Die Töpfer von Pakundhen

Autor(en): **Marschall, Wolfgang**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Ethnologica Helvetica**

Band (Jahr): **10 (1985)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1007661

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wolfgang Marschall

Die Töpfer von Pakundhen

> "... from our point of view it would seem most unlikely that people would stand idly by and allow the disappearance of arts so useful as those of making pottery ..."
>
> (W.H.R. Rivers)

Die Töpferei Indonesiens und auch der anderen Regionen Nusantaras, des südostasiatischen Archipels, hat bisher wenig Beachtung gefunden[1]. Betrachtet man zum Vergleich die Nachbargebiete, so stösst man dort auf eine überreiche Literatur, etwa zur chinesischen Keramik, und zur Töpferei Neu-Guineas gibt es zahlreiche, zum Teil monographische Abhandlungen (z.B. Kaufmann 1972). Demgegenüber hat man sich für Indonesien mit kleineren Beiträgen zu begnügen,[2] und die einzige zusammenfassende Untersuchung nach Snellman's Enzyklopädie-Bericht von 1919 ist eine Kompilation von Quellen (Gasser 1969)[3]. Dies mag zum einen daran liegen, dass gegenüber den Nachbarregionen die Keramik Indonesiens tatsächlich "op eenige uitzonderingen na, niet geschikt om onze bewondering te wekken" (Snelleman 1919:488) ist, und sie auch nicht zum wesentlichen Gegenstand der Form- und Ziergebung indonesischer Gesellschaften wurde. Zum anderen "liegt dies zum Teil sicher an der reichlichen Verwendung von Gefässen aus Bambus, Flaschenkürbissen, Kokosnusschalen und Horn" (Heine-Geldern 1923 : 861). Trotzdem ist die geringe Beachtung der indonesischen Töpferei bedauerlich, und sei es nur, weil damit ein Bereich der Lebenswelt unberück-

1 Der vorliegende Bericht ist Teilresultat eines Forschungsprojekts, das massgeblich vom Schweizerischen Nationalfonds unterstützt wurde. Ihm sei auch an dieser Stelle gedankt. Wie vereinbart, wird hier zwar ein allgemein gebräuchlicher Name für den Weiler, nicht aber der Dorfname verwendet. Mein Dank in Indonesien geht an die Akademie der Wissenschaften, LIPI, und an Pak Nurpangi und seine Frau Miskiah, denen ich so viel verdanke.

2 Als Beispiele seien genannt Glover's Bericht (1968) über Töpferei in Ost-Timor und Freeman's Aufsatz (1957) über die Töpferei der Iban.

3 Auch neuere Arbeiten bleiben sehr knapp, etwa der Bericht von Abu Ridho und Wahyono (1983) über die Keramik von Singkawang. Koentjaraningrat in seiner Monographie eines Dorfes in der Nähe von Pakundhen hat zur Töpferei den einen Satz "Many men and women make pottery" (1967:166), und im Bewusstsein der Städter wie der meisten Fachleute wie auch in den öffentlichen Sammlungen bedeutet Keramik meist chinesische Keramik. Ein erfreulich detaillierter Bericht ist von der westjavanischen Handels- und Industriekammer mit Hilfe der Friedrich Naumann-Stiftung über den Töpferort Plered herausgegeben worden (s. Kamar).

sichtigt bleibt, der allein auf Java auch heute noch Zehntausenden von Menschen die Grundlage ihres Lebensunterhaltes bietet. Zu diesen Menschen gehört etwa die Hälfte der Bewohner des Weilers Pakundhen. Pakundhen ist ein Weiler des Dorfes Loh Wereng und liegt im kabupaten Kebumen im südlichen Mitteljava. Diesem Dorf Loh Wereng südlich vorgelagert sind seine ca. 60 ha Nassreisfelder *(sawah),* die bis auf ein kleines, vom Bürgermeister *(lurah)* freizuhaltendes kommunales Feld alle in privatem Besitz sind. Am nördlichen Dorfrand erhebt sich, in west-östlicher Richtung verlaufend, eine Kette von Hügeln, auf denen unter Bäumen, die Früchte oder Bau- und Brennholz liefern, Maniok und Gemüse angebaut werden. Bau- und Brennholz bezieht man auch aus dem weiteren nördlichen Hinterland. Das Dorf wird in seiner Längsrichtung von einem Fluss durchzogen, der zwar oft Hochwasser führt, aber selten zu einer Bedrohung für das Dorf wird und nur in ausgeprägten Dürreperioden, wie im Jahr 1982, nicht mehr genügend Wasser liefert. Diesem Fluss entnahm man früher das Irrigationswasser. Heute erhält man es aus einem Kanal, der den Südrand des Dorfes bildet, Dorf und sawah voneinander trennt und selbst von einem in den Bergen gelegenen Reservoir gespeist wird.

Von den vier Weilern des Dorfes ist Pakundhen der westlichste. Den anderen Weilern gegenüber zeichnet er sich nicht nur dadurch aus, dass unter seinen 131 Haushalten 64 Töpferhaushalte sind (1982), sondern auch durch die Stärke javanischer Religion[4] und die intensive ökonomische Zusammenarbeit, die der individualistischen Haltung der islamischen Landbesitzer und Landarbeiter der östlichen Dorfteile gegenüberstehen. Von ihrer Arbeit her sind die Bewohner von Pakundhen ein typisches Beispiel für die von White (1981) für Java beschriebene "occupational multiplicity". Es arbeiten nicht nur die einzelnen Personen in so unterschiedlichen Zweigen wie der Agrarproduktion für die eigene Ernährung, der Dienstleistung in der Verwaltung wie der im sogenannten "informellen Sektor", etwa als becak-Fahrer, der Kleinindustrie (vor allem in den Ziegeleien der nächsten Kleinstadt) und dem Handwerk, sondern es ist in den meisten Fällen ein und die selbe Person in mehreren Zweigen beschäftigt, um bei der allgemeinen Landknappheit und der ungerechten Landverteilung wenigstens zu einem gewissen Mass an mehrfacher Abstützung zu kommen. Es entspricht dies auch einem traditionalen Muster der Bindung von handwerklicher, künstlerischer und Dienstleistungstätigkeit an die agrarische Grundarbeit. Auf der anderen Seite kann bei Hochspezialisierung diese Grundarbeit auch aufgegeben werden, sodass Töpfer, Holzschnitzer, Eisen- und Messingschmiede oft

4 Hiermit ist insbesondere der Bereich von Einstellungen und Verhalten gemeint, der zu den Versöhnungs- und Reinigungsfesten *slametan* gehört, die in Pakundhen *kenduren* genannt werden (dazu Geertz 1964: spez. Kap. 3–8).

nur noch die Produktion und den Tausch der Produkte durchführen. So trifft man in Pakundhen sowohl die Familie mit kleinen Kindern, in der die Frau neben der Haushaltsarbeit und dem grössten Teil der Sorge für die Kinder töpfert und der Mann töpfert und daneben ein gesuchter Musiker ist, wie auch das ältere, alleinstehende Ehepaar, bei dem Frau und Mann gelegentlich töpfern, der Mann jedoch den grössten Teil des gemeinsamen Lebensunterhaltes durch intensive Nutzung seiner Felder gewinnt, wie auch die junge Familie mit vier kleinen Kindern, landlos und mit der einzigen Beschäftigung als becak-Fahrer mit geringen und unregelmässig einkommenden Einkünften. Aber es sind nicht nur Zahl und Zusammensetzung der Beschäftigungen von Haushalt zu Haushalt sehr verschieden, es zeigt sich auch ein schnelles Fluktuieren von einer Beschäftigung zur anderen. Dies hängt zum einen mit der Suche nach jeweils zur Zeit einträglich erscheinenden Beschäftigungen zusammen, kann aber auch bestimmt sein durch Veränderungen in der Zusammensetzung der Haushalte, etwa wenn in einem Haushalt die Frau stirbt, die bei anhin als einzige zu töpfern wusste. Veränderungen finden auch statt, wenn für ein Fest so viel ausgegeben werden muss, dass dies nicht geschehen kann, ohne das letzte kleine Stück Land zu verkaufen[5]. Den Formen und der Bedeutung der Töpferwirtschaft in dieser Lebenswelt gelten die folgenden Seiten.

Töpfereiwirtschaft I: Produktion

Es wird in Pakundhen das ganze Jahr hindurch getöpfert, doch bewirken die Jahreszeiten durch die je verschiedene durchschnittliche Luftfeuchtigkeit, dass der Töpferprozess wegen der unterschiedlich langen Dauer der Trocknungsphasen auch unterschiedlich lang ist. Jeder Mensch darf töpfern, allerdings rechnen diejenigen, die töpfern können, dass es fünf Jahre braucht, bis jemand ein erfahrener Töpfer oder eine erfahrene Töpferin ist. Von der Bezeichung *kundhi* "Töpfer/in" leitet sich der Weilername *pakundhen* "Platz der Töpfer" ab. Der Produktionsablauf lässt sich in vier Abschnitte gliedern.

5 So hatte die Familie, bei der ich 1982 leben konnte, im Jahr davor ihr letztes kleines Landstück verkauft, um mit dem Erlös einen *dalang* (Spieler und Priester des Schattentheaters *wayang*) und ein *gamelan*-Orchester zu der Feier der Beschneidung des jüngsten Sohnes einzuladen. Solche "ansehensökonomischen" Verhalten sindd häufig und geschätzt.

1. Gewinnung und Aufbereitung des Rohmaterials

Die Rohstoffe für die Herstellung von Keramik sind allen Bewohnern von Pakundhen zugänglich, und nur ein Rohstoff, das Brennmaterial, muss gelegentlich gekauft oder eingetauscht werden. Wie in anderen Töpferorten des südlichen Java wird der Ton *(lemah)* ausschliesslich aus dem *sawah* gewonnen. Er entsteht dort aus den Sinkstoffen, die Flüsse und Kanäle aus dem Hinterland herbeiführen, das aus miozänem Sediment- und Vulkangestein (Mergel, Tuffe, Brekzien) besteht[6]. Aus dem im *sawah* langsam fliessenden Wasser sinken diese Stoffe ab und billden unter der rund 20 cm tiefen Humusschicht, die regelmässig durchpflügt wird, eine Tonschicht, die sich nach jeweils 10 Ernten, also nach 5 Jahren, zu einer abbauwürdigen Stärke von 15–20 cm entwickelt hat. Innerhalb des langgezogenen Streifens, in dem diese sawah-Tone vorkommen und der sich über mehr als 200 km westlich von Yogyakarta (mit dem Töpferort Kasongan) nach Westen erstreckt, gilt seiner speziellen Mischung wegen der Ton von Pakundhen als besonders gut. Er ermöglicht einen dünnen, harten Scherben. Vor jeder Anbauphase wird im *sawah*-Bereich vom *lurah* ein Feld von 100 *ubin* (1 *ubin* = ca. 14,3 m^2), also etwa 1/7 ha Grösse, zum Tonabbau als kommunales Land zur Verfügung gestellt[7]. Dorthin geht man Ton holen *(ngemet lemah),* meist am Abend, da der Ton in der Hitze des Tages austrocknet. Nachdem die obere Humusschicht mit einer Hacke abgetragen ist, kratzt man mit einem Ring aus Bambus oder Eisen *(kerik)* den Ton ab, reinigt ihn von Steinen und schichtet ihn auf die beiden Körbe des Tragjochs *(pikulan),* mit dem der Ton dann in Lasten von 50 bis 80 kg in den Weiler getragen wird. Diese Arbeit wird nur von Männern verrichtet. Holt ein Mann für einen anderen Haushalt ein Joch Ton, erhält er dafür Rp. 300 (etwa der Preis für 1 kg guten Reises). Für den Ton selbst hat niemand etwas zu zahlen. Ebensowenig zahlt man für den Sand, der aus dem Flussbett gewonnen *(ngemet wedi)* und von Frauen oder Männern an solchen Stellen gesammelt wird, wo durch die sehr langsame Strömung sich die feinsten Sandpartikel absetzen. Der Sand, der zum Magern des fetten Tons dringend gebraucht wird, wird in einigen Haushalten durch ein sehr feines Sieb gegeben, in den Haushalten südlich des Flusses begnügt man sich mit einer Grobsiebung, obwohl es allen Töpfern klar ist, dass mit dem feinen Sieben auch feinere und festere Gefässe herzustellen sind. Da es nur ein kurzer Weg zum Fluss ist und

6 Aus der umfangreichen Analyse des Tons, die ich Erwin Bartel, Chefingenieur des Wadaslintang-Projekts verdanke, seien hier nur genannt: Zusammensetzung in %: Sand 8, silt 30, clay 62. Maximale Korngrösse: 1,1 mm. Spezifisches Gewicht: 2,74. Plastizitätsindex: 68.35.

7 Nach einer Abbauphase nimmt man dieses Land besonders gern, weil es angeblich gute Erträge bringt.

Abb. 1 Zubereiten des Tonkuchens mit Sand als Magerungsmittel

nur geringere Mengen getragen werden, holt üblicherweise ein Mitglied des Töpferhaushalts den Sand. Wird jemand von ausserhalb des Haushalts gebeten, Sand zu holen, so erhält er dafür nichts. Wohl aber wird bezahlt, wenn ein Mann von ausserhalb des Haushalts Ton und Sand zur formbaren Masse mischt. Dabei wird dem Ton in einem Verhältnis von 50:35 Sand beigemischt, indem auf den ca. 1 × 1 m ausgebreiteten und angefeuchteten Tonkuchen der Sand gesiebt und mit dem Fuss eingetreten *(luluh)* wird. Ist der ganze Sand beigefügt und ein erstes Mal der Tonkuchen durchgestampft worden, so schlägt man die Ränder nach innen und stampft ihn dann erneut durch. Fünfmal wiederholt man diesen Vorgang, fügt dabei soviel Wasser bei, dass sich die gewünschte Formbarkeit ergibt, und mischt vor dem letzten Durchwalken eventuell noch vorhandene Reste vom letzten Töpfergang hinzu.

Der fertige Tonkuchen wird nun in vier gleiche Teile geteilt, die in Blätter, Tuch oder Plastik gewickelt und in dieser Form *(pondhokan)* im Haus aufbewahrt werden, bis das eigentliche Töpfern beginnt. Bei grosser Trokkenheit kann das schon am folgenden Tag geschehen, in der Regenperiode wartet man oft eine Woche. Das Zubereiten des Tonkuchens bis zu seiner Lagerung im Haus nimmt etwa zweieinhalb Stunden in Anspruch. Es ist eine als sehr schwer eingeschätzte Arbeit, die nur von Männern durchgeführt und mit Rp. 200 vergütet wird.

Zum Rohmaterial zu rechnen sind noch ein roter Ton *(lemah abang),* der in den nahegelegenen Bergen gefunden und für einen feinen Überzug verwendet wird, und Quartzsteine, mit denen am geformten Gefäss Verzierungen angebracht werden.

2. Das Formen

Alle in Pakundhen hergestellten Tongefässe werden auf der Drehscheibe *(perbot)* geformt. Diese *perbot* besteht aus einer auf drei Füssen ruhenden Grundscheibe aus *nangka*-Holz (Artocarpus integrifolia), aus Teakholz (*jati,* Tectonia grandis) oder aus einem auch für den Hausbau benutzten Holz *(sengon ?)* und einer meist aus *nangka*-Holz angefertigten Laufscheibe. Im Zentrum ihrer unteren Fläche hat die Laufscheibe eine flach-kegelförmige Einbuchtung, in die eine Münze oder ein anderes Metallstück gesteckt ist. Mit dieser Einbuchtung ruht die Laufscheibe auf einem aus dem Vollen geschnitzten Dorn im Zentrum der Grundscheibe. Auf diesen Dorn legt man zur Verringerung der Reibung erst ein Stück Stoff und darauf einige Frauenhaare, meist Haare der Töpferin. Da häufiger Frauen als Männer töpfern –letztere vornehmlich die grossen Gefässe wie die *jemblung,* – folgt die Beschreibung eines Arbeitsganges einer Töpferin. An Gerät werden neben der Töpferscheibe aus Teakholz geschnitzte Schlegel *(tatáb)* verschiedener

Form und Widerlager *(totog)* aus Teak oder Ton verwendet sowie ein armreifgrosser Ring *(kerik)* aus Bambus oder Eisen zum Glätten der Gefässwand und ein Tontopf mit Wasser. Alle Arbeitsgänge auf der Töpferscheibe werden im Haus, einige andere gelegentlich auf einer Türschwelle oder vor dem Haus durchgeführt.

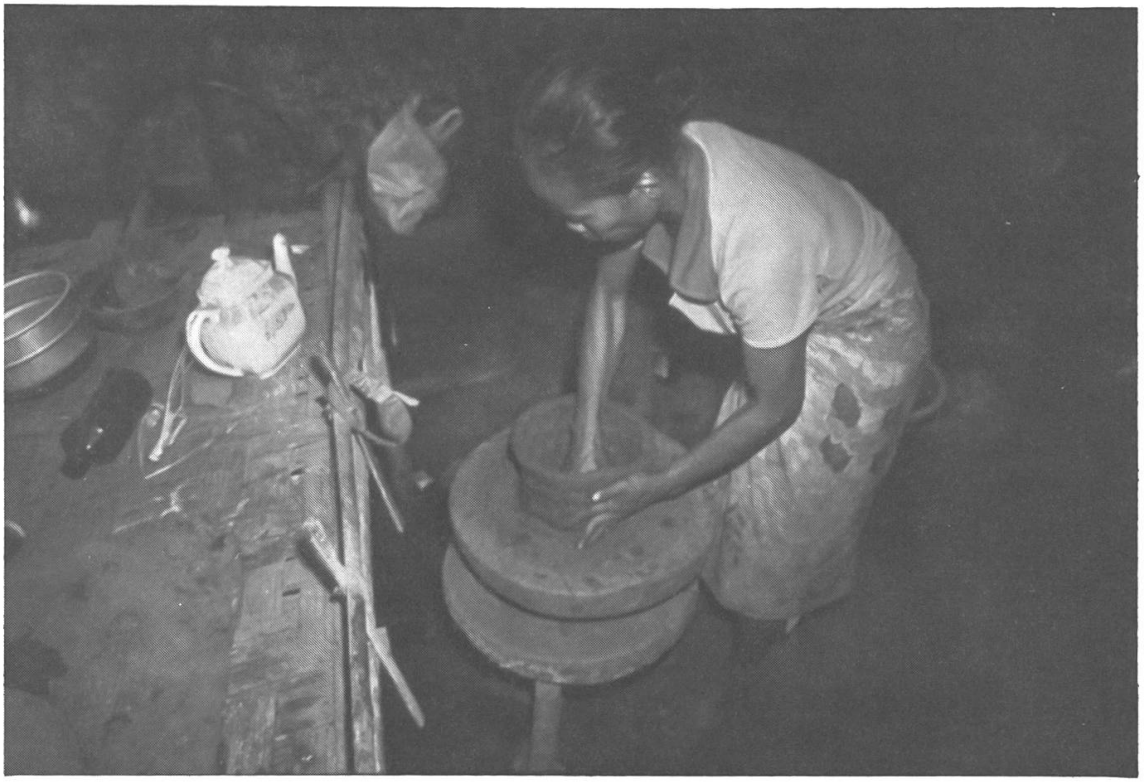


Abb. 2 Die Grundform eines Gefässes wird gepresst. Die Töpferin ist Ibu Nurpangi

Die Töpferin streut zu Beginn ihrer Arbeit Sand auf die Töpferscheibe, damit der Ton nicht festklebt. Dann nimmt sie vom *pondokhan* die ihr nach Augenmass und Gewicht für das geplante Stück richtig erscheinende Menge Ton, geht diesen noch einmal nach Verunreinigungen durch und legt den Tonklumpen dann in die Mitte der Scheibe. Sie drückt mit dem Daumen der rechten Hand ein Loch in die Mitte des Klumpens und modelliert dann mit beiden Händen eine erste, grobe Gefässform. Während dieser und fast aller anderen Formarbeiten wird die Scheibe ruckweise gedreht, indem die Töpferin mit dem Knie des ausgestellten rechten Beines die Scheibe an deren Rand

soweit nach links führt, bis sie mit dem Knie an das linke Bein stösst. Da die Töpferin das rechte Bein nur soweit ausstellen kann, wie der enge Wickelrock es ihr erlaubt, braucht es fünf bis sechs Drehschübe für eine Umdrehung der Scheibe. Bei dieser und den meisten Folgetätigkeiten ist der Körper so koordiniert, dass auf zwei Drehschübe vier gleiche Handbewegungen und Ein- und Ausatmen kommen. Das Gefäss wird nun weiter modelliert, wobei dünn werdende oder besonders haltbar zu formende Stellen wie etwa die Boden-Bauchkante bei einem flachbodigen Gefäss dadurch verstärkt werden, dass Wülste an die entsprechende Stelle der Gefässinnenseite gefügt, eingeknetet und verstrichen werden. Mit den Fingern der rechten Hand wird mit Streichbewegungen die Gefässwand nach aussen und oben gedrückt, wobei die linke Hand als Widerlager auf der Aussenwand liegt. Gefässe mit flachem Boden und stets auswärts weisendem Bauch (wie die *pengaron*) können mit dieser Modelliertechnik bei Ergänzung durch Tonwülste geformt werden. Will die Töpferin jedoch ein rundbauchiges oder ein sich wieder verjüngendes Gefäss herstellen (wie etwa die *cemplon, paruk* oder *genuk*), so ergänzt sie das Modellieren durch die Treibtechnik. Bei gleicher Bewegung der Töpferscheibe wird dabei die Gefässwand mit den hölzernen Schlegeln und einem tönernen oder hölzernen Widerlager, das gegen die Innenwand gehalten wird, geformt. Die verschiedenen Schlegel und Widerlager werden je nach Gefässgrösse und Wandstärke gewählt. Ein rundbauchiges Gefäss wird in diesem Arbeitsprozess in seinem oberen und mittleren Teil fertiggestellt und dann für mindestens einen Tag trocknen gelassen, bevor der Boden rundgetrieben wird. Diese Tätigkeit wird im Sitzen durchgeführt. Die Töpferin hält das Gefäss mit der Öffnung nach unten auf den Oberschenkeln und treibt die Rundung mit Schlägen der rechten Hand gegen das von der linken im Gefässinnern gehaltene Widerlager. Die Schlegel werden während dieser Treibarbeit immer wieder angefeuchtet, damit sie einerseits nicht am Ton hängen bleiben und diesen andrerseits feucht genug halten, damit er nicht unter den Schlägen aufplatzt. Nur ein einziges Mal während des ganzen Formprozesses wird die Drehfähigkeit der schweren Töpferscheibe ganz genutzt. Wenn nämlich Gefässhals und Rand mit einem feuchten Stoffstück zu ihrer endgültigen und feinen Form gebracht werden, wird dies mit der rechten Hand gemacht, während die linke die Scheibe zu einem freien Lauf treibt. Häufig schon vor dem Rundtreiben des Gefässes wird dessen oberer Teil mit einer dünnen Schicht des roten Tons überzogen *(dikopohi)*, die nach Fertigstellung des ganzen Gefässes auch in dessen Bodenteil ergänzt wird. Die Schicht wird so dünn aufgetragen, dass ein Töpferhaushalt mit einem *pikul* roten Tons ein ganzes Jahr auskommt. Bevor dieser Überzug aufgetragen wird, wird das lederhart getrocknete Gefäss mit dem *kerik* geglättet. Das Trocknen *(dipé)* ausgeformter Keramik dauert je nach Jahreszeit und Luftfeuchtigkeit von einem Tag bis zu zehn Tagen.

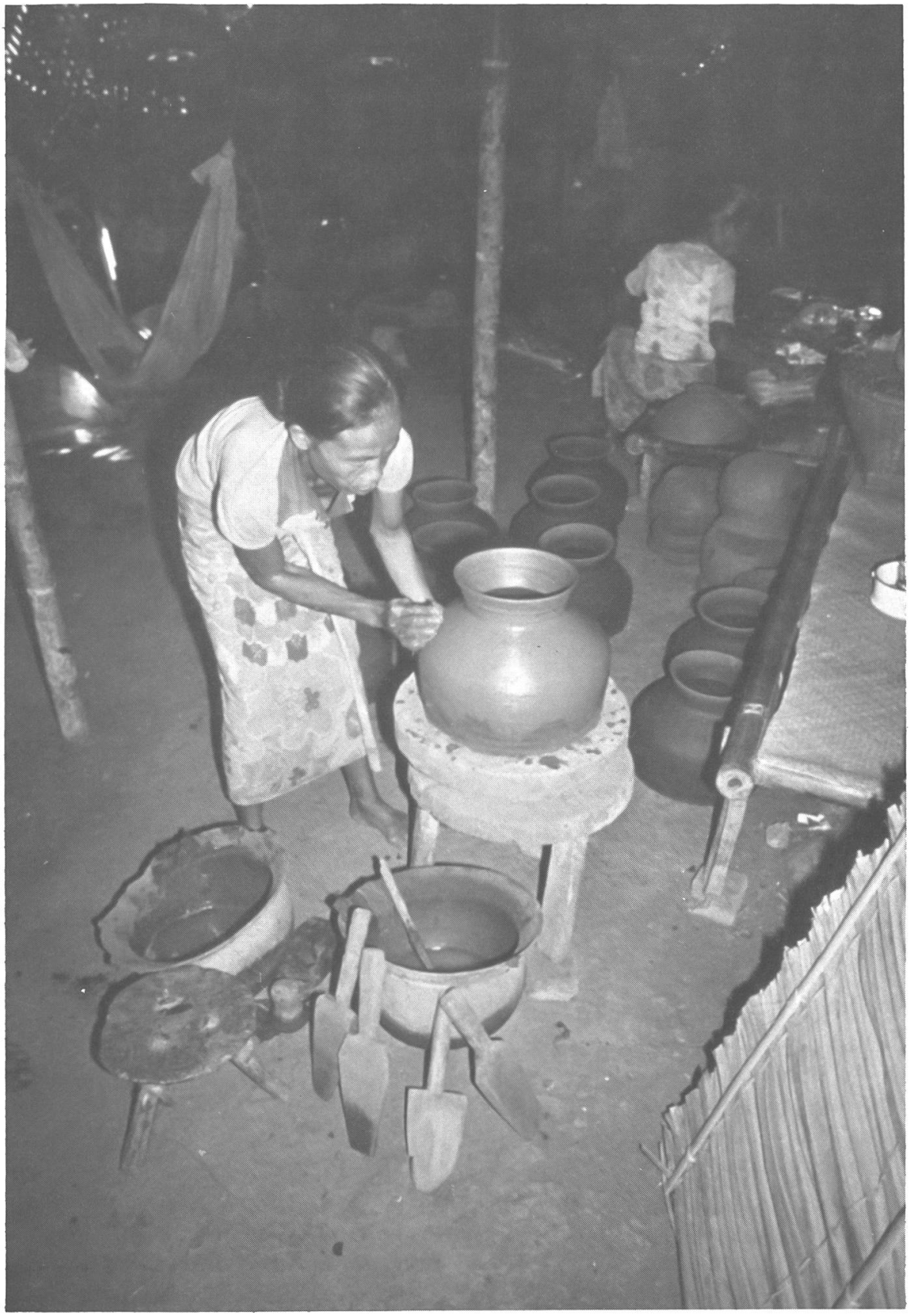


Abb. 3 Ein hellroter Tonüberzug wird angebracht

Spezielle Arbeitsgänge sind bei einigen Objekten notwendig. So müssen bei den grossen *padasan,* Wasserbehältern mit einem seitlich angebrachten Ausguss, die von den Mohammedanern für ihre Waschungen gebraucht werden, die Ausgusstüllen auf einen kleinen Einschnitt im Gefässkörper gesetzt werden, und den *layah,* kleinen Schalen mit Fuss *(cotot)*, dieser Fuss und den Deckeln der Reiskochtöpfe *(kekeb)* der Griff angefügt werden. Bei den tönernen Öfen *(kerén)* werden die Löcher für die Luftzufuhr ausgeschnitten, wenn die Öfen in lederhartem Zustand sind.

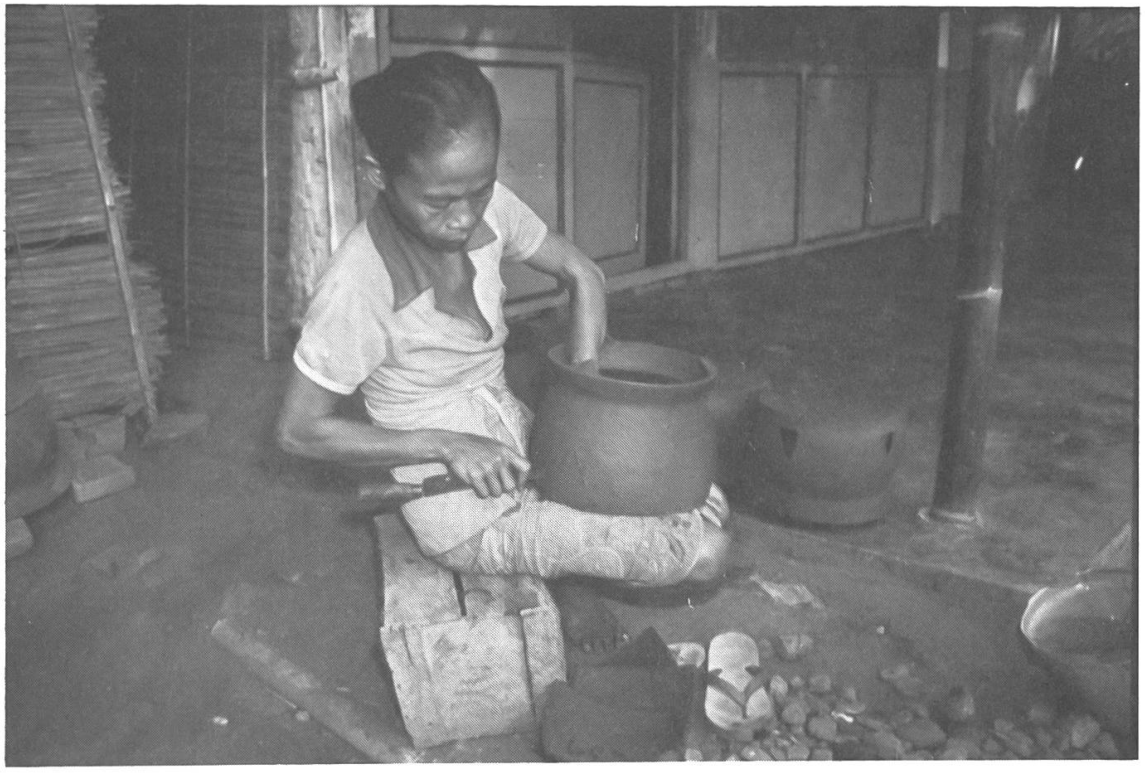


Abb. 4 Ibu Nurpangi schneidet die Luftlöcher in den fertigmodellierten Keramikofen

Drei Verzierungsformen sind zur Zeit in Pakundhen geläufig. Zum einen bringen einige Töpferinnen eine Art Reservemusterung bei den *genug* an, indem sie mit einem Holzstück bei einer Drehbewegung einen Streifen des gerade aufgetragenen roten Tons wieder abnehmen und so verschiedenfarbige Abschnitte auf dem Gefässkörper schaffen. Eine andere Verzierung sind bei den *jembangan* im untersten Bereich des Gefässes aufgelegte Tonwülste, die noch mit dem Finger oder einem Holzstück ein Kerbmuster erhalten. Die häufigste Zierform wird jedoch angebracht, indem man dem brennbereiten Gefäss kurz vor dem Brand mit Quartzstücken Muster, meist einfache senkrecht verlaufende Linien, aufschreibt *(gerus)*, die nach dem Brennen und Einschmelzen des Quartzes als glänzende anthrazitfarbene Linien auf dem Gefäss erscheinen.

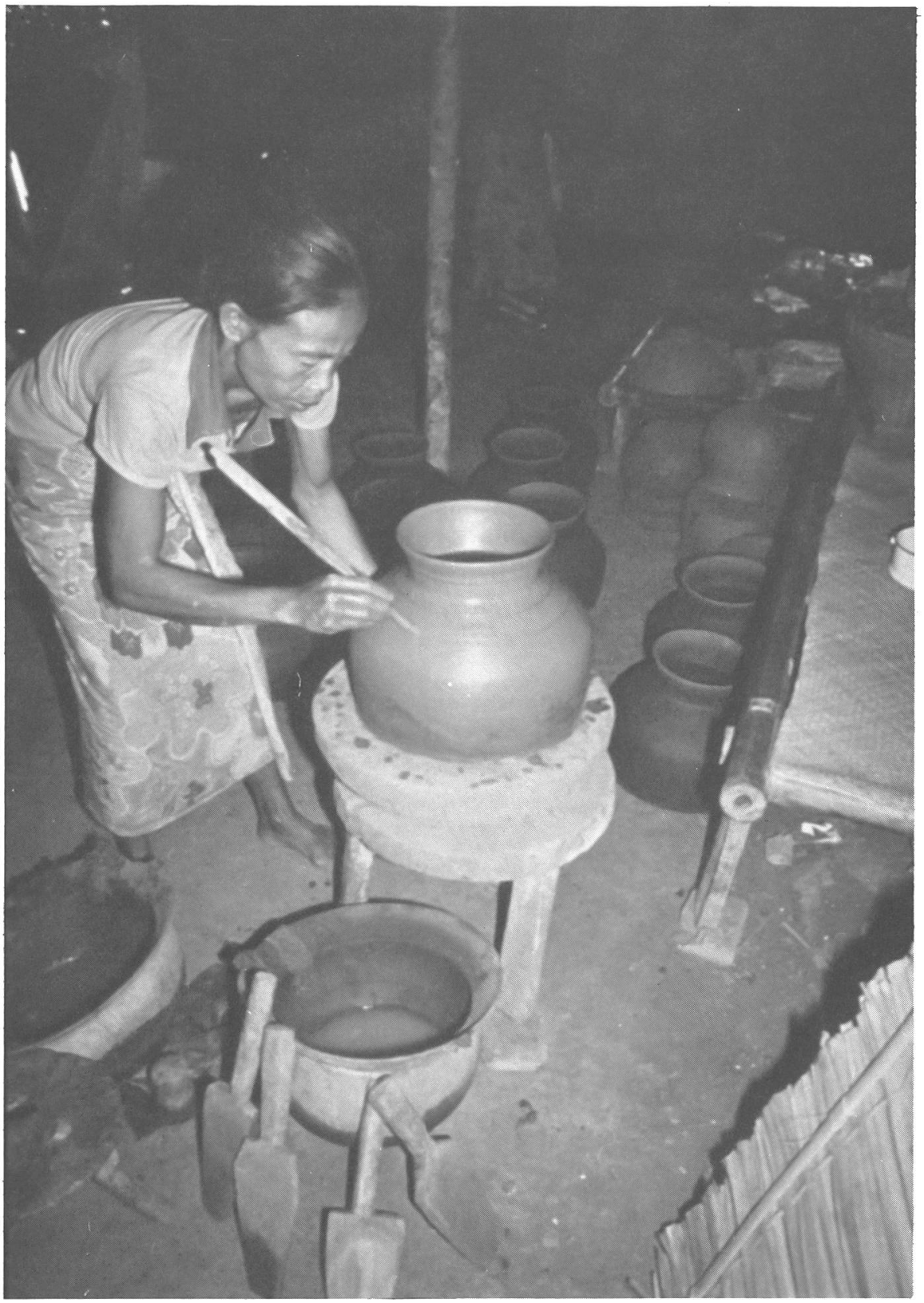


Abb. 5 Ornamentieren des Gefässes durch Abnehmen dünner Streifen des Überzugs

3. Trocknen

Obwohl nicht viel Arbeit mit der Phase des Trocknens verbunden ist, ist diese doch von grosser Bedeutung für den gesamten Töpferprozess. Wenn die Töpferin von einem *pikul* Ton Gefässe geformt hat, so hat sie etwa 10 bis 12 grosse Gefässe wie die *jembangan* oder 30 bis 40 kleinere Gefässe wie die *ciri* oder Deckel *kekeb* hergestellt. Die geformten, mit dem roten Tonüberzug versehenen und vielleicht mit Quartzstreifen verzierten Gegenstände werden im Haus auf dem Boden oder auf einem Regal zum Trocknen aufgestellt. Die Töpferin muss nun genau abschätzen können, wann die günstigste Zeit zum Brennen ist. Während der Regenzeit, wenn die Luftfeuchtigkeit sehr hoch ist, wartet man bis zu zwei Wochen, während in der trockenen *kemarau*-Zeit oft schon nach zwei Tagen gebrannt wird. Die Zeit des Trocknens kann noch hinausgezogen werden, wenn die Regenfälle so stark sind, dass kein Feuer mit ausreichend hohen Temperaturen zu entfachen ist. Andrerseits kann sich die Trockenzeit auch verkürzen, wenn die Töpferin dringend ihre Produkte tauschen oder verkaufen muss. Deutlich tendieren die Nur-Töpfer zu kürzeren Trockenzeiten als die Töpfer, die auch Land bebauen. Vor dem Brennen reiben die Töpferinnen die Gefässe mit Kokosnussfasern glatt.

Wie lang auch immer die Trockenphase dauert, am Tag, der für das Brennen vorgesehen ist, werden die Gefässe auf einer Unterlage aus Reisstroh in die Sonne gelegt. In regelmässigen Intervallen dreht die Töpferin die Keramik jeweils um ein Stück, sodass diese gleichmässig weiter austrocknet und sich erwärmt.

4. Brennen

Während das Töpfergut in der Sonne trocknet und von der Töpferin kontrolliert wird, bereiten Männer und Jugendliche aus dem Haushalt oder auch Nachbarn das Brennmaterial vor. Dazu gehören grosse Mengen Reisstroh *(damen)*, das überall im Dorf gestapelt ist, sowie Bambus und Holz von verschiedenen Bäumen, vorzugsweise Teakholz, das man aus den benachbarten Bergen holt oder von dort geliefert bekommt für 600 bis 800 Rp. je Pikul. Mit einem Pikul Holz kann man etwa 50 Stücke mittlerer Grösse brennen. Ist das Brennmaterial bereitgelegt, werden die Gefässe, die Öffnung nach unten gerichtet, an einem beliebigen Brennplatz *(tobong)* aufge-

Abb. 6 Der Brand wird vorbereitet. Im Hintergrund Stapel von Reisstroh

Abb. 7 Der erste Brand

schichtet. Man stellt sie dazu auf Scherben *(kreweng)*[8] oder gesprungene Töpfe, damit die Hitze von allen Seiten einwirken kann. Die grössten Gefässe werden zuunterst angeordnet, darüber und seitlich angelehnt die kleineren Stücke. Zwischen die einzelnen Gefässe und über den ganzen Keramikstapel wird nun Reisstroh gelegt und angezündet. Es entsteht ein Brand, der nur 5–8 Minuten dauert, aber ausreicht, um das restliche Porenwasser aus den Gefässen zu treiben, das als Wasserdampf abgeht. Danach erst wird der eigentliche Brand vorbereitet. Die Töpferin und wer immer ihr hilft legen eine Mischung aus Reisstroh, Bambusstücken und kleingehackten Holzstücken zwischen, auf und seitlich um die Gefässe. Die Töpferin muss genau abschätzen können, wie diese Mischung beschaffen sein muss. So darf nicht zu wenig Holz dabei sein, das hohe Temperaturen abgibt, damit die Gefässe genügend hart werden. Ist jedoch zum Beispiel zu viel Teakholz in der Mischung, kann die Temperatur zu hoch werden und die Töpfe verformen. Der ganze Stapel wird nun mit einer dicken Schicht Reisstroh bedeckt, auf die Asche von einem früheren Brand gestreut wird. Auf diese Weise wird ein schneller, lodernder Brand verhindert. Nachdem im unteren Bereich des Brennstapels Feuer gelegt ist, kontrolliert die Töpferin den Brand, der etwa zwei Stunden dauert, und legt Reisstroh und Asche nach, wo offene Flammen zu entstehen drohen. Ist alles Material verbrannt, entfernt die Töpferin mit einer Bambuszange *(supit, cupit)* die Asche, nimmt die kleineren Gefässe zum besseren Auskühlen vom Stapel und prüft das Ergebnis des Brandes. Das Beste, was erreicht werden kann, ist eine Keramik, die grösstenteils einen hellen Rotton, daneben aber auch einige Grautöne aufweist. Diese Kombination wird als Indiz für den härtesten Scherben angesehen, den die Töpfer/innen erzielen können. Ist das Gefäss auch noch gleichmässig dünnwandig geraten, so erklingt beim Klopfen ein heller, metallischer Ton. Farbe und dieser Ton sind beim Erwerb von Keramik die wesentlichen Kriterien, denn sie zeigen ein haltbares Gefäss an, das zudem mit seiner dünnen Wand wenig Feuerholz benötigen wird. Vom Brennplatz wird die Keramik nach dem Abkühlen in oder vor das Haus der Töpferin getragen und dort gelagert. Es ist schwierig zu sagen, wer bei den Arbeitsgängen jeweils hilft. Meist helfen sich die Mitglieder von drei oder vier benachbarten Haushalten, aber manchmal richtet es sich nur danach, wer gerade im Weiler ist. Diese Hilfe wird auf Gegenseitigkeit geleistet und nie bezahlt.

Kulturgeschichtlich ist an diesem Produktionsgang bemerkenswert, dass die drei Grundarten der Formgebung – Modellieren, Treiben und Drehen

8 Kleine Scherben, die zu nichts anderem zu gebrauchen sind, verwendet man gelegentlich, um Wege zu stabilisieren. Meistens wirft man sie jedoch in das flussnahe, oft überschwemmte Gebiet, wo sie im Boden bald absinken. "Alles vergeht, auch Eisen, aber nicht die Keramik" sagt man im Dorf.

(bei nur ruckweise angetriebener Drehscheibe) – in Kombination angewendet werden. Und obwohl die kulturgeschichtliche Analyse an dieser Stelle nicht vorgelegt werden soll, bleibt anzumerken, dass ein grösserer Teil des Formenbestandes, wie er in Pakundhen anzutreffen ist, schon auf den Reliefs der mitteljavanischen Tempel erscheint. Die wichtigsten Erzeugnisse der Töpfer von Pakundhen sind:[9]

jembangan	grosse Wasserbehälter, häufig mit aufgesetzter Zierrippe *(rintik-rintik)* am unteren Teil des Gefässbauches.
jemblung	grosser Wasserbehälter mit einwärts gerichtetem Rand. Weitere Bezeichnungen: im westlich von Pakundhen gelegenen Marktplatz Tambak *cemplu,* im Töpferort Puring *kentengan,* in Wonosobo *paso.*
padasan	grosser kugelförmiger Wasserbehälter mit Ausgusstülle *(pelen),* von den Mohammedanern der Region für die Waschungen verwendet.
genuk	rundbodiges Gefäss zum Aufbewahren von ungekochtem Reis. Tambak: *pedaringan,* Jakarta *tempayan*
cemplon	rundbodiger Reiskochtopf
paruk	dasselbe, aber grösser
delog	der flachbodige Kochtopf, meist für Gemüse. Javanisch *pengaron,* regional *pané, pretan*
kendil	kleiner Reistopf, auch zum Wasserholen, für Saucen u.a.
gentong	Gefäss zum Wasserholen. Yogyakarta *jun,* Wonosobo *klenting*
kuali	Schale zum Rösten, rundbodig
layah	eine ebensolche Schale, aber mit Fuss *(cotot)*
ciri	Schale zum Zerreiben von Nahrungsmitteln, besonders zur Zubereitung von Sambal, flachbodig
kebeb	grosser schalenförmiger Deckel für *cemplon* oder *paruk*
kerén	Keramik-Ofen
angló	ein ebensolcher Ofen, aber viel kleiner, zum Erhitzen des Wachses für die Batikzeichnung

Einen Teil der Gefässe stellen die Töpferinnen und Töpfer für den Eigenbedarf her, den grössten Teil jedoch für den Bedarf der bäuerlichen und zum Teil auch der städtischen Bevölkerung der Umgebung. Umgebung bedeutet bis zu 100 km von Pakundhen und bedeutete früher bis zu 300 km. Obwohl sich von Surakarta über Yogyakarta (mit dem Töpferort Kasongan) bis hin nach Kroya und Maos ein langer Töpfereigürtel durch das südliche Mitteljava zieht, war die Keramik von Pakundhen ihrer Härte, Dünnwandigkeit und des Klangs wegen immer besonders begehrt.

9 Unter den Namen für Gefässteile gibt es *lambe* 'Rand', *rai* 'Hals', *ambè* 'Körper', 'Bauch' und *silit* 'Boden'.

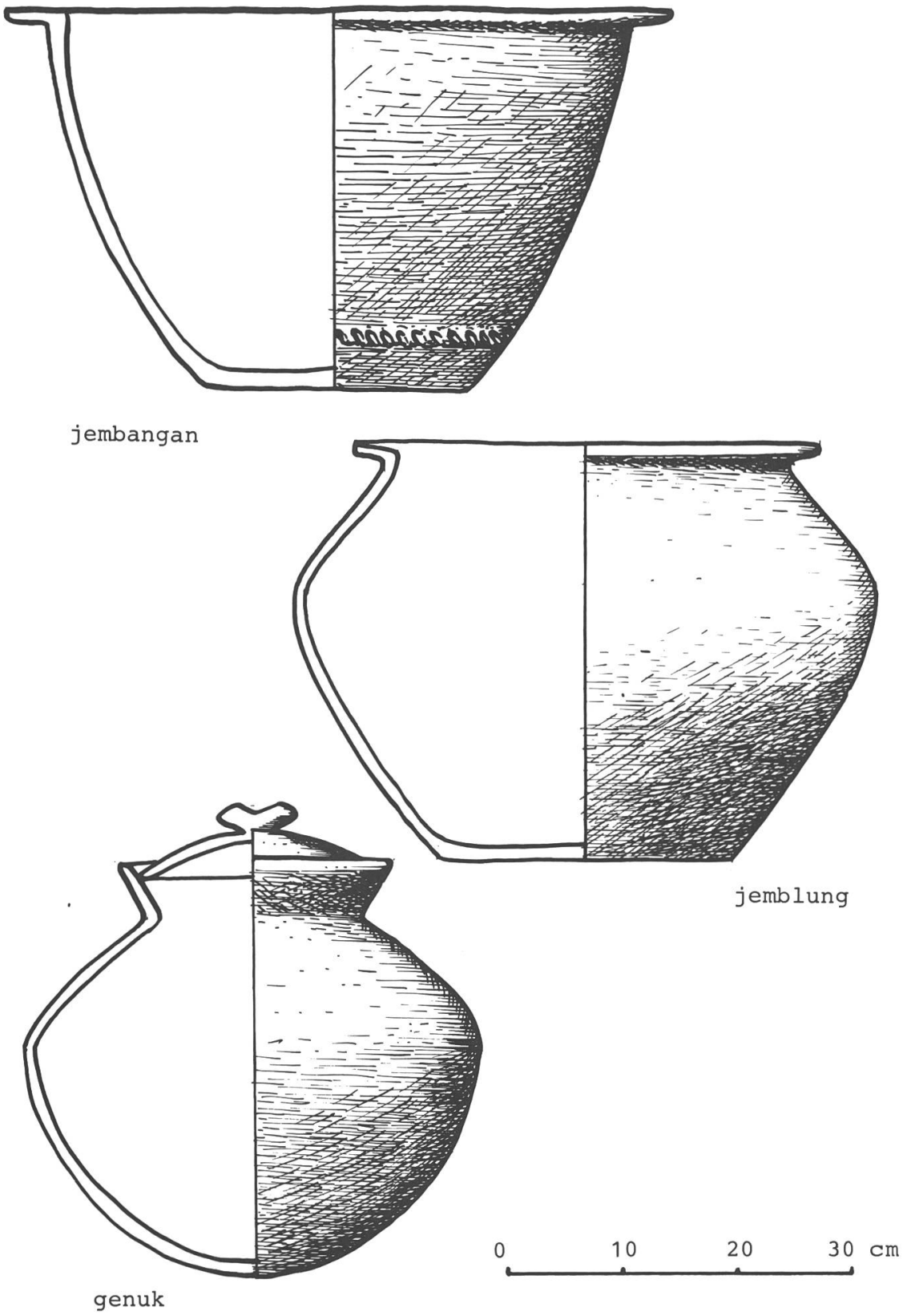
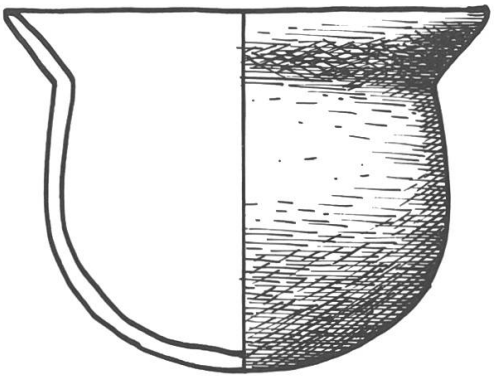
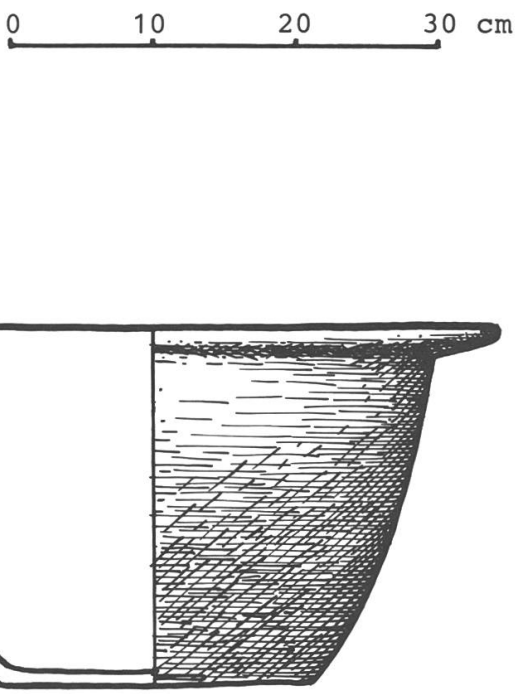


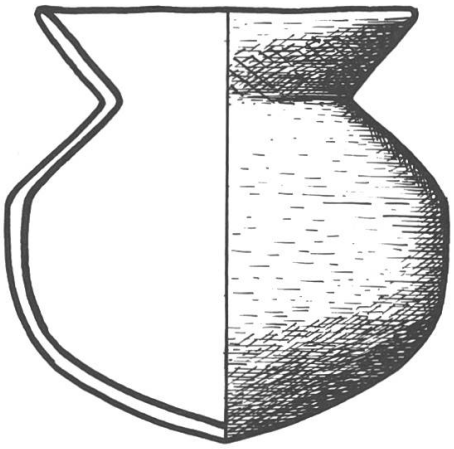
Abb. 8 Die wichtigsten Gefässtypen von Pakundhen
(Zeichnungen: Amei Marschall)



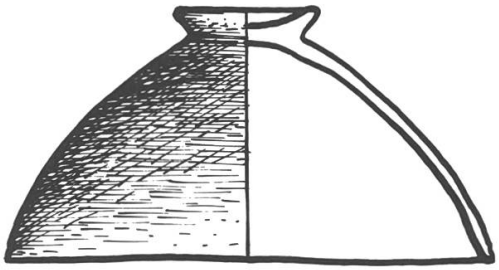
cemplon



delog



gentong



kekeb

ciri

Töpfereiwirtschaft II: Tausch und Handel

Die Töpfereiproduktion richtet sich in so hohem Mass nach der Nachfrage, dass von dieser auch die allgemeine Lebensweise und die Überlebensbedingungen der Töpferfamilien abhängen. Während des Jahreslaufs schwankt die Nachfrage beträchtlich. Sie ist am stärksten nach den Ernten, wenn zum einen die Ernteerträge zu einem Teil in den tönernen Gefässen gelagert werden, zum andern aber die meisten Hochzeiten gefeiert werden, wobei im Hochzeitsgut *(saran)* eine ungerade *(ganjil)* Zahl von *genuk* enthalten sein muss. Für grosse und schöne Gefässe dieser Art kann man bis zu 1000 Rp. erhalten. In den Bergen kann man nach der Maniokernte, wenn der Maniok vor einem Trockenprozess in den grossen *jemblung* eingeweicht wird, für einen *jemblung* 1500 Rp. erhalten. Besonders eng sind die Absatzmöglichkeiten an die Reisernten und damit auch an die Reispreise gebunden. Wenn die Preise nach der Ernte sinken, haben die Töpfer mit ihrem guten Keramikabsatz die Möglichkeit, viel Reis zu kaufen. Oft können sie sogar die Keramikpreise der grossen Nachfrage wegen erhöhen.

Im allgemeinen aber richtet man sich in etwa nach den folgenden Preisen; wobei auf den nahegelegenen Märkten jeweils das Doppelte und auf entfernten Märkten wie etwa in Wonosobo das Vier- bis Fünffache verlangt wird:

Gefässe und ihre Preise in Rupiah	Pakundhen	Nahe Märkte wie Tambak, Kranjingan	Ferne Märkte wie Wonosobo
Kleine Gefässe *ciri, layah*	35	70	150
Mittlere Gefässe *cemplon, delog*	200	400	1000
Grosse Gefässe *paruk, padasan jemblung, jembangan*	250 und mehr	500 und mehr	1000 und mehr

Nun gibt es alle Formen des Tauschs und des Handels. Als charakteristische Form in der Beziehung zu den Bewohnern der nördlich von Pakundhen gelegenen Bergzüge ist das *ider* anzusehen. Die Töpfer oder die Männer der Töpferinnen gehen allein oder in Gruppen mit einer *pikul*-Last in die Bergdörfer und tauschen dort gegen Bergprodukte, besonders gedörrten Maniok *(krekel)*, aus dem sich zahlreiche Gebäcksorten herstellen lassen, und Früchte.*Krekel* hat immer den halben Preis von Reis, aber wenn man *ider* geht und tauscht, kann man für ein Gefäss, das auf dem nahen Markt 400 Rp. in Geld bringt, Güter im Wert von bis zu 700 Rp. erhalten. So kann

Abb. 9 Männer aus den Bergdörfern verlassen Pakundhen mit eingetauschter Keramik

man für ein Gefäss ausreichend Holz erhalten, um einen Keramikstapel zu brennen. Es können auch Bauern aus den Bergen nach Pakundhen kommen und dort Keramik eintauschen gegen mitgebrachte Produkte oder kaufen. Es gelten dann die Dorfwerte oder -preise. An grossen Gefässen kann ein Mann höchstens zehn Stück tragen. Geht ein Mann aus Pakundhen mit einem solchen *pikulan* in die Berge, kann er 5000 und mehr Rp. erhalten oder Güter im Wert von 8500 Rp. und mehr. Kommt ein Mann aus den Bergen nach Pakundhen, so erwirbt er dieselbe Menge für etwa 3000 Rp. oder Güter im Wert von etwa 5000 Rp. Die Differenz liegt einmal im Verhältnis Geld zu Produkt, wobei mit dem Produkt grosszügiger umgegangen wird. Die Differenz zwischen den Tausch- oder Kauforten ist begründet in der grossen Anstrengung, die das *ider* mit sich bringt.

Ist die Beziehung zum Berggebiet durch den Gütertausch geprägt und in dieser Form auch hoch geschätzt, so ist die Beziehung zu den Märkten geldorientiert. Nur in Ausnahmefällen kommt es hier zu einem Gütertausch. Üblich dagegen ist, dass der Mann einer Töpferin an einem Morgen um 3 oder 4 Uhr über den Gepäckträger seines Fahrrads ein Paar Körbe bindet, diese mit Keramik füllt und zu einem der nahegelegenen Märkten fährt. Je nach Markt muss er dort für einen überdachten Verkaufsplatz *(bango)* eine

Steuer bezahlen oder er kann an kleineren Märkten einen ungeschützten Platz ohne Kosten einnehmen. Für einen *bango* im Marktort Tambak sind üblicherweise 400 Rp. pro Tag zu bezahlen. Während der Dürre in der zweiten Jahreshälfte 1982 sanken die Preise auf 150 Rp. pro Tag. Ein Mann, der Keramik nach Tambak auf den Markt bringt, wird gewöhnlich dort am Morgen essen und dafür etwa 400 Rp. ausgeben. Will er nicht jedesmal die nicht verkaufte Keramik wieder nach Hause fahren, wo es in den meist kleinen Häusern selten ausreichend Stauraum gibt, so muss er – etwa in Tambak – für acht Markttage 500 Rp. für die Lagerung seiner Ware bezahlen. Da alle Preise Schwankungen unterworfen sind, können sie nur als ungefähr gültige Anhaltspunkte genommen werden. Immerhin können sie dazu dienen, Aufwand und Ertrag in einem Verhältnis zu sehen. Geht man davon aus, dass von einem *pikul* Ton 10–12 grosse Gefässe hergestellt werden können, so ist der maximale Aufwand für Produktion und Bereitstellung auf dem Markt:

Tonholen	300 Rp.	
Ton und Sand mischen	200 Rp.	
Holz kaufen	800 Rp.	
2 Tage Platz auf dem Markt	800 Rp.	
2 Tage Aufbewahren der Keramik	125 Rp.	
2 × Morgenessen à 400 Rp.	800 Rp.	= Total 3025 Rp.

Falls der Mann der beschwerlichen Fahrt mit dem Fahrrad eine Fahrt in einem der Kleinbusse vorzieht, so hat er mindestens noch einmal 200 Rp. zu zahlen. Gehen wir davon aus, dass der Mann erfolgreich ist und an nur zwei Markttagen (tatsächlich nur Vormittagen) zwölf grosse Gefässe hat verkaufen und dafür 6000 Rp. hat erhalten können, so hat er in einer Woche mit ihren zwei Markttagen in Tambak mindestens 2500 Rp. eingenommen, mehr noch, wenn er selbst den Ton vom *sawah* geholt und Ton und Sand selbst gemischt hat. In derselben Zeit braucht er jedoch mindestens 1200 Rp. allein für das Grundnahrungsmittel Reis. Für eine grosse, etwa zehnköpfige Familie müssen dagegen während der Vorerntezeit 2800 Rp. und mehr veranschlagt werden. Selbst bei gutem Verkauf auf dem Markt würde ein solcher Mann schon zu anderen Märkten fahren müssen oder aber selbst noch Felder bebauen, um mehr als das Grundnahrungsmittel zur Verfügung zu haben.

Hat die Töpferin statt der 10–12 grossen 40 kleinere Gefässe wie *ciri* und *layah* angefertigt, so wird der sehr niedrige Preis für diese durch die grössere Menge nicht aufgefangen, denn 40 *ciri* ergeben selten mehr als 3000 Rp. Hier ergibt sich allenfalls der Vorteil, dass an einem Vormittag ein ganzer Satz *ciri* verkauft werden kann, da an diesen Schalen meist grosser Bedarf besteht.

Ist allerdings Vorerntezeit oder herrscht grosse Dürre wie im Jahr 1982, so wird sehr viel weniger Keramik gekauft, und dann kommt es vor, dass gerade das Morgenessen bezahlt werden kann. So leben die Töpfer und Töpferinnen

mit der ständigen Bedrohung durch das *mines,* ein Minus in ihren Tausch- und Handelsbeziehungen. Sie gehen davon aus, dass es mindestens zweimal im Jahr karge Zeiten gibt, und der Weg in das Pfandhaus der nächsten Kleinstadt ist dann nicht aussergewöhnlich. Am stärksten leiden darunter die Haushalte, die ausschliesslich von der Töpferei leben. Aber auch in den Haushalten, in denen Nassreisbau betrieben wird oder Trockenfelder mit *budín* (Maniok) oder dem geschätzten *pari gaga* (alte einheimische Reissorte für Trockenfelder) angebaut werden, kommt es immer wieder zu Zeiten der Knappheit, weil selten genügend Land vorhanden ist und durch die Arbeit in den Feldern wenig Zeit für die Töpferei bleibt.

Bevor auf die grossen Veränderungen in der Töpfereiwirtschaft während der letzten beiden Jahrzehnte eingegangen wird, ist noch eine weitere Form des Keramikhandels zu erwähnen. Gelegentlich kommen nämlich Aufkäufer *(jurugan)* mit kleinen Lastwagen nach Pakundhen, um dort Wagenladungen aufzukaufen. Diese Händler können zu den niedrigen Preisen einkaufen, die im Dorf gelten, und auf dem Markt mindestens die Gewinnspanne der Leute von Pakundhen erzielen. Wenn sie Gebiete beliefern, die weit von Töpferorten entfernt sind, für sie aber mit dem Lastwagen leicht erreichbar, kann die Spanne viel grösser werden. Um einer Abhängigkeit, die daraus für die Töpfer entstehen könnte, vorzubeugen, hat man sich darauf geeinigt, dass ein Händler nie mehr als die Keramik von drei *tobong* (Brennplätzen) abholen darf.

Eine Erhöhung der Preise kommt kaum in Frage, denn das würde die prekäre Lage der Töpfer nur noch verschärfen. Es würde noch weniger und nur das Allernotwendigste gekauft und eine Entwicklung beschleunigt werden, die den Menschen von Pakundhen schon jetzt genug zu schaffen macht, dass nämlich niemand mehr von der Töpferei allein einen Haushalt versorgen kann. Das liegt an den Veränderungen der letzten zwei Jahrzehnte, insbesondere des letzten Jahrzehnts.

Probleme in Pakundhen

In Pakundhen wurde immer schon getöpfert. "Bevor es Menschen gab, gab es die Töpferei", ist eine Redewendung in Pakundhen. Die Töpferinnen und Töpfer des Ortes sind für ihre gute Keramik weitherum bekannt. Und nicht nur die Menschen in den Dörfern, auch die Städter sagen ohne Umschweife, dass in Keramik zubereitete Nahrung viel besser schmeckt als solche, die in metallenen Pfannen und Töpfen gekocht und gebraten wurde. Trotz dieser immer wieder zu hörenden Wertschätzungen der Keramik ist die Töpferarbeit im allgemeinen und auch in Pakundhen in eine krisenhafte Situation

geraten. Noch in den 70er Jahren konnten Haushalte zwar mit den üblichen Schwankungen, aber ohne wirkliche Probleme, mit der Töpferarbeit ein Auskommen erreichen. Heute ist abzusehen, dass in einigen Jahren nicht mehr getöpfert werden wird, ausser vielleicht noch ein wenig für den Eigenbedarf. Mindestens drei Gründe lassen sich dafür anführen. Der erste Grund liegt in der rapiden Veränderung der indonesischen Dörfer und Kleinstädte, wohin Keramik verhandelt oder getauscht wurde. Mit dem Eindringen umfangreicher Verwaltung, eines Schulsystems, der Klein- und Mittelindustrie und weiterer Institutionen hat sich das Leben in seinen Zeitvorstellungen und Zeiteinteilungen so geändert, dass bei dem allgemein höher gewordenen Tempo Keramik viel schneller entzwei geht als eiserne, Messing- oder Aluminiumgefässe. Letztere sind auch leichter zu reinigen. In der Kleinstadt, wo Kokosfaser, mit der im Dorf die Keramik gereinigt wird, nicht mehr so einfach zur Verfügung steht und zudem chemische Waschmittel überall angeboten und angepriesen werden, spielt dies eine nicht unwichtige Rolle. Zu den städtischen Veränderungen gehört auch, dass mit dem Vordringen der Elektrizität auch Elektroherde angeschafft werden. Die Keramik von Pakundhen kann zwar auf Gasherden, nicht jedoch auf Elektroherden benutzt werden, und in Haushalten mit Elektroherden wären allenfalls noch die Vorratsgefässe sinnvoll.

Ein zweiter Grund für den Rückgang der Töpferei in Pakundhen, ein Grund dafür, dass früher manchmal 100 Männer gleichzeitig *ider* gingen und heute selten mehr als einer oder zwei gleichzeitig, dass früher auch bemalte Keramik verkauft wurde und heute nicht mehr, liegt darin, dass der indonesische Markt fast vollständig für den Import von billiger Massenware von den grossen Produktionszentren Südostasiens geöffnet wurde. Das Angebot auch in kleinsten Städten ist vielfältig und sehr gross, und es wird bereitgestellt von gut organisierten, meist landesweit oder über die Landesgrenzen hinaus arbeitenden Händlergruppen, insbesondere von chinesischen Händlern. Im Gegensatz zu Töpfererzeugnissen, die in die Kapitalwirtschaft eingebaut werden wie zum Teil in Mexiko[10], in einem gewissen Mass auch in Plered[11], drängt hier in Pakundhen die Kapitalwirtschaft das traditionale Handwerk einfach zurück bis zu dessen Untergang. Damit wird nicht nur eine traditionale Lebensform zerstört, sondern es wird zahlreichen Menschen Arbeit entzogen und zwar eine Arbeit, die vom Rohmaterial bis zum Tausch oder Verkauf an den Konsumenten in den Händen der Menschen von Pakundhen liegt oder gelegen hat.

Mindestens von derselben Bedeutung für den Rückgang der Töpferei ist drittens ein ideologisches Moment. Wenn trotz zahlreicher Beteuerungen

10 Vgl. Littlefield 1979
11 Vgl. Kamar 1978

von amtlicher Seite, sich für Handwerk und Kleinindustrie einzusetzen, von Seiten der Administration immer wieder hervorgehoben wird, wie "primitiv", hinterwäldlerisch, unmodern, antifortschrittlich die Töpferarbeit ist, so hat dies Auswirkungen auf die Menschen, die töpfern. Es hat am übergeordneten Verwaltungsort einen Kreisvorsitzenden gegeben, der den Menschen von Pakundhen riet, mit der "dreckigen Arbeit" aufzuhören oder wenigstens umzustellen auf sogenannte Kunsttöpferei, also auf die Herstellung von tönernen Tieren wie in Kasongan bei Yogyakarta oder auf Blumentöpfe und Teeservices für bestimmte Kreise Jakartas, wie es die Töpfer von Plered tun. Für die Töpfer von Pakundhen hätte es dafür gar keinen Absatzmarkt gegeben. Und so sagten sie zu dem Rat, die Töpferei aufzugeben, dass sie bereit seien, dies zu tun, wenn ihnen eine Möglichkeit offenstünde, mit einer anderen Arbeit wenigstens gleich viel für den Lebensunterhalt zu erwerben. Eine solche Möglichkeit konnte ihnen der Vorsitzende nicht bieten. Und so wird in Pakundhen, bis heute, weiter getöpfert. Aber der ökonomische Druck wächst, und häufig kann in einem Haushalt nur deshalb auch noch getöpfert werden, weil ein oder zwei Kinder in einer der Ziegelfabriken der nächsten Kleinstadt arbeiten, wo sie je nach Arbeitskrraft zwischen 500 und 1000 Rp. pro Tag verdienen. Damit setzt auch eine für dörfliche javanische Verhältnisse ungewöhnlich enge Bindung der Frauen an ihre Haushalte ein. Von ihrer Position als Frauen, die im Verhältnis zu ihren Männern und Männern überhaupt verhältnismässig frei verfügen können, werden sie zur Position von Haus-Frauen gedrängt. Und der ideologische Druck wächst, wie man daran sehen kann, dass von den jüngeren Menschen, denen unter dreissig Jahren, niemand mehr töpfert. Ökonomisch und ideologisch wird die Nachfrage nach Keramik gebremst. Die Töpferinnen und Töpfer, um das Eingangszitat von Rivers aufzunehmen, können gar nicht anders als "allow the disappearance of arts so useful as those of making pottery", aber sie stehen dabei nicht müssig herum ("stand idly by"), sie haben genügend zu tun, ihr Überleben zu sichern.

Literatur

Freeman, J.
1957 Iban Pottery. Sarawak Museum Journal VII: 153–176

Gasser, St.
1969 Das Töpferhandwerk von Indonesien. (Basler Beiträge zur Ethnologie, Band 7) Basel: Schwabe

Geertz, C.
1964 The Religion of Java. London: Collier-MacMillan

Glover, I.
1968 Pottery Making in Oralan Village, Portuguese Timor. Australian Natural History 16 (2):77–82

Heine-Geldern, R.
1923 Südostasien. In: Buschan, G. (Hrsg.): Illustrierte Völkerkunde, Bd. 2 (Australien und Ozeanien, Asien) : 689–968

Kamar
1978 Laporan hasil penelitian pengrajin keramik (gerabah) di Plered, kabupaten Purwakarta. Bandung: Kamar dagang dan industri Jawa Barat.

Kaufmann, Ch.
1972 Das Töpferhandwerk der Kwoma in Nord-Neuguinea. Beiträge zur Systematik primärer Töpfereiverfahren. (Basler Beiträge zu Ethnologie, Band 12)

Koentjaraningrat
1967 Tjelapar: A Village in South Central Java. In: Koentjaraningrat (ed.): Villages in Indonesia: 244–280. Ithaca: Cornell University Press

Littlefield, A.
1979 The Expansion of Capitalist Relations of Production in Mexican Crafts. The Journal of Peasant Studies, 6 (4) : 471–488

Ridho, A. et Wahyono, M.
1983 La fabrication de la céramique à Singkawang (Kalimantan Ouest) Archipel 26 : 117–126

Snelleman, J.
1919 Potten en pottenbakkerij. Encyclopaedie van Nederlandsch Oost-Indie, vol. III : 488–498

White, B.
1981 Population, Involution and Employment in Rural Java. In: Hansen, G. (ed.): Agricultural and Rural Development in Indonesia: 130–146. Westview Press, Bolder