

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

E 873/1967

Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti)
Bereiten von Kokosöl zur äußerlichen Anwendung

Mit 9 Abbildungen

GÖTTINGEN 1968

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Der Film ist ein Forschungsdokument und wurde zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht.

Stummfilm, farbig, 104 m, 9 ½ min (Vorführgeschw. 24 B/s)

Inhalt des Films

Nachdem vollreife Kokosnüsse von ihrer Faserhülle befreit und aufgeschlagen sind, raspelt eine Frau im Dorfe Tetua auf dem Atoll Nonouti das Fruchtfleisch und preßt daraus die Kokosmilch, die dann in Kokosnußschalenhälften auf kleinem Feuer gesiedet wird, bis das Öl sich absetzt. Dieses wird gesiebt, nochmals erhitzt und dabei mit Geruchsubstanzen angereichert.

Der Film wurde im Jahre 1963 von Dr. G. KOCH, Museum für Völkerkunde, Abteilung Südsee, Berlin, während seiner mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft und der Staatlichen Museen (Preußischer Kulturbesitz), Berlin, durchgeführten Expedition zu den Gilbert-Inseln aufgenommen. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen (Direktor: Prof. Dr.-Ing. G. WOLF), Sachbearbeitung: DORE ANDRÉE, M.A.

Abgedruckt in Publ. Wiss. Film., Sektion B, Erg.-Bd. I — Kultur der Gilbert-Inseln.

Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti)

Bereiten von Kokosöl zur äußerlichen Anwendung

G. KOCH, Berlin

Allgemeine Vorbemerkungen¹

Zur Umwelt und Kultur

Die Gilbert-Inseln (einst auch unter dem Namen „Kingsmill-Inseln“ bekannt) liegen im südöstlichen Mikronesien. Die 16 Inseln dieses Archipels sind zwischen $3^{\circ} 20'$ nördlicher und $2^{\circ} 42'$ südlicher Breite sowie zwischen $172^{\circ} 41'$ und $176^{\circ} 55'$ östlicher Länge verstreut.

Die meisten dieser „Inseln“ sind Atolle von unterschiedlicher Größe, Ketten von Eilanden, die etwa 1—3 m über Fluthöhe auf einem langgestreckten Riff liegen, das von der Brandung im SO-Passat aufgebaut wurde. Diese Atolle sind überwiegend von einem Westriff abgeschlossen, das auch bei Ebbe noch vom Seewasser überspült wird.

Vor allem die Atolle in der Nähe des Äquators liegen in einer ariden Zone. Sie zählen zu den ärmsten Eilanden Ozeaniens und zu den unwirtlichsten Regionen unserer Erde überhaupt. Der sandig-kalkige Boden trägt nur strichweise eine dünne Humusschicht, so daß allein anspruchslose Pflanzen gedeihen können. Die Tierwelt ist auf diesen Inseln spärlich vertreten, die kleine Pazifik-Ratte z.B. das einzige hier wild lebende Säugetier.

Die Hitze der äquatorialen Sonnenstrahlung wird vom Meer gemäßigt. Die Temperatur ist während des ganzen Jahres am Tage um 30° und sinkt des Nachts nur wenig. Die Inseln liegen überwiegend unter Passatwinden unterschiedlicher Stärke. Zwischen Oktober und März wehen zuweilen wochenlang heftige Westwinde, die stärkeren Regen bringen können.

¹ Die Abschnitte: „Zur Umwelt und Kultur“ und „Zur Entstehung des Films“ sind entnommen aus G. KOCH [16] (Begleitveröffentlichung).

Obwohl der Gilbert-Archipel an den polynesischen Bereich grenzt, ist seine Bevölkerung (fast 50 000) schon anthropologisch klar von den Polynesiern (vgl. den nächstgelegenen polynesischen Archipel der Ellice-Inseln, Koch [1] bis [11], [13], [14]) zu unterscheiden. Die Gilbertesen haben eine etwas dunklere Hautfarbe, ihr Haupthaar ist straffer und

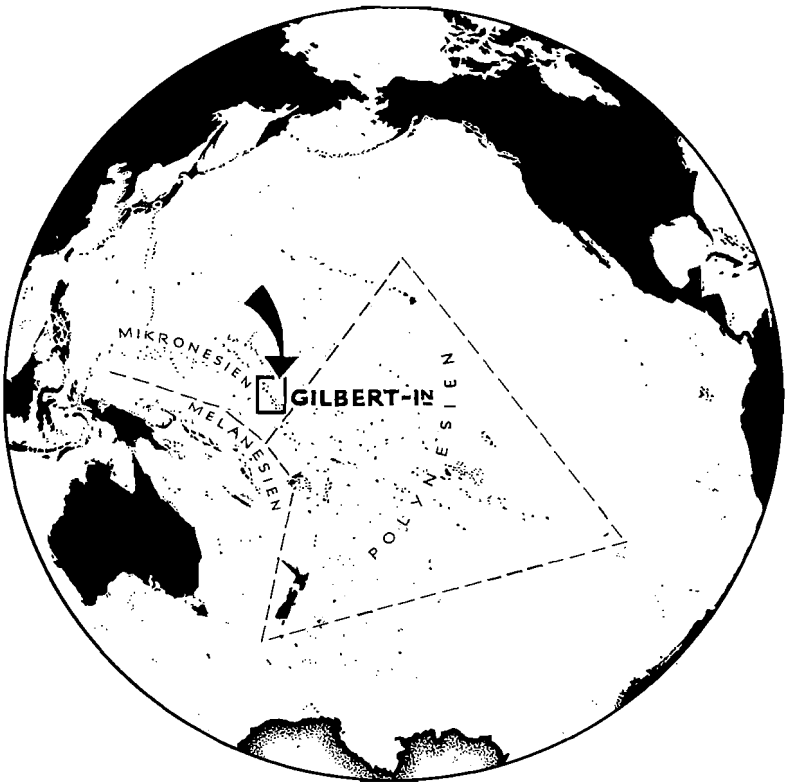


Abb. 1. Die Lage der Gilbert-Inseln im Pazifik

die Mongolenfalte am oberen Augenlid deutlicher ausgeprägt. Sie sind überwiegend schwerblütige, introvertierte, untereinander wie gegenüber Fremden leicht mißtrauische Menschen.

Die Bevölkerung der Gilbert-Inseln hat eine eigene Sprache, die relativ einheitlich innerhalb der weitläufigen Gruppe gesprochen wird und sich auch von den Idiomen der nächstgelegenen Archipele klar unterscheidet.

Auf den südlichen Atollen des Archipels gab es kein Häuptlingstum. Die patrilokalen, patrilinearen, exogamen und totemistisch bestimmten Familienverbände, geführt von den alten Männern bzw. Sippenhäuptern, waren die größten politisch und wirtschaftlich autarken Einheiten.

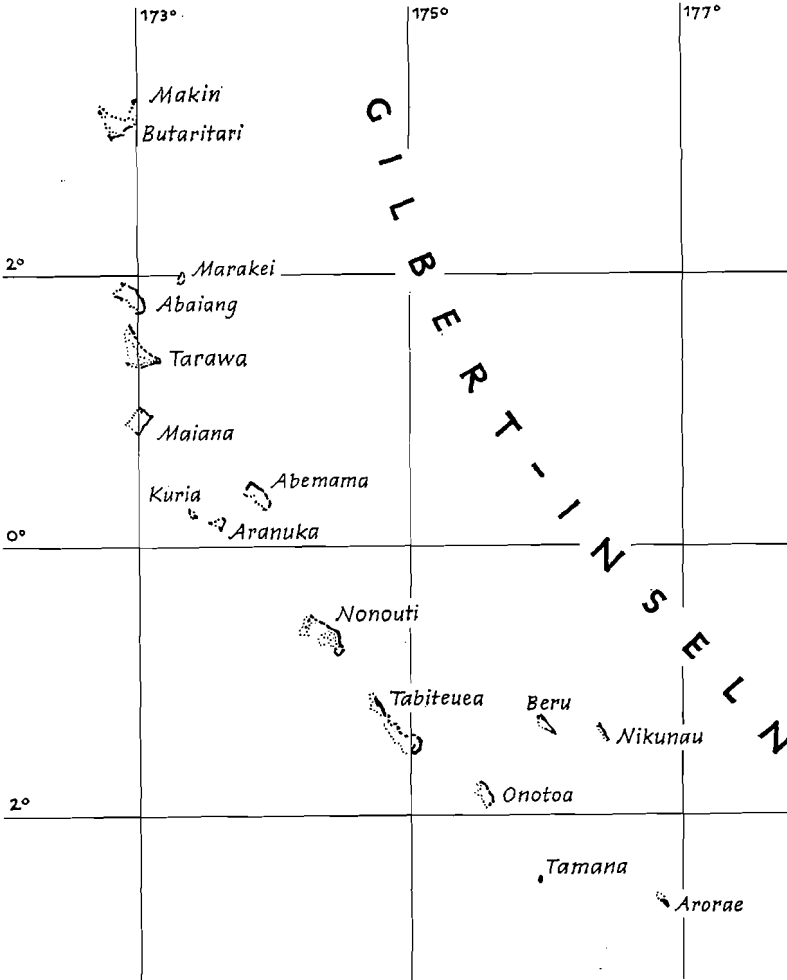


Abb. 2. Der Archipel der Gilbert-Inseln

Die Frau hat in der sozialen Ordnung eine relativ untergeordnete Stellung, doch in der geschlechtlichen Arbeitsteilung fallen ihr die leichteren Tätigkeiten zu.

Die kargen Inseln haben eine der größten Bevölkerungsdichten Ozeaniens (bis zu 500 Menschen pro Quadratmeile). Sie sind erst infolge des Reichtums des Meeres an eßbarem Getier und infolge der Verbreitung der anspruchslosen Kokospalme in diesem Ausmaß besiedlungsfähig. Die Wirtschaft der Gilbertesen hat eine starke wildbeuterische Komponente. Ihre Lebensfürsorge besteht überwiegend aus dem Erbeuten von wildlebendem Getier und dem Abernten von Pflanzen, um deren Pflege man sich kaum kümmert. Die Gilbertesen sind zwar Experten in hochentwickelten, komplizierten Pflanzungsvorgängen (z. B. die *Cyrtosperma chamissonis* betreffend, KOCH [38]), doch dieser Anbau dient vor allem dem Prestige der Familienhäupter bei seltenen Festessen.

Wirtschaft und materielle Kultur, z. T. unnötig primitiv in der Umwandlung von Naturprodukten in Verbrauchs- und Gebrauchsgüter, lassen eine mühesparende Anpassung an eine höchst unwirtliche Umwelt erkennen. Besondere Meisterleistungen außerhalb der sonst simplen Ausrüstung sind die perfekt konstruierten Segelboote (KOCH [63]), die gewaltigen Versammlungshäuser und die kunstvollen, mannigfaltig ornamentierten Schlafmatten (KOCH [51]).

Die Männer gelten seit jeher als recht kriegerisch. Infolge der Übervölkerung der Eilande waren Fehden zwischen den einzelnen Siedlungen in der Vergangenheit häufig, und auch Bevölkerungen ganzer Inseln führten gegeneinander Krieg. Die Gilbertesen fuhren gern zur See. Mit ihren schnellen Booten segelten sie zu Besuchen wie zu kriegerischen Unternehmungen nach fernerer Eilanden des Archipels, und sie griffen auch die Ellice-Inseln an.

Der Glaube an die Kraft der Magie, eng verbunden mit dem Glauben an die Macht von Ahnengeistern (*anti*), bestimmte weitgehend die alltäglichen Aktivitäten. Der harten Umwelt wie den konkurrierenden Sippen fühlte man sich erst mit Hilfe der (innerhalb der Familie jeweils vererbten) weißen und schwarzen Magie gewachsen, der individuell vererbte Ahnengeister, zuweilen auch totemistische Stammahnen, nach allgemeiner Überzeugung zum Erfolg verhalfen.

Heute ist der Gilbert-Archipel als britische Kolonie auf dem Wege zur politischen Selbständigkeit. Da die Inseln arm und nicht leicht zugänglich sind und zudem verkehrungünstig liegen und da ihre Bevölkerung nicht sehr aufgeschlossen erscheint, hat sich der Einfluß der Weißen hier noch nicht allzu stark ausgewirkt.

Zur Entstehung des Films

Während einer Expedition zu den Gilbert-Inseln, die ich von August 1963 bis März 1964 zusammen mit meiner Frau SIGRID KOCH dank der Förderung durch die Deutsche Forschungsgemeinschaft und die Staat-

lichen Museen (Preußischer Kulturbesitz) von Berlin besuchen konnte, war es möglich, im Rahmen der allgemeinen, systematischen ethnographischen Aufnahme auf den Atollen Nonouti, Tabiteuea und Onotoa 3000 m Farb-Umkehrfilm und 3000 m Schwarzweiß-Negativfilm zu belichten, aus denen dann eine Serie von 70 Filmen im Institut für den Wissenschaftlichen Film in Göttingen publiziert wurde.

Es ist der Versuch einer Gesamtdokumentation filmenswerter Bewegungsvorgänge innerhalb einer Kultur, so wie jene grundsätzlich und in dieser besonderen Situation möglich ist. Etliche Filme ergänzen einander, so daß damit ein Überblick, vor allem über die Wirtschaft und die materielle Kultur, geschieht. Das Material mag auch zum Zwecke der jeweiligen sachlichen Analyse wie zum Vergleich mit entsprechenden Erscheinungen anderer Regionen dienen.

Abgesehen davon, daß der Begriff der filmischen Gesamtdokumentation entsprechend den grundsätzlichen Notwendigkeiten und Möglichkeiten zu verstehen sei, indem die gewaltige Fülle von Bewegungsvorgängen in einer Kultur nur mit einer sinnvollen Anzahl repräsentativer Einzelfilme zu dokumentieren wäre, ist noch zu berücksichtigen, daß wesentliche Aspekte dieser Kultur in jener Filmserie fehlen. So war es nicht möglich, etwas von den verbliebenen magischen Praktiken zu filmen. Im sozialen Bereich entfielen die Komplexe von Heirat und Bestattung im Sinne der ursprünglichen Kultur infolge der fortgeschrittenen Christianisierung, und der Vorgang der Geburt wäre hier schwerlich zu filmen, wie auch der ganze Komplex der traditionellen individuellen Reifeiern für die Mädchen außerhalb der Grenzen der auf diesen Inseln möglichen Kameraarbeit liegen dürfte. Immerhin, in Anbetracht der allgemeinen strikten Geheimhaltung schon der meisten, simplen wie komplizierten täglichen Aktivitäten der Lebensfürsorge innerhalb der einzelnen Familiengruppen, ist etlichen Männern und Frauen jener Atolle zu danken, daß sie unsere persönliche wie mechanische Beobachtung zuließen, und es ist dankbar anzuerkennen, daß berühmte Streiter mir an einsamer Stelle im Buschland ihre sonst so sorgsam geheimgehaltenen Kampfmethoden (KOCH [83], [84]) mitteilten.

Die folgenden Aufnahmen wurden im Dezember 1963 mit einer Paillard-Bolex-H-16-Reflex-Kamera auf Ektachrome-Commercial-Farb-Umkehrfilm (mit einer Frequenz von 24 B/s) durchgeführt.

Anbau und Verwertung von Nutzpflanzen: Kokospalme

Die Kokospalme (*ni*, *Cocos nucifera* L.) ist bei weitem die wichtigste der nahrungspendenden Pflanzen dieser Inseln (KOCH [28] bis [31]). Wenn man bedenkt, daß die Gilbertesen sich vor allem von Kokosnüssen und Meeresgetier ernähren, und wenn man weiß, wie sehr die

übevölkerten äquatorialen Eilande des Archipels unter langanhaltenden Dürren leiden, welche die Kokosnußerntn mindern, dann wird man den Wert des Kokosöls (*ba*) recht ermessen können. Dieser jeweils aus dem Samenfleisch vieler Kokosnüsse zu gewinnende und zu bereichernde (s. u.) Extrakt kann hier nur ein Medikament und ein Luxusmittel für einige besondere Zwecke sein.

Auch das meiste zum Extrahieren des Öls benutzte Material und Gerät liefert die Kokospalme: Das Fruchtfleisch der Kokosnüsse wird mittels eines Stückes vom natürlichen Gewebe (*ing*) an der Basis der Kokospalmblattstiele ausgepreßt, die Kokosmilch (*ran ni ben*) rinnt in eine bereitgestellte Kokosnußschalenhälfte (*nana*); auf die Glut eines von Kokosnußhüllen (*ewanin*) gespeisten und mit einem Kokosblattfächer (*iriba te bani*) angefachten Feuers stellt man Steinschalenhälften (*nana*) der Kokosnuß, die als Gefäße zum Sieden der Milch dienen; ein Streifen von der Blütenstandsknospe (*roro*) der Kokospalme wird dabei als Spachtel, ein Stück Mittelrippe (*ba*) des Kokospalmblattes als Feuerzange benutzt. Das natürliche Gewebe (*ing*) von der Basis der Kokospalmblattstiele dient schließlich auch zum Sieben des Öls und zum Auspressen des Rückstandes.

Die Ölbereitung ist eine Frauenarbeit. Männer übernehmen dabei schwerere Tätigkeiten und helfen auch zuweilen während des übrigen Vorganges.

Das noch mit Duftstoffen aus Blüten und Holzschnitzeln angeereicherte kostbare Öl wird zuweilen zum Einreiben der Haut und des Haares benutzt. Frierenden Kranken ölt man den Oberkörper und die Arme ein.

Obwohl die Süßwasserversorgung auf diesen Korallen-Eilanden in einem niederschlagsarmen Gebiet schwierig ist, sind die Gilbertesen relativ sauber und waschen sich im allgemeinen täglich. Man besitzt allerdings von altersher keine seifenartige Substanz. So reibt man sich für eine gründliche Säuberung von allem angesetzten Körperschmutz den Körper und das Haupthaar mit Kokosöl ein, um dann in der Lagune zu baden (KOCH [85]).

Weit wichtiger ist den Gilbertesen das Öl indessen zur Krankenbehandlung (KOCH [85]), vor allem bei Massagen schmerzender Körperpartien und auch zum Lindern von Zahnschmerzen (Isolieren des Zahnhalses mit Öl = Unterbrechen der Leitfähigkeit der Nervenfasern in den Dentinkanälchen zum Hauptnerv).

Früher nutzte man das Kokosöl auch zum Bereiten von Tatauierfarbe, indem man fein geriebene Holzkohle mit dem Öl vermischte, und heute reiben Mädchen noch ihre festlichen Tanzschurze mit Kokosöl ein. Auch bei traditionellen Schenkungen spielt das kostbare Kokosöl eine besondere Rolle: Bei einer Heirat geben die Verwandten der Braut dem Vater des Mädchens Matten-Geschenke und Kokosöl, und die

Eltern eines Neugeborenen erhalten von ihren Verwandten ebenfalls Kokosöl neben Matten-Geschenken. — „Magisches Kokosöl“ (ROBERTS [90], S. 22 ff.) wurde früher auf besondere Weise für bestimmte Zeremonien bereitet.

Filminhalt

Tamoieta hat vor seiner kleinen Vorratshütte für Feuerungsmaterial (*uma n aia*) auf seinem Siedlungsplatz im Dorfe Tetua auf dem Atoll Nonouti einen gespitzten Stab aus dem Eisenholz der *Pemphis acidula* in den Boden gesteckt. Er greift dann aus einem zuvor auf seinem Land gesammelten Vorrat vollreifer Kokosnüsse (*ben*) jeweils eine Nuß,



Abb. 3. Ririere von Nonouti preßt Kokosmilch (*ran ni ben*) aus dem geraspelten Samenfleisch der Kokosnuß

um sie mit beiden Händen kräftig auf die Spitze des Stabes (*koro*) zu drücken und damit deren Faserhülle (*benu*) zu spalten und zu halbieren. Indem er dieses wiederholt, teilt er die Hülle weiterhin und trennt sie dabei von der Steinschale der Nuß. Diese schwere Vorbereitungsarbeit zur Ölbereitung (*awā ba*) ist eine Tätigkeit der Männer.

Ririere, die Frau des Tamoieta, sitzt in der Nähe auf einer Bodenmatte (*ināi*, КОЖ [49]) und beginnt nun, die von ihrer Hülle befreiten Kokosnüsse mit dem Buschmesser zu halbieren.

Dann schabt Ririere das Fruchtfleisch der Kokosnüsse, indem sie deren Hälften jeweils mit beiden Händen umfaßt und die offenen Seiten unter Druck und in stetem Rhythmus über die Klinge einer Kokosnuß-Raspel (*koiriki*) schiebt. Das geraspelte Samenfleisch häuft sich auf der unter das Gerät gelegten Arbeitsmatte (*ngabingabi*).

Ririere legt nun ein rechteckig geschnittenes Stück von dem natürlichen Gewebe (*ing*) an der Basis der Kokospalmbblattstiele auf die Matte und gibt darauf eine dicke Lage des geraspelten Kokossamenfleisches (*ben ae kokoaki*). Sie legt die Schmalseiten des *ing* über dieser Auffüllung zusammen und rollt dann die Packung in Längsrichtung, um nun mit einer drehenden Bewegung ihrer die Packung fest umgreifenden Hände die Milch (*ran ni ben*) aus dem Fruchtfleisch zu pressen. Die Milch rinnt in eine bereitstehende Kokosnußschalenhälfte (*nana*). Ririere schüttelt das ausgelaugte Samenfleisch (*ota*) auf die Arbeitsmatte und wiederholt den Vorgang mit dem restlichen Vorrat geraspelten Fruchtfleisches.



Abb. 4. Sieden der Kokosmilch zur Ölgewinnung

Nun bereitet Ririere eine kleine Bodenvertiefung, indem sie Korallenkalksteingeröll mit beiden Händen beiseiteschiebt. Sie bringt einen Kokosblattkorb mit etlichen der zuvor von Tamoaieta gespaltenen Kokosnußhüllen (*benu*) und alten Pandanus-Fruchtsegmenten (*beti*) herbei. In die zuvor geschaffene kleine Feuerstelle legt Ririere dann ein Stück glimmende Kokosnußhülle und schichtet die anderen Hüllenteile als Brennmaterial darüber. Dann schüttet sie die ausgekauten und trockenen Pandanusfruchtsegmente obenauf. Mit einem Kokosblattfächer (*iribu te bani*, KOCH [44]) facht die Frau anschließend die Glut an.

Ririere zieht nun einen Streifen von einer alten Hülle einer Blütenstandsknospe (*roro*) der Kokospalme und knickt und reißt dessen Enden ab, so daß sie einen Spachtel (bzw. „Löffel“) für die weitere Arbeit erhält. Dann fächert sie weiter die qualmende Glut.

Jetzt stellt Ririere die beiden Kokosnußschalenhälften mit der zuvor ausgepreßten Kokosmilk auf die Glut des verkohlenden Brennmaterials. (Im Hintergrund ist das Brunnenloch der südlichen Sippen­gruppe von Tetua zu sehen.) Die Frau legt die als Feuerungs­material dienenden Pandanusfruchtsegmente auf der kleinen Feuer­stelle mit ihren Händen und mit einer kleinen Feuerzange (aus einem Stück Mittelrippe des Kokospalmblattes) zurecht und fächert dann weiterhin die Glut.



Abb. 5. Das Kokosöl (*bakanutao*) setzt sich ab

Ririere rührt nun die schon siedende Kokosmilk mit dem zuvor berei­ten Spachtel. In der Großaufnahme erkennt man, daß das Öl sich in der Flüssigkeit bereits absetzt.

Der Boden eines der beiden Gefäße, die Steinschale der Kokosnuß, ist jetzt weitgehend verkohlt. Ririere gießt den Inhalt in eine neue Kokosnußschalen­hälfte um und setzt diese auf die Glut.

In dem neuen Gefäß ist überwiegend Öl über dem Rückstand der gekochten Kokosmilk zu sehen. Die Frau rührt den Inhalt des anderen Gefäßes, das augenscheinlich auf geringerer Glut steht. Doch auch hier beginnt das Öl sich allmählich abzusetzen.

In beiden Gefäßen ist nun das kochende Öl zu sehen. Die vordem weißlichen klumpigen Rückstände der Kokosmilk haben sich in­zwischen bräunlich gefärbt.

Während des Siedevorganges ist die Flüssigkeit infolge der Eva­poration vermindert. Die Frau greift nun das zweite, inzwischen auch ange­kohlte Gefäß mit der Feuerzange und entleert es in das zuvor ausgewechselte. Dieses ist nun mit Öl und Rückstand gut gefüllt. Ririere setzt es mit Hilfe der Feuerzange auf eine heißere Stelle der Glut.

Nun nimmt die Frau das Gefäß mit der bloßen Hand von der nachlassenden Glut. Die Flüssigkeit ist insgesamt etwa anderthalb Stunden gekocht worden. Ririere rührt den Inhalt der Kokosnußschale mit dem Spachtel um.



Abb. 6. Auspressen der Ölrückstände aus dem Sieb-,Gewebe“ über der als Gießler dienenden *Triton*-Schale

Bei dem folgenden Arbeitsgang hilft Tamoaieta seiner Frau. Die beiden halten ein Stück vom natürlichen Gewebe (*ing*) an der Basis der Kokospalmblattstiele über eine *Triton*-Schale (*Charonia tritonis, tauu*), die durch Herausbrechen eines Teils ihrer Innenwindung (mit Hilfe eines kleinen Korallensteines) zum Ölgießer (*tauu*) verändert worden war. Sorgsam gießt der Mann das Öl (*bakanutao*) auf das Kokosgewebe, das als Sieb dient, so daß das gereinigte Öl in das Schneckengehäuse abfließt, und er läßt auch die Rückstände auf das Gewebe hinuntergleiten.

Tamoaieta legt dann einen Streifen von der Hülle der Blütenstandsknospe (*roro*) der Kokospalme zur Stabilisierung in Längsrichtung auf das Gewebe, und Mann und Frau wickeln dieses (samt dem noch darauf befindlichen Rückstand vom Ölsieden) sorgfältig darum. Anschließend greift Ririere die Wicklung mit beiden Händen und wringt und biegt sie (*ongiria n te ing*) so kräftig, daß das im Rückstand sowie im Gewebe noch befindliche Öl herausrinnt und gleichfalls in den Gießer abfließt.

Ririere bereitet nun mit Stücken von der Hülle der Kokosnuß ein neues Feuer in der kleinen Mulde.

Nachdem die Glut das rechte Stadium erreicht hat, engt die Frau die Feuerstelle ein, indem sie das herumliegende Geröll etwas zusammen-

schiebt. Dann gießt sie das Öl aus dem Tritongehäuse in eine Kokosnußschalenhälfte und setzt diese auf die kleine Feuerstelle, auf die zuvor bereite Glut. Die Frau schiebt das Geröll nun noch bis an die Kokoschale heran.



Abb. 7. Einfüllen des mit Geruchssubstanz (s. Schnitzel) angereicherten Öls (*ba*) in eine Kokosnuß-, „Flasche“

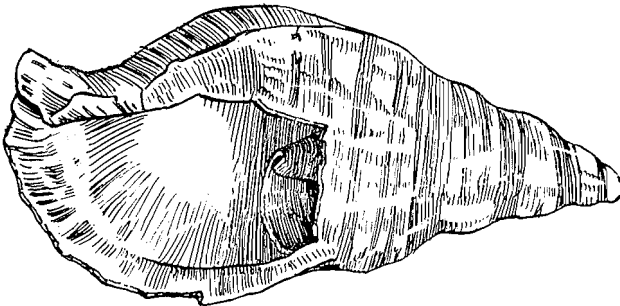


Abb. 8. Ölgießer (*tauu*). Gehäuse der *Charonia tritonis*. 33,7 cm lang

Das Öl soll jetzt mit Geruchssubstanz angereichert werden. Dazu hat Ririere eine Kokosnußschale mit Schnitzeln morschen Holzes von der *Pemphis acidula* FORST. (*ngoa*) und frischen Blüten von der *Scaevola sericea* VAHL. (*ue n te mao*) bereitgestellt. Sie gibt jetzt *Pemphis*-Schnitzel und *Scaevola*-Blüten in das siedende Öl.

Nach einer Weile, nachdem die beigegebene Substanz zerkoht ist, schüttet Ririere das nun mit Wohlgeruch angereicherte Öl in den Gießer (*tauu*), um es aus diesem dann in die kleine Öffnung einer Öl-, „Fasche“ (*binobino*), einer Kokosnußschale, fließen zu lassen; die Holz- und

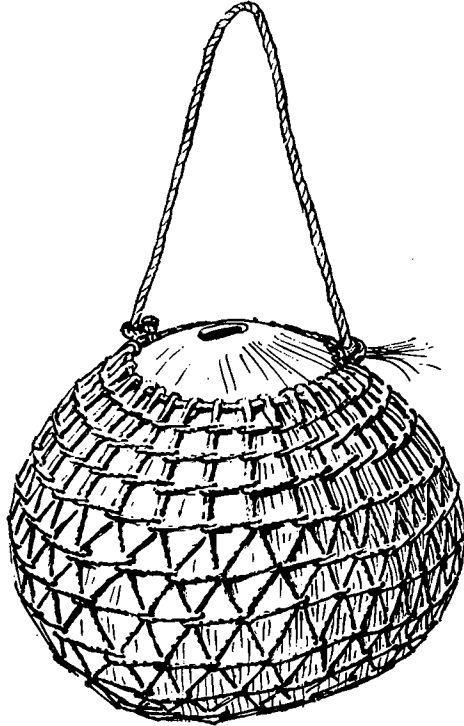


Abb. 9. Ölbehälter (*binobino*). Steinschale der Kokosnuß,
Kokosfaserschnur. 11,8 cm hoch

Blütenreste bleiben in der Windung des Gießers hängen. Nachdem das letzte Öl aus dem Gießer getropft ist, verschließt Ririere den *binobino* mit einem Stöpsel (einem gerollten Pandanusblattstreifen).

Das Öl (*ba*) ist nun gebrauchsfertig. Ririere steht auf und nimmt es zum Schlafhaus ihrer Familie.

Filmveröffentlichungen

Aus den Expeditionen des Autors nach Polynesien und Mikronesien sind folgende Filme entstanden:

- [1] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Herstellen von Kokosfaserschnur. Film E 411.
- [2] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Bau eines großen Auslegerbootes. Film E 408.
- [3] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Bau eines Schlafhauses. Film E 409.
- [4] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Bau einer Erdofenhütte. Film E 410.
- [5] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Fischfang auf hoher See (Bonito-Fang). Film E 412.
- [6] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Arbeiten in einer Pflanzungsgrube. Film E 413.
- [7] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Zubereiten von pulaka-Knollen (taufangongo-Verfahren). Film E 414.
- [8] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — fakanau-Tänze. Film E 415.
- [9] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — fatele-Tänze. Film E 416.
- [10] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — siva-Tanz. Film E 417.
- [11] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — viiki-Tanz. Film E 418.
- [12] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Fadenspiele. Film E 885.
- [13] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Wettkämpfe und Spiele. Film E 420.
- [14] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — failima-Schaukämpfe. Film E 419.
- [15] Geheime Methoden der Selbstverteidigung (failima) auf Niutao im Ellice-Archipel. Film D 841.
- [16] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Sammeln von Meerestieren. Film E 1006.
- [17] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Fangen von Krebsen (*Lysiosquilla maculata*) im Lagunenwatt. Film E 1007.
- [18] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Fangen und Sammeln von Meerestieren auf dem Ostriff. Film E 870.
- [19] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Gemeinschaftlicher Fischfang durch Absperrn einer Lagunenbucht. Film E 846.
- [20] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Fischfang mit Zugnetz in der Lagune. Film E 872.
- [21] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti und Onotoa) — Rochen-Jagd. Film E 844.
- [22] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Anfertigen eines Schlingenstabes für den Aalfang auf dem Ostriff. Film E 871.
- [23] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bau einer Reuse für den Muränen-Fang. Film E 845.
- [24] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti und Onotoa) — Angeln. Film E 847.
- [25] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Schwimmstile. Film E 874.
- [26] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Ausgraben von Geocaroides-Krabben im Buschland, Zubereiten. Film E 1008.

- [27] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Sammeln und Zubereiten von Portulak. Film E 848.
- [28] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflanzen einer Kokosnuß. Film E 849.
- [29] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Palmsaft-Gewinnung. Film E 850.
- [30] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bereiten von Palmsaft-Sirup. Film E 851.
- [31] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ernten und Verzehren junger Kokosnüsse. Film E 852.
- [32] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bereiten von Kokosöl zur äußerlichen Anwendung. Film E 873.
- [33] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflanzen von Pandanus. Film E 853.
- [34] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Zubereiten von Pandanus-Präserve „tuae“. Film E 854.
- [35] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Zubereiten der Pandanus-Präserve „kububu“. Film E 855.
- [36] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflanzen des Feigenbaumes *Ficus tinctoria*. Film E 856.
- [37] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflücken und Zubereiten der Früchte des Feigenbaumes *Ficus tinctoria*. Film E 857.
- [38] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Anbau von Taro in Pflanzungsgruben. Film E 858.
- [39] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Zubereiten von Taro im Erdofen. Film E 859.
- [40] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bereiten der Taro-Speise „buatoro“. Film E 860.
- [41] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen und Benutzen des Feuerpfluges. Film E 861.
- [42] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Binden und Abbrennen einer Fackel. Film E 862.
- [43] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Kokosblatt-Fächers. Film E 814.
- [44] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Flechten eines Fächers aus jungem Kokosblatt. Film E 815.
- [45] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Flechten eines Lastenkorbes. Film E 816.
- [46] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Flechten des Fischerkorbes „kurubaene“. Film E 817.
- [47] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten des Fischerkorbes „baene ni kibe“. Film E 818.
- [48] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Vorratskorbes. Film E 819.
- [49] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Flechten einer Bodenmatte. Film E 820.
- [50] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten einer Sitzmatte. Film E 821.

- [51] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Flechten einer Schlafmatte. Film E 822.
- [52] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Fischerhutes. Film E 823.
- [53] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Knüpfen eines Riedgras-Schurzes. Film E 827.
- [54] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Knüpfen eines Kokospalmblatt-Schurzes. Film E 828.
- [55] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Anfertigen eines Kopfschmuckes. Film E 824.
- [56] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen von Kokosfaserschnur. Film E 825.
- [57] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen eines Kokosfasers. Film E 826.
- [58] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen eines Keschers. Film E 829.
- [59] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Knüpfen eines Erdsiebes. Film E 830.
- [60] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Bau eines Schlafhauses. Film E 834.
- [61] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bau eines Floßbootes. Film E 832.
- [62] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Anfertigen und Gebrauch eines Mattensegels. Film E 833.
- [63] Manövrieren von Segelbooten im Gebiet des Gilbert-Archipels (Mikronesien). Film W 769.
- [64] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Kinderspiele. Film E 875.
- [65] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Balles. Film E 936.
- [66] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ballspiel der Mädchen „warebwi“. Film E 876.
- [67] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Schlagstabspiel „bwerera“. Film E 877.
- [68] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Steinwurfspiel „katua“. Film E 878.
- [69] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ballspiel der Männer „boiri“. Film E 879.
- [70] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Anfertigen eines Balles mit Steinkern. Film E 880.
- [71] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ballspiel der Männer „oreano“. Film E 881.
- [72] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Hahnenkampf. Film E 882.
- [73] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Anfertigen eines Drachens. Film E 831.
- [74] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Fadenspiele. Film E 883.
- [75] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Fadenspiele. Film E 884.
- [76] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — „ruoia“-Tanz „kawawa“. Film E 915.
- [77] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — „ruoia“-Tänze. Film E 916.

- [78] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — „ruoia“-Tanz „kamei“. Film E 917.
- [79] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — „bino“-Tanz. Film E 918.
- [80] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — „tirërë“-Tanz „ngeaba“. Film E 919.
- [81] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — „batere“-Tanz. Film E 920.
- [82] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Tanzbewegungen mit dem „kakekekeke“-Schurz. Film E 921.
- [83] Geheime Kampfmethoden auf Nonouti im Gilbert-Archipel. Film D 895.
- [84] Geheime Kampfmethoden auf Onotoa im Gilbert-Archipel. Film D 896.
- [85] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Krankenbehandlung (Massage, Zahnbehandlung). Film E 937.

Literatur

- [86] GRIMBLE, A.: The Migrations of a Pandanus People. Polynesian Society Mem. Nr. 12. 1933/34.
- [87] GRIMBLE, A.: A Pattern of Islands. London 1952.
- [88] KOCH, G.: Materielle Kultur der Gilbert-Inseln. Veröffentl. d. Mus. f. Völkerkunde Berlin. N.F. 6. 1965.
- [89] KOCH, G.: Erfahrungen bei der filmischen Gesamtdokumentation einer Kultur (Gilbert-Inseln). In: Research Film 5 (1966), 599—603.
- [90] ROBERTS, R. G.: Mind Over Matter—Magical Performances in the Gilbert Islands. In: Journal of the Polynesian Society. 63 (1954).

Zeichnungen: E. ARMGARDT — Fotos: Verfasser