

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 28 (1938)
Heft: 16

Artikel: Die Spende von Ferden im Lötschental
Autor: C.A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-639458>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Spende von Ferden im Löttschentental

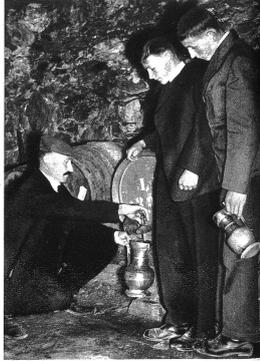
Ueber den Urfprung der Spende von Ferden berichtet die Sage, daß früher auf den Alpen Faldum, Meiti und Kummern öfters Rube verchwunden sind. Nach drei Tagen kamen sie wieder zum Vorschein, aber „mit Weizenähren zwilchen den Flansen und rote Milch gehend“. Um den Schaden abzumenden, machten die „Alpgeteilen“ das Gelübde, jedes Jahr eine Spende an die Armen zu entrichten. Von da an hörte die Plage auf. — Die Geteilen der genannten Alpen haben die Milch sämtlicher ca. 150 Rüsse von den zur den Milchfesten folgenden 2 Tage frisch von der Stub weg zu Fettfäße, d. h. zu Zieger zu verarbeiten. Die fetten Käse werden im Gemeindefeller in Ferden in beidern Holztrögen verflampft, gemilzt, in runde Stäffer eingelegt und bis zur nächsten Oitern aufbewahrt. Am Ostermontag wird dieser Käsezieger auf der Spende verteilt und zwar nicht nur an die Armen, sondern jeder, der kommt, erhält ein Stück von der Größe eines Kubitdiegelmeters und dazu einen Becher Wein. — Die Spende von Ferden ist ein uralter Braud, dessen Tradition sich bis auf den heutigen Tag erhalten hat.

Phot. Chr. Ae., Bern



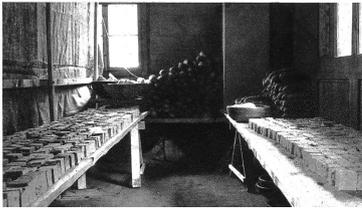
Die Spende muss persönlich abgeholt werden, auch vom kleinsten Gemeindeglied. — Eine nicht marschfähige Bürgerin wird auf kräftigen Frauenschultern ins Gemeindehaus getragen.

Der Verwalter des Gemeindefellers füllt die Zinnkannen mit Walliser Fendant.

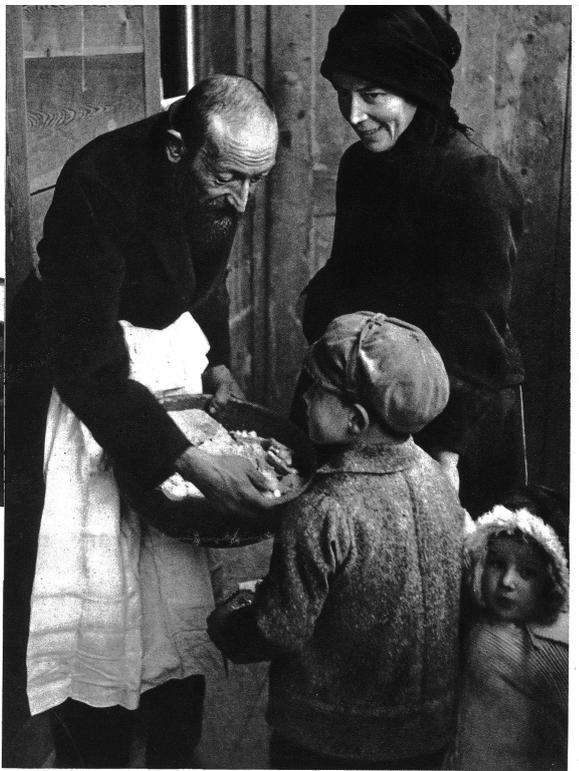


Sponsor (mit Schlüssel) und Kastlan (Richter) mit Stampfrost zum Formen des Spendeziegers. In den Rindenfässern wird der Zieger gelagert.

600—700 Portionen Spendezieger und Brot warten im Gemeindehaus auf die Bürger und Bürgerinnen.



Kinderspende



Kinder mit ihrer glücklichen Mutter, die die Kinderspende (kleinere Portion Zieger) in Empfang nehmen.

Spendherren mit Wein, Ziegerportionen und Brot



Die Wohlthäter (Inhaber der Alprechte, die die Milch spenden) beim Trank in der Gemeinderatsstube.

