

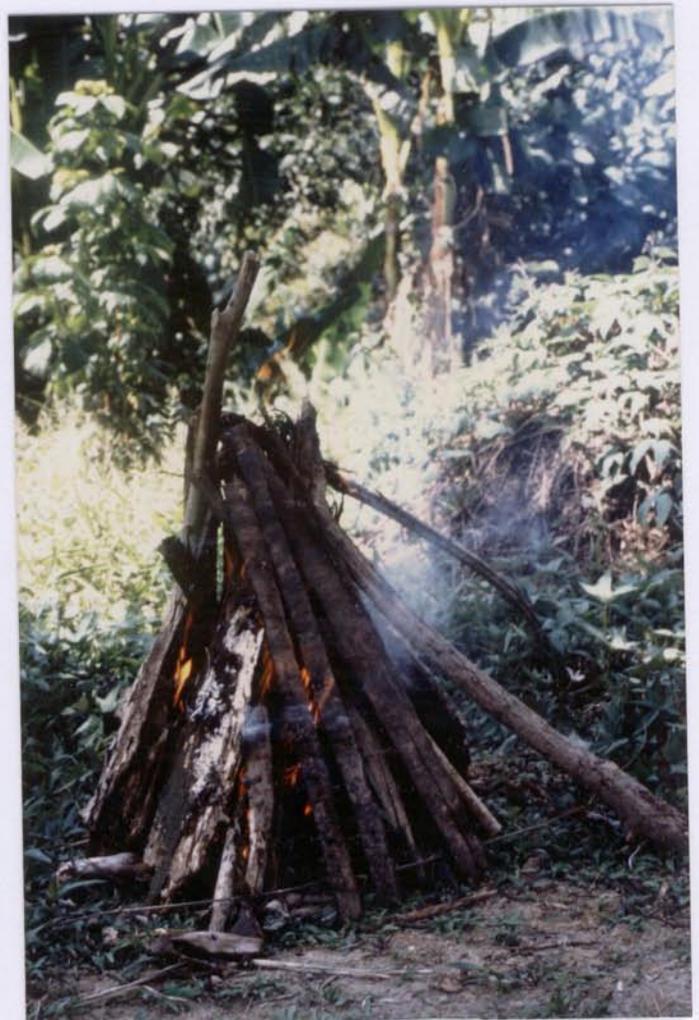
Töpfern mit der „Würstchen-Technik“

Die Huaorani rollen den Ton zu Würstchen und winden diese spiralenartig zu einem Gefäß. Dann wird das Gefäß geglättet, damit die kleinen Rundungen verschwinden.

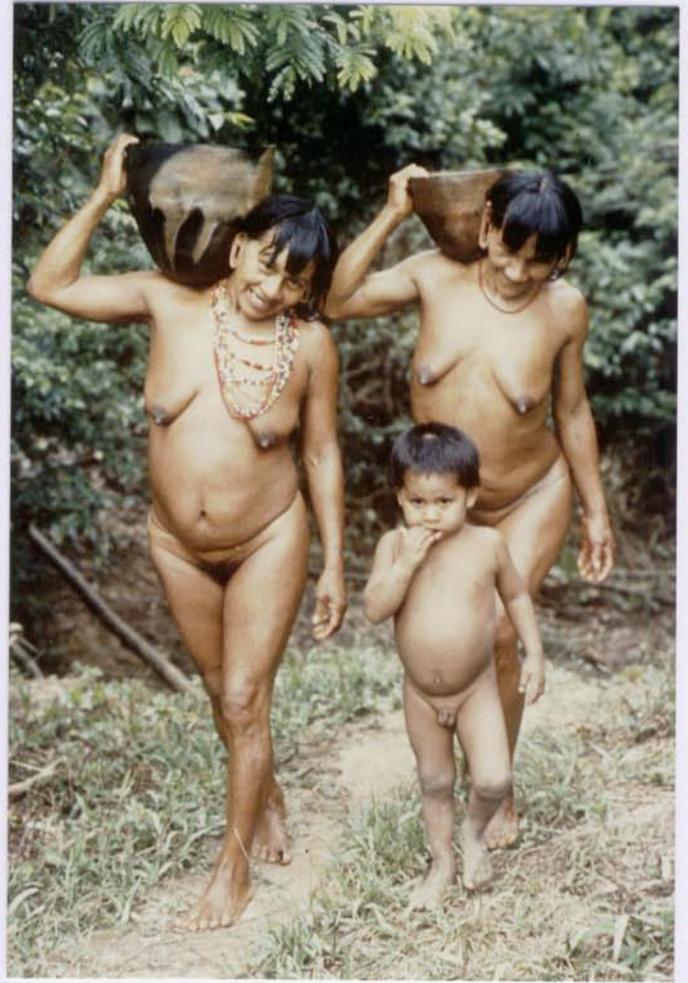




Brennendes Holz trocknet die getöpferte Schale schneller, der verarbeitete Ton war etwas zu naß.



Brennen mehrerer Gefäße.



Huaorani-Frauen beim Wasserholen; in Hausnähe befindet sich immer eine Wasserstelle.

