

### Literatur.

1. BABOR, J. F.: Beiträge zur Kenntnis der tertiären Binnenkonchylienfauna Böhmens I. — Sitz. Ber. k. böhm. Ges. d. Wiss. M.-N. Cl. **63**, 1897.
2. FISCHER, K. und WENZ, W. Das Tertiär in der Rhön und seine Beziehungen zu anderen Tertiärablagerungen. — Jahrb. Preuß. Geol. L. A. **35**, 2, S. 37—75, Taf. 2, 1914.
3. MÜLLER, F.: Acht Profile und ein paar Worte zur Kenntnis des geologischen Baues der Allgäuer Vorlandmolasse. — Ber. Nat. Ver. Schwaben und Neuburg **48**, 18 S., 3 Taf., 1930.

---

## Ueber Mollusken als Nahrungsmittel der Küstenbevölkerung von Deli (Sumatra).

(Mit Tafel 2—4)

Von

J. C. v. d. Meer Mohr, Medan.

In den Jahren 1925 und 1926 wurde ein großer Kjökkenmödding in der Nähe von Medan (Sumatra's Ostküste) unter Leitung des Herrn Dr. van STEIN CALLENFELS ausgegraben. Die mir anvertraute ethnoconchyliologische Untersuchung des ausgegrabenen Materials machte es notwendig festzustellen, in welchem Maße die Mollusken noch heutzutage im Haushalt der delischen Küstenbevölkerung eine Rolle spielen. Ueber die Resultate meiner diesbezüglichen Forschungen werde ich später ausführlicher berichten; hier möchte ich bloß kurz die Mollusken nennen, die von der hiesigen Küstenbevölkerung gegessen werden<sup>1)</sup>. Daß früher bei dieser Bevölkerung Mollusken einen sehr wichtigen, ja man darf wohl sagen den hauptsächlichsten, Teil ihrer Nahrung bildeten, unterliegt

---

<sup>1)</sup> Nur die Meeres- und Brackwasserformen werden hier berücksichtigt, die Cephalopoden bleiben ebenfalls außer Betracht. Herr Dr. C. H. OOSTINGH, der das einschlägige von mir gesammelte Molluskenmaterial bestimmt hat, möchte ich auch an dieser Stelle nochmals herzlich für seine Hilfe danken.

keinem Zweifel, denn damals kam der Reis als Nahrungsmittel kaum in Betracht; jetzt verhält sich die Sache gerade umgekehrt und der (importierte) Reis spielt die Hauptrolle.

In untenstehender Liste sind nur diejenigen Arten aufgenommen, die man fast immer das ganze Jahr hindurch auf den wichtigsten Fischmärkten in Deli zum Verkauf angeboten vorfindet. Es sind das:

<i>Melongena pugilina</i>	* <i>Arca granosa</i> L.
(BORN)	* <i>Arca indica</i> GMEL.
<i>Ostrea</i> sp. div.	* <i>Meretrix meretrix</i> (L.)
<i>Pinna pectinata</i> L.	<i>Donax faba</i> GMEL.
<i>Mytilus viridis</i> L.	<i>Elizia orbiculata</i> (GRAY)
<i>Modiolus metcalfei</i>	<i>Standella pellucida</i>
(HANLEY)	(GMEL.)
<i>Modiolus arcuatulus</i>	<i>Tellina tridentata</i>
(HANLEY)	ANTON.

Von den in obiger Liste genannten Arten sind die drei mit einem Sternchen versehen beinahe täglich auf den Märkten vorhanden, während die übrigen Arten nur zeitweise in den Handel kommen. *Meretrix meretrix* (malaiischer Name: kepah) ist wohl die häufigste Art<sup>2)</sup>, dann — in absteigender Reihe — *Arca granosa* und *indica* (mal. Name: kerang dago und kerang nibung). Diese drei Arten kann man entweder lebend auf den Fischmärkten bekommen, oder sie werden vorher gekocht und nur als eine weiche, schlüpfrige Masse feilgeboten. *Meretrix meretrix* wird von den Fischern auch in getrocknetem Zustande verhandelt. In dieser Zubereitung bildet sie, als Zutat bei der üblichen Reiskost, eine geschätzte Handels-

<sup>2)</sup> Nach GRUVEL (L'Indo-Chine. Ses richesses marines et fluviales, 1925) wird *Meretrix meretrix* auch in Indo-China von den Eingeborenen sehr geschätzt.

ware (mal. Name: krinting), die bis weit ins Innere von Sumatra's Ostküste Absatz findet; zweifelsohne deckt dieser Artikel auch zu einem bestimmten Grade den Salzbedarf der Eingeborenen. Die leeren *Meretrix*schalen werden in den Stranddörfern zu Haufen geschüttet und nachher an Chinesen verkauft, die das Material zu Kalk brennen; solche *Meretrix*haufen sind oft sehr umfangreich, wie das Bild (T. 2, F. 1) uns zeigt

Die beiden *Modiolus*arten (mal. Name: kupang) dienen den Eingeborenen zwar auch als Speise, hauptsächlich werden sie jedoch als Entenfutter verwertet. In Bagan-Deli, einem Dorfe unweit der Mündung des Deliflusses, und auch anderswo sieht man große Mengen von *Placentas*schalen unter den Pfahlbauten der Malaien liegen. Diese Art (mal. Name: sinting) wird daselbst von den Eingeborenen verzehrt, ihre Schalen werden nachher nach etwaigen Perlen abgesucht. *Meloidica* GMEL. sah ich bis jetzt nur auf dem Fischmarkt in Pangkalan Brandan, wo die größeren Exemplare mit 20—25 Pfg. das Stück bezahlt werden. Auf dem Fischmarkt in Labuan-Deli fand ich bisweilen eine Tapesart, nämlich *Paphia gallus* (GMEL.) f. *sinuosa* LAM. Eine *Hydatina*art sah ich gelegentlich auf dem Fischmarkt in Pantei Labu angeboten; angeblich soll sie nur von Chinesen, nicht aber von den dortigen Malaien verspeist werden (vergl. auch S. 5).

Der ganzen delischen Mangroveküste entlang findet man überall, wo einige Fischer ihre Mahlzeit eingenommen haben, die Spuren dieser Mahlzeiten in Form von leeren und oft zerbrochenen Muschelschalen (Taf. 2, Fig. 2). An gewissen Stellen längs der Küste, an denen — wohl der günstigen Lage wegen — die Eingeborenen sehr oft zusammenkommen, lassen sich solche Mahlzeitreste über ziemlich schmale aber öfters

sehr ausgedehnte Strecken verfolgen (Taf. 3). In der folgendenden Liste sind nun diejenige Arten aufgenommen, die ich auf meinen öfters wiederholten Exkursionen (teils in Begleitung meines Freundes, Herrn Dr. Oostingh) in den Ueberresten der Mahlzeiten, die man als rezente, embryonale Kjökkenmöddings ansprechen kann, gesammelt habe<sup>3)</sup>.

<i>Ellobium auris-midae</i> (L.)	<i>Modiolus arcuatulus</i>
<i>Ellobium auris-judae</i> (L.)	(HANLEY)
<i>Melongena pugilina</i>	<i>Arca granosa</i> L.
(BORN)	<i>Arca indica</i> GMEL.
<i>Cuma carinifera</i> (LAM.)	<i>Meretrix meretrix</i> (L.)
<i>Potamides telescopium</i> L.	<i>Marcia opima</i> (GMEL.) f.
<i>Cerithidea obtusa</i> (LAM.)	<i>ceylonensis</i> SOW.
<i>Turritella attenuata</i> RVE.	<i>Cyrena sinuosa</i> DESH.
<i>Natica maculosa</i> LAM.	<i>Donax faba</i> GMEL.
<i>Natica didyma</i> (BOLTEN).	<i>Donax pubescens</i> L.
<i>Ostrea</i> sp. div.	<i>Elizia orbiculata</i> (GRAY)
<i>Placenta placenta</i> (L.)	<i>Standella pellucida</i>
<i>Pinna pectinata</i> L.	(GMEL.)
<i>Mytilus viridis</i> L.	<i>Pholas orientalis</i> GMEL.
<i>Modiolus metcalfei</i>	<i>Tellina tridentata</i> ANTON.
(HANLEY)	

Selbstverständlich sind die in obiger Liste verzeichneten Arten nicht immer alle zusammen in den

<sup>3)</sup> Bemerkungen zu dieser Liste: Ob *Ellobium auris-judae* und *Turritella attenuata* auf den Speisezettel der Eingeborenen gehören, bezweifle ich; die Exemplare, die sich vereinzelt in den Mahlzeitresten befanden, sind wohl versehentlich dorthin gelangt, weil sie einfach gleichzeitig mit den übrigen Mollusken gesammelt wurden. Die beiden *Natica*-Arten scheint man weniger für kulinarische Zwecke zu sammeln, sondern hauptsächlich um als Spielzeug für Kinder zu dienen. Der Malaische Name für *Ostrea*-Arten ist tirem oder tiram, für *Mytilus viridis* kemudi kapal, für *Cyrena sinuosa* lokan oder lekan und für *Donax faba* (und andere kleinere Donaciden) remies, mit welchem Name aber gleichfalls *Corbicula*-Arten angedeutet werden.

Ueberresten einer Mahlzeit vertreten; vielmehr läßt sich feststellen, daß bei jeder Mahlzeit nur eine oder einige wenige Arten konsumiert wurden. Weiterhin ist es nicht verwunderlich, daß die Schalen der größeren Gastropodenarten in den Mahlzeitresten fast immer zerbrochen herumliegen. Auch im ausgegrabenen Material des Kjökkenmöddings bei Medan finden sich solche zerbrochene Exemplare von *Melongena pugilina*, *Ellobium auris-midae* und *Potamides telescopium*; sie sind in genau derselben Weise aufgebrochen worden, wie es die jetzige Küstenbevölkerung noch zu tun pflegt (vergl. auch v. d. MEER MOHR in Misc. Zool. Sumatrana, XVIII, 1927) (Taf. 4). Meistens werden die Mollusken in gekochtem Zustande bei der Mahlzeit genossen; die größeren Gastropoden jedoch, namentlich *Melongena pugilina* (mal. Name: unam) scheinen bisweilen auch geröstet zu werden.

Die obige Liste zeigt wohl deutlich, daß die Eingeborenen bei der Suche nach Mollusken nicht immer nur die größeren Arten sammeln. Die delische Küstenbevölkerung ist eben nicht sehr wählerisch bezüglich ihrer Molluskennahrung und nimmt, was sie gerade findet<sup>4)</sup>. Allerdings hat man hierbei zu berücksichtigen, daß der islamitische Teil der Bevölkerung aus religiösen Gründen gewisse Arten als Nahrung verschmäht; solche Arten sind für die Malaien „haram“ (rituell verboten), werden dagegen von diesen Leuten vorzugsweise als Fischköder verwendet. Hierzu gehört u. a. *Ellobium auris-midae*, dessen malaischer Name — nämlich siput babi (babi = Schwein) — schon darauf hindeutet, daß diese Schnecke von den Malaien als ein unreines Tier betrachtet wird. Ob

---

<sup>4)</sup> Daher läßt sich die Liste auf S. 3—4 durch weitere Nachforschungen gewiß noch vermehren.

aber *Potamides telescopium* auch zu den Arten, welche „haram“ sind, gezählt werden muß, ließ sich nicht eindeutig feststellen; denn während in Pangkalan Brandan dieses Tier (mal. Name: bliung oder tembliung) von den Malaien ohne Gewissensbisse gegessen wird, wurde in Perbaúngan gerade das Gegenteil behauptet.

#### Erklärung der Tafeln 2—4.

##### Tafel 2:

Fig. 1: Haufen von leeren *Meretrix*-Schalen zwischen den Hütten der Malaien im Dorfe Pesisir (Labuan Ruku) aufgeschüttet. Im Vordergrund einige Matten, auf denen die gekochten Mollusken an der Sonne getrocknet werden (krinting). baúngan), vorwiegend aus *Arca indica* bestehend.

Fig. 2: Mahlzeitrest (rezenter, embryonaler Kjökkenmödding) in der Mangrove bei Pantei Labu, aus *Meretrix meretrix* bestehend.

##### Tafel 3:

Mahlzeitreste an der Küste von Pantei Tjermin (Perbaúngan), vorwiegend aus *Arca indica* bestehend.

##### Tafel 4:

Zerbrochene Gehäuse von *Melongena pugilina*. Die zwei obersten Exemplare aus dem ausgegrabenen Material des Kjökkenmöddings in der Nähe von Medan, die zwei rezenten, untersten Exemplare vom Strande bei Kuala Bedagei und Perbaúngan.

---

## **Planorbarius corneus (L.) albina Moquin-Tandon in Dänemark.**

Von

Hans Schlesch, Kopenhagen, Gustav Adolfsgåde 14.

In einer kleinen wassergefüllten Mergelgrube in Sundby am Hamborgskov, O. Laaland, wurde im Sommer 1930 von Herrn ROBERT HANSEN, Nyköbing-Falster, eine Kolonie entdeckt, die ausschließlich Albinos von *Planorbarius corneus* L. enthielt. Der Fundort hat unter günstigsten Wasserverhältnissen eine Größe von 17mal 8½ m. Eine Bestimmung der Wasserstoffionenkonzentration des Wassers ergab einen

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Archiv für Molluskenkunde](#)

Jahr/Year: 1932

Band/Volume: [64](#)

Autor(en)/Author(s): Meer Mohr J.C. van der

Artikel/Article: [Ueber Mollusken als Nahrungsmittel der Küstenbevölkerung von Deli \(Sumatra\). 22-27](#)