

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Wenn man annimmt¹⁴, daß der Durchschnittsertrag einer mittelalterlichen Kuh mit nicht mehr als 1000 Liter¹⁵ angefetzt werden darf, ferner daß für den Höchstzins von 300 Käsen (der an die 300 kg betrug) bis zu 5000 Liter Milch nötig waren, kommt man auf einen Milchertrag von 5 Kühen, der allein vom Grundzins in Anspruch genommen wurde. Da der Baumann aber zum Lebensunterhalt für sich und seine Familie auch noch Rinder benötigte, wird man im ganzen einen Viehstand von 8–10 Kühen auf jeder Schwaige annehmen dürfen.

Was nun die Beschaffenheit der Käse anlangt, so haben wir für die aus Tirol, dem Salzburgischen wie dem Boralpengebiet stammenden nur Magerkäse anzunehmen, während der Fettgehalt der von den Schwaigen in den Flußniederungen kommenden Käse einen höheren Prozentsatz aufgewiesen haben muß. Läßt sich auch dieser nicht aus den Urbaren feststellen, so ist doch zu bemerken, daß bei den Schwaigen im Gebirge der Rahm der Milch meistens zur Erzeugung von Butter und Schmalz verwendet wurde¹⁶, — wie sich denn dort auch Schmalzabgaben in späteren Jahren finden, — ferner daß bei den zahlreichen „Ehrungen“¹⁷, die das Stift Raitenhaslach alljährlich zu Weihnachten und Ostern an verschiedene Persönlichkeiten zu geben hatte, stets die Höhergestellten Käse aus den Klosterschwaigen im Alztal, die andern aber nur solche aus denen im „Pirig“ erhielten; schließlich sagen die Grundbücher von den Käsen aus dem Pinz- und Chiemgau wie von denen aus dem Leutental, zwei Stück sollten 5 Pfennig wert sein, während von den Käsen aus dem Alzgern bereits einer 6 Pfennige und die aus der Eittenau gar 16 Pfennige pro Stück kosten sollten.

Seit dem 15. Jahrhundert bekommt man aus den Urbaren immer mehr den Eindruck, daß die Hochzeit der wirtschaftlichen Bedeutung der Schwaighöfe beim Stift Raitenhaslach — wie übrigens anderswo auch — vorüber war, daß sie gegenüber den anderen bäuerlichen Gütern den Charakter eines besonderen landwirtschaftlichen Betriebs allmählich einbüßten. Im Chiemgau war bis zum Jahre 1438 mit Ausnahme von zwei einzigen Schwaigen¹⁸ die Ablösung des Käsezinses bereits durchgeführt und zwar bei den beiden Schwaigen zu Hochreit

¹⁴) D. Stolz, „Schwaighöfe“, a. a. O. 35/36.

¹⁵) H. Wopfner, a. a. O. 50 nimmt nur 700 Liter an, wodurch sich allerdings das Bild nicht unwesentlich verschiebt.

¹⁶) D. Stolz, a. a. O. 64.

¹⁷) HStM. Kl. Lit. 7, 60; 7 a, 13; 7 b, 58; Cgm. 1517, 242.

¹⁸) Zu Bayern u. Avenhausen. — Cgm. 1517, 145.