Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 22 (1932)

Heft: 6

Artikel: Moderner Versicherungsbetrug

Autor: Frantzen, Joachim

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-635822

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Dann kam ein lauer, herbduftender Herbstabend, dem Allvater Mond sein gutmütiges Schelmengesicht zuwandte. Hand in Hand saßen Thomas Brucht und Gerda Tollmann in dem kleinen Pavillon des Gartenrestaurants.

„Gerda ..."

Da faßte sie seinen Kopf. „Du lieber, dummer Junge!" Und küßte ihn.

An diesem Abend lernte Thomas Brucht das Lieben.

Wie heimlich schelmisch Meister Liszt jetzt lächelte, wenn er seinem jungen Brausekopf zuhörte. Da war ein Singen und Klingen in dem Instrument, als gäbe es überhaupt keinen Halt und keine Grenzen mehr.

„Tja", sagte er. „Haben Sie Lust, bei einem Musikabend mitzuwirken? Eine kleine Rhapsodie möchte ich Ihnen schon übergeben."

Thomas drückte dem liebevollen Greise dankbar die Hand.

Bis zum Tage der Aufführung lebte er zurückgezogen. Er übte und übte, um seinem Meister mit dem Vortrage eine rechte Freude zu bereiten.

Am Nachmittage des Konzerttages ging er zu Gerda. Ob sie schon wußte, daß er heute öffentlich spielte? Leicht beschwingt sprang er die Treppen hinauf und wollte gerade bei ihr anklopfen, als er drinnen eine Männerstimme sprechen und lachen hörte. Wirre Gedanken schossen durch seinen Kopf. Sollten sie ....? Halb unbewußt drückte er die Klinke nieder, und als er die Tür öffnete, da stand er und starrte und starrte ...

Dann ging er hinunter; ganz mechanisch, ganz langsam. Er ging durch die Straßen, versuchte zu denken, und als ihm das nicht gelang, drehte er unablässig seinen Hut in den Händen. Irgendwo in der Nähe hörte er helles Lachen; da lachte er auch, aber es klang wie trockenes Lallen.

Der Abend kam. Hell leuchteten die Lichter im Saale, und die Hörer waren versammelt. Thomas sah und hörte kaum etwas. Nur als dann auf einmal sein Name erklang, stand er auf und bestieg das Podium.

Eine Rhapsodie von Liszt sollte er spielen. Aber er wußte gegenwärtig weder das noch etwas anderes. Seine Finger glitten über die Tasten, und ohne es vielleicht selbst recht zu wissen, spielte er dasselbe, womit er bei seiner ersten Prüfung bei Liszt durchgefallen war.

Beethovens Adagio pathetique.

Die Hörer blickten verwundert auf das Programm und schüttelten die Köpfe. Aber einer nach dem andern legte das Blatt aufhorchend beiseite. Es war keiner unter ihnen, der gewagt hätte, sich zu rühren; keiner hatte dieses Adagio bisher so gehört, wie heute von diesem jungen Liszt-Schüler.

Als er geendet hatte, wartete er nicht auf den Applaus; er rannte hinaus und bedeckte das Gesicht mit den Händen.

Lange hatte er so gestanden; da berührte jemand seine Schulter. „Was war's denn, junger Freund?" So unendlich gütig leuchteten die Augen des greisen Meisters aus dem schneeweißen Haar hervor. „War's ein Weib?"

Thomas biß die Zähne zusammen und nickte.

Da glitt ein Lächeln um die Lippen des Alten; ein feines, dünnes Lächeln. „Tja, das geht vorüber. Leid ist Nahrung des Künstlers. Lachen, Lieben und Leiden sind ihm so notwendig, wie das tägliche Brot. Gehen sie nach Hause, junger Freund, setzen Sie sich ans Klavier und bluten Sie Ihr Leid in die Töne. Die Kunst hilft dem Künstler überwinden." —

Der Abend lag über Weimar. Und durch die Straßen ging einer, der war Mensch und Künstler geworden.

Moderner Versicherungsbetrug.

Von Joachim Frantzen.

Man hat vor kurzem von einem ebenso raffinierten wie grauenhaften Versicherungsbetruge gelesen. Ein Leipziger Kaufmann hat bei Regensburg nachts auf der Landstraße einen Unbekannten ins Auto gelockt, hat ihn ermordet und dann den Wagen mit der Leiche in Brand gesetzt. Allgemein glaubte man nun, daß der Kaufmann in seinem Wagen einem Unfall zum Opfer gefallen sei. Die „Witwe" beanspruchte von verschiedenen Versicherungen die ihr zustehenden Versicherungsbeträge von insgesamt 145,000 Mark. Die Frau, die in diesen grausigen Plan eingeweiht war, sollte dann ins Ausland gehen, wo die beiden Ehegatten ein behagliches Leben zu führen gedachten. Man hat aber den schändlichen Plan aufgedeckt, und der Leipziger Kaufmann und seine Frau wurden verhaftet.

Diese Art Versicherungsbetrug, die nicht einmal vor dem Leben eines anderen Halt macht, ist wohl die niedrigste Form. Im allgemeinen ist Versicherungsbetrug ein weitverbreitetes Laster, man kann fast von einer „Modekrankheit" sprechen. Die (nur zum Bruchteil) strafrechtlich erfaßten Fälle sind sehr zahlreich, daß die Betrüger versuchen, durch Vortäuschung gewisser Tatsachen zu Geld zu gelangen. Schon im Kleinen fängt es an: in irgend einem Haushalt ist eine schöne Tischdecke zerrissen. Da man gegen Feuer versichert ist, legt man die Decke nahe an den Ofen, daß sie stellenweise versengt oder verbrennt, und fordert dann Bargeld als Ersatz für die schadhaft oder unbrauchbar gewordene Decke. Das wird mit Gardinen gemacht, mit Kleidern, das geht vom Kleinen ins Große (zumal auf dem Lande häufen sich solche Fälle immer dann, wenn wirtschaftliche Krisen herrschen), da brennen Stallungen, Schuppen, Häuser ab. Oft ist es den Besitzern nicht ganz unlieb, daß irgend eine baufällige Baracke, die viel nutz- und wertloses Gerümpel enthielt, über Nacht verbrannte. Die Versicherungsbeträge, die man dafür einheimst, reichen aus, um einen neuen und schönen Bau dafür zu errichten. Es gibt keine Ortschaften, in denen es heimlich von Mund zu Mund geht, daß der oder jener „bald an der Reihe" ist und wirklich: eines Tages steht so ein Anwesen in Flammen. Man hat sich leider auch daran gewöhnt, solche Vorkommnisse leicht und oberflächlich zu nehmen. Das beweist die allgemeine „Stimmung", die, um ein Beispiel anzuführen, in einem kleinen deutschen Städtchen herrschte, wo man — im Jahre 1929 — dem Bürgermeister eine Freude zum Geburtstag machen wollte: da beschloß der Gemeinderat (!), das alte, baufällige Haus des Bürgermeisters in Brand zu stecken, damit ein neues gebaut werden konnte. Der Gemeindediener sollte 15 Mark bekommen und dafür das Haus in Brand stecken. Er zündete es an, es brannte vollkommen nieder. Und nur durch den Geiz der Gemeinderäte, die hinterher dem Gemeindediener erklärten, daß 15 Mark für so ein bißchen Streichholzgokelei zu viel wären und daß er sich mit 5 Mark begnügen müße, kam die Sache ans Tageslicht, denn der gekränkte Diener zeigte die Herren wegen Rückbehaltung von 10 Mark Arbeitslohn an.

Neubauten werden von den vom „Unglück" Betroffenen sehr geschützt. Oft gelingt es ihm, durch solch ein Schadenfeuer sich dringender Geldzahlungen zu entziehen, er kriegt ein neues Haus, neue Hypotheken, er hat sich — saniert. Er kann von neuem anfangen. Daß die Sache aber für die Allgemeinheit ihre böse Seite hat, daß ungeheure, nie wieder zu gewinnende wirtschaftliche Werte dabei vernichtet werden, wird meistenteils übersehen.

Einbruchs-Vortäuschungen, namentlich in großstädtischen Geschäften, sind an der Tagesordnung. Man hat gerade im letzten Jahre von schwindelhaften Einbrüchen bei Pelzhändlern, Juwelieren, Kleidergeschäften usw. viel gelesen. Und oft hat es sich herausgestellt, daß die Inhaber den Einbruch selbst inszeniert haben, um die Versicherungssumme zu erschwindeln und sich damit „gesund zu machen".

Da wird Hand in Hand gearbeitet, ganze Familien halten zusammen und eine Aussage ergänzt dann die andere, Ein Sozius hilft dem anderen, Freunde machen zusammen auf „halb und halb" und manches verliebte Paar (besonders in der Zusammenstellung Chef und Sekretärin, was am

unverfänglichsten aussieht) betrügt die Versicherungen auf raffinierte Art und Weise.

Das größte Gebiet des Versicherungsschwindels ist der Unfall und seine Folgen. Hier gibt es ungezählte Möglichkeiten, zu Gelde zu kommen. Wer kann die Echtheit eines Unfalles kontrollieren, wer weiß genau zu sagen, wie weit sich bei den Ansprüchen Dichtung und Wahrheit decken? Das fängt schon bei Kleinigkeiten an (wie immer!). Zum Beispiel, will jemand in die Ferien, will sechs Wochen Krankenurlaub haben, auf Kosten irgend einer Versicherungskasse — wie schnell ist eine Unfallmöglichkeit (der gute Freund im Hintergrunde!) geschaffen! Oder man läßt sich abends von einem Auto (das ein Freund steuert), anfahren, wobei Mantel und Kleider zerrissen werden und der Hut verloren geht. Man nimmt gern einige Hautabschürfungen mit in Kauf, wenn man nur auf ein wenig Schmerzensgeld und neue Kleider rechnen kann.

Schlimmer sind die Fälle jener großangelegten, genau ausgeklügelten Versicherungsbetrüger, die sich mit Hunderttausenden von Mark versichern lassen und dann versehentlich mit der Axt ein Bein abschlagen oder sich vom nächtlichen Zug ein Bein abfahren lassen.

Es gibt für diese Betrüger immer wieder neue Möglichkeiten, und es ist nicht weiter verwunderlich, daß kürzlich ein sehr bemittelter vierzigjähriger Kaufmann verhaftet wurde, der seit 16 Jahren ausschließlich und nicht schlecht vom Versicherungsbetruge gelebt hat.

Die Gründe, die jene geistig oft nicht ganz vollwertig zu bezeichnenden Menschen zu ihren betrügerischen Absichten treiben, sind verschiedener Art. Finanzielle Not, die man niemanden merken lassen will, Liebesfragen (die kostspielige Frau), die Rettung des geschäftlichen Rufes, der Kampf um die persönliche Ehre, Sucht nach Reichtum und nicht zuletzt Scheu vor der Arbeit — das sind ein Teil der wahren und immer wiederkehrenden Gründe. Daß es hin und wieder auch Verzweifelte gibt, die in ihrer grenzenlosen Not keinen Ausweg zu sehen glauben und dann zu diesen Mitteln greifen, sei aufrichtig zugestanden, aber entschuldigt ist nichts damit.

Reis, ein wertvolles Nahrungsmittel.

Den vor allen in tropischen Sumpfniederungen gedeihenden Reis kann man insofern als die wichtigste Getreideart bezeichnen, als sich von ihr mehr als die Hälfte der gesamten Menschheit ernährt, denn die Bevölkerung von China, wo er schon seit 5000 Jahren angebaut wird, sowie die Eingeborenen von Indien, Japan und Aegypten leben fast ausschließlich von Reis. Zur Brotbereitung eignet er sich allerdings nicht, weil er sich nicht mit Wasser zu einem Teig verarbeiten läßt. In den Ursprungsländern bereitet man aus Reis eine Bierart, die man dort Saki oder Samschu nennt, außerdem noch den bekannten Arrak. Der Nährwert und die Bedeutung des Reises beruhen hauptsächlich auf seinem hohen Gehalt an Stärkemehl.

Es besteht ein großer Unterschied zwischen Reis und Reis, der aber nicht nur in der Natur der Pflanze gegeben ist, sondern dessen wesentlichste Ursache vielmehr in der verschiedenen Bearbeitung und Behandlung des Reises zu suchen sind, bevor er in unsere Küche gelangt. In zweiter Linie trägt auch noch die richtige oder falsche Zubereitung in der Küche dazu bei, den Nährwert des Reises herauf- oder herabzusetzen.

Die Reiskörner erfahren, ehe sie in den Handel gelangen, eine weitgehende Behandlung, um ihr Aussehen zu verändern und gewissermaßen einen höhern Wert vorzutäuschen. Zum größten Teil geht die Behandlung geradezu auf Kosten der Güte. Reis enthält an und für sich wenig Eiweißstoffe, seine Bedeutung liegt vielmehr wie schon erwähnt, in seinem Gehalt an Kohlehydraten, also Stärkemehl, die dem Körper die zur Lebenserhaltung notwendigen Kalorien liefern.

Der geringe Gehalt an Eiweiß liegt unmittelbar unter dem Häutchen, das das Reiskorn umschließt. Um das Reiskorn ansehnlicher zu machen, wird es vielfach poliert, das heißt, es wird geschält, und mit der Schale zugleich verliert das Korn seinen Eiweißgehalt. — In Indien ist der Reis das einzige Nahrungsmittel des breiten Volkes, und es ist ein vollauf genügendes Nahrungsmittel für ein anspruchsloses Volk. Als nun in Indien Eisenbahnen gebaut wurden, und längs dieser Eisenbahnen eine neue Industrie entstand, breitete sich auf einmal eine furchtbare Seuche aus, die man Beriberi nannte, eine Nervenerkrankung, die innerhalb kurzer Zeit zur vollkommenen Verblödung führte. Lange forschte man nach den Ursachen, bis man sie schließlich darin erkannte, daß es allgemein üblich geworden war, den Reis zu polieren und dadurch zu entwerten. Bei der Einseitigkeit der indischen Nahrung fehlte dem Körper das Eiweiß, und dieser Mangel wirkte sich ganz furchtbar aus. Die Hausfrau verlange daher immer nur unpolierten Reis. Unpolierter Reis besitzt nebenbei noch den Vorzug größerer Billigkeit.

Eine weitere Behandlung, die der Reis überflüssigerweise durchmachen muß, besteht darin, ihn mit Indigo zu bläuen, damit er weißer erscheinen soll. Nicht notwendig ist ferner das Oelen des Reises, um ihn durchsichtig zu machen. Wird das Wasser, in dem wir den Reis kochen, dunkel, so ist das ein Kennzeichen der Bläuung, wird es schmierig, so deutet es die Oelung an. Etwas grau wird das Wasser allerdings auch bei den wirklich wertvollen unbearbeiteten Sorten, und zwar rührt die Graufärbung von dem an den Körnern anhaftenden Reismehl her.

Es ist immer ein gutes Zeichen, wenn sich der Reis nicht breiig, sondern glasig kocht. Bruchreis wird jedoch sehr leicht breiig. Handelt es sich um Bruchreis, der unter ganze Körner vermischt ist, so kann es vorkommen, daß der Bruch schon vollkommen zerkocht ist, während die ganzen Körner noch hart sind. Hiermit soll aber kein Werturteil über Bruchreis abgegeben werden, nur die Ansehnlichkeit des gekochten Reises ist geringer, der Bruchreis ist aber trotzdem hauptsächlich für Kinderspeisen und Brei zu empfehlen. Der Nährwert von Bruchreis ist jedenfalls keineswegs gegenüber dem der ganzen Körner vermindert. —

Ganze Reiskörner sind gar gekocht, wenn sie sich leicht zerdrücken lassen, nicht erst, wenn sie von selbst zerfallen. Aber der Fehler, den Reis zu lange kochen zu lassen, ist allgemein verbreitet, so daß wir deshalb auf die dadurch entstehenden Nachteile hinweisen möchten. Erstens verliert der Reis dabei an Schmackhaftigkeit, zweitens büßt er ganz wesentlich an Nährwert ein, weil die wertvollen Stoffe durch die zu lange währende Einwirkung des kochenden Wassers zersetzt werden oder in Lösung gehen, und endlich drittens wird der zu lange gekochte Reis schwer verdaulich, während er, richtig zubereitet, keine großen Arbeitsanforderungen an den Verdauungsapparat stellt.

Zur Zubereitung selbst wäre noch zu sagen, daß der Reis vor dem Kochen gründlich in kaltem Wasser gespült werden soll, und zwar so lange, bis das Spülwasser keine Trübung mehr zeigt. An der Oberfläche der Reiskörner bleibt nämlich am Stärkemehl der Staub leicht haften, der sonst mit ins Kochwasser geraten würde. Nun wird der Reis, den man durch ein Sieb wieder vom Spülwasser getrennt hat, in die vierfache Menge kochenden Wassers gebracht. Als Mittagessen rechnet man für einen Erwachsenen ein Viertelpfund Reis. Das nötige Salz soll gleich mit gekocht werden. Niemals darf der Reis in kaltem Wasser auf die Flamme gebracht werden, da er sonst unbedingt zu Brei zerkocht. Das Kochen soll eigentlich nicht über eine Viertelstunde dauern; dann ist der Reis im allgemeinen gar. Nunmehr läßt man durch ein Sieb das Kochwasser vom Reis ablaufen, und der Reis wird an einer genügend warmen Stelle solange stehen gelassen, bis er vollkommen trocken geworden ist. Unter den fertigen Reis wird dann etwas Butter verrührt, ehe er auf den Tisch gebracht wird.