

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

E 1037/1967

Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) Töpfern eines Vorratsgefäßes

Mit 5 Abbildungen

GÖTTINGEN 1973

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) Töpfern eines Vorratsgefäßes

P. FUCHS, Göttingen

Allgemeine Vorbemerkungen¹

Das Zentral-tschadische Massiv, auch „Hadjer-Gebirge“ genannt, liegt im südwestlichen Wadai und hat eine Ausdehnung von ungefähr 40000 km². Es bietet das Bild einer typischen sudanischen Inselberglandschaft; aus weiten Ebenen ragen die steilen, schwer zugänglichen Felsmassive empor. Der nördliche Teil des Zentral-tschadischen Massivs wird durch das Gera-Massiv charakterisiert, dessen höchste Erhebung 1613 m erreicht, sowie durch das Massiv von Abu-Telfan mit dem Ilaman (1506 m) als bedeutendstem Gipfel. Gegen Süden werden die Massive niedriger, sie überragen kaum 1000 m, auch in den Ausmaßen sind sie kleiner, der Abstand von einem zum anderen wird größer. Die Ebenen, aus denen die Massive, Bergkuppen, Hügel und isolierten Spitzen emporragen, liegen zwischen 300—500 m hoch. Sie sind überwiegend von Ton bedeckt, der während der Trockenzeit an der Oberfläche in Schollen zerspringt und der sich nach einem Regen in zähen, glitschigen Schlamm verwandelt und dadurch die Überwindung größerer Entfernungen zu einem schwierigen Unternehmen macht. Die Inselberge sind aus präkambrischen Graniten aufgebaut, die Einschließungen von Quarziten und Gneis aufweisen.

Die Lage am 12. nördlichen Breitengrad (18. Grad östlicher Länge) bestimmt das Klima. Der 12. Breitengrad verläuft in diesem Gebiet zwischen der Sahel-Zone und der tropischen Zone. Außerdem hat die Oberflächengestalt des Zentral-tschadischen Massivs Rückwirkungen auf die Menge und Verteilung der Niederschläge. Die Regenzeit beginnt im Juni, sie erreicht Mitte August ihren Höhepunkt und endet Anfang Oktober. Die durchschnittliche jährliche Regenmenge beträgt in Mongo 847 mm (Durchschnitt von 8 Jahren). Die Tagestemperaturen liegen während der Regenzeit bei 30—35° C. Während der Trockenzeit fehlen

¹ Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 18—21.

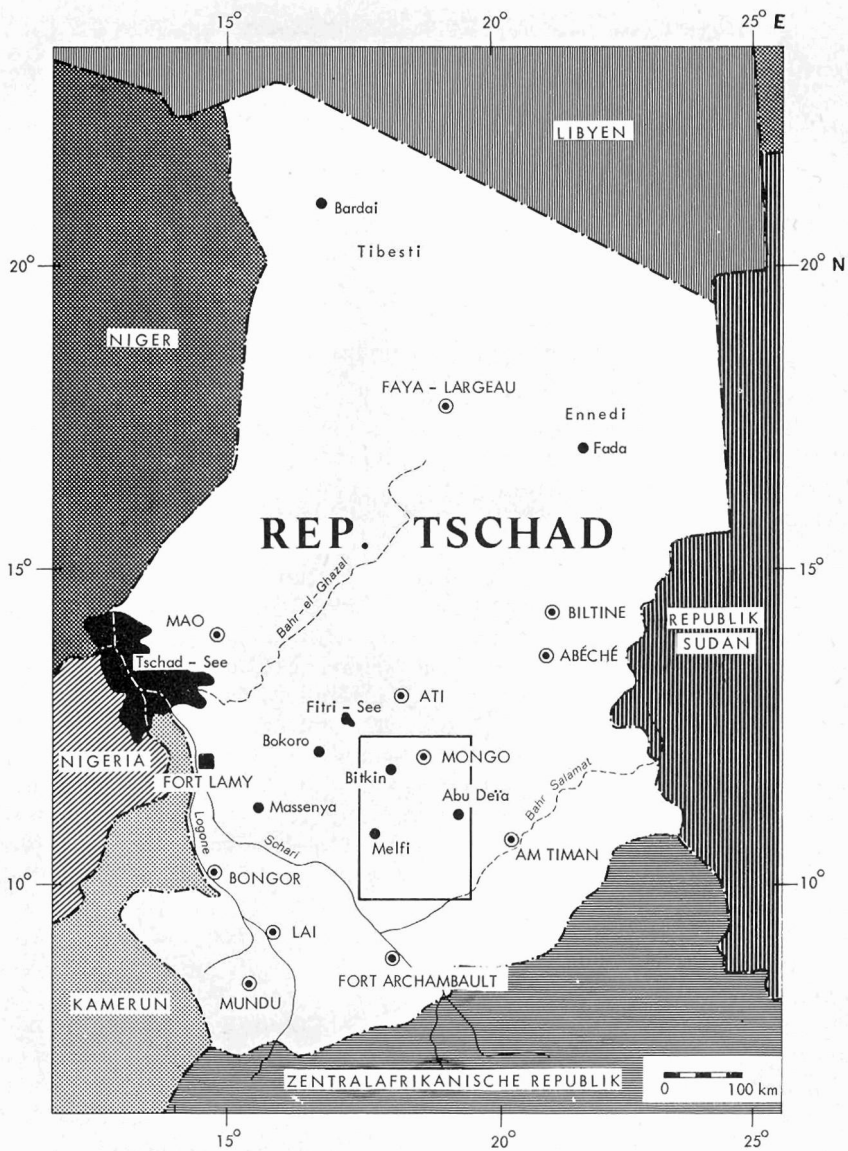


Abb. 1. Das Gebiet der Hadjerai in der Republik Tschad

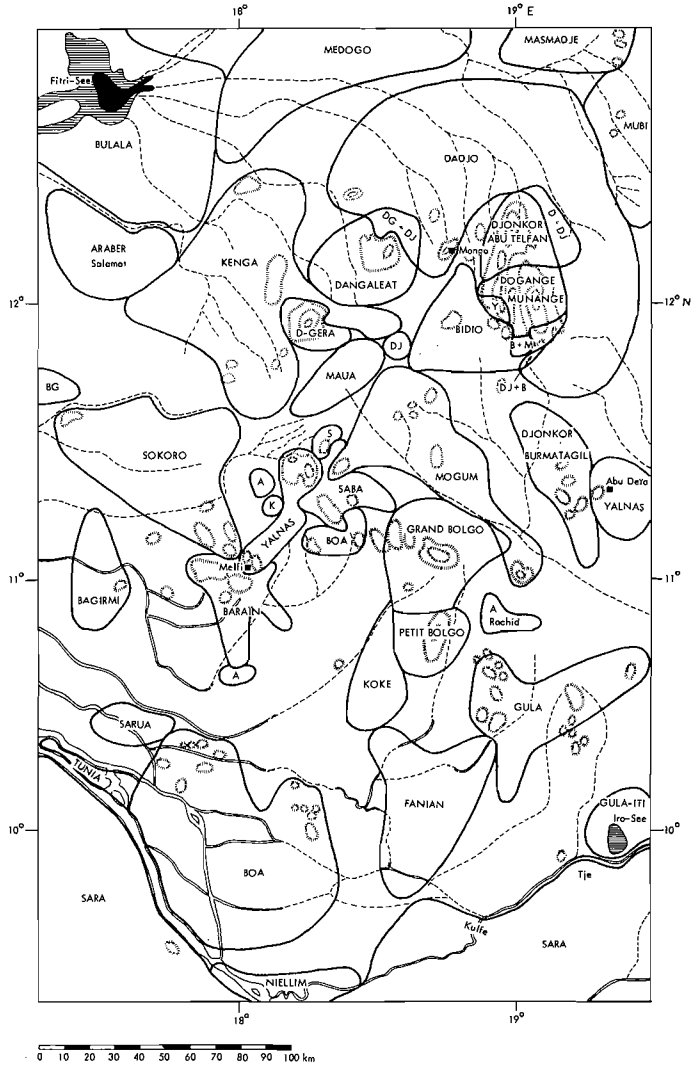


Abb. 2. Ethnische Übersicht

Niederschläge vollständig. Von Mitte September bis Mitte Februar sind die Nächte besonders kalt, die Temperatur sinkt bis unter 10° C, während sie tagsüber auf 40° C ansteigt. Klimatisch besonders ungünstig sind die Übergangszeiten zwischen Trocken- und Regenperiode. Besonders vor der Regenzeit erreichen die Temperaturen ihre Maximalwerte, die vordringende feuchte Luft bedingt drückende Schwüle. Nachts treten in der Nähe von Bergmassiven heiße Stürme auf, die durch die Ausstrahlungswärme der Felsen entstehen.

Die klimatischen Gegebenheiten sowie die geologischen und morphologischen Verhältnisse des Landes führen zu besonderen Problemen für die Wasserversorgung der Bevölkerung. Nach den Überflutungen der Regenzeit tritt bereits Anfang Januar ein empfindlicher Wassermangel ein, der zur ernststen Gefahr wird, wenn auch die Brunnen in der unmittelbaren Umgebung der Dörfer austrocknen. Im März—April müssen die Frauen oft stundenlang am Brunnen warten, ehe genügend Wasser nachgesieckert ist, um ihre Krüge zu füllen. Es gibt Gegenden, wo das Wasser um diese Jahreszeit aus zehn Kilometer Entfernung herbeigeschafft werden muß. Die Wasserversorgung in den Wochen unmittelbar vor dem Einsetzen des ersten Regens ist ein entscheidender Gesichtspunkt für die Auswahl des Siedlungsgebietes.

Die Hadjerai

Die negriden Bewohner des Zentral-tschadischen Massivs werden unter der arabischen Bezeichnung „Hadjeraï“ zusammengefaßt. Hadjerai ist abgeleitet von arabisch *hadjar* (Fels) und bedeutet „Bewohner der Felsen“. Die Hadjerai selber haben kein Synonym dafür. Andere Bezeichnungen, die ebenfalls von Arabern und Wadai-Leuten gebraucht werden, sind Nuba und Kirdi, beide lassen sich sinngemäß mit „Heiden“ übersetzen. Die Hadjerai empfinden diese Bezeichnungen als herabsetzend, sie selber verwenden Fremden gegenüber den Ausdruck Hadjerai, der auch von der Administration übernommen wurde. Die kulturellen und sprachlichen Unterschiede zwischen den einzelnen Ethnien der Hadjerai sind bedeutend. Trotzdem ist ein gewisses gemeinsames kulturelles „pattern“ feststellbar, das auf die geographischen und historischen Gegebenheiten sowie auf die gleiche Wirtschaftsform zurückzuführen ist. Gegenseitige Entlehnungen haben natürlich stattgefunden, denn trotz der relativen Isolierung der einzelnen Ethnien in vorkolonialer Zeit gab es Kontakte. Die relative Einheitlichkeit auf technologischem Gebiet ist zum Beispiel diesen Kontakten, die keineswegs immer friedlicher Natur waren, zuzuschreiben.

Es bleibt allerdings die Frage offen, welche Rolle in diesem Zusammenhang die „Fremden“ gespielt haben. Als „Fremde“ werden alle jene ethnischen Gruppen bezeichnet, die niemals auf den Bergen gewohnt

haben, die auch rassisch und kulturell von den Hadjerai deutlich zu unterscheiden sind. Zu den „Fremden“ zählen vor allem die nomadischen oder halbnomadischen Araber und die vermutlich mit den Arabern in das Land gekommenen Haddad-Schmiedehandwerker. Seit der Befriedung des Landes durch die Franzosen, die 1911 begann, sind alle Haddad sowie ein Teil der Araber seßhaft geworden. Im südlichen Teil des Zentral-tschadischen Massivs haben auch Fulbe, aus Bagirmi eingewandert, einige Dörfer errichtet. Die Ansiedlung dieser Fremdgruppen ging unter den Augen der Kolonialverwaltung auf durchweg friedliche Weise vor sich. Dasselbe läßt sich über die Niederlassungen der Yalnas aussagen. *Yal-nas* bedeutet wörtlich „gemischte Leute“, eine zutreffende Bezeichnung, denn die Yalnas haben sehr heterogene ethnische Wurzeln, sie entstanden aus ehemaligen Sklaven, versprengten Wadai- und Bagirmi-Soldaten und Flüchtlingen aus allen Himmelsrichtungen.

Einwanderer aus Osten, die in mindestens zwei Wellen eingewandert sein dürften, sind die Dadjjo, seßhafte Bauern, die ihre Siedlungen größtenteils östlich und nördlich der Bergmassive angelegt haben. Kleine Gruppen, die ethnisch selbständig blieben, sind die im Süden eingewanderten Bagirmi, Sarua und Boa. In den städtischen Siedlungen Mongo, Melfi und Bitkin, die ihre Entstehung der Kolonialzeit verdanken, leben als Kaufleute vorwiegend Hausa, Kanuri (auch Bornu genannt), Wadai, die als *djallabi* bekannten Nubier aus dem Niltal und Libyer (Fezzanesen). Zahlenmäßig stehen den etwa 97 000 Hadjerai ungefähr 52 000 „Fremde“ gegenüber. Die Zahl der letzteren erhöht sich jedoch beträchtlich in den Monaten der Trockenzeit, wo schätzungsweise 60 000 arabische Nomaden die Ebenen des Zentral-tschadischen Massivs durchziehen.

Die Ethnien der Hadjerai lassen sich am besten nach territorialen Gesichtspunkten einteilen. Ich unterscheide daher:

1. Die nördlichen Hadjerai; Bewohner der bedeutenden Bergmassive Gera und Abu Telfan sowie deren Ausläufer. Dazu gehören Kenga, Dangaleat, Djonkor, Munange, Dogange, Mogum, Bidio, zusammen 73 000 Personen.

2. Die südlichen Hadjerai; sie bewohnen die Berge um Melfi sowie östlich und südlich davon. Im Süden ist die äußerste Grenze der Schari, im Osten der Bahr Bola. Zu den südlichen Hadjerai gehören Sokoro, Baraïn, Saba, Bolgo, Koke, Fanian, Gula, zusammen etwa 18 000 Personen.

Alle Hadjerai sind seßhafte Bauern. Vor der Befriedung des Landes durch die Franzosen lebten alle Hadjerai auf den Bergen, die natürliche, leicht zu verteidigende Festungen darstellten. Seither ist auf Drängen der Administration der größte Teil der Hadjerai von den Bergen herabgestiegen, hat sich am Fuß der Berge angesiedelt oder ist in die Ebene ausgewandert, in die Nähe der großen *Sorghum*-Felder.

Angepflanzt werden vor allem verschiedene Hirsearten (*Pennisetum*, *Sorghum*), außerdem Erdnüsse, Sesam und Erberbse. Mais wächst in

beschränktem Umfang in den Gehöften neben den Gewürzen Pfeffer und Gombo sowie dem Flaschenkürbis. Baumwolle wird nur für den Eigenbedarf angebaut. Tomaten sind eine rezente Einführung und nicht allgemein verbreitet. Gelegentlich wird auch etwas Tabak angepflanzt.

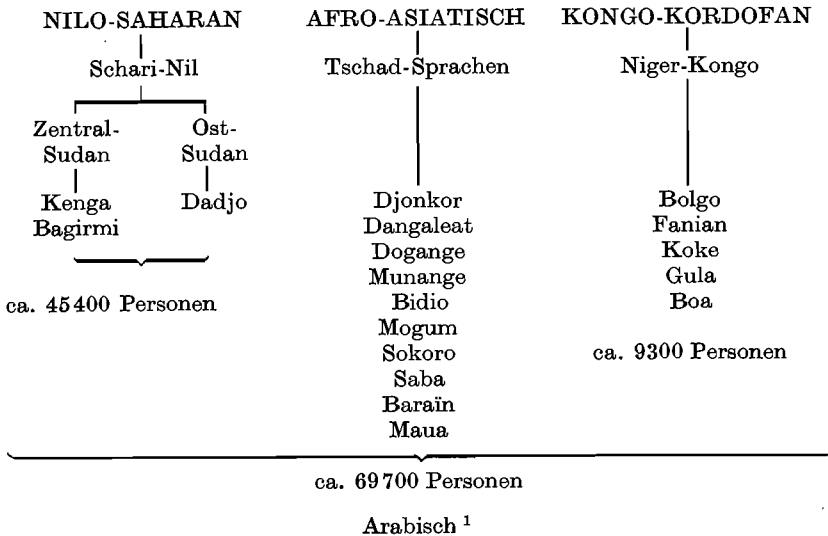
Von den Haustieren wird am höchsten das Pferd geschätzt, es wurde zweifellos von den Arabern übernommen. Auch Rinder (arabische Zebu), die jedoch keineswegs allgemein gehalten werden, stammen von den arabischen Nachbarn. Ziegen, gelegentlich auch Schafe, sind überall vorhanden, ebenso Huhn, Hund und Hauskatze. Alle Hadjerai sind begeisterte Jäger. In den Ebenen zwischen den Bergmassiven ist die gesamte Fauna der zentralsudanischen Savanne vertreten, wildreich ist besonders der weniger dicht besiedelte Süden. Jagdzeit ist vor allem das Ende der Trockenperiode, wenn das Gras der Savannen abgebrannt ist und dem Wild die Verstecke genommen sind. Die Hadjerai pflegen vor allem die Parforcejagd mit dem Pferd, die Beute ist jedoch meistens gering. Jagd ist eher als Sport zu betrachten, sie spielt auch im Kult eine Rolle, wirtschaftlich ist sie unbedeutend.

Das religiöse Leben der Hadjerai wird von einem Geisterkult beherrscht. Die Geister sind die Vermittler zwischen den Menschen und „Gott“, der für die Menschen nur auf dem Weg über die Geister erreichbar ist. Diese Geister, in der Verkehrssprache *margai* genannt, treten mit den Menschen in eine kultische Beziehung, es werden ihnen Heiligtümer errichtet, Opfer dargebracht, und man erwartet als Gegenleistung den Schutz der Geister, die Gewährleistung eines allgemeinen Wohlergehens. Die *margai* haben eine hierarchische Ordnung. Die Stellung eines *margai* innerhalb der Hierarchie hängt von der Größe des Personenkreises ab, der ihm opfert. Kultträger beiderlei Geschlechts bestimmen den Ablauf der sakralen Handlungen, die im Detail bei den verschiedenen Ethnien variieren, aber in den grundsätzlichen Zügen übereinstimmen.

Das Zentral-tschadische Massiv ist ein Gebiet, in dem auf verhältnismäßig kleinem Raum eine große Anzahl von Sprachen nebeneinander vorkommt. Ein bestimmter Dialekt wird meist nur von den Angehörigen eines Stammes gesprochen. Die sprachliche Zersplitterung ist eine Folge der Einwanderungen aus den verschiedensten Richtungen¹, die Entwicklung der Dialekte das Ergebnis der Isolierung kleiner und kleinster sozialer Einheiten.

Unter Verwendung der Terminologie von GREENBERG [43] lassen sich die Sprachen des Zentral-tschadischen Massivs drei Sprachfamilien zuordnen:

¹ Vgl. dazu FUCHS [42], S. 51 ff.



Die Dangaleat

Die Dangaleat nennen sich selber Dangal, daraus wurde von den Arabern Dangaleat gebildet, und diese Bezeichnung haben die ersten Franzosen, die in das Gebiet kamen, übernommen. Nach der Zählung von 1958 beträgt die Bevölkerungsziffer² der Dangaleat: 18261.

Es sind zwei Dangaleat-Gruppen zu unterscheiden, die auch sprachliche und kulturelle Verschiedenheiten aufweisen:

1. Die östlichen Dangaleat

Sie bewohnen das Korlongo-Bara-Massiv und behaupten, die „eigentlichen Dangal“ zu sein. In den östlichen Dangaleat sind starke Elemente eingewanderter Tundjer, Bulala und Masmadje enthalten, die in der kulturellen Prägung dieser Gruppe zum Ausdruck kommen. Von den

¹ Arabisch ist die Verkehrssprache im Zentral-tschadischen Massiv. Sie beherrscht die Märkte und die städtischen Siedlungen. Der weitaus größte Teil der Hadjerai kann sich auf Arabisch verständigen.

Ausschließlich Arabisch sprechen die arabischen Ethnien und die Yalnas sowie die nubischen und libyschen Kaufleute. Arabisch ist vor allem in seiner Dialektform „Tschad-Arabisch“ verbreitet, die auch „Sudan-Arabisch“ oder „Turku-Arabisch“ genannt wird.

² In dieser Zahl sind auch die ethnisch verschiedenen Kuka des Dorfes Zama (etwa 200 Personen) mit eingeschlossen, das von der Administration dem „canton Dungaléat“ eingegliedert wurde.

Arabern haben die östlichen Dangaleat die Rinderhaltung übernommen; auch der Islam hat bei ihnen Fuß gefaßt.

2. Die westlichen Dangaleat

Sie haben ihr Zentrum in Korbo und sind kaum islamisiert. Sie lehnen auch die Rinderhaltung ab. Einflüsse der benachbarten Kenga sind feststellbar. Sprachlich sind sie von den östlichen Dangaleat so verschieden, daß sich beide Gruppen nur mit großer Mühe verständigen können und es deshalb vorziehen, die Verkehrssprache Arabisch zu benutzen.

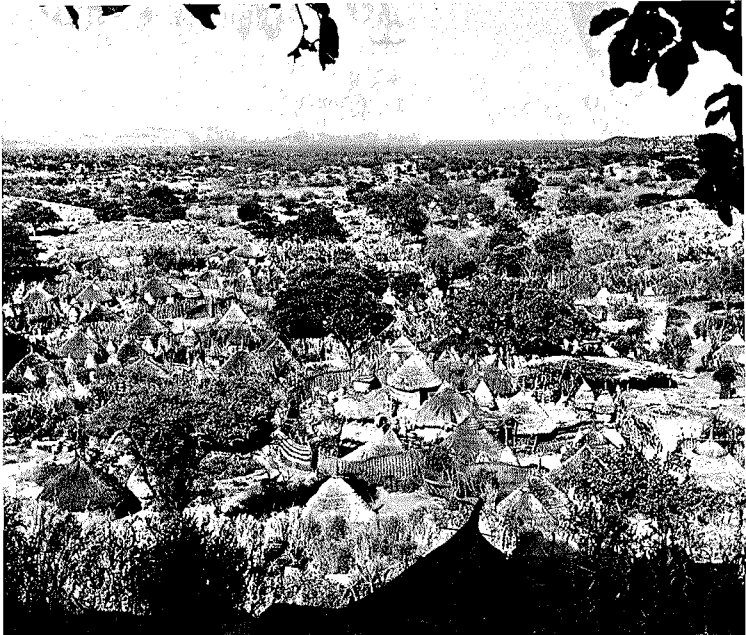


Abb. 3. Das Dorf Tialo-Ibeda der westlichen Dangaleat

Im egalitären Sozialsystem der Dangaleat sind die Clans des Stammes, der eine territoriale Gemeinschaft darstellt, grundsätzlich gleichwertig. Jede Lineage bildet eine geschlossene Gehöftgruppe, alle Lineage-Gehöftgruppen des Clans liegen im gleichen Sektor des Stammesgebiets. Vor der Befriedung, als die Dangaleat auf den Bergen siedelten, lagen die Gehöftgruppen der Lineages eng benachbart; seit der Umsiedlung in das Tal ist man jedoch auseinandergerückt, um die Auswirkungen der häufig auftretenden Brände zu verringern. Ein Bild von der vor-kolonialen Situation bieten noch einige Stämme der westlichen Dangaleat, die ihre angestammten Siedlungsplätze nicht verlassen haben.

Charakteristisch für das Autoritätssystem des Dangaleat-Stammes ist die weitgehende Trennung von politischen und kultischen Funktionen. Es gibt einen Häuptling (*begēr*) und eine Anzahl kultischer Funktionäre mit eindeutig abgegrenzten Aufgabenbereichen, von denen als wichtigste der „Erdherr“ und der „Herr des Berges“ zu nennen sind. Diese Kulträger bilden zusammen mit den Vertretern der Clans und mit dem Häuptling den Stammesrat (*odjuanina*). Der Häuptling ist jederzeit vom Stammesrat absetzbar. Der rücksichtslose Kampf der Clans um die Häuptlingswürde verursacht politische Unstabilität und wirkt der Bildung einer homogenen Stammesgemeinschaft entgegen. Die Selbständigkeit der Einzelclans ist außerordentlich groß und führte bei den östlichen Dangaleat in einigen Fällen zur Bildung des unabhängigen, stammlosen Einzelclans. Dieses in den Sudanländern weitverbreitete System ist überall zum willigen Werkzeug von staatengründenden Eroberern geworden.

Zur Entstehung des Films

Die handwerklichen Tätigkeiten der Dangaleat umfassen Töpfern, Weben und Flechten. Alle anderen handwerklichen Erzeugnisse werden von den benachbarten Haddad-Schmiedehandwerkern hergestellt und müssen bei diesen eingekauft werden. Flechtarbeiten werden bei den Dangaleat von beiden Geschlechtern hergestellt, die Töpferei ist jedoch ausschließlich den Frauen, das Weben ausschließlich den Männern vorbehalten. Im allgemeinen gibt es bedeutend mehr Männer, die sich mit der Weberei beschäftigen, als Frauen, die als Töpferinnen tätig sind.

Die soziale Stellung einer Frau, die sich mit der Töpferei beschäftigt, unterscheidet sich nicht von jener der anderen Frauen ihres Clans. Viele Männer bevorzugen jedoch eine Töpferin als Ehefrau, weil sie durch ihre Tätigkeit der Familie nicht unbeträchtliche Einnahmen zuführt. Über diese Einnahmen hat der Ehemann zwar kein Verfügungsrecht, aber indirekt profitiert er natürlich auch davon. Die Töpferin betreibt ihr Handwerk stets als Nebenbeschäftigung. Im Vordergrund stehen die Arbeit auf ihrem Feld, der Haushalt und die Versorgung der Kinder. Töpferei ist eine Tätigkeit, die fast ausschließlich während der Trockenzeit betrieben wird. In der Regenzeit bleibt wegen der anfallenden Feldarbeit kaum Zeit dafür, außerdem besteht immer die Gefahr, daß durch den Regen die noch ungebrannten, halbfertigen Töpferwaren zerstört werden.

Das Töpferhandwerk wird nicht immer vererbt, wenn eine Tochter auch häufig das Handwerk von der Mutter erlernt. Es hat aber jedes Mädchen, das dazu Neigung verspürt, die Möglichkeit, bei einer Töpferin als eine Art Lehrling zu arbeiten und dabei das Handwerk zu erlernen.

Die Erzeugnisse der Töpferin werden, abgesehen vom eigenen Verbrauch und dem Bedarf an Geschenken, meist innerhalb des Stammes verkauft

oder gegen Dienstleistungen an andere Frauen abgegeben. Im allgemeinen stellt die Töpferin ihre Erzeugnisse auf Bestellung her, aber es kommt auch vor, daß sie auf eigenes Risiko eine Kollektion zusammenstellt und diese auf dem Markt anbietet. Sie hat dabei zu berücksichtigen, ob sie auf einen der großen inter-ethnischen Märkte (Mongo oder Bitkin) gehen will oder ob sie innerhalb ihrer eigenen Ethnie bleibt. Im ersteren Fall wird sie den Schwerpunkt auf Gefäßformen legen, die im gesamten Zentral-tschadischen Massiv verbreitet sind, im letzteren Fall kann sie die für die Dangaleat typischen Gefäßformen anbieten. Vor allem bei den Wasserkrügen, die einen wesentlichen Bestandteil der Gebrauchskeramik darstellen, hat jede ethnische Gruppe ihre spezielle Form, die ausschließlich verwendet wird¹.

Die Tongefäße gehören bei den Dangaleat in den Bereich der Frau, Männer besitzen keine Gebrauchsgegenstände aus Keramik. Jede verheiratete Frau verfügt über eine größere Anzahl von Tongefäßen in verschiedenen Größen und Formen, die sie zum größten Teil vor ihrem Trockenzeit-Herdplatz im Gehöft aufgebaut hat. Sie stellen einen wesentlichen Teil ihrer „Aussteuer“ dar. Weitere Tongefäße befinden sich neben dem Haus, im Innern des Hauses und in der Kochhütte neben dem Regenzeit-Herdplatz. Größere Tongefäße haben einen spitzen Boden und müssen in einem Erdloch verankert werden.

Die Tongefäße dienen der Frau zur Aufbewahrung ihrer Habe an Schmuck, Kleidern oder Vorräten, soweit diese nicht in Speichern untergebracht sind. Auch das Wasser wird in großen Tonbehältern aufbewahrt. Zum Kochen des täglichen Hirsegerichts werden kleine Töpfe verwendet, zum Bierbrauen verwendet die Frau große Gefäße, die etwa den Vorratsgefäßen entsprechen. Gewisse Tongefäße haben als sakrale Gegenstände auch für den Kult große Bedeutung².

Der vorliegende Film wurde beim Tialol-Stamm (Tialo-Ibeda) der westlichen Dangaleat aufgenommen. Das Töpfern eines großen Vorratsgefäßes gehört zu den schwierigsten Aufgaben, die einer Töpferin der Dangaleat gestellt werden können. Es müssen in diesem Fall stets zwei Töpferinnen gemeinsam oder abwechselnd an dem Werkstück arbeiten, denn einerseits muß die Arbeit zügig vorangetrieben werden, um das Material nicht austrocknen zu lassen, andererseits ist die Töpferin mit zahlreichen häuslichen Verpflichtungen belastet, von denen sie sich nicht freimachen kann. In der vorliegenden Dokumentation arbeiten zwei Schwestern an dem Vorratsgefäß, meistens abwechselnd; während eine der Frauen töpft, widmet sich die andere ihrem Haushalt oder der Versorgung ihrer Kinder. Bei den Frauen handelt es sich um die etwa 35 Jahre alte Bogdi Udja und ihre etwa 30jährige Schwester Korina

¹ Vgl. auch FUCHS [11].

² Vgl. FUCHS [42], S. 163.

Udja, beide aus dem Badjaba-Clan. Beide sind verheiratet und haben Kinder. Die Arbeiten werden im Gehöft der Bogdi ausgeführt. Sie ist die eigentliche Töpferin, während Korina nur als Hilfskraft fungiert und selbständig keine Töpferwaren herstellt.

Der vorliegende Film wurde vom 3. bis 5. Mai 1964 in Tialo-Ibeda aufgenommen. Durch schlechtes Wetter wurden die Aufnahmen nicht unwesentlich beeinträchtigt.

Filmbeschreibung

Der Ton, das Rohmaterial für die Töpferarbeit, wird etwa drei Kilometer östlich von Tialo-Ibeda gewonnen, an einer Lagerstätte, wo das Material in einer idealen Zusammensetzung vorkommt. Dieses natürliche Tonlager wird nicht nur von den Töpferinnen aus Tialo-Ibeda aufgesucht, sondern von zahlreichen Frauen aus der näheren und weiteren Umgebung. Der Ton wird mit dem Beil abgegraben, dann mit einem Stein zerkleinert und schließlich gesiebt. Den gesiebten Ton trägt man in großen Kalebassen in das Dorf.

Im Gehöft der Töpferin Bogdi. Bogdis Ehemann bringt den Scherben eines großen Tongefäßes herbei, er dient als Gefäß bei der Zubereitung des Töpfertons. Korina, die jüngere Schwester der Töpferin Bogdi, übernimmt diese Arbeit, aber auch Bogdi leistet dabei Handlangerdienste. Der gesiebte Ton wird mit Wasser vermengt und geknetet, andere Beigaben sind nicht erforderlich¹. Den gekneteten Ton formt Korina zu großen Klößen. Dann übernimmt Bogdi die Arbeit. Der Töpferton wird noch einmal durchgeknetet, dann bricht die Töpferin ein Stück davon ab und formt daraus einen Wulst. Es beginnt das Formen des Gefäßes in Spiralwulst-Technik. Im Handteller der linken Hand formt die Töpferin den Boden des Gefäßes; sie wendet dabei jene Technik an, in der auch das ganze übrige Gefäß aufgebaut wird: Der Tonwulst wird in der rechten Hand gehalten, mit Daumen und Zeigefinger geführt und dabei so gegen die linke Hand gedrückt, daß die gewünschte Stärke der Gefäßwand entsteht. In der Hand der Töpferin entsteht auf diese Weise schnell der konusförmige Boden des Gefäßes. Die Töpferin nimmt das Werkstück auf den Schoß und behält es hier, bis es die Größe einer Schüssel erreicht hat. Korina leistet der Töpferin Handlangerdienste, indem sie die zum Töpfern benötigten Tonwülste vorbereitet.

Ist das Werkstück so groß geworden, daß es die Töpferin nicht mehr auf dem Schoß halten kann, wird es in ein mit Asche gefülltes Gefäß gestellt

¹ Bei den östlichen Dangaleat verwenden die Töpferinnen Wasser, in dem sich die unter der arabischen Bezeichnung *garat* bekannten Schoten der *Acacia radiana* befinden. Möglicherweise hängt dies mit der verschiedenen Qualität des Tons im Gebiet der östlichen Dangaleat zusammen.

und darin gut verankert. Mit Hilfe dieser Vorrichtung läßt es sich beim weiteren Aufbau nach Belieben drehen. Von Zeit zu Zeit wird die Wand an der Außen- und Innenseite geglättet; es geschieht dies mit Hilfe eines befeuchteten Kalebassenscherbens. Die beiden Frauen arbeiten nun abwechselnd an dem Gefäß. Beide haben kleine Kinder, mit denen sie sich immer wieder beschäftigen müssen. Sobald das Gefäß etwa dreiviertel



Abb. 4. Die Töpferin Korina Udja

der Gesamthöhe erreicht hat, kann es nicht mehr gedreht werden, die Töpferin muß nun bei der Arbeit um das Werkstück herumgehen. Zwischendurch wird immer wieder geglättet, entweder mit dem Kalebassenscherben oder mit der flachen Hand.

Das Werkstück ist so groß und schwer geworden, daß es in dem mit Asche gefüllten Gefäß nicht mehr sicher steht. Deswegen gräbt der Ehemann der Töpferin Bogdi ein Loch in die Erde, dann hebt er mit Hilfe

der beiden Frauen das Werkstück von dem Untersatz herunter und setzt es in das Erdloch. Es steht nun auf dieselbe Weise im Boden verankert, wie die bereits im Gebrauch befindlichen Vorratsgefäße, die im Hintergrund des Hofes zu sehen sind.

Das Gefäß hat die vorgesehene Höhe erreicht. Der obere Rand wird mit Blättern des Calothropis-Strauches, die vorher in Wasser getaucht wurden, geglättet. Bis zu diesem Augenblick sind $4\frac{1}{2}$ Arbeitsstunden vergangen.



Abb. 5. Im Gehöft der Töpferin Bogdi Udja. Im Hintergrund der Trockenzeit-Herdplatz und die Ansammlung von Tongefäßen, die für den Haushalt der Dangaleat-Frau typisch ist. Korina arbeitet an dem Tongefäß, während Bogdi die Kinder betreut

Als Verzierungen werden vier Wülste angebracht, die in einem Dreieck münden. (Das Anbringen der Verzierung erforderte $1\frac{1}{2}$ Arbeitsstunden.) Etwa zwei Stunden lang ist das Werkstück getrocknet, nun wird es an der Außenseite mit roter Erdfarbe eingefärbt. Die Farbe wird mit der Hand aufgetragen und dann mit einem glatten Stein in den Ton eingerieben. Da das Werkstück bereits getrocknet ist, läßt es sich bei Bedarf drehen, allerdings muß dies mit größter Vorsicht geschehen.

Nachdem das gefärbte Gefäß weitere 48 Stunden getrocknet ist, kann es gebrannt werden. Die Brenngrube liegt etwas außerhalb des Dorfes¹. Auf dem Boden der Brenngrube wird eine Lage Häcksel aus Hirsestroh aufgeschüttet, darauf das Gefäß gelagert und innen mit Hirsestroh gefüllt. Es wird mit Holz bedeckt und dieses mit Tonscherben beschwert. Schließlich schichtet man über das Ganze Hirsestroh und Gras auf. Das Brennmaterial wird an mehreren Stellen angezündet, es brennt unter starker Hitzeentwicklung relativ schnell nieder. Vier Stunden lang bleibt das Gefäß in der heißen Asche, dann wird es aus der Grube genommen und ist gebrauchsfertig.

Filmveröffentlichungen

Über Hadjerai-Ethnien wurden die folgenden Filme im Institut für den Wissenschaftlichen Film veröffentlicht. Von diesen wurden die Nr. [3], [8] bis [10], [23] bis [26] von P. FUCHS aufgenommen. Sämtliche übrigen Filme entstanden auf der Dokumentations-Expedition des Instituts für den Wissenschaftlichen Film in die Republik Tschad unter wissenschaftlicher Leitung von P. FUCHS.

- [1] Kenga (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Begräbnisfeier. Film E 911 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [2] Kenga (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Trauertanz »mutu«. Film E 912 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [3] Kenga (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Magische Krankenbehandlung. Film E 1216 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1968.
- [4] Kenga (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Totenklage der Frauen. Film E 1359 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [5] Kenga (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Trauertanz »darangaba«. Film E 1360 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [6] Kenga (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Trauertänze »dodi«. Film E 1361 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [7] Kenga (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Trauertänze. Film E 1362 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [8] Orakel »gara« der Kenga in Süd-Wadai (Tschad). Film des Inst. Wiss. Film, Göttingen (in Vorbereitung).
- [9] Djonkor (Zentralafrika, Süd-Wadai) — Töpfern eines Kruges. Film E 351 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1961.
- [10] Djonkor (Zentralafrika, Süd-Wadai) — Margai-Kult. Film E 352 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1961.
- [11] Djonkor (Zentralafrika, Süd-Wadai) — Begräbnis einer Frau. Film E 353 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1961.
- [12] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Erdnußöl-Gewinnung. Film E 958 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [13] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Backen von Hirsefladen. Film E 959 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.

¹ Jede Töpferin hat ihre eigene Brenngrube.

- [14] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Skarifizierung der Mädchen. Film E 960 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [15] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Festtanz »dambio«. Film E 1013 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [16] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Kosi Opi erzählt das Märchen »djapando«. Film E 1024 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [17] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Trauertanz. Film E 1025 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [18] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Gesänge der Klagefrauen. Film E 1026 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [19] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Preisgesang mit Harfenspiel. Film E 1027 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [20] Djonkor (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Festorchester. Film E 1028 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [21] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Festlicher Ausritt des Sultans von Korbo. Film E 952 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [22] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Kindertänze. Film E 1023 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [23] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Töpfern eines Vorratsgefäßes. Film E 1037 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1967.
- [24] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Weben am Trittwebstuhl. Film E 1038 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [25] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Weben am Griffwebgerät. Film E 1091 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [26] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Frisieren und Anlegen des Kopfschmuckes. Film E 1217 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1968.
- [27] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Flötenorchester. Film E 1355 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [28] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Festtanz »moimo«. Film E 1356 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [29] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »patié«. Film E 1357 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [30] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »kaltumandasa«. Film E 1358 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [31] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »gisess«. Film E 1366 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [32] Dangaleat (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »bidjerua«. Film E 1367 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [33] Haddad (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »djersiss«. Film E 951 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [34] Hemat-Araber (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »al beher«. Film E 1015 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [35] Hemat-Araber (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »am haraba«. Film E 1016 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [36] Omar-Araber (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Unterhaltungstanz »goshele«. Film E 1364 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [37] Zentralsudan, Kanem — Orchester des Sultans von Mao. Film E 1348 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.

- [38] Bulala (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Fiedelspiel und Preisgesang eines Spielmanns. Film E 1029 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1966.
- [39] Bulala (Zentralsudan, Süd-Wadai) — Preisgesang und Fiedelspiel. Film E 1352 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.

Literatur

- [40] FUCHS, P.: Entwicklungen und Veränderungen der Institution des Priester-Häuptlings in Süd-Wadai, Sudan. Sociologus, N.F. Bd. 11, Heft 2, 1961, 174—186.
- [41] FUCHS, P.: Afrikanisches Dekamerone. Erzählungen aus Zentralafrika. Stuttgart 1961.
- [42] FUCHS, P.: Kult und Autorität — Die Religion der Hadjerai. Berlin 1970.
- [43] GREENBERG, J. H.: The languages of Africa. International Journal of American Linguistics, Part II, vol. 29, Nr. 1, Bloomington 1963.
- [44] LE ROUVREUR, A.: Sahariens et sahéliens du Tchad. Paris 1962.
- [45] NACHTIGAL, G.: Sahara und Sudan. Bd. III. Leipzig 1889.
- [46] OPPENHEIM, M. von: Rabeh und das Tschadseegebiet. Berlin 1902.

Zeichnungen: B. SCHWERTFEGGER
Fotos: P. FUCHS

Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1967 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, farbig, 151 m, 14 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Kamera: Bolex H 16. Filmmaterial: 16-mm-Farbumkehrfilm Ektachrome Commercial.

Die Aufnahmen entstanden vom 3. bis 5. Mai 1964 in Tialo-Ibeda, Süd-Wadai, im Rahmen einer Dokumentationsfilm-Expedition des Instituts für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen (Direktor: Prof. Dr.-Ing. G. WOLF), in die Republik Tschad, mit Unterstützung der Stiftung Volkswagenwerk. Wissenschaftliche Leitung und Aufnahme: Dr. P. FUCHS, Göttingen. Bearbeitung und Veröffentlichung durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, DORE ANDRÉE, M.A., G. BAUCH.

Inhalt des Films

Jede verheiratete Dangaleat-Frau verfügt über eine Anzahl von Tongefäßen, die zur Aufbewahrung ihrer Habe an Schmuck, Kleidern oder Vorräten dienen. Auch das Wasser wird in großen Tonbehältern aufbewahrt. Das im Film gezeigte Töpfern eines großen Vorratsgefäßes gehört zu den schwierigsten Aufgaben, die einer Töpferin gestellt werden können. Es müssen in

diesem Fall stets zwei Töpferinnen gemeinsam oder abwechselnd an dem Werkstück arbeiten, denn einerseits muß die Arbeit zügig vorangetrieben werden, um das Material nicht austrocknen zu lassen, andererseits ist die Töpferin mit zahlreichen häuslichen Verpflichtungen belastet, von denen sie sich nicht freimachen kann.

Der Film beginnt mit der Gewinnung des Tons an einer Lagerstätte, wo das Material in einer idealen Zusammensetzung vorkommt. Mit dem Beil wird der Ton abgegraben, dann zerkleinert und schließlich gesiebt.

Im Gehöft der Töpferin wird der gesiebte Ton mit Wasser vermengt und geknetet, andere Beigaben sind nicht erforderlich. Aus einem Stück Ton formt die Töpferin einen Wulst, mit dem sie im Handteller den Boden des Gefäßes zu töpfern beginnt. Der Tonwulst wird dabei in der rechten Hand gehalten, mit Daumen und Zeigefinger geführt und dabei so gegen die linke Hand gedrückt, daß die gewünschte Stärke der Gefäßwand entsteht. In dieser Spiralwulst-Technik wird das ganze Gefäß aufgebaut. Solange dies möglich ist, hält die Töpferin das Werkstück auf dem Schoß, dann stellt sie es in ein mit Asche gefülltes Gefäß und kann es mit Hilfe dieser Vorrichtung beim weiteren Aufbau nach Belieben drehen. Von Zeit zu Zeit wird mit einem befeuchteten Kalebassenscherben die Wand an der Außen- und Innenseite geglättet. Sobald das Gefäß etwa drei Viertel der Gesamthöhe erreicht hat, kann es nicht mehr gedreht werden, die Töpferin muß nun bei der Arbeit um das Werkstück herumgehen. Ist das Werkstück so groß geworden, daß es in dem Gefäß nicht mehr sicher steht, wird es in ein Erdloch umgesetzt. Hat das Gefäß die vorgesehene Höhe erreicht, wird der obere Rand mit Blättern geglättet. An dem Tongefäß werden nun Verzierungen angebracht.

Nachdem das Werkstück etwa 2 Stunden lang getrocknet hat, wird es an der Außenseite mit roter Erdfarbe eingefärbt. Danach muß das Gefäß weitere 48 Stunden trocknen, ehe es gebrannt werden kann. In der Brenngrube, die etwas außerhalb des Dorfes liegt, lagert man das Gefäß auf einer Lage Häcksel aus Hirsestroh und füllt es auch innen mit Hirsestroh. Auf das Gefäß werden Holz, Hirsestroh und Gras aufgeschichtet. Das Brennmaterial brennt unter starker Hitzeentwicklung relativ schnell nieder. Das Gefäß bleibt noch vier Stunden lang in der heißen Asche, dann wird es aus der Grube genommen.

Summary of the Film

Every Dangaleat married woman disposes of several clay pots to keep her ornaments, her clothes, or her provisions. Water too is kept in large clay containers. The making of a large storage pot, shown in this film, is one of the most difficult works done by a female potter. To carry out this work two women have to work together or turn by turn, for on the one hand the work must be done quickly before the clay will dry, on the other hand the potter must also do her household duties from which she is not exempt. The film first shows how clay is fetched from a clay bed where it is to be found in an ideal compound. The clay is dug out with a knife, cut into small pieces and sifted.

In the homestead of the potter the sifted clay is kneaded with water, no other admixture is to be required. The potter then kneads a heap of clay into a roll and makes in the palm of her hand the bottom of the pot: She holds the clay roll in her right hand, and leading it with her thumb and her index finger she presses it against her left hand until it has got the desired thickness of the wall of the pot. By the same technique she builds up the whole pot. As long as possible the potter holds the pot on her knees, later on she places it in a pot of ashes and continues her work by turning this pot. From time to time she smooths the outer and inner surfaces of the pot with a moistened calabash shard. Having reached three quarters of the final height, the pot cannot be turned any longer and the woman has to work round the pot. When the pot has become so high that in the pot it is no longer safe, it is put into a hole in the earth. When the pot has reached its final height, the rim is smoothed with leaves. The pot is then decorated. After the pot has dried for two hours, the outer surface is coloured with red earth-colour. The pot is then once more left to dry for 48 hours before firing. In the firing-pit, outside the village, the pot is placed on millet chaff and filled with millet straw. Wood, millet straw and grass are packed above the pot. The fuel develops a high temperature and burns down rather quickly. The pot is left in the hot ashes for four hours, then it is removed.

Résumé du Film

Toute femme mariée Dangkaléat dispose de plusieurs récipients d'argile où elle garde ses parures, ses vêtements ou ses provisions. L'eau également est conservée dans de grands récipients d'argile. Le façonnage d'un grand récipient à provisions, montré dans ce film, est un des travaux les plus difficiles faits par une potière. Pour effectuer ce travail, il faut que deux femmes travaillent ensemble ou tour à tour, car d'un côté, il faut faire le travail vite avant que l'argile ne sèche, d'autre côté, la potière reste chargée de ses nombreuses obligations domestiques dont elle ne peut se dégager. Le film montre tout d'abord le recueillement de la terre à un dépôt où elle se trouve en composition idéale. La terre est ramassée avec une hachette puis broyée et ensuite tamisée.

Dans l'enclos de la potière, la terre est pétrie avec de l'eau; d'autres suppléments ne sont pas nécessaires. Ensuite la potière forme dans l'argile un bourrelet avec lequel elle façonne dans sa paume le fond du récipient: Elle tient le bourrelet dans sa main droite, le conduit par son pouce et son index et le presse contre sa main gauche jusqu'à ce qu'il prenne l'épaisseur désirée de la paroi du récipient. Selon la même technique elle façonne tout le récipient. Tant que c'est possible, la potière tient le récipient sur ses genoux, ensuite elle le place dans un vase rempli de cendres et continue son travail en tournant ce support. De temps en temps elle lisse les surfaces extérieure et intérieure du récipient avec un tesson de calébasse humide. Dès que le récipient a atteint trois quarts de la hauteur prévue, il ne peut plus être tourné et, pour continuer son travail, la potière doit faire le tour du récipient. Quand le récipient est devenu si haut que dans le vase il n'est plus sûr, il est déplacé dans un trou de terre. Lorsque le récipient a atteint la hauteur

définitive, l'embouchure est lissée avec des feuilles. Ensuite le récipient est décoré.

Après que le récipient a séché pendant deux heures, sa surface extérieure est colorée avec de l'ocre rouge. Ensuite le récipient est une nouvelle fois mis à sécher pendant 48 heures avant la cuisson. Dans la fosse à cuire, située hors du village, le récipient est mis sur une couche de paille de mil hachée, rempli de paille de mil, et recouvert de bois, de paille de mil et d'herbe. Les combustibles dégagent un haut degré de chaleur et brûlent assez vite. Le récipient reste dans les cendres chaudes pendant quatre heures, ensuite il est enlevé.