Karton aufgezogen. Masse: 42 x 30 cm
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	1994	0	B	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 FR
R2/DS3 ZSA Affoltern	nein	1882	0	B	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
R2/DS3 ZSA Affoltern	nein	1882	0	A	Plan A - Grundriss des Käsekellers und des Erdgeschosses Plan B - Grundriss des 1. Stockes Vermerk auf Plan A: Neubau & 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. - Bericht zur ersten Käserei der Molkereischule. 1887 nahm die Molkereischule Rütli den Betrieb als Unterabteilung der landwirtschaftlichen Schule auf. Format A4, gelb, mit Situationsplan  Das Volk hatte vorerst eine selbständige Molkereischule abgelehnt. Die drei Planafeln (P90001 und P90002 A und B) zeigen das erste Käsegebäude an der Kreuzung in Unterzollikofen, welches 1882 auf dem Gebiet der Rütli gebaut wurde und wo die Käsegesellschaft 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
R2/DS3 ZSA Affoltern	nein	1890	0	A	Plan Anstaltsgebäude MSR Rütli 1. Stock, Massstab 1 : 50, Masse: 55 x 45 cm. Datiert 22. März 1890.
R2/DS3 ZSA Affoltern	nein	1893	0	A	Plan Wasserableitung und Drainage in Käsespeicher, Fabrikationsgebäude und Verwaltungsgebäude der MSR Rütli Zollikofen. Masse: 40 x 57 cm. Datiert 6. Dezember 1893
R2/DS3 ZSA Affoltern	nein	1887	0	A	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

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/DS3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	A: Plan für Eishaus MSR Rütli Zollikofen. Plan Nr. 1405 A. Massstab 1: 25, Masse: 50 x 34 cm
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Plan Wasserfassung Stampach, VG Zollikofen mit Versorgungsleitung und Reservoir 268 m <sup>3</sup> . W.s.p. 598 m ü.Meer, beim Chappelisacher unterhalb Mannerberg. Massstab 1: 1000 Masse: 119 x 75 cm
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1907	0	A	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
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1917	0	A	C: Plan Quellengebiet Stampach Ausbau 1917 Plan Wasserversorgung C 70 Burgergemeinde Bern. Mannenberg-Wald. Masse: 65 x 34 cm.
R2/DS1 ZSA Affoltern	nein	1913	0	A	D: Plan der Brunnstube Rütli im Chapelisacher Reservoir der Landw. Schule Rütli. Zuleitung von der städt. Wasserversorgung. Gezeichnet: J. Brunschwyl & Tiefbau, Bubenbergrplatz 9, Bern 30. X. 1913 Masse: 86 x 34 cm
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Plan Emmentaler-Keller, zweites Blatt. Preisarbeit 2 Blätter (Motto: EMMENTALER) Massstab 1: 50, Verfasser: P. Christen, Architekt Masse: 57 x 39 cm.
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	1896	0	B	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 Käseriebauboom wurden sehr viele Ideen entwickelt. Viele dieser Projekte sind noch heute, trotz Umbauten und Renovationen im Betrieb zu erkennen.
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	1890er Jahre	0	B	Käseriepläne, entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Wohnung des Käseres, Grundriss Masse: 65 x 53 cm
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	1890er Jahre	0	B	Käseriepläne entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Warmwasserheizung/Grundriss und Schnitt Kellergeschoss A: Expansionsgefäss / B: Heizofen Masse: 59 x 70 cm
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	1890er Jahre	0	A	Plan Schweinestallungen zu Käsereien entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Verschiedene Anforderungen der Vorderwände. Masse: 55 x 67 cm
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	1890	0	A	Käseriepläne entworfen im Auftrag des Zentralverbandes des Schweizerischen milchwirtschaftlichen Vereins. Holzhaus / Ansicht von der Kellerseite / Längsschnitt A-B Masse: 57 x 68 cm.
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Käseriepläne SMV / Gedanken zu den 4 Plänen P90012 bis P90015 Text : Am Ende des 19. Jahrhunderts bestand ein ausgeprägtes Bedürfnis, viele Käseriegebäude 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 Käseriebau 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 Käseriebau durch die Berufsorganisation Impulse zu geben.
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Plan Fundamentsanordnung für Flensburger-Patentzentrifuge Grösse B Masse: Plan 22 x 29 cm Masse: separate unbeschriftete Zeichnung 35,5 x 29 cm
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1890er Jahre	0	B	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.
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	1882	0	A	Plan Umbau/Erweiterung der Käserie MSR Rütli Zollikofen. Masse: 51 x 28 cm
R2/DS4 ZSA Affoltern	nein	1906	0	A	Plan Fabrikationsgebäude MSR Rütli Zollikofen, Grundriss. Massstab 1 : 50, Masse: 65 x 55 cm

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Die auf Karton aufgezogenen Baupläne zeigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Milch. 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 Flansburger 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; Käsezei-pläne entworfen im Auftrag des Centralvorstandes des SMV von Chr. Oelhafen, Wohlen AG, betr. Holzhaus, 1890, Masse: 58 x 69 cm</li> </ul>
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1950	0	B	<p>Original Tuschzeichnungen zum Lehrmittel Milch. Wärme- und Kältetechnik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&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.</li> </ul> <p>In der selben Mappe befinden sich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Korrespondenzen betr. Dejektor Wasserreiniger, Apparate für Käsezei-kesselbetrieb 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>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1 grosse Käsetasche mit Käsemuster</li> <li>&gt; 1 Sporttasche mit Käsemuster mit Rollen</li> <li>&gt; 1 Sporttasche gelb mit rundem Boden</li> <li>&gt; 2 Rucksäcke mit Käsemuster, hellgelb</li> <li>&gt; 1 Rucksack mit Käsemuster</li> <li>&gt; 1 Lendentasche mit Käsemuster</li> <li>&gt; 1 Skijacke "Swiss Ski Alpine Team"</li> </ul> <p>In Harasse</p>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 3 Spielsets Fondue "Figugegl":</li> <li>Stellbild Käsezei, Puzzle Fondue,</li> <li>Büchlein "Fondue animiert", "Fondue fundiert", "Fondue inspiriert",</li> <li>Postkarten "Fondue Illusionen", kleines Caquelon für Schnaps, 6 Würfel,</li> <li>Fondue Kartenspiel, Spickchips, Zundhölzer, Schiebebild</li> <li>&gt; 2 x 6 Weissweingläser Fondue</li> <li>&gt; 1 Käsekerze Modell Pfeffermühle</li> <li>&gt; Käsekerze Modell Käsebisse</li> <li>&gt; 4 Sets Salz- /Pfefferstreuer, Käseform aus Keramik</li> <li>&gt; Käseraffel</li> <li>&gt; 1 Stoss-Türgriff mit Logo Schweiz. Käseunion</li> </ul> <p>In Harasse</p>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1 Shirt blau "Maus und Sonne"</li> <li>&gt; 1 Shirt "Sbrinz auf Krienseregg"</li> <li>&gt; 1 Shirt "Swiss Ski Alpine Team"</li> <li>&gt; 1 Shirt schwarz "Swiss Ski Alpine Team"</li> <li>&gt; 1 Shirt blau "Emmentaler, Gruyère, Sbrinz"</li> <li>&gt; 1 Shirt "Käse aus der Schweiz"</li> <li>&gt; 2 Shirts gelb "Käse aus der Schweiz"</li> <li>&gt; je 1 Shirt gelb/rot/weiss "from Switzerland with Love"</li> <li>&gt; 1 Pullover "Sbrinz auf der Krienseregg"</li> <li>&gt; 1 Kinderpullover Swiss Ski Alpine Team"</li> <li>&gt; 1 Pullover grau "Sbrinz"</li> <li>&gt; 1 Pullover gelb "from Switzerland with Love"</li> <li>&gt; 3 Paar Fonduesocken gelb</li> <li>&gt; 1 Skikappe "Swiss Ski Team"</li> <li>&gt; 1 Cap gelb "Greyerzer"</li> <li>&gt; 2 Backofen Handschuhe mit Käsemuster</li> </ul> <p>In Harasse</p>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Fortsetzung:</p> <p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1 Stofftasche</li> <li>&gt; 4 Fondueschürzen Plastic</li> <li>&gt; 1 Käseuhr Emmentaler "Prototyp"</li> <li>&gt; 5 Käsegirlanden "Switzerland Cheese"</li> <li>&gt; 1 Käsestecher Sbrinz</li> <li>&gt; 1 Puzzle "Tour de Suisse"</li> <li>&gt; 1 Käseplatte Hergiswiler Glas</li> <li>&gt; 1 Käseplatte 1997</li> <li>&gt; 2 Käseplatten 1999</li> <li>&gt; 1 Brieständer 1947</li> </ul> <p>In Harasse</p>

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Plakate "Chäschuchi" 83/89-92</li> <li>&gt; 2 Broschüren "einsame Spitze"</li> <li>&gt; Greyerzer Verbilligung 1985</li> <li>&gt; Emmentaler Aussand 1983</li> <li>&gt; Plakat "Gegensätze ziehen sich an"</li> <li>&gt; Info 1990 "Verbilligung Emmentaler"</li> <li>&gt; Promotion 1985 "Coop Verkaufspunkt"</li> <li>&gt; Broschüre "Käse - natürlich und gesund "</li> <li>&gt; Info "Neues vom Sbrinz"</li> <li>&gt; Sbrinz fino</li> <li>&gt; 3 Plakate "echter Schweizer Emmentaler"</li> <li>&gt; 2 Mappen mit Sujets aus der Milchwirtschaft</li> <li>&gt; 6 Ringbücher "hüt choch ich" d/fr</li> </ul> <p>In Hasasse</p>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Fortsetzung:</p> <p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1 Buch "Gaumenfreuden aus Käse"</li> <li>&gt; 1 Buch "le livre du fromage" rot</li> <li>&gt; 1 Buch "le livre du fromage" grün</li> <li>&gt; 1 Buch "le fromage suisse au goût du jour"</li> <li>&gt; 1 Werbepanel (4 Teile Swiss Cheese)</li> <li>&gt; 8 Reproduktionen alter Stiche, ca. 30 x 40 cm</li> <li>Oberhasler, Oberhaslerin, Oberhasler, Senn BO, Sennhütte innen, Emmentaler, Interieur du chalet</li> <li>&gt; 1 Buch "Schweizer Käse im Gastgewerbe"</li> <li>&gt; 1 Schallplatte "Harfe und Sirte"</li> <li>&gt; 1 Buch "Gründung Schweiz. Käseunion"</li> </ul> <p>In Hasasse</p>
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 5 Fonduegabeln mit gelbem KS-Griff</li> <li>&gt; 4 Fondueteller mit Sujet Fondue</li> <li>&gt; 6 Tischsets Kunststoff mit Fonduemuster</li> <li>&gt; 3 Plasikschrime "Fondue"</li> <li>&gt; 2 Kerzen in Form eines Stück Emmentaler</li> <li>&gt; 12 Handtücher mit Aufdruck Fondue</li> <li>&gt; 2 Grillhandschuhe mit Käsemuster</li> <li>&gt; 2 Paar Fonduesocken gelb</li> <li>&gt; 1 Kerze gelb in Form einer Pfeffermühle</li> <li>&gt; 2 x Salz- und Pfefferstreuer in Form je eines Stück Käses, Keramik</li> <li>&gt; 3 kleine Caquelons für Schnaps, Keramik</li> <li>&gt; 3 Spielsets Fondue in schwarzer Schachtel</li> <li>&gt; 2 x 6 Weissweingläser Fondue</li> <li>&gt; 2 Stehkugeln mit Schneeeffekt</li> <li>&gt; 1 Sonnenschutz "I like it hot"</li> <li>&gt; 1 Pfeffermühle Kunststoff</li> <li>&gt; 1 x 4 Weissweingläser Fondue</li> </ul> <p>In Hasasse</p>
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1 Käseattrappe Emmentaler</li> <li>&gt; 2 Käseattrappen Tilsiter</li> <li>&gt; Holzteile für Käseplatte (Reblochon, (Camembert, Emmentaler, Gruyère)</li> <li>&gt; 1 Käseattrappe Emmentaler, Kunststoff</li> <li>&gt; Div. Preisschilder (Appenzeller, Walliser Raclette, Gruyère, Hobelkäse, Mutschli, Säntis, Emmentaler, Chèvre, Geisskäse, Tête de Moine, Brie Suisse, Sbrinz, Sbrinz, Jura, Tomme vaudoise)</li> </ul> <p>In Hasasse</p>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Frauentracht (Fantasiemodell)</li> </ul> <p>In Kartonschachtel</p>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <p>Plakate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Käse aus der Schweiz, 6 Plakate (Steller)</li> <li>&gt; Fondue, Raclette, Sbrinz, 6 Plakate</li> <li>&gt; Das Beste aus der Schweiz, Werbung in verschiedenen Sprachen, 1982/83</li> <li>&gt; Ein Stück vom Besten</li> <li>&gt; Genuss, diverse Kleinplakate</li> <li>&gt; Ein Meisterstück, in verschiedenen Sprachen</li> <li>&gt; Rein, reif, ursprünglich - Emmentaler, Greyerzer, Royalp, Appenzeller</li> <li>&gt; Ein Schweizer Käse, Standbild (P. Furrer in Naturgrösse)</li> </ul> <p>In Karton</p>
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	<p>Werbematerial der Schweiz. Käseunion:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 3 Plakate gross</li> <li>&gt; Rotair "Hüt isch Fonduewetter"</li> <li>&gt; Steller "Katze auf dem Dach"</li> <li>&gt; Plakat Mifroma Fondue</li> <li>&gt; Querplakat "Fondue isch guet"</li> <li>&gt; Plakat in Rahmen</li> <li>&gt; 5 Rotair in Herzform, 1975</li> <li>&gt; Diverse Rotais, 1970</li> <li>&gt; je 4 Plakate "Caquelon" und "Caquelon und Wein", ca. 1970</li> <li>&gt; 3 Plakate Fondueherstellung, 1973</li> <li>&gt; 2 Steller Fondue, Plakat Stimmung, 1979</li> <li>&gt; 5 Steller " Galerie der Lebenskünstler"</li> <li>&gt; Steller Fondue</li> <li>&gt; 3 Steller Fondueherstellung 1973</li> <li>&gt; Fondue "Figugegl" (2 Steller, 10 Plakate, 3 Rotairs)</li> </ul> <p>In Karton</p>

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 2 Plakate rot > 2 Plakate braun In Karton
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	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
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	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
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	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
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > 3 Plakate Berner Alpkäse (Rolle) > 2 Rotairs Alpkäse In Karton
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > Rollplakat Royalp / Vacherin fribourgeois > Tischpapier Royalp / Vacherin fribourgeois > Plakat Käserollwettbewerb 2007 "Wer hat den Käse zum Bahnhof gerollt" > diverse Plakate > Rotair Käseplatte > 4 Plakate "Vin de Bordeaux - Fromage de Suisse" > 3 Plakate Käseplatte > 2 Rotair rund Käseplatte > Chästeilet - 4 Transparente > Chästeilet - 2 Rotairs Käse/Wein > Chästeilet - 2 Rotairs schweiz. Käsespezialitäten > Chästeilet - 2 Fischerplakate und 2 Rotairs > Chästeilet - 5 und 2 und 2 Rotairs > Chästeilet - 2 Plakate Sennhütte und 1 Steller Sennhütte > Chästeilet - 2 Faltbilder, 7 Plakate, Chästeilet macht einig" > Chästeilet - 1 Zeigemappe, 1 Steller, 2 Plakate quer In Karton
R2/G11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Werbematerial der Schweiz. Käseunion: > Kalender > 2 Plakate Jimmy Muff > 14 Plakate Gipfelstürmer In Karton
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Werbung der Schweiz. Käseunion: > Fonduewerbung 1957/58 > PR Aktion für "Gaumenfreude mit Käse" 1957 > Käse-PR 1957/58 > Neues vom Aktionskäse 1958 > Sbrinzwerbung 1956 > Rezepte 1955 > Inseratekampagne Fondue 1954 > Käsekeller / Weltausstellung 1940 > Weltausstellung New York 1940 In Harasse
R2/K5 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Milchgewinnung und Qualitätsförderung: > Der Milchlieferant 1929, Dr. A. Peter > Das Melkbüchlein 1947, Dr. Akeret/Dr. Kästli > Schweiz. Milchlieferungsregulativ 1984, Schweiz. Milchkommission > Qualitätsbrevier Milch und Milchprodukte 1983, ZVSM > Zum Schutze der Qualität 1987, ZVSM > Die Entwicklung und der heutige Stand zur Qualitätssicherung der Milch, H. Hofer > Schweizerisches Milchlieferungsregulativ 1934
R2/DS9 ZSA Affoltern	nein	1987	0	C	Schülerarbeiten zum Thema Antibiotika. August 1987. Arbeiten in 3 Couverts 85 x 39 cm abgelegt.
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	ca. 1900	0	B	2 Fotos alte Labors MSR, schwarz/weiss, unter Glas Grösse: 12.5 x 17.5 cm
Ausst. ESK	ja	diverse	0	B	2 Fotos schwarz/weiss > Labor MSR ca. 1900 > Schlagrahmunteruchung 1955, Dr. Walser/P. Stettler

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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  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). > 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. > Instandstellung des Modells im Mai 1996 (reinigen, ergänzen und ausbessern der Originalfarbe,
R2/DS9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Mikroskopische Kulturenfotos von LAB, FSK und Schotte Format A4
R2/DS19 ZSA Affoltern	nein	1920	0	B	Manometer mit Drehfeder, Schnittbild. Rolleinwand 1 m breit / in Harasse
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Modell Doppelhebelkäsepresse mit Kreuz, Presslad und Järb. Masse: 29 x 29 x 54 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1904	0	A	Modell Käse- und Scheidkessi mit Feuerwagen und Rührwerk. Masse der Holzunterlage: 80 x 42 cm  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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	1990	0	A	Diverse Modelle: > elektrisch angetriebene Transmissionsanlage > Tellerkneiter (Käserieausführung) > Drehkolbenpumpe (z.T. Schnittmodell) > Zahnrادpumpe (z.T. Schnittmodell) Massstab ca 1:10  Beschreibung der Anlagen siehe Beiblatt
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Modell Kannenkühlung / Milchkeller einer Kaltwassermeierei. Modell mit Trog und 3 Kannen Masse: 37 X 10 X 11 CM
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Modell Stossbutterfass mit Handantrieb, Schlagbrett halbiert mit 2 Löchern. Beide Hälften des Schlagbrettes werden abwechselungsweise nach oben und unten bewegt, womit eine Schlagwirkung entsteht. Masse: Höhe Fass 14 cm, Höhe ganzes Modell 48 cm
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Schaubilder Zentrifugen Westfalia, (4 Stück) gerollt. Für Zentrifugieren schaumfrei, selbstreinigend.
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Modell Drehbutterfass mit 4 drehenden Flügeln an horizontaler Welle, Handantrieb. Das Drehbutterfass ist mit 3 Metallstreifen gebunden und mit Stab über Deckel verschlossen. Masse: Höhe 28 cm, Durchmesser 20 x 23 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Modell Drehbutterfass, Verschluss Zapfen mit Spannholz, Handantrieb. Eine Schlagleiste versehen mit Löchern ist durch eine Öffnung in der Antriebswelle geführt und festgehalten. Einfüllöffnung 5 cm Durchmesser. Kleine Öffnung für Buttermilchabfluss mit Zapfen. Masse: Butterfass Durchmesser 22 cm, Länge 13.5 cm, Höhe mit Gestell 33 cm
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Modell Zentrifuge Burmeister und Wain
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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
R2/G2 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	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 cm. Die beiliegenden Notizen enthalten folgende Bemerkungen: Euterbau/Heilkunde/Käsefehler/Bakteriologie/Milchzusammensetzung/Schweiz/Alpwirtschaft

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/K1 ZSA Affoltern	nein	Diverse	0	A	Arbeiten Absolventen MSR: > Vorträge von Absolventen der MSR Rütli 1932-1937. > Preisaufgabe MSR Rütli 1896/1897/1900/1901 > 15 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 Mürger (erhalten von Fritz Rentsch Konolfingen* * aus dem Nachlass von Hans Roth, Käserei, Trubschachen
R2/K2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	div. Fachbücher : > Lehrmittel H. Hänni > 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 > Betriebswirtschaft A. Hofer > Automation F. Weibel > Molkereimaschinen Dr. Walser 1962 > Membranfiltration H. Lehmann Westfalia > Milchproduktion H. Hostettler ca. 1970 > Käsefabrikation LMZ 1986 > Betriebsheft LMZ 1978 > Prospekt Westfalia > 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)
R2/K2 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	div. Fachbücher / Fortsetzung: Fachbücher Berufsschule: > Buttereie / Milchspezialitäten > Milchkunde LMZ 1969 > Milchkunde LMZ 1976 > Milchkunde LMZ 1986 > Käsefabrikation LMZ 1986 > Allgemeine Berufskunde LMZ 1978/86 > Bericht VL MSR 1973/74
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	3 Schaubilder Zentrifugen: > Alfa Laval MRPX HGV hermetischer selbstreinigender Separator > Westfalia Separator MSA selbstreinigend > Westfalia Separator Softstream > Westfalia Separator RDE schaumlos In Harasse
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bild Gärprobetypen nach Prof. A. Peter
R2/K3 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Milchwirtschaft: > Die Schweizerische Milchwirtschaft 1948 (3 Ex) (je 1 Ex. von H. Trachsel Säriswil und Molkerei Fuchs Rorschach) > 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 1907, E. Wyssmann/A. Peter > Milchwirtschaft 4. Auflage 1910, E. Wyssmann/A. Peter > Milchwirtschaft 8. Auflage 1920, 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 > Milchwirtschaft 1907 (von G. Burkhalter) > Milchwirtschaft 1938, E. Wyssmann/A. Peter (von G. Burkhalter) > Milchwirtschaft 1951, W. Thomann/E. Zollikofer 2 x (von G. Burkhalter) > Handbuch Milchwirtschaft 1891, Dr. W. Kirchner > Lehrbuch von Rud. Burkhalter Werkführer MSR, Grossvater (von G. Burkhalter)
R2/K3 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Milchwirtschaft / Fortsetzung: > Broschüre "Die Schweiz. Milchwirtschaft" dreisprachig, Schweiz. Milchkommission, 1986, A4, Wertstufe B (von SMV Bern) > Broschüre "Milchwirtschaft oder Milchwirtschaft", A5, 1936, Jean Christoph Verlag Zürich (von SMV Bern) > Schweiz. Milchwirtschaft 1939-45, Dissertation Hans Fuchs 1946 * > Handbuch Milchwirtschaft, Butter, Käse, Nebenprodukte 1931, W. Winkler, Verlag Springer* > Lehrbuch Milchwirtschaft 7. Auflage 1931, Fleischmann/Wegmann, Verlag Parey Berlin* > Lehrbuch Milchwirtschaft 7. Auflage 1932, Fleischmann/Wegmann, Verlag Parey Berlin* > Handbuch Milchwirtschaft 1936, W. Winkler, Verlag Springer* > Manuale Latis, Molkereihilfsstoffe 1948, M.E. Schulz* > Chemie und Physiologie Milch 1919, W. Grimmer, Verlag Parey Berlin* * von Molkerei Fuchs Rorschach

Inventar Archiv Affoltern i/E		Nationales Milch-Museum Kiesen			Stand Juni 2012
Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/K4 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	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 1909, Benno Martini > Geschichte der Rahmgewinnung 2. Teil 1913, Benno Martini > Käse- und Butter Ausbeutefaktoren 1955, Dr. Thomann > Streubereich Käse- und Butterausbeute 1963, Dr. Thomann > Fabrikation Käsereibutter 1909, Köstler/Müller > Die Butter, Verlag B + F > Die Schweizer Markenbutter 1945/47/48/52, (4x) 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 im Markenbutterbetrieb, D. Stüssi (2 Ex) > Manuel pratique Laiterie/Beurrerie 1928, P. Renaud > Leitfaden Butterfabrikation 1942, D. Stüssi (2 Ex) > Sahneeis, Dr. H. Thomsen > Verfahrenstechnik 19. Jahrhundert 1987, Philippe Berdelle
R2/K4 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Milch/Rahm/Butter/Milchspez. / Fortsetzung: > Milchkonservierung 1893, H. Weigmann > Quark und Sauermilchkäse 1927, H. Butenschön > Die Käsereizzeugung 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)
R2/K11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	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) > Talkäserei 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) > Schrift 125 Jahre G. Roth + cie AG 1973 2x (von G. Burkhalter) > Aus der Geschichte des Schweizer Käses 1970 (von G. Burkhalter) (mehrere Ex)
R2/K11 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Käse / Fortsetzung: > Die Schweiz als Käseland, deutsch/französisch/englisch, 1994/95 A4, (von SMV Bern) > Käsehandel-Käsekonsum-Käsekunde, deutsch, französisch, 1993, A4 (von SMV Bern) > Bedrohter Käsestand, Korrespondenz/Zeitungsartikel, 1955 (von SMV Bern) > Toggenburger Ploderkäse 1948, Zollikofer/Fuchs, SMZ Schaffhausen (von Fuchs Rorschach) > Handbuch Sauermilchkäserei 1939, K. Kretschmer (von Fuchs Rorschach) > Organisation Schweiz. Käsehandel 1926, M. Lustenberger (von Fuchs Rorschach) > Cheese 1965, J.G. Davis (von Fuchs Rorschach)
R2/G3 ZSA Affoltern	nein	1992	0	A	Funktionsmodell einer elektronischen Waage inkl. 100 g Messinggewicht, Demonstrationsgerät
R2/K10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Lehrbücher Emmentalerkäserei: > 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)
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	C	Rechenschieber
R2/K12 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Alp: > Mitteilungen des Milchv. Vereins Allgäu D 1900 > Schweiz. Alpwirtschaft 1959, R. Schatzmann > Das alpberrische 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. Lutz)

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/K5 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Weichkäse und Spezialitäten: > Praktische Anleitung zur Weichkäseerei 1925, A. Peter (2 Ex) > Praktische Anleitung zur Weichkäseerei 1947, Peter/Zollikofer/Hofer (3 Ex) > 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 Weichkäseerei 1931 (von W. Schläfli) > Leitsätze Half fett-/Viertelfett- und Magerkäsefabrikation 1941 (von W. Schläfli) > Lehrbuch Tilsiter- und Appenzellerkäse 1959 (2 Ex) > Käse und Menschen, Aelplerpredigt 1875/Nachdruck BKV 1991, 12 Ex (von W. Schläfli)
R2/K12 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Lehrbücher Milchw. Ausbildung: > Sammlung Landw. Lehrbücher, Chemie 1908, Dr. U. Paguel > Einführung in die Chemie 1943, Sauerländerverlag > Allgemeine Warenkunde 1950, Dr. J. Pritzker > Lebensvorgänge und Lebensmittel 1928, Dr. Carl Schenk > Mikrobiologie 1943, Willi Dörner > Arbeitsbuch 1931, Paul Jordi > Lehrbrief 1931, Paul Jordi > Prüfungsordnung Käserlehrlinge 1936 > Lehrvertrag leer, 1970 > Broschüren Molkerist 1991 > Berufsbild Käser/Molkerist 1982 (3 Ex) > Das altbernerische Küberwesen, Ramseyer, 1961 (G. Burkhalter) > Rudolf Schatzmann, Wahlen, 1971 (G. Burkhalter) > Alpwirtschaft im Kanton Nidwalden, Odermatt, 1981 (G. Buurkhalter) > Alpfahrt, 1976 (von G. Burkhalter) > Käse (Preise, Qualität, Handel, R.G. Manuel 1928, 2 x, (von G. Burkhalter)
R2/K13 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Fachbücher Technik: > Milchw. Wärme- und Kältetechnik 1951, Galetti/Hofer (2 Ex, wovon 1 Ex mit Widmung) > Kleinkühlanlagen für Gewerbe und Haus 1928, Oberingenieur 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, Hänni Nachrichten Jegenstorf > Gebrauchsanweisung zur Käsemarkiermaschine > Grundlagen Molkereifachmann W. Thomsen (von W. Schläfli) > Milch. 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
R2/K6 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	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)
R2/DS9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	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
R2/K7 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Jahresberichte/Festschriften/Aufzeichnungen der MSR Zollikofen: > Jahresberichte 1966-1993 > Jahresberichte 1894/1896/1898/99 (total 3 Stück) > Jubiläumsbericht MSR 1937 (3 Ex) > Jubiläumsschrift 100 Jahre MSR 1987 > Festschrift zum Ausbau MSR 1959 (2 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 > Prospekt und Unterrichtsplan 1959 > 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, Produktwettbewerbe, Landi 1939 (von Fuchs Rorschach)



Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/K6 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	B	Lehrmittel Verkauf: > Verkaufsförderung ca. 1975 > Präsentation und Dekoration ca. 1975 > Erfolgsrechnung ca. 1975 > Schweizer Käse im Gastgewerbe 1967 > Schweizer Käse im Gastgewerbe 1978 > Kochbuch für Kinder 1981 > Werbung noch nötig? 1946 > 75 Jahre VSKE von Alfred G. Roth 1972 > von der Alphütte zum Weltmarkt 1989 > Emmentaler Rückblicke von Alfred G. Roth 1974 > Anfänge des Käseexports von Alfred G. Roth 1983 > Der Brand von 1542 von JR Meyer 1941 > Rezeptbüchlein "Käsespeise" 1934, Käseunion, von Th. Aeschbacher > Rezeptbüchlein "Rezepte für Kartoffeln und Käse" 1941, Käseunion, von Th. Aeschbacher > Broschüre Advertising "Switzerland Cheese", bebildert, Text englisch, 28 x 36 cm, Wertstufe B (von SMV Bern) > Buch "Cheese" gebunden, von Firma Valio Finnland, 1996 Wertstufe D, 21 x 22 cm (von SMV Bern) > Buch "Raclette und Heisser Stein", gebunden, 22 x 27 cm, Falke-Verlag Deutschland Wertstufe D (von SMV Bern) > Entwicklungstendenzen Verbrauch Milch/Milchprodukte Schweiz, 1960er Jahre, R. Clavadetscher (von Fuchs Rorschach)
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	C	3 Schaubilder Zentrifugenpumpen Holstein + Kappert, gerollt
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	C	Plakat MSR Zollikofen, Stich vergrössert, gerollt In Harasse Transparent für beleuchtete Kisten ist in G11 hinten, 3. Tablar gelagert
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	A	Preis-Tabellen: > Milch-, Butter- und Käsepreise 1910-1920 > Sommer-Milchpreise MSR 1890-1905 > Haltbarkeitsversuche Milch > Preisbewegung Nahrungsmittel 1912-1921 > Haltbarkeitsversuche verschiedener Bakterienarten
R2/G9 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Foto mit verschiedenen Labgärproben, Bild gerahmt
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Pasteursteuerungen: > Fallbügelschreiber > Fallbügel-Temperaturschreiber > Umschaltventil diverse Grössen / Rolleinwand in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1928	0	B	Tabelle Milchkeimzahlen: warme Milch/kalte Milch Rolleinwand 1.5 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Die Bedeutung der Bakterien für die Milch. Rolleinwand 1.65 m breit / in Harasse
Ausst. Bellelay	ja	unbekannt	0	B	Milch von verschiedenen Euterzusänden. Rolleinwand ca. 1.5 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Kuheuter im Querschnitt. Rolleinwand 1.4 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Schnittbild Kuheuter. Rolleinwand 1.4 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Bakterien Schweineseuchen. Rolleinwand 1.2 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Kanenwaschmaschine Schnittbild. Rolleinwand 1 m breit in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1934	0	B	Vergleichende Nährwertabelle, inkl. Kosten Rolleinwand 1 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Vacuum- Milchfüller Rolleinwand 95 cm / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Druckregelung bei Abdampfbetrieb mit Frischdampfzusatz. Rolleinwand 1 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Flaschenwaschmaschine Holstein-Kappert, schematische Darstellung. Rolleinwand 1 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Manometer mit Drehfeder, Schnittbild. Rolleinwand 1 m breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Ueberwachungs-, Umschalt- und Regeleinrichtung für Kurzzeiterhitzer, pneumatisch betätigt. Rolleinwand 95 cm breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Schnittbild Milchzentrifuge Burmeister + Wains. Rolleinwand 90 cm breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	1925	0	B	Tabelle: die Bedeutung der Bakterien, Vermehrungsschnelligkeit der Bakterien. Rolleinwand / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Anatomische Wandtafel für Schweine von Prof. Süssdorf. Rolleinwand 80 cm breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Tabelle Anaerobe Bakterien. Rolleinwand 80 cm breit
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	3 Tabellen Milchpumpen Holstein/Kappert, Schnittbilder: > ZPV > Auswechslung Gleitring > Leistungsdaten Phönix Pumpen
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Prinzip der Silofutterbereitung nach Prof. Crasemann. Rolleinwand 80 cm breit / in Harasse
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Quecksilber-Zeigethermometer mit Kompensationseinrichtung. Rolleinwand 60 cm / in Harasse

Standort	Ausleihe	Jahrgang	Wert	Wertstufe	BESCHREIBUNG
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	8 Tabellen Westfalia-Separatoren: 1) Klärseparator Nr. 1522 2) Typ RN 2084.455 3) Typ MM (2 x) 4) SMM 12006 3808/1068 (2 x) 5) Selbstreinigender Separator 6) Klärseparator SAMS 15037
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Schematische Darstellung von Turbinen Rolleinwand / in Harasse
R2/DS24 ZSA Affoltern	nein	unbekannt	0	B	Anleitung/Regeln Dampfkesselbetrieb, gerahmt, unter Glas, zum Aufhängen in der Nähe des Dampfkessels
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> 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
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Korrespondenzbuch 1920 -1927 > Korrespondenzmappe 1929 - 1930 > Korrespondenzmappe 1930 - 1932 > Korrespondenzmappe 1934 > Korrespondenzmappe 1933 - 1935
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Korrespondenzmappe 1935 -1937 > Korrespondenzmappe 1938
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Korrespondenz 1941 -1946 > Korrespondenz 1948 -1951 > Korrespondenz 1959 -1964
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Kassabuch 1914 -1952 > Postcheckkontrolle 1939 -1951 > diverse Buchhaltungsbelege 1964
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> 6 alte Sparhefte > Bilanz, Erfolgsrechnungen, Revisionsberichte 1951 - 1990
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Adressliste 1985 - 1988 > Ordner mit Veteranen 1951 - 1971
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Kurs Mudon 1943 > Kurse 1947 > Kurse 1955 > Vorbereitungskurse 1988 - 1995 > Kurse 1992/93 1993/94 1994/95
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Korrespondenz/Organisation Unternehmerschulung 1990 -2000 > Weiterbildungskommission SMV
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	diverse Unterlagen Kurse 1923 -1999 in Mäpli
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Abrechnungen Kurse Unternehmerschulung 1991 -2000
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Mitteilungsblätter 1967 - 1987
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Mitteilungsblätter 1988 -2002
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	> Foto Rudolf Streit, Präsidenten VEM 1900 - 1903 > Reisebericht Frankreich VEM 1959 > Fotos Alpwanderung > verschiedene Bilder/ Fotos MSR Rütli > Studienreise Deutschland 1951 > Reiseorganisationen 1949 -1953 > Studienreise Deutschland/Oesterreich 1956 > Studienreisen Holland 1960 / Schweden 1963 > Sammlung milchw. Vorträge
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Mitteilungsblätter 2003 - 2006
R2/G10 ZSA Affoltern	nein	diverse	0	A	Mitteilungsblätter 1967 - 1995 ohne 1/68, 1/80, 2/92, 1/93 gebündelt