

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

---

*E 1371/1974*

**Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik)  
Töpfern und Verzieren einer Sago-Eßschale**

Mit 4 Abbildungen

GÖTTINGEN 1974

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Film E 1371

## **Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) Töpfern und Verzieren einer Sago-Eßschale**

C. KAUFMANN, Basel

### **Allgemeine Vorbemerkungen<sup>1</sup>**

Kwaiwut<sup>2</sup> ist eines von rund 15 Dörfern, die zusammen die Tshuosh- oder Sawos-Gruppe (BATESON [1], S. 11, 99; LAYCOCK [14], S. 144) im East Sepik District von Papua New Guinea bilden. Die in einzelne Sektionen aufgesplitterte Siedlung liegt etwa zehn Kilometer nordnordöstlich von Timbunke, einem der bekanntesten Iatmul-Dörfer im Gebiet des mittleren Sepik. Kwaiwut und das Nachbardorf Kamanggau zählten 1966 schätzungsweise je 100 Einwohner; zusammen mit Serapa bilden sie die östliche Grenzgruppe ihrer Spracheinheit. Die beiden erstgenannten Dörfer liegen in der Übergangszone zwischen dem sumpfigen Waldland, das sich noch im Hochwasser- und Rückstaubereich des Sepik-Stromes befindet, und dem sanft gegen Norden ansteigenden Grasland. Diese Grasgebiete, in der Lingua Franca des Gebietes, dem melanesischen Pidgin (abgekürzt pd.; vgl. MIHALIC [16]), Kunai genannt, werden ihrerseits von kleinen tieferliegenden Wasserläufen und Sumpfläusen mit reicher Vegetation, in der die Sagopalmen eine wichtige Stellung einnehmen, unterbrochen und in meist in Nord-Süd-Richtung verlaufende Korridore aufgegliedert. Hauptnahrungsmittel ist das aus dem Mark der

---

<sup>1</sup> Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 18 u. 19.

<sup>2</sup> Nach Auskunft der Einheimischen leitet sich der Name von einer Sippenbezeichnung Kwaiwud oder Kwaiwut her; der richtige Dorfname wäre nach dieser Auskunft Paranümbæ. Karten und Verzeichnisse erwähnen Kwoiwut, Koiwat, Koiwut, Koiwud.

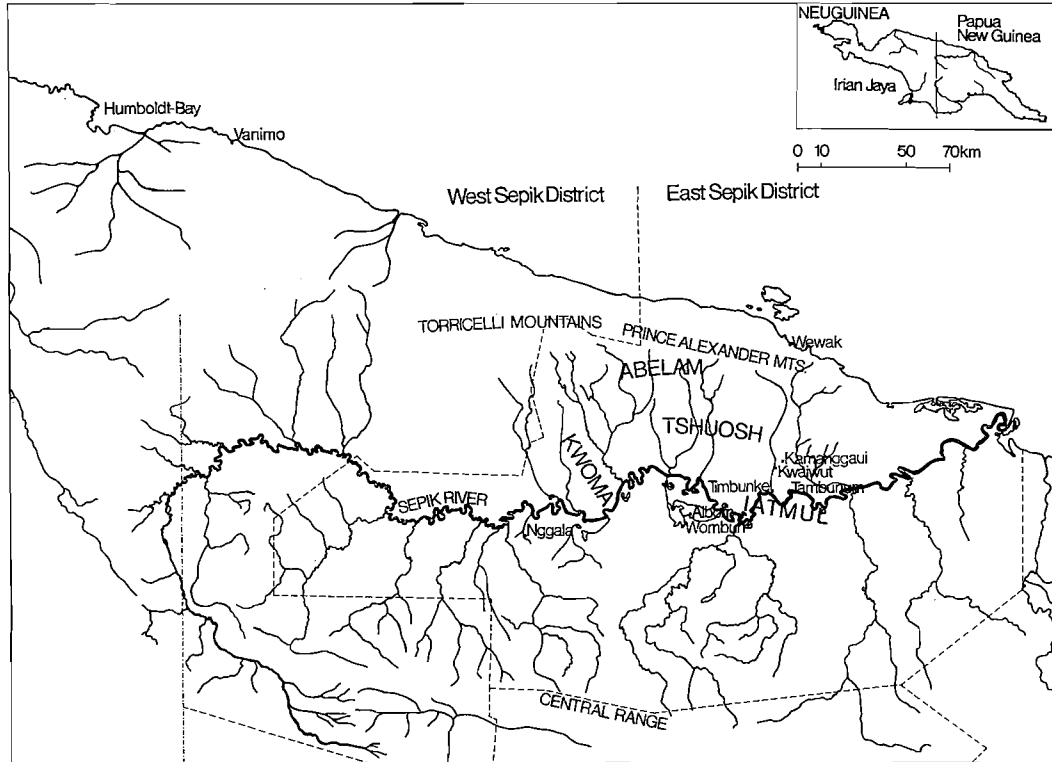


Abb. 1. Kartenskizze des Sepik-Gebietes (East and West Sepik Districts, PAPUA NEW GUINEA)  
Es sind nur die im Text genannten Dörfer eingetragen

Sagopalme (*Metroxylon rumphii*) gewonnene Mehl, das sich durch einen hohen Stärkegehalt auszeichnet. Verzehrt werden aber auch Knollengewächse (traditionell vor allem Yams, dann Taro; heute auch Süßkartoffeln), etwas Gemüse und Obst sowie Fleisch von Schweinen, Kleinsäugetern, Nagetieren, Reptilien und Vögeln. Fische werden von den Bewohnern der naheliegenden Sepik-Dörfer Tambunum und Timbunke eingehandelt. Als Exportartikel kommen neben den Blöcken von feuchtem Sagomehl vor allem Töpfe in Frage. Zum Fluß hinunter werden die im vorliegenden Film gezeigten konischen, auf der Spitze stehenden Speiseschalen verhandelt. Die Handelspartner am Sepik vermitteln dabei die über den eigenen Bedarf hinaus erworbenen Waren als Zwischenhändler weiter. In Kwaiwut werden aber außer den Schalen auch Kochtöpfe verschiedener Größe sowie Sagovorratsgefäße und Sagobackschalen hergestellt. Davon scheinen im Tauschhandel mit den nördlich angrenzenden Dörfern vor allem die Kochtöpfe eine Rolle zu spielen. Als Gegengaben sollen Tabakblätter, Knollenfrüchte und junge Hunde eingetauscht werden. Ein Teil der Handelspartner bezahlt heute bar (im Jahre 1966 pro Schale austr. \$ 1.— bis 1.50). Das Ausmaß aller genannten Handelsbeziehungen konnte leider nicht direkt überprüft werden. Immerhin verdient festgehalten zu werden, daß sich Schalen aus Kwaiwut und Kamanggau bereits zur Zeit des ersten Kontaktes mit europäischen Ethnographen in großer Zahl am Sepik-Mittellauf fanden. Einzelne Exemplare dieser daher in den frühen Sammlungen gut vertretenen Keramik stammen sogar aus dem Gebiet der Sepik-Mündung (vgl. RECHE [17], S. 196; K E L M [8], [11]).

Formal sind offensichtlich zwei Typenvarianten der Eßschalen zu unterscheiden (RECHE [17], Taf. XLII, 1 und 3): eine streng konische Schale mit höchstens leicht konvex gewölbtem Gefäßbauch, bei der der größte Gefäßdurchmesser an der Mündung gemessen wird, und ein mehr schüsselartiges Gefäß mit stärker gewölbtem Bauch und leicht eingezogener Gefäßmündung (zu den Klassifikationskriterien s. KAUFMANN [7], S. 217f.). Die Frage, ob die beiden Varianten auf zwei verschiedene Herstellungszentren zurückgeführt werden können oder (und?) ob sich darin eine zeitliche Abfolge widerspiegelt, ist im Augenblick noch offen. Es mag wünschenswert sein, an diesem Punkt einen Blick auf die weiteren Zusammenhänge zu werfen.

Die Töpferei des Sepik-Gebietes unterscheidet sich — wenn wir hier die Hügel- und Bergländer im Bereich des Prinz-Alexander- und des östlichen Torricelli-Gebirges auch zur Sepik-Region rechnen — deutlich von der rezenten Töpferei aller Nachbargebiete in Neuguinea und im Bismarck-Archipel. Dies gilt allerdings nicht so sehr für den rein technischen und formalen Aspekt, denn ähnliche Verfahren und Topfformen lassen sich vom Torricelli-Gebirge bis hinüber zur Adalbert Range und darüber hinaus bis ins Madang-Gebiet und ins Markham-Tal nachweisen, als viel-

mehr für die in der Gesamtheit besonders reich ausgebildeten Verzierungen. Daß sich archäologisch Reste von im Ansatz vergleichbaren Traditionen auch an anderen Stellen von Melanesien, z. B. auf den Neuen Hebriden (GARANGER [4]), nachweisen lassen, zeigt deutlich, wie ungenau unsere Vorstellungen von der Geschichte des ozeanischen Kulturbereichs noch immer sind. In diesem Zusammenhang ist besonders zu bedenken, daß das Sepik-Gebiet geographisch an einer wichtigen Durchgangsstelle

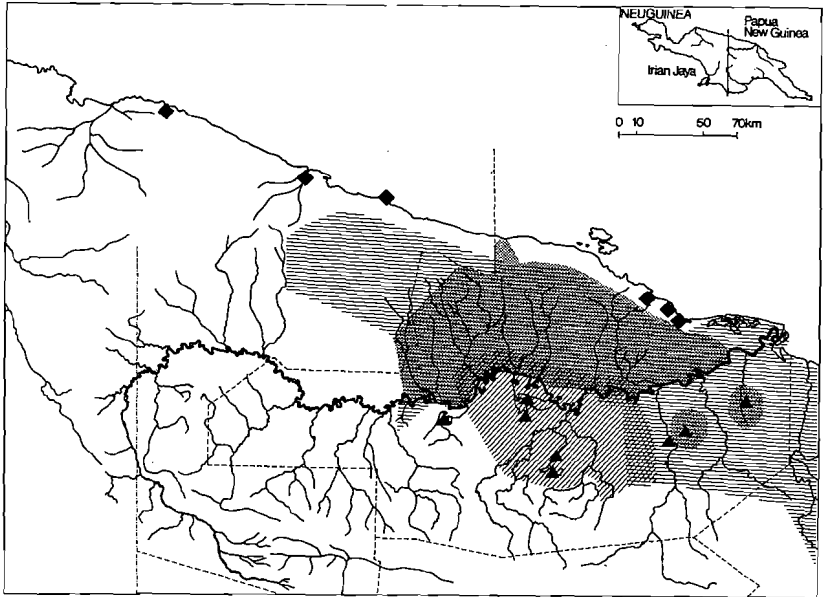


Abb. 2. Kartenskizze zur Verbreitung der Keramik und der Töpferei-Verfahren im Sepik-Gebiet (Nord-Neuguinea)

- ◆ Töpfereizentren austronesischer Sprach-Zugehörigkeit (Schlagtreib-technik), die auch die angrenzenden Küstengebiete und das nahe-liegende Hinterland mit ihren Produkten versorgen
- ==== Verbreitung von in Spiralwulst-Handstrich-Technik hergestellter Keramik
- . . . Gebiete, in denen Speise- oder Zeremonialgefäße mit kerbschnitt-artiger Verzierung in Gebrauch sind oder bis vor kurzem waren
- . . . (Dimeri-Marwat ist hier eingeschlossen, obwohl es sich dort eher um Verzierungen in Ritztechnik handelt)
- //// In Ringwulst-Handstrich-Technik hergestellte Aibom-Keramik in Gebrauch
- ▲ Oberflächenfunde von verzierten Scherben (Kerbschnitt- und Ritz-muster sowie plastisch aufgesetzte Dekorationen)

liegt. Der Umstand, daß die Nordküste infolge geologisch rezenter und heute noch andauernder Hebungen sehr unwegsam ist, scheint bewirkt zu haben, daß ein Teil der für Neuguinea charakteristischen kontinuierlichen Bevölkerungsbewegungen zu Land der Südabdachung der Torricelli- und Prinz-Alexander-Berge gefolgt ist. Diese Vermutung stützt sich vor allem auf das Bild der rezenten Verbreitung von Sprach- und Kulturgruppen (Sprachgruppenkarten bei LAYCOCK [14], S. 18 und [15], S. 38). Archäologisch gesicherte Hinweise fehlen leider bis heute. Aufschlußreich ist aber in diesem Zusammenhang die Verbreitung der Kenntnis von Töpfereiverfahren, die sich — außer in den Randgebieten — auch mit der rezenten Verbreitung der Keramik selbst deckt (vgl. Abb. 2; die vor allem von austronesisch sprechenden Gruppen dominierten Handelsbeziehungen zur See entlang der Nordküste und zu Land von der Küste ins unmittelbar anschließende Hinterland, die TRESLER ([22], S. 69—73) dokumentiert hat, wurden der Übersichtlichkeit halber ausgeklammert). Kennzeichen der bisher im East Sepik District bekanntgewordenen rund 15 verschiedenen lokalen Töpfereitraditionen<sup>1</sup> ist der Variationsreichtum der teils eingekratzten, teils eingeschnittenen bzw. der plastisch aufgesetzten und ausmodellierten Verzierungen. In manchen Fällen tritt dazu eine ergänzende Bemalung in Erdfarben; auch Ruß und aus Muschelschalen gewonnener Kalk können dafür verwendet werden. Reine Bemalung als Verzierung einer glatten Topfoberfläche, wie wir sie von der Humboldt-Bai an der Nordküste Neuguineas kennen (Beispiel Inv.-Nr. 1528—37, Rijksmuseum voor Volkenkunde Leiden), tritt nicht auf. Erstaunlich ist dieser Reichtum keineswegs, wenn man die Vielfalt der Formen in der Holzschnitzkunst, in der Malerei und in der Dekoration verschiedener Gebrauchsobjekte des Sepik-Gebietes kennt (Abbildungen bei BÜHLER [2], KELM [8] bis [11] und KOCH [12]). Bei einzelnen Lokalkulturen ist in der Keramik darüber hinaus ein bemerkenswertes Maß an Variationen von Formen der Verzierung und Gefäßtypen innerhalb der örtlich gebundenen Tradition belegbar; dies gilt ganz besonders für die Kwoma (KAUFMANN [7], Abb. 180—222).

Ist an der Nord- und Nordostküste Neuguineas sowie auf den vorgelagerten Inseln bei den Gruppen austronesischer Sprachzugehörigkeit ausschließlich das Aufbauen in Schlagtreibtechnik (mit Schlegel und Amboß) bekannt, so arbeiten die Töpferinnen und auch die Töpfer (dort, wo die Männer sich aktiv an der Töpferarbeit beteiligen) in sechs der sieben 1966 vom Autor untersuchten Töpfereizentren des Sepik-Gebietes in verschiedenen lokalen Abarten eines Spiralwulst-Handstrich-Verfah-

<sup>1</sup> Nachweis bei SCHUSTER [18], S. 280f.; KAUFMANN [7], S. 37, 216f.; BULMER [3] und TINDALE [23]. Weitere Kenntnisse verdanke ich mündlichen Mitteilungen von GISELA SCHUSTER, Basel, und MARGARET TUCKSON, Sydney. Nicht mitgezählt wurden die zum austronesischen Bereich an der Küste gehörenden Töpfereizentren.

rens<sup>1</sup>. Die siebente näher untersuchte Töpfereitradition, diejenige von Aibom, bildet zusammen mit der bereits vor dem Zweiten Weltkrieg erloschenen des Nachbardorfes Wombun (Chambri) eine Ausnahme: In Aibom werden die Topfwände von den Töpferinnen abschnittsweise in groben, etwa unterarmdicken Ringwülsten aufgebaut und unmittelbar anschließend von Hand hochgezogen; erst später folgt das Ausformen mit Hilfe von einfachen Schneid- und Glättwerkzeugen (SCHUSTER [27]). Den anderen Traditionen gemeinsam ist das Aufbauen der rohen Gefäßkörper aus spiralgig aufeinandergelegten Tonwülsten. Das Ausformen erfolgt in der Regel abschnittsweise, immer ohne Zuhilfenahme einer mechanischen Drehvorrichtung, oft sogar ausschließlich von Hand. In einigen Fällen werden einfache Form- und Schneidwerkzeuge verwendet, die das Ausformen des Gefäßkörpers und das Glätten der Oberfläche erleichtern. Als Besonderheit sei hier noch vermerkt, daß die Töpferinnen des isoliert am Sepik-Oberlauf liegenden Ndu-Dorfes Nggala in einem Verfahren arbeiten, das mit dem in Kwaiwut üblichen im wesentlichen übereinstimmt; auch die dort hergestellten Formen der Koch- und Vorratsgefäße sind denjenigen der Kwaiwut-Töpfe sehr ähnlich. Der wesentliche, wohl historisch bedeutsame Unterschied zwischen den beiden Traditionen besteht darin, daß die Nggala als einziges Töpferzentrum im östlichen Sepik-Gebiet nach eigenen Aussagen nie ritz- oder kerbschnittverzierte Schalen hergestellt haben.

Ein Wort noch zu dem in Kwaiwut verwendeten Ton. Es handelt sich offensichtlich um sogenannten Auelem, der von einem der zahlreichen kleinen Gewässer vor relativ kurzer Zeit abgelagert worden sein muß<sup>2</sup>. Die Fundstelle liegt auch heute noch, wie die Einheimischen berichteten, im Hochwasserbereich südlich des Dorfes. Diese Tonsorte (*kámama kópma*) wird ausschließlich für die reich verzierten Eßschalen verwendet; zum Töpfern von Koch- und Vorratsgefäßen bedient man sich gröberer, direkt im Dorf anstehender Tone (*au kópma*). Der für die Herstellung der Speiseschalen (*kámama*) verwendete Ton zeichnet sich durch besondere Eigenschaften wie gute Formbarkeit bei hoher Stabilität, feine Textur, geringen Trockenschwund aus<sup>3</sup>.

Wurden in den vorhergehenden Abschnitten die technischen Aspekte gestreift und die kulturelle Situation skizziert, so soll hier kurz auf die gesellschaftliche Bedeutung des Töpferhandwerks hingewiesen werden. Das Töpfern wird grundsätzlich nicht anders bewertet als andere lebens-

<sup>1</sup> Zur Terminologie für die Beschreibung von Töpferei-Verfahren s. KAUFMANN [7], S. 84—97.

<sup>2</sup> Nach HAANTJENS et al. ([5], S. 42, 92 und [6], S. 123) könnten diese Ablagerungen innerhalb der letzten 2000 Jahre entstanden sein.

<sup>3</sup> Berufstöpfer, die an der University of New South Wales, Sydney, den Film und eine Kwaiwut-Schale sahen, zeigten sich überrascht von den Eigenschaften des Tones.

erhaltende und lebensfördernde Tätigkeiten. Töpferei wird im Sepik-Gebiet nirgends als Berufsspezialität betrieben, sondern immer neben den normalen Aktivitäten des Nahrungserwerbs, auch dort, wo diese Nebentätigkeit so große wirtschaftliche Bedeutung erlangt hat, daß die im Tausch gegen Töpfe eingehandelten Nahrungsmittel wesentlichen Anteil an der Ernährung der Topfproduzenten und ihrer Familien haben (SCHUSTER [26]). Ferner sei nicht vergessen, daß Töpfe im Sepik-Gebiet vielfach eine Form von Kapital darstellen, das bei verschiedenen zeremoniell festgelegten Tauschhandlungen innerhalb der Dorf- und Stammesgesellschaft in Erscheinung tritt.

Die religiöse Prägung der einheimischen Weltanschauungen hat zur Folge, daß die Töpferei als Handwerk an manchen Orten einer Reihe von Vorschriften unterworfen ist, die nur aus dem religiösen Zusammenhang heraus gedanklich zu verstehen sind — wie etwa die Bestimmungen, welche Alters- und Geschlechtsgruppen feuchten Ton bearbeiten dürfen (KAUFMANN [7], S.140—144). In Kwaiwut selbst sind mir keine derartigen Vorschriften und Gebote bekanntgeworden; dies mag mit der kurzen Dauer des Aufenthaltes zusammenhängen. Im weiteren Sinn religiöse Gründe sind es auch, die für das allgemeine Muster der Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern im Rahmen der Töpferei des Sepik-Gebietes angeführt werden können (Ausnahmen Aibom und Nggala): Gebrauchstöpfe werden im ganzen Bereich mehrheitlich, aber nicht ausschließlich von Frauen hergestellt. Die Verzierung der Zeremonialgefäße und teilweise auch deren Herstellung ist überwiegend Sache von Männern, die in der Regel daneben auch andere Formen künstlerischen Handwerks beherrschen. Bei den Verzierungstechniken dominieren die Varianten des Kerbschnittverfahrens, die oft mit anderen Ritz-, Kratz- und Schneidtechniken kombiniert werden. Die derart verzierten Zeremonialgefäße, denen noch gefäßartige Kultobjekte zuzurechnen sind, werden zum Beispiel bei den Kwoma und bei den Abelam sowie bei benachbarten Gruppen zur Darreichung von besonderen Speisen im Zusammenhang mit dem Anbau von Knollenpflanzen und den damit verbundenen Initiationen in Alters- und Geheimkultklassen gebraucht. Gewöhnliche Speisen werden von den Angehörigen der genannten Kulturgruppen entweder direkt aus dem Kochtopf, aus einer Kokoschale oder aus einem als Teller benutzten Pflanzenblatt gegessen, wobei in allen Fällen bei Männern kerbschnittverzierte Kokoslöffel Verwendung finden können.

Die Verwendung des im Film dokumentierten Schalentyps von Kwaiwut weicht von diesem Verhaltensmuster in mehrfacher Hinsicht ab. Hier werden die Schalen nicht für den zeremoniellen Gebrauch hergestellt; dies scheint bereits in der Zeit vor dem Kontakt mit den Europäern so gewesen zu sein. Schon damals dienten die Schalen sowohl den Herstellern als auch ihren Handelspartnern als Teller zum Anrichten und Vorsetzen von Sagospeisen (und wohl auch anderen breiartigen Gerich-



ten). Zum Kochen werden derartige Gefäße aber nach unseren Kenntnissen nie verwendet.

Bezeichnend für die Verzierungen der Kwaiwut-Schalen ist, daß die in den Ton eingetieften Ornamentteile das eigentliche, von den einheimischen Töpfern mit einem Namen belegte Muster bilden. Diese Eigentümlichkeit wird durch die in den Vertiefungen angebrachte Bemalung unterstrichen. Im Gegensatz dazu bilden etwa bei den Kerbschnittmustern der Kwoma die im Relief stehengelassenen Teile das Gerüst der Verzierung (SCHUSTER [19], Abb. 71; KAUFMANN [7], Abb. 207 ff.). Zur Bedeutung der zahlreichen Einzelmuster, die von den Töpfern unterschieden werden,



Abb. 3. Sagobreischale, *kaməna* (Bodenseite)  
Die Verzierung (*kwagalakwa*) gibt einen bestimmten Vogel wieder  
Museum für Völkerkunde Basel, Inv.-Nr. Vb 22 623

können leider kaum Angaben gemacht werden. Wohl weisen die Benennungen der einzelnen Formen auf diese oder jene Naturerscheinung — vor allem auf Tiere und auch auf Teile von Pflanzen aus dem örtlichen Lebensbereich: Insekten, Fische, Reptilien, Vögel des Graslandes und des Waldes sowie auf das Schwein —, die im Muster vergegenwärtigt werden soll. Nach allem, was wir wissen, handelt es sich aber nicht um eine eigentliche Abbildung der genannten Erscheinungen. Auch die Interpretation als religiös motivierte Darstellung zu kultischen Zwecken wird der Wirklichkeit nicht gerecht. Wohl können die Muster in eine Beziehung zum sozio-religiösen, sogenannt totemistischen Orientierungssystem der Tshuosh gebracht werden, aber auch diese Erklärung vermag

nicht zu befriedigen, denn es sind keineswegs nur die ideellen Hauptbesitztümer der beteiligten Verwandtschaftsgruppen, die in den Mustern in Erscheinung treten. Ferner sind weder das Anbringen bestimmter Muster noch die Verwendung der damit verzierten Tonschalen auf die Angehörigen der entsprechenden Gesellschaftsgruppen beschränkt. Die einzelnen Muster sind auch nicht das geistige Eigentum von Individuen, Klanen oder Sippen. Es bleibt somit beim allgemeinen Hinweis, daß die Muster offensichtlich Elemente bezeichnen, die mindestens im rezenten mythischen Weltbild eine mehr untergeordnete Rolle spielen. Im Gegensatz dazu steht etwa der direkte Bezug zu mythischen Gestalten, die SCHUSTER [20] für die Verzierungen der Keramik von Aibom hat nachweisen können.

### Einheimische Bezeichnungen

Im folgenden werden die bei der Filmarbeit notierten Bezeichnungen für einzelne Abschnitte des Töpfereiverfahrens, für die dabei verwendeten Geräte und Farben sowie für die Gefäßteile und die einzelnen Topftypen listenartig wiedergegeben.

#### Verfahren:

Ton beschaffen	<i>kəpma</i> (auch <i>kübbma</i> ) <i>pe</i>
Ton schlagen	<i>kəpma pu</i>
Rohwurst kneten	<i>kuči kəpma</i>
Tonwurst rollen	<i>kangi kəpma</i>
Wülste spiralig aufbauen	<i>yer kəpma</i>
Verstreichen (mit Finger)	<i>para kəpma</i>
Ausformen (mit Muschelschale)	<i>kwéinkapí yə kəpma</i>
Glätten (mit Kokossschale)	<i>kweingakú kəpma</i>
Verzieren allgemein	<i>kaməna kínčik ai</i>
Linien einschneiden	<i>kambupe</i>
Ton herausholen	<i>wā</i> oder <i>pā</i>
Brennen (Tonschale)	<i>kaməna ru</i>

#### Geräte, Farben:

Kokossschale, Wasserbehälter	<i>kándəkwə</i>
Hammer aus Holz <i>ponči</i> , pd. <i>mangas</i>	<i>kámogwi</i>
Limbumunterlage für Ton	<i>lópu</i>
Standring für Topfkörper	<i>ndogu</i>
Muschel zum Glätten, Schaben und Schneiden	<i>wudi</i>
Kokossschalensegment zum Glätten	<i>kwaiŋga</i>
Schneidstäbchen aus Sagoblattrippen <i>wápala</i>	<i>pírugú</i>
rote Erdfarbe	<i>koa kəpma</i>
weiße Erdfarbe	<i>wuli kəpma</i>
gelbe Erdfarbe	<i>kamín kəpma</i>
Pinsel	<i>tangučik</i>

## Gefäße:

Topf (Gattungsbezeichnung)	<i>au</i>
Topföffnung	<i>kang-au</i> ( <i>kang</i> : Mund)
Topfrand	<i>lak-au</i> ( <i>lak</i> : Verbform? erhoben?)
Topfbauch	<i>nəndə-au</i> ( <i>nəndə</i> ist auch Stamm von Baum)
Topfboden	<i>mand-au</i> ( <i>mand</i> : Hoden)
Topfinneres	<i>yar</i> ( <i>yar</i> : Bauch)
Sagovorratsgefäß (Höhe ca. 50 cm)	<i>nāngulagačōwi-au</i>
Wasserkochtopf (zum Anrühren von Sago)	<i>nyam-au</i>
kleiner Kochtopf (für die Zubereitung von Zuspeisen wie Gemüse, Fleisch, kleinen Jagd- tieren)	<i>ling-au</i>
Sagobackschale	<i>yāni</i>
Sagobreischale	<i>kāməna</i>

### Zur Entstehung des Films

Der Film entstand im Rahmen einer vom Museum für Völkerkunde Basel organisierten Forschungsreise<sup>1</sup> in der Zeit vom 13. bis 21. Dezember 1966 im Dorf Kwaiwut in Zusammenarbeit mit der Töpferin LEBMANGGUMOI und ihrem Mann MIA:MBE, damals Luluai (d. h. von der australischen Verwaltung eingesetzter Vorsteher) des Dorfes. Die Töpferin stammt aus dem *Mákobónđa*-Klan, dessen totemistische Hauptbesitztümer der große fliegende Hund (*kambui*) und ein tropischer Weichholzbaum (*Octomeles sumatrana*; *wanyi*) sind. Der Mann gehört dem *Nyágoṗwimbónđa*-Klan an, dessen Kennzeichen der Kasuar (*amoiragwa*) ist. Die Bekleidung der Darsteller entspricht der im Zeitpunkt der Aufnahme ortsüblichen Tracht. Die Aufnahmebedingungen waren verhältnismäßig günstig; allerdings beeinträchtigten plötzlich einsetzende Regengüsse sowie eine durch Feuer im Grasland verursachte große Rauchwolke (im Abschnitt Verzieren) die Dreharbeiten. Die Aufnahmesituation entsprach nicht der normalen Arbeitssituation; in der Regel werden alle Arbeiten unter der Wohnplattform des Hauses und nicht auf dem Vorplatz durchgeführt. Dieser Wechsel war angesichts der ungünstigen Lichtverhältnisse unter dem Haus unumgänglich. Nicht genau zu eruieren war, ob gewöhnlich mehrere Schalen gleichzeitig hergestellt, verziert und gebrannt werden. Während beim Brennen die Wahrscheinlichkeit dafür recht groß ist, scheint ein solches Vorgehen für das Verzieren ausgeschlossen, da ein Töpfer in einem Arbeitstag nicht mehr als eine Schale sorgfältig verziern kann. Die Zeitspanne zwischen dem Verzieren und dem Brennen, während der die

<sup>1</sup> An die Reisekosten leisteten die Janggen-Pöhn-Stiftung St. Gallen und der Schweizerische Nationalfonds namhafte Beiträge. Die Filmaufnahmen wurden ermöglicht, dies sei besonders dankbar vermerkt, durch die Fritz-Sarasin-Stiftung Basel und durch Dr. W. HANHART, Riehen.

Schale zum Trocknen auf der Wohnplattform steht, mußte aus Zeitmangel von rund vierzehn (Angabe der Einheimischen) auf drei Tage verkürzt werden; es ist möglicherweise diesem Umstand zuzuschreiben, daß beim Brennen Teile der inneren Topfoberfläche abgesprungen sind.

Als Filmmaterial wurde Schwarzweiß-Negativfilm Gevapan 30 und 36, als Kamera eine Bolex H 16 mit einem Vario-Switar-Objektiv verwendet.

### Filmbeschreibung

Die ersten Einstellungen zeigen den Gang der Töpferin aus Kwaiwut zur Tongrube; diese liegt ca. 25 Minuten entfernt vom Dorf im Wald zwischen den Wurzeln eines hohen, schlankgewachsenen Baumes (eine der in Neuguinea häufigen Arten von *Canarium* L., lokal *mainkwiya*, pd. *galip* genannt). Die Tongrube liegt auf der Flur *Kwarmánčira*, die der Sippe der Töpferin gehört. Die Frau arbeitet mit der Klinge einer eingehandelten Eisenmachete; traditionell wurde ein Grabstock benutzt. Der Ton hat eine Farbe, die zwischen khaki und grau liegt, ist sehr rein und fühlt sich verhältnismäßig fett an. Die Tonbrocken werden von Hand in einen mitgebrachten Netzsack gefüllt; Blätter verhindern das Herausfallen des Tones durch die Maschen.

Der Heimweg führt wiederum durch den Sagosumpf. Beim Wohnhaus, einem Rechteckbau mit eingezogener Bodenplattform, angelangt, ergreift die Töpferin die unter dem Haus bereitliegenden Geräte und macht sich gleich daran, den Ton aufzubereiten. Das Vorbereiten des Tones zum Töpfeln umfaßt folgende Tätigkeiten: das Ausbreiten des Tones auf einem schmiegsamen Hüllblatt der Betelpalme (*Areca catechu* L.), das Umgießen von Wasser aus einem Bambusrohr (Transportbehälter) in eine Kokoschale, das mit der rechten Hand ausgeführte Besprengen des Tones mit Wasser und das Schlagen des Tones mit dem Holzhammer. Dabei wird der Ton sukzessive zu einem Fladen ausgeschlagen — die Töpferin netzt zuweilen den Hammer in der Kokoschale —, der Fladen durch Zusammenklappen der Unterlage gefaltet, der Ton erneut mit Wasser besprengt und wiederum ausgeklopft. Schließlich wird die Unterlage noch einmal zusammengeklappt und zusammen mit dem Ton unter das Haus getragen. Dort bleibt der geschlagene Ton mindestens über Nacht, möglicherweise auch länger, liegen. Die aufbereitete Menge reicht für die Herstellung mehrerer Schalen (schätzungsweise drei) aus.

Das eigentliche Töpfeln beginnt am folgenden Morgen. Zuerst muß noch einmal Wasser in den Ton hineingeschlagen werden, um ihm die richtige Plastizität zu verleihen. Die Töpferin legt darauf die Arbeitsunterlage, den flachgedrückten Basisteil eines Blattstengels der Sagopalme<sup>1</sup>, neben

<sup>1</sup> Die dafür oft verwendete Bezeichnung „Palmbattscheide“ ist ungenau. Als Kurzform ist der entsprechende Pidgin-Ausdruck *pangal* (МИНАЛИС [16]), in deutscher Form Panggal, vorzuziehen.

sich hin, trennt einen Tonklumpen ab und knetet daraus die Rohform einer Tonwurst, besprengt die nach oben glatte Innenfläche des Panggals mit Wasser und rollt den Ton zu einer ca. 40 cm langen, im Querschnitt rund 5—8 mm dicken Tonwurst aus. Daraus baut sie durch spiralisches Aufrollen in der Längsrichtung der Unterlage das Bodenstück des Topfes auf und verstreicht den Topfkörper innen. Eine neue Tonwurst wird gerollt und als Wulst spiralig aufgebaut. Dabei wird der aufgesetzte Wulstteil fortlaufend mit Hilfe einer Streichbewegung des Daumens auf dem darunterliegenden Rand des Gefäßrohkörpers befestigt. Der bis



Abb. 4. Sagobreischale, *kamona* (Profil)  
Gleiches Muster (*karamboné*) wie auf der im Film  
gezeigten Schale, aber feiner ausgearbeitet  
Museum für Völkerkunde Basel, Inv.-Nr. Vb 22 621

dahin aufgebaute Topfkörper wird weiterhin gefestigt durch Verstreichen der Außenfläche mit der Spitze des rechten Zeigefingers. Die dabei ausgeführte Bewegung folgt in der Regel der Senkrechten vom Topfrand nach unten. Einmal wird der Rohkörper des Topfes auch umgedreht. Trifft die Töpferin dabei auf ein Steinchen oder auf eine andere Verunreinigung des Tones, so entfernt sie diese.

Die einzelnen Tätigkeiten (Vorbereiten und Ausrollen der Tonwurst, Aufbauen der Topfwand, Verstreichen und Glätten der Außenfläche) wiederholen sich phasenweise in den folgenden Einstellungen. Zum Ausformen des Gefäßkörpers nimmt die Töpferin die Schale einer kleinen Süßwassermuschel als Werkzeug in die Hand; sie ebnet damit die Innenfläche der entstehenden Tonschale, wobei die linke Hand von außen den zu bearbeitenden Abschnitt der Topfwand stützt. Dadurch ist es möglich, in dieser Phase den Topfkörper durch Drücken in die endgültige, etwas konvex gerundete Form zu treiben. Die Schale wird fertig verstrichen, dann ohne Werkzeug mit dem stark angenehten gebogenen Zeigefinger geglättet, der Rand eben ausgeformt (dabei wird auf einer Seite des Gefäßes — im Film nicht sichtbar — ein Stück Ton mit einer Pflanzen-

faser weggeschnitten) und schließlich zum Trocknen ins Wohnhaus weggetragen.

Zwei Tage später holt der Mann der Töpferin die Schale zum Verzieren. Zuerst glättet er in einem fünffachen Arbeitsgang die Innenfläche der Schale mit einem Kokoschalensegment; dabei muß er mehrmals Tonpartikel von seinem Werkzeug entfernen. Dieser Glättvorgang gibt dem Topfinneren ein derart glattes Aussehen, daß schon vermutet wurde, diese Fläche sei vor dem Brennen mit einem Schlickbelag überzogen worden.

Der Töpfer öffnet sein Bündel von sieben Schneid- und Kratzstäbchen, die aus Sagoblattrippen zugerichtet sind, und glättet mit einem dieser Werkzeuge die Außenfläche der Schale. Der Mann ist Linkshänder, was auch am Sepik die Ausnahme bildet. Der Töpfer ritzt — oder besser: schneidet — die Grundlinien des Musters in die lederharte Oberfläche. Dabei teilt er die Fläche mit der ersten Geraden in zwei Hälften. Auffallend ist dabei, daß er die Linien meist nicht zu sich hin zieht, sondern von sich weg stößt. Bei den gebogenen Linien muß er zum Teil absetzen, um die Schale in eine günstigere Stellung zu drehen. — Beim Verzieren werden auf dem Oberarm des Töpfers Tataumuster sichtbar, die ihm bei der Initiation eingeschnitten worden sind (zur Bedeutung dieser Muster bei den benachbarten Iatmul vergleiche SCHUSTER [21]).

Die Grundlinien des Musters werden doppelt angelegt; der dazwischenliegende Tonstreifen wird später mit der keilförmigen Schneide desselben Werkzeugs herausgehoben. In dieser Phase der Arbeit wird besonders deutlich, warum das Hauptmuster als großer Schweinehauer, [*por*] *kárambancə*, bezeichnet wird. Die später eingefügten Ornamentteile werden als „gewöhnliche Verzierung“ (pd. *mak tasol*) zusammengefaßt. Daß das Einschneiden der Grundlinien dem Vorzeichnen des Töpfers entspricht, zeigt das Ausführen der Korrektur an der einen HAUERSpitze deutlich. Anschließend werden die Linien und Flächen des Musters eingesenkt, d. h., der Ton wird spanartig herausgehoben und in gleichmäßigen Abständen vom Töpfer weggeblasen. Je nach Art der Arbeit (Ausheben einer Fläche, eines Bandes, Nachschneiden einer Kante) wird das Werkzeug ausgetauscht, wobei nach Auskunft des Töpfers nicht die Form, sondern die Schärfe der Schneidekante entscheidend ist. Der Topf wird zum Trocknen wieder ins Haus getragen.

Nach drei Tagen schon wird der Topf gebrannt. Dazu baut der Töpfer aus den Blattrippen der Kokospalme (*Cocos nucifera* L.) einen quadratischen Rost auf, auf dem er dann aus Panggal-Abschnitten eine Plattform errichtet. Das Zerteilen der dünnen Sagoblattstengel, die aus dem Sago-sumpf herbeigebracht werden, hat von der Innenseite her zu erfolgen, da die Außenseite mit Dornen besetzt ist.

Die Tonschale wird mit der Mündung nach oben auf die Fläche gesetzt und mit Brennmaterial zugedeckt. Mit einer Fackel aus dünnen Kokosblattrispen holt der Töpfer Feuer von der Herdstelle unter dem Wohn-

haus und entzündet den Stoß. Der Brand dauert bei großer Hitze<sup>1</sup> nur rund fünfzehn Minuten. Der ganze Vorgang wird vom Töpfer besonders kritisch verfolgt, da die Schale nach seiner Meinung nicht genügend lange an der Luft getrocknet hat. (Das Brennen von Kochtöpfen wäre Sache der töpfernden Frauen.)

Die Tonschale wird mit zwei Stöcken aus dem Feuer geholt, mit kalter Sagobrühe besprengt und dann daraufhin untersucht, ob der beim Brennen gehörte Knall Ausdruck größeren Schadens war. Das Abschrecken der Tonschale mit Wasser hat nach Auskunft des Töpfers den Zweck, die Schale „dauerhaft“ (pd. *strong*) zu machen.

Anschließend bemalt der Töpfer die Schale. Allerdings stehen ihm an Stelle der sonst verwendeten vier Erdfarben (Rot, Gelb, Weiß und Schwarz) nur deren drei zur Verfügung — Schwarz war nicht zu beschaffen. Alle genannten Farbstoffe werden nach Auskunft der Einheimischen bei Niedrigwasser aus dem Bett des nahen Fließchens geholt. — In der vierten Kokoschale befindet sich Wasser. Die Pinsel stellt der Künstler durch Ankauen der Enden von Blattstengeln (Pflanze nicht bekannt) her. Bemalt werden die eingetieften Teile des Musters, wobei etwa die gleiche Reihenfolge wie beim Vorritzen der Verzierungen eingehalten wird.

Vor der ersten Verwendung (oder vor dem Verhandeln) müßte die Tonschale nun mehrere Monate mit der Öffnung nach unten auf dem Räuchergerüst liegen, das sich im Hausinneren über der aus Lehm auf dem Wohnboden errichteten Feuerstelle befindet. Dabei setzt sich vor allem auf den Innenflächen des Gefäßes eine Rußschicht ab, die nach Aussagen der Einheimischen notwendig ist, damit die darin servierten Sagospeisen den richtigen Geschmack haben und vor allem nicht zu trocken (pd. *strong*) werden. Das abgebildete Exemplar wurde bei den Aufnahmen zu einem thematisch anschließenden Film (KAUFMANN [25]) verwendet und befindet sich heute, zusammen mit den im Film gezeigten Arbeitsgeräten, im Museum für Völkerkunde Basel.

### Literatur und Filmveröffentlichungen

- [1] BATESON, G.: Social structure of the Iatmul people of the Sepik River. *Oceania* 2 (1931/32), 245—291; 401—453.
- [2] BÜHLER, A.: Kunststile am Sepik. Führer durch das Museum für Völkerkunde, Sonderausstellung. Basel 1960.
- [3] BULMER, R.: Notes on a visit to the East Sepik District. Vervielfältigtes Ms. Port Moresby 1970.

---

<sup>1</sup> Inzwischen sind in Neuguinea erstmals Temperaturmessungen beim Brennen von Töpfen unter ähnlichen Bedingungen vorgenommen worden. LAUER [13] hat dabei kurzfristige Höchstwerte von 853°C und 910°C erhalten.

- [4] GARANGER, J.: Archéologie des Nouvelles-Hébrides. Contribution à la connaissance des îles du Centre. Publ. Soc. Océanistes **30**, Paris 1972.
- [5] HAANTJENS, H. A. et al.: Lands of the Wewak-Lower Sepik area, Territory of Papua and New Guinea. Land Res. Ser. **22**, C. S. I. R. O. Melbourne 1968.
- [6] HAANTJENS, H. A. et al.: Lands of the Aitape-Ambunti area, Papua New Guinea. Land Res. Ser. **30**, C. S. I. R. O. Melbourne 1972.
- [7] KAUFMANN, C.: Das Töpferhandwerk der Kwoma in Nord-Neuguinea. Beiträge zur Systematik primärer Töpfereiverfahren. Basler Beitr. z. Ethnol. **12**, Basel 1972.
- [8] KELM, H.: Kunst vom Sepik I. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N.F. **10**, Berlin 1966.
- [9] KELM, H.: Kunst vom Sepik II. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N.F. **11**, Berlin 1966.
- [10] KELM, H.: Kunst vom Sepik III. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N.F. **15**, Berlin 1968.
- [11] KELM, H.: Kunstgegenstände aus dem Sepik-Gebiet (Neuguinea). Baessler-Arch. N.F. **17** (1969), 303—364.
- [12] KOCH, G.: Kultur der Abelam. Die Berliner „Maprik“-Sammlung. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N. F. **16**, Berlin 1968.
- [13] LAUER, P.: A neglected aspect of New Guinea pottery technology: fring. Pottery in Australia **11**,1 (1972), 7—16.
- [14] LAYCOCK, D. C.: The Ndu language family (Sepik District, New Guinea). Linguistic Circle of Canberra Publ., Ser. C, **1**, Canberra 1965.
- [15] LAYCOCK, D. C.: Languages of the Lumi Subdistrict (West Sepik District), New Guinea. Oceanic Linguistics **7** (1968), 36—66.
- [16] MIHALIC, F.: The Jacaranda dictionary and grammar of Melanesian Pidgin. Jacaranda Press, Milton 1971.
- [17] RECHE, O.: Der Kaiserin-Augusta-Fluß. Ergebnisse der Südsee-Expedition 1908—1910, II. Ethnographie, A. Melanesien **1**, Hamburg 1913.
- [18] SCHUSTER, M.: Vorläufiger Bericht über die Sepik-Expedition 1965 bis 1967 des Museums für Völkerkunde zu Basel. Verh. Naturf. Ges. Basel, **78** (1967), 268—289.
- [19] SCHUSTER, M.: Farbe Motiv Funktion. Zur Malerei von Naturvölkern. Führer durch das Museum für Völkerkunde, Sonderausstellung. Basel 1968.
- [20] SCHUSTER, M.: Die Töpfergottheit von Aibom. Paideuma **15** (1969), 140—159.
- [21] SCHUSTER, M.: Zum Verständnis religiöser Phänomene der Naturvölker. Verh. Naturf. Ges. Basel **80** (1970), 226—236.
- [22] TIESLER, F.: Die intertribalen Beziehungen an der Nordküste Neuguineas im Gebiet der Kleinen Schouten-Inseln. Abh. u. Ber. Staatl. Mus. f. Völkerkde. Dresden **30—31** (1969—1970), Berlin.
- [23] TINDALE, N.: Some polychrome incised pottery ware from Mt. Turu, New Guinea. Rec. South Austr. Mus. **6** (1937/41), 357—362.
- [24] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Töpfern und Verzieren einer Sago-Eßschale. Film E 1371 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.



- [25] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Zubereiten eines Gerichtes (Sago, Gemüse, Käferlarven). Film E 1378 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.
- [26] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Topfmarkt. Film E 1370 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [27] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Töpferei (Backschale, Feuerschale, Sago-Vorratstopf). Film E 1368 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [28] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Bemalen eines Sago-Vorratstopfes. Film E 1369 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [29] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Backen von Sago-Fladen und Sago-Brocken. Film E 1374 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [30] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Sago-Gewinnung. Film E 1375 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [31] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Kochen von Klößen (Sago mit Kokos). Film E 1376 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [32] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Zubereiten von Brei (Sago mit Kokos). Film E 1377 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [33] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Zubereiten von Kuchen (Sago mit Kokos und Banane). Film E 1733 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)

### Abbildungsnachweis

Abb. 1 und 2: SUSANNE GRISEL, Abb. 3 und 4: H. WEBER, beide Museum für Völkerkunde und Schweiz. Museum für Völkerkunde Basel.

---

### Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1974 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 334 m, 31 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1966 in Kwaiwut (Neuguinea) während der Neuguinea-Expedition 1965—1967 des Museums für Völkerkunde Basel, C. KAUFMANN. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, DORE ANDRÉE, M. A.

### Inhalt des Films

Gezeigt wird an einem Beispiel aus dem Sepik-Gebiet die Herstellung einer Speiseshale vom Beschaffen des Rohmaterials bis zum Brennen und Bemalen. Eine Frau töpft in einem Spiralwulst-Handstrich-Verfahren; die

Verzierungen bringt der Mann der Töpferin in einer vom echten Kerbschnitt abweichenden Schneid- und Kratztechnik an. Gebrannt wird in einem offenen Feuer. Anschließend malt der Töpfer die Musterung der konischen Schale mit Erdfarben aus.

### **Summary of the Film**

The film shows how a clay dish is being made starting with the digging of the raw material and following up the process to the firing and painting. A woman builds up the pot using a coiling technique, without any tools other than her hands. To decorate it her husband uses a cutting and scratching technique which differs from genuine chip-carving. The pot is fired in an open fire (bonfire). Subsequently the husband paints the pattern of the conical dish with earth pigments.

### **Résumé du Film**

Le film présente à l'aide d'un exemple de la région du Sépik la fabrication d'une gamelle en commençant par la procuration des matières premières et se terminant par la cuite et la peinture. Une femme fait la poterie en employant un procédé par lequel des bourrelets en terre glaise sont mis en spirale et lissés par la suite à la main. Son mari effectue les décorations au moyen d'une technique de découpage et de raclage différente de la véritable technique d'entaillement. La poterie est cuite à feu ouvert. Le potier remplit par la suite les décorations entaillées sur la coupe conique avec terres colorées.

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

---

E 1371 / 1974

**Kwaiwut (New Guinea, Middle Sepik Area)**  
**The Production and Decoration of a Sago Eating-Bowl**

English version of the German accompanying  
publication to the German titled film:

**Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik)**  
**Töpfern und Verzieren einer Sago-Eßschale**

With 2 illustrations

---

Göttingen 1974  
INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Film E 1371

Kwaiwut (New Guinea, Middle Sepik Area)  
The Production and Decoration of a Sago Eating-Bowl

C. KAUFMANN, Basle

Translated by HELEN O'KELLY

General Introductory Remarks<sup>1</sup>

Kwaiwut<sup>2</sup> is one of about fifteen villages which together form the Tshuosh or Sawos group (BATESON [1] , p. 254, 291, 450; LAYCOCK [14] , p. 144) in the East Sepik District of Papua New Guinea. The settlement, split up into individual sections, is situated about ten kilometres northeast of Timbunke, one of the bestknown Iatmul villages in the central Sepik area. Kwaiwut and the neighbouring village of Kamanggau had an estimated population of 100 each in 1966; together with Serapa they lie on the eastern fringe of their language group. The two former villages are situated in the zone of transition from swampy woodland, which is still in the flood area of the Sepik stream, to grassland, rising softly towards the north.

---

<sup>1</sup>For information about the film and a short summary of its contents (in German, English, and French) see p.21 and 22.

<sup>2</sup>According to the natives the name is derived from that of a sib, Kwaiwud or Kwaiwut; the correct name for the village would therefore according to this information be Paranumbo. Maps and surveys mention Kwoiwut, Koiwat, Koiwut, Koiwud.

These grasslands, known in Melanesian pidgin (shortened to pd.; cf. MIHALIC [16] ), as kunai, are themselves broken by small lowlying water-courses and swampy patches, rich in a vegetation of which sago palms form an important part and which divide them mostly into corridors running northsouth. The principal food-stuff is the flour, characterised by a strong starch content, which is obtained from the pith of the sago-palm (metroxylon rumphii). Tubers are also consumed (traditionally yam above all, then taro, and nowadays also sweet potatoes), some vegetables and fruit as well as the meat of pigs, small mammals, rodents, reptiles and birds. Fish are acquired by barter from the nearby Sepik villages of Tambanum and Timbunke. Next to blocks of damp sago flour, pots are important as articles of export. The conical food vessels standing on their pointed end, as is shown in the present film E 1371 [24], are traded down to the river. The traders on the Sepik pass on as intermediaries the goods acquired in excess of their own needs. In Kwaiwut, however, not only bowls but cooking-pots of different sizes as well as storage vessels and baking dishes for sago are also made. Of these, the cooking-pots seem to play a major part in barter with the bordering villages to the north. Tobacco leaves, tuber vegetables and young dogs appear to be given in exchange. A section of the traders pay cash nowadays (in 1966 austr. \$ 1.- to 1-50 per vessel). The extent of all the trade connections referred to could unfortunately not be checked on directly. However it is worth mentioning that Kwaiwut and Kamanggau bowls were already to be found in great numbers on the Central and Lower Sepik at the time of the first contact with European ethnographers. Individual examples of this pottery, well-represented for this reason in the early collections, even came from the area near the mouth of the Sepik (cf. RECHE [17] , p. 196; KELM [8] , 11 ).

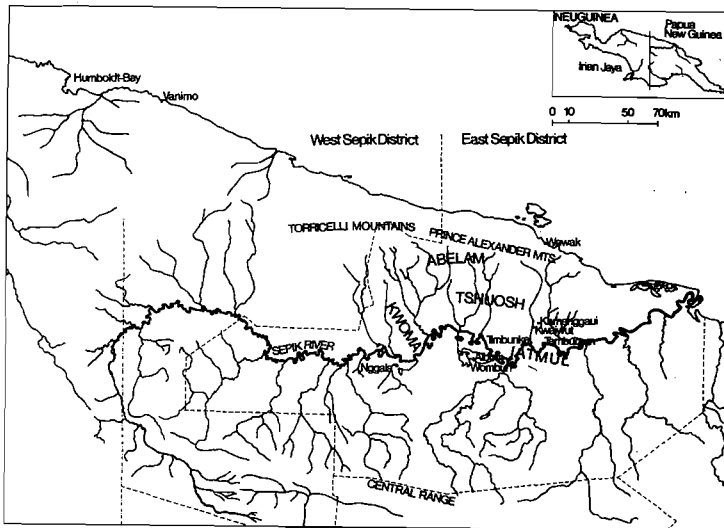


Fig. 1. Sketch-map of the Sepik area (East and West Sepik Districts, PAPUA NEW GUINEA; only those villages mentioned in the text appear).

Two typical formal variants of eating-bowl can be clearly distinguished (RECHE [17] , Plate XLII 1 and 3): a strictly conical bowl with, at the most, a slightly convex belly and with its greatest diameter at the mouth, and a more dish-like vessel with a greater swelling at the belly and a slightly closed-in mouth (cf. KAUFMANN [7] , p. 217 f. on classification criteria). The question as to whether the two variants can be attributed to two different trade centres and/or whether they represent a chronological succession remains still open at present. It may be desirable at this point to glance at the wider context.

The pottery of the Sepik area - if we count the hill and mountain regions of the Prince Alexander and Eastern Torricelli ranges as also belonging to the Sepik area - differs clearly from the recent pottery of all neighbouring areas in New Guinea and the Bismarck Archipelago. This is true more for the over-all very richly-developed decoration than for the purely technical and formal aspect, since similar procedures and shapes can be shown from the Torricelli Range over to the Adalbert Range and farther on into the Madang area and the Markham Valley. The fact that archaeological remains, belonging to a tradition comparable at least in its beginnings, can be shown from other parts of Melanesia, e.g., from the New Hebrides (GARANGER [4] ) shows clearly how inexact our conception of the history of the Oceanic cultural area still is. In this connection one should remember that the Sepik area lies on an important geographical intersection. Because the north coast is scarcely passable as a result of recent geological disturbances still in force today, a portion of the characteristic and continuous population movements in New Guinea seems to have had to pass over the southern slopes of the Torricelli and Princes Alexander Mountains. This supposition is based above all on the picture of the recent spread of language and cultural groups (LAYCOCK's maps of language-groupings [14] ), p. 18 and [15] p. 38).

Even today we still have no certain archaeological evidence. Informative, however, in this connection is the increase in our knowledge of pottery methods, which coincides also - except in the fringe areas - with the recent spread of the pottery itself (cf. fig. 2; those trade-relations towards the sea along the north coast and inland from the coast to the adjoining hinterland, dominated especially by Austronesian-speaking groups, and documented by TIESLER [22] , p. 69-73 have been excluded in order to give a clear overall picture).

The amount of variation in the decoration, which is at times etched or carved, at other times applied and modelled, is typical of the fifteen different known local pottery traditions<sup>1</sup> in the East Sepik District. In many cases paint made from earth pigments is added; soot, and chalk made out of shells, can also be used. Painting alone used to decorate a flat pottery surface such as is known from Humboldt Bay on the North coast of New Guinea (as an example see Inv.No. 1528-37, Rijksmuseum voor Volkenkunde Leiden) does not occur. This variation is not surprising if one knows of the multiplicity of forms in the wood-carving, in the painting and in the decoration of various objects for daily use of the Sepik area (illustrations in BUEHLER [2] , KELM [8] to [11] and KOCH [12] ). Furthermore a remarkable amount of variation in the forms both of the decoration and of the vessel-types themselves can be shown to exist in individual local cultures within their own traditions; this is particularly true of the Kwoma (KAUFMANN [7] , plates 180-222).

---

<sup>1</sup>Evidence in SCHUSTER [18] , p. 208 f.; KAUFMANN [7] , p. 37, 216 f.; BULMER [3] and TINDALE [23] . I received further information orally from GISELA SCHUSTER, Basle and MARGARET TUCKSON, Sydney. Not included are the pottery centres on the coast which belong to the Austronesian area.



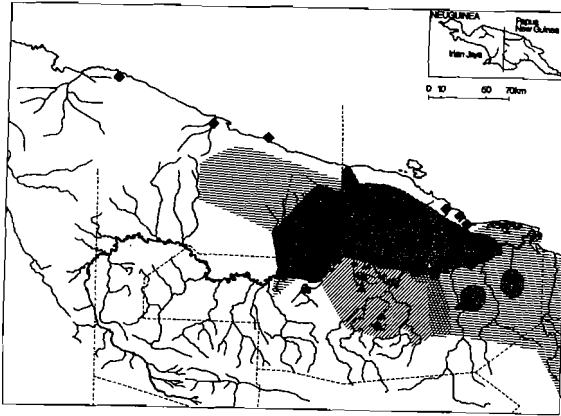


Fig. 2. Sketch-map of the spread of pottery and pottery-methods in the Sepik area (Northern New Guinea)

††† Austronesian-speaking pottery-centres (paddle and anvil technique), which also supply the neighbouring coastal areas and the nearby hinterland with their products.

≡≡≡ Spread of pottery made by coiling clay in a spiral and then smoothing it by hand.

•••• Areas in which food or ceremonial vessels, decorated with chip-carving, are in use or were in use up to recently (Dimeri-Marwat is included here, although the decoration in this case is etched rather than chip-carved.)

//// Here Aibom pottery made by coiling the clay in rings and smoothing it by hand afterwards is in use.

▲ Surface finds of decorated sherds (chip-carved and etched patterns, as well as three-dimensional applied decoration).

On the northern and northeastern coast of New Guinea and on the islands off the coast among Austronesian-speaking groups, only the beaten method of construction (with mallet and anvil) is known, whereas, in six of the seven pottery-centres of the Sepik area investigated in 1966 by the author, the women and also the men potters (in those cases where the men took active part in the potting) worked with various local variants of a spiral-coiled and hand-smoothed process<sup>1</sup>. The seventh of these closely-investigated potting traditions, that of Aibom, is an exception, as is the tradition of the neighbouring village of Wombun (Chambri), which had become extinct even before the Second World War. In Aibom the sides of the pot are built up in installments by the potter-woman out of rough clay rings about as thick as a forearm and are then smoothed upwards by hand; only afterwards is the vessel shaped by means of simple cutting and smoothing tools (SCHUSTER [27]). In all other traditions the rough vessel is constructed by building up lumps of clay in a spiral. The shaping is usually done gradually, always without help of a wheel, often exclusively by hand. In some cases simple cutting and shaping tools are used which aid in forming the body of the vessel and in smoothing the surface. The curious fact might here be noted that the potter-women of the Ndu village Nggala, situated in an isolated position on the upper course of the Sepik, work in a process that coincides in essentials with that usual in Kwaiwut; the forms of the cooking and storage vessels produced there are also very similar to those of the Kwaiwut pots. The essential, probably historically significant, difference between the two traditions consists in the fact that the Nggalas, in the one potting centre in the upper Sepik River area, have never according to their own statement produced vessels decorated by etching or chip-carving.

---

<sup>1</sup>For the terminology used in the description of pottery methods see KAUFMANN [7], pp. 84-97.

A further remark on the clay used in Kwaiwut. It is obviously what is called alluvial clay, which must have been deposited a relatively short time ago by one of the numerous small streams<sup>1</sup>. The place where it is to be found lies still today, according to the natives, in the flood-area south of the village. This sort of clay (káməna kápma) is used exclusively for the richly-decorated eating-bowls; for cooking and storage vessels, a rougher clay to be found directly in the village is used (au kápma). The clay used in the production of eating-bowls (káməna) is notable for its special qualities, such as its malleability combined with stability, its fine texture, its lack of contraction after drying<sup>2</sup>.

The preceding paragraphs have touched on the technical aspects and sketched the cultural situation, therefore we shall now refer briefly to the social significance of the potter's trade. Potting is not judged differently from other life-conserving and life-promoting activities. Potting is never engaged in as a specialist occupation in the Sepik region, but always alongside the normal acquisition of food, even when this secondary occupation has reached such an economic importance that the food-stuffs acquired in exchange for the pots constitute an important part of the food of the potters and their families (SCHUSTER [26]). Neither should one forget that pots in the Sepik region represent a form of capital which comes to the fore at various ceremonially determined operations of barter in the village and the tribal society.

The religious character of the native attitudes to life results in the craft of potting being made subject in many places to a series of sanctions which can only be understood in a religious context - for example, the regulations concerning the age and sex of those who are allowed to work with wet clay (KAUFMANN [7], pp. 140-144).

<sup>1</sup>According to HAANTJENS et al. ([5], pp. 42, 92 and [6], 123), these deposits could have taken place within the last 2000 years.

<sup>2</sup>Professional potters who saw the film and a Kwaiwut bowl at the University of New South Wales, Sydney, were surprised at the qualities of the clay.

In Kwaiwut itself no such rules and regulations are known to me; this may be connected with the shortness of my stay. In a wider sense religious reasons can be brought forward to account for the general pattern of division of labour among the sexes in the pottery-making of the Sepik-area (exceptions are Aibom and Nggala): pots for common use throughout the whole region are generally, though not exclusively, made by women. The decoration of ceremonial vessels and partly also their production is predominantly the business of the men, who are usually in command of other artistic crafts as well. Among decoration-techniques, variants of the chip-carving process predominate and are often combined with other techniques of etching, scratching and cutting. Ceremonial vessels decorated in this way, among which vessel-like cult objects must also be reckoned, are used for example among the Kwoma and the Abelam, as well as among neighbouring groups, in the presentation of special foods connected with the planting of tubers and with the associated initiations into the various age and secret cult groupings. Ordinary food is taken by the members of the cultural groups mentioned above either directly from the cooking-pot, from a coconut-shell or from a plant-leaf used as a plate. In all these cases a coconut spoon decorated with chip-carving can be found in use among the men.

The use of the bowl-type from Kwaiwut documented in the film differs from this behaviour pattern in several ways. Here, the bowls are not produced for ceremonial use; this seems to have been so even in the period before contact with Europeans took place. Even then, the bowls were used by their producers and by the traders as plates to prepare and serve sago dishes (and probably also other gruel-like foods). Such vessels were never used for cooking, as far as we know.

Significant for the decorations of the Kwaiwut bowl is the fact that those parts of the ornament sunk into the clay form the actual patterns and are given names by the natives. This special fact is emphasized by the paint applied to the sunken areas. In contrast to this the raised-out parts are the basis of the decoration in the chip-carved patterns of the Kwoma

(SCHUSTER [19], plate 71; KAUFMANN [7], plate 2o7ff). Unfortunately almost nothing can be said about the numerous individual patterns distinguished by the potters. The names for the separate forms refer probably to this or that object in nature supposedly evoked in the pattern - above all to animals and also to parts of plants from the local environment: fish, reptiles, wood and grassland birds as well as the pig. According to all the evidence, however, there is no question of actual representation of these objects.

Neither does the interpretation of the patterns as a representation motivated by religion and intended for ritual use do justice to the facts. The pattern can probably be related to the socio-religious, so-called totemistic orientation system of the Tshuosh, but this explanation is not satisfactory either, since the patterns are not restricted to representations of the idealised principal possessions of the family group in question. Furthermore neither the application of certain patterns nor the use of pottery bowls decorated in this way is limited to members of the relative social group. Neither are the separate patterns the spiritual property of individuals, clans or tribes. We must therefore be content with the general remark that patterns obviously represent elements which play, at least in the recent world picture of these tribes, a rather secondary part. In contrast to this there is for instance the direct relationship with mythical beings, shown by SCHUSTER [2o] to exist in the decorations of the Aibom pottery.

Local Terminology

In the following, those terms noted during filming which refer to various stages in the potting process, to tools and colours in use during this process and to individual pot types are listed.

## PROCESS:

to procure clay	<u>kəpma</u> (also <u>kübbma</u> ) <u>pe</u>
to beat clay	<u>kəpma pu</u>
to knead a rough sausage	<u>kuč<sup>∨</sup>i kəpma</u>
to build up lumps of clay in a spiral	<u>yer kəpma</u>
to spread (with the finger)	<u>par kəpma</u>
to shape (with a sea-shell)	<u>kwéinkapí yə kəpma</u>
to smooth (with coconut-shell)	<u>kweingakú kəpma</u>
to decorate in general *)	<u>kaməna kənč<sup>∨</sup>ik ai</u>
to dig out clay	<u>wā</u> or <u>pā</u>
to fire (a clay bowl)	<u>kaməna ru</u>
*) to cut a line	<u>kambupe</u>

## TOOLS, COLOURS:

coconut shell, water-holder	<u>kándəkwa</u>
wooden mallet <u>pənci</u> , pd. <u>mangas</u>	<u>kámogwi</u>
Limbum to lay the clay on ring-shaped stand for pot-body	<u>lópu</u>
shell for smoothing, scraping and cutting	<u>ndəgu</u>
segment of coconut shell for smoothing	<u>wudi</u>
cutting-rods made from the veins of a sago leaf <u>wápəla</u>	<u>kwaiŋga</u>
red earth pigment	<u>pirugú</u>
white earth pigment	<u>koa kəpma</u>
yellow earth pigment	<u>wuli kəpma</u>
brush	<u>kamən kəpma</u>
	<u>tanguč<sup>∨</sup>ik</u>

## VESSELS:

pot (term for the whole category)	<u>au</u>
pot-mouth	<u>kang-au</u> ( <u>kang</u> :mouth)
pot-rim	<u>lak-au</u> ( <u>lak</u> : verb form? elevated language?)
pot-belly	<u>nəndə -au</u> ( <u>nənd</u> is also the trunk of a tree)
underside of pot	<u>mand-au</u> ( <u>mand</u> : testicle)
inside of pot	<u>yar</u> ( <u>yar</u> : stomach)
storage vessel for sago (height about 50 cms)	<u>nángulagačówi-au</u>
water pot (for mixing sago)	<u>nyam-au</u>
small cooking-pot (to prepare additions to the gruel such as vegetables, meat, small game animals)	<u>ling-au</u>
baking-dish for sago	<u>yáni</u>
dish for sago gruel	<u>káməna</u>

On the Origin of the Film

The film was made during a research expedition<sup>1</sup>, organised by the Völkerkundemuseum Basel, from 3th to 21st December, 1966 in cooperation with the potter LEMBA:NGGUMOI and her husband MIA:MBE, at that time Luluai of the village (i.e., chief appointed by the Australian administration). The potter came from the Mákobónde clan, whose totemistic principal possessions are the great flying dog (kambui) and a tropical soft-wood tree (Octomeles Sumatrana:wanyi). Her husband belongs to the Nyágopwimbónde clan, whose emblem is the cassowary (amoiragwa). The costume of those who appear in the film corresponds to the usual local clothing at the time of filming.

The filming conditions were fairly favourable, although sudden showers as well as a large smoke-cloud (in the section showing the decoration) caused by a fire in the grasslands affected the work. The site where work took place during the filming was not the usual one: as a rule, all work is done under the living-platform of the house and not in front of it. This change was unavoidable in view of the unsuitable lighting under the house. We could not find out exactly if a number of bowls was usually produced, decorated and fired at the same time. Although during firing the probability of this is great, it seems impossible during decorating, since a potter cannot decorate carefully more than one bowl in a day. The length of time between decorating and firing, during which the pot stands on the living-platform to dry, had to be shortened, due to lack of time, from about fourteen days (statement of the informants) to three; this is possible why the inside of the pot-surface cracked during firing.

The film I used was a black-and-white negative film Gevapan 30 and 36 and the camera a Bolex H 16 with a Vario-Switar lens.

<sup>1</sup>The Janggen-Pöhn-Stiftung in St. Gallen and the Schweizerische Nationalfonds contributed considerably to the cost of the journey. The film was made possible, we note here with gratitude, by the Fritz-Sarasin-Stiftung Basel and by Dr. W. HANHART, Riehen.



Description of the Film

The first shots show the potter going from Kwaiwut to the clay bank. This is situated about 25 minutes away from the village in the woods between the roots of a high, thin tree (one of the sorts of Canarium L. common in New Guinea, called locally mainkiwiyə, pd. galip). The clay pit lies in the Kwa:rmáncira area and belongs to the clan of the pottery-woman. She works with the blade of an iron machete acquired by barter; traditionally a digging-stick was used. The clay has a colour between khaki and grey, is very clean and is rather greasy to touch. The lumps of clay are filled by hand into a net bag she has brought; leaves prevent the clay from falling through the net.

The way home leads again through the sago swamp. Once arrived at the dwelling-house, a square building with an indented platform floor, the potter-woman takes the tools lying ready under the house and begins immediately to spread out the clay. The preparation of the clay for potting consists of the following processes: it is spread out on a pliable spathe of the betel palm (Areca Catechu L.), water is poured from a bamboo pipe (transport container) into a coconut shell, the clay is sprinkled with water by the right hand and the clay is beaten with a wooden mallet. The clay is thus beaten out gradually to a pancake - the potter wets the mallet in the coconut shell from time to time -, the pancake is folded by clapping the underlying leaf together, the clay is again sprinkled with water and again beaten out. Finally the leaf underneath is folded together once more and carried under the house. The beaten clay lies there at least overnight, and possibly even longer. The amount thus flattened out is sufficient for several bowls (at an estimate three).

The actual pottery-making begins next morning. First water must be beaten into the clay once more, in order to give it the correct plasticity. Then the potter lays down near her the flat, pressed, base-portion of a sago-palm leaf-stem<sup>1</sup>, separates off a lump of clay and kneads it into the rough form of a clay sausage, sprinkles the smooth inner surface of the pangal, which is turned upwards, with water and rolls the clay out to a sausage about 40 cms long and with a 5-8 mm-thick section. From this she constructs the base of the pot by rolling up the clay in a spiral along the length of the leaf she is working on and by smoothing the inside on as a spiral bulge. In doing so the applied bulge is constantly being attached to the edge of the rough vessel body underneath by a smoothing motion of the thumb. The body of the pot, completed up to this point, is strengthened further by smoothing the outer surface with the tip of the right index finger. This movement usually follows vertically from the rim of the pot downwards. This basic pot body is also inverted at least once. If the potter-woman finds a piece of grit or other impurity in the clay, she removes it.

The individual processes (preparation and rolling-out of the clay sausage, construction of the wall of the pot, stroking and smoothing of the outer surface) are repeated in series with the following intermissions. In order to shape the vessel the potter takes up the shell of a fresh-water shellfish in her hand as a tool: with this she smooths the inner surface of the clay bowl under production, supporting the outside of that part of the pot-wall she is working on with her left hand. By this means it is possible at this stage to force the pot by pressure into its final, slightly convex rounded form. The smoothing of the bowl is finished and then rubbed over not with a tool but with the heavily moistened index finger, the rim is formed (on one side of the vessel - not visible in the film - a piece

<sup>1</sup>The term often used for this, namely "palm leaf sheath" is inexact. As a shortened form the corresponding pidgin expression pangal (MIHALIC [16]) is to be preferred.

of clay is cut away with a plant-fibre) and finally carried into the house to dry.

Two days later the potter's husband takes the pot to decorate it. First, in a fifth process, he smooths the inside with a segment of coconut-rind: in doing so he often has to remove particles of clay from his tool. This polishing process gives the inner surface of the pot such a smooth appearance that it has been supposed the area had been covered with a clay slip before firing. The potter opens his bundle of seven cutting and scratching rods, made from the veins of the sago-leaf, and smooths off the outside of the bowl with one of these tools. This man is left-handed, something exceptional on the Sepik also. He scratches - or rather cuts - the basic lines of the pattern in the leather-like surface. In doing so he divides the surface into two halves with his first straight lines. Striking here is that he does not usually draw the line towards himself but pushes them away from his. For the curves he usually has to stop in order to place the pot in a more suitable position. As he decorates, tattooed patterns become visible on his upper arm. These have been incised at his initiation (for the significance of these patterns on the neighbouring Iatmul, see SCHUSTER [21] ).

The basic lines of the pattern are all drawn double: the part between them will be removed later with the wedge-shaped cutting-edge of the same tool. At this stage of the work it becomes especially clear why the main pattern is referred to as a big bear's tusk [por] karamban<sup>o</sup>. These parts of the ornament added later are usually called collectively "ordinary ornament" (pd. mak tasol).

That the cutting of the basic lines corresponds to the first sketch of the potter is seen in the carrying-out of a correction to one of the tusk-tips. After this the lines and areas of the pattern are let into the surface, i.e., the clay is taken out in chips or shavings and blown away regularly by the potter. Depending on the type of work in hand (removal of a surface, a band, sharpening of an edge) the tool is changed for another.

Not the form is important here according to the potter but the sharpness of the cutting-edge. The pot is again taken into the house to dry.

After three days the vessel is fired. For this the potter builds a square grid out of the veins of coconut-palm leaves (Cocos nucifera L.), on which he then lays a platform of pangal sections. The dry stems of the sago leaves which have been brought from the sago swamp must be split on the inside, since the outside is covered with thorns.

The pottery bowl is laid on this surface with the mouth up and is covered with inflammable material. The potter fetches from the hearth under the house with a torch made of dry coconut-palm leaf panicles and sets fire to the pile. The fire when very hot<sup>1</sup> lasts only about 15 minutes. The whole process is watched very critically by the potter, since he does not believe the pot to have been dried for long enough. (The firing of cooking-pots would be the affair of the potter-women.)

The clay bowl is taken out of the fire with two sticks, sprinkled with cold sago porridge and then examined to see if the crack heard during firing has caused any significant damage. The chilling of the bowl with water is to make it "last well" (pd. strong), says the potter.

After this the potter paints the bowl. Instead of the usual four earth pigments (red, yellow, white and black), he only has three at his disposal, however - black could not be procured. According to the potter's statement, all these pigments are taken from the bed of the small river nearby at low tide. - In the fourth coconut shell there is water. The artist makes the brush by chewing the ends of leaf-stems (of an unknown plant). The sunken parts of the decoration are painted, roughly the same order being followed as during the sketching of the decoration.

Before its first use (or before trading it) the bowl would have to stand mouth down for several months on the smoking stand

---

<sup>1</sup>In the meantime temperature measurements in the firing of pots in New Guinea have been made for the first time under similar conditions. LAUER [13] has recorded highest temperatures of short duration of 853 C° and 910 C°.

which is to be found inside the house above the clay fireplace built up on the floor. By this process a layer of soot forms on the inside of the vessel which the natives say is necessary, so that the foods served in it should have the right taste and not become too dry (pd. strong). The example reproduced here was used during work on a thematically related film (KAUFMANN [25] ) and is now in the Museum für Völkerkunde Basel together with the tools shown in the film.

Literature and Film Citations

- [1] BATESON, G.: Social structure of the Iatmul people of the Sepik River. *Oceania* 2 (1931/32), 245-291; 401-453.
- [2] BÜHLER, A.: Kunststile am Sepik. Führer durch das Museum für Völkerkunde, Sonderausstellung. Basel 1960.
- [3] BULMER, R.: Notes on a visit to the East Sepik District. Vervielfältigtes Ms. Port Moresby 1970.
- [4] GARANGER, J.: Archéologie des Nouvelles-Hébrides. Contribution à la connaissance des îles du Centre. Publ. Soc. Océanistes 30, Paris 1972.
- [5] HAANTJENS, H.A. et al.: Lands of the Wewak-Lower Sepik area, Territory of Papua and New Guinea. Land Res. Ser.22, C.S.I.R.O. Melbourne 1968.
- [6] HAANTJENS, H.A. et al.: Lands of the Aitape-Ambunti area, Papua New Guinea. Land Res.Ser.30, C.S.I.R.O. Melbourne 1972.
- [7] KAUFMANN, C.: Das Töpferhandwerk der Kwoma in Nord-Neuguinea. Beiträge zur Systematik primärer Töpfereiverfahren. Basler Beitr. z. Ethnol. 12, Basel 1972.
- [8] KELM, H.: Kunst vom Sepik I. Veröff.Mus.f.Völkerkde. N.F.10, Berlin 1966.
- [9] KELM, H.: Kunst vom Sepik II. Veröff.Mus.f.Völkerkde.N.F.11, Berlin 1966.
- [10] KELM, H.: Kunst vom Sepik III. Veröff.Mus.f.Völkerkde. N.F. 15, Berlin 1968.
- [11] KELM, H.: Kunstgegenstände aus dem Sepik-Gebiet (Neuguinea). Baessler-Arch. N.F. 17 (1969), 303-364.
- [12] KOCH, G.: Kultur der Abelam. Die Berliner "Maprik"-Sammlung. Veröff.Mus.f.Völkerkde. N.F. 16. Berlin 1968.
- [13] LAUER, P.: A neglected aspect of New Guinea pottery technology: firing. *Pottery in Australia* 11,1 (1972). 7-16.
- [14] LAYCOCK, D.C.: The Ndu language family (Sepik District, New Guinea). Linguistic Circle of Canberra Publ. Ser.C.1, Canberra 1965.
- [15] LAYCOCK, D.C.: Languages of the Lumi Subdistrict (West Sepik District), New Guinea. *Oceanic Linguistics* 7 (1968), 36-66.

- [16] MIHALIC, F.: The Jacaranda dictionary and grammar of Melanesian Pidgin. Jacaranda Press, Milton 1971.
- [17] RECHE, O.: Der Kaiserin-Augusta-Fluß. Ergebnisse der Südsee-Expedition 1908-1910, II. Ethnographie, A. Melanesien 1, Hamburg 1913.
- [18] SCHUSTER, M.: Vorläufiger Bericht über die Sepik-Expedition 1965 bis 1967 des Museums für Völkerkunde zu Basel. Verh. Naturf. Ges. Basel, 78 (1967), 268-289.
- [19] SCHUSTER, M.: Farbe Motiv Funktion. Zur Malerei von Naturvölkern. Führer durch das Museum für Völkerkunde, Sonderausstellung. Basel 1968.
- [20] SCHUSTER, M.: Die Töpfergottheit von Aibom. Paideuma 15 (1969), 140-159.
- [21] SCHUSTER, M.: Zum Verständnis religiöser Phänomene der Naturvölker. Verh. Naturf. Ges. Basel 80 (1970), 226-236.
- [22] TIESLER, F.: Die intertribalen Beziehungen an der Nordküste Neuguineas im Gebiet der Kleinen Schouten-Inseln. Abh. u. Ber. Staatl. Mus. f. Völkerkde. Dresden 30-31 (1969-1970), Berlin.
- [23] TINDALE, N.: Some polychrome incised pottery ware from Mt. Turu, New Guinea. Rec. South Austr. Mus. 6 (1937/41), 357-362.
- [24] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Töpfern und Verzieren einer Sago-Eßschale. Film E 1371 Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.
- [25] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Zubereiten eines Gerichtes (Sago, Gemüse, Käferlarven). Film E 1378 Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.
- [26] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Topfmarkt. Film E 1370 Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [27] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Töpferei (Backschale, Feuerschale, Sago-Vorratstopf). Film E 1368 Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In preparation)
- [28] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Bemalen eines Sago-Vorratstopfes. Film E 1369 Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In preparation.)

- [29] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Backen von Sago-Fladen und Sago-Brocken. Film E 1374 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [30] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Sago-Gewinnung. Film E 1375 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [31] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Kochen von Klößen (Sago mit Kokos). Film E 1376 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [32] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Zubereiten von Brei (Sago mit Kokos). Film E 1377 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [33] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Zubereiten von Kuchen (Sago mit Kokos und Banane). Film E 1373 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.

Note on the Illustrations

Figs. 1 and 2: SUSANNE GRISEL of the Museum für Völkerkunde und Schweiz. Museum für Volkskunde Basel.



### Information about the Film

The film was published in 1974 for use in research and in University teaching. Silent film, 16 mm, black-and-white, 334 metres, 31 minutes (projection speed: 24 B/s).

The film was taken in 1966 in Kwaiwut (New Guinea) during the 1965-1967 New Guinea expedition of the Museum für Völkerkunde Basel. C. KAUFMANN. Processed and published by the Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, DORE ANDREE, M.A.

### Summary of the Film

Taking an example from the Sepik area, the production of an eating-bowl is shown, from the procuring of the raw material to the firing and painting of the vessel. A woman constructs a pot by coiling the clay in a spiral and then smoothing it by hand: the decoration are applied by her husband using a cutting and etching technique different from genuine chip-carving. The firing takes place in an open fire. Subsequently the man paints the pattern of the conical bowl with earth pigments.

### Inhalt des Films

Gezeigt wird an einem Beispiel aus dem Sepik-Gebiet die Herstellung einer Speiseschale vom Beschaffen des Rohmaterials bis zum Brennen und Bemalen. Eine Frau töpft in einem Spiralwulst-Handstrich-Verfahren; die Verzierungen bringt der Mann der Töpferin in einer vom echten Kerbschnitt abweichenden Schneid- und Kratztechnik an. Gebrannt wird in einem offenen Feuer. Anschließend malt der Töpfer die Musterrung der konischen Schale mit Erdfarben aus.

Résumé du Film

Le film présente à l'aide d'un exemple de la région du Sépik la fabrication d'une gamelle en commençant par la procuration des matières premières et se terminant par la cuite et la peinture. Une femme fait la poterie en employant un procédé par lequel des bourrelets en terre glaise sont mis en spirale et lissés par la suite à la main. Son mari effectue les décorations au moyen d'une technique de découpage et de raclage différente de la véritable technique d'entaillement. La poterie est cuite à feu ouvert. Le potier remplit par la suite les décorations entaillées sur la coupe conique avec terres colorées.