

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.04.2026

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

Die Spende von Ferden im Lötschental

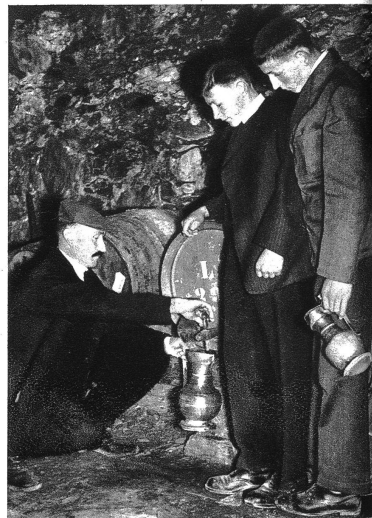
Ueber den Ursprung der Spende von Ferden berichtet die Sage, daß früher auf den Alpen Faldum, Keiti und Kummern öfters Käse verschwunden sind. Nach drei Tagen kamen sie wieder zum Vorschein, aber „mit Weizenähren zwischen den Klauen und rote Milch gebend“. Um den Schaden abzuwenden, machten die „Alpgezeiten“ das Gellübde, jedes Jahr eine Spende an die Armen zu entrichten. Von da an hörte die Klage auf. — Die Gemeinen der genannten Alpen haben die Milch sämtlicher ca. 150 Käse von den auf den Magdalenenentag folgenden 2 Tage frisch von der Kuh weg zu Fettkäse, d. h. zu Zieger zu verarbeiten. Die fetten Käse werden im Gemeindegelände in Ferden in besondern Holztrögen verstampft, gewürzt, in runde Fässer eingelegt und bis zur nächsten Ostern 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 Kubfußmeters und dazu einen Becher Wein. — Die Spende von Ferden ist ein uralter Brauch, dessen Tradition sich bis auf den heutigen Tag erhalten hat.

Phot. Chr. Ae., Bern



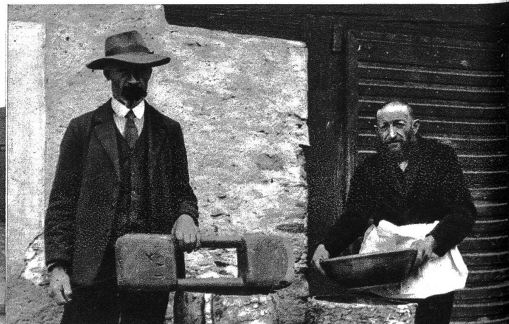
Die Spende muss persönlich abgeholt werden, auch vom kleinsten Gemeindebürger. — Eine nicht marschfähige Bürgerin wird auf kräftigen Frauenschultern ins Gemeindehaus getragen

Der Verwalter des Gemeindegeländes füllt die Zinnkannen mit Walliser Fendant



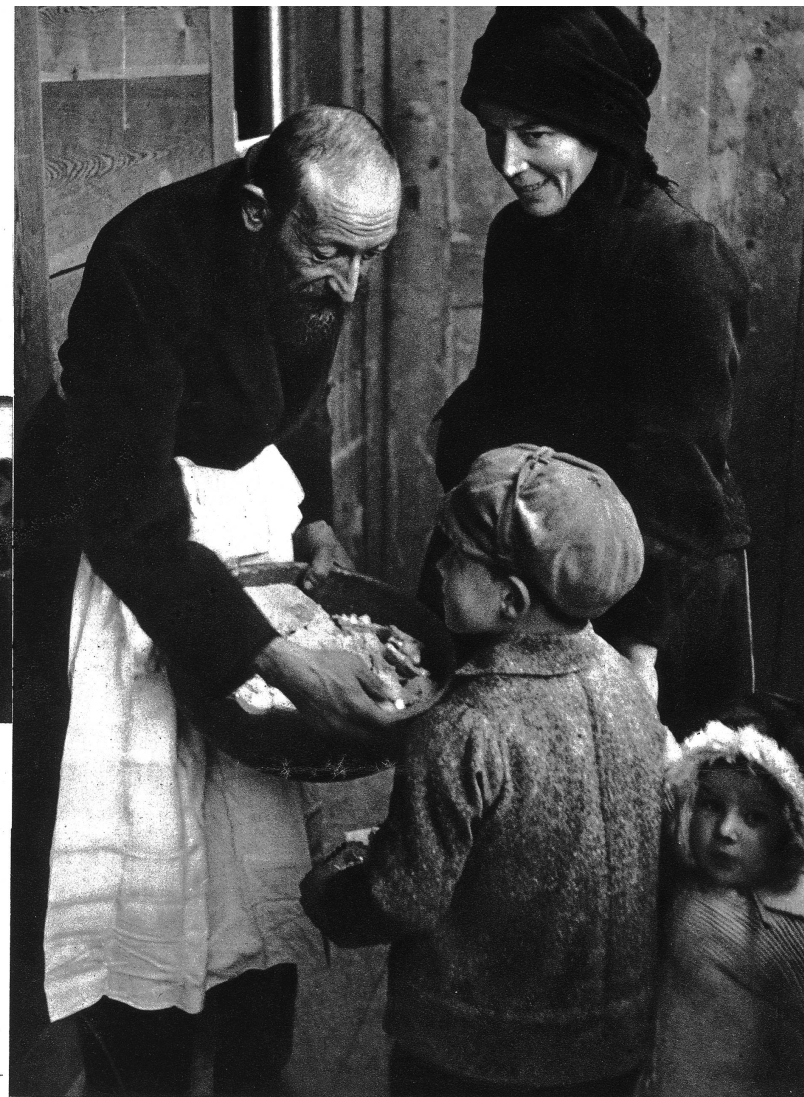
Spensator (mit Schlüssel) und Kastlan (Richter) mit Stampfbrett zum Formen des Spendzigers. In den Rindenfässern wird der Zieger gelagert

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



Kinderspend

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



Spendherren mit Wein, Ziegerportionen und Brot

Die Wohltäter (Inhaber der Alprechte, die die Milch spenden) beim Trunk in der Gemeinderatsstube

