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: 18.10.2025

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

Dann tam ein lauer, herbduftender Berbstabend, dem Allvater Mond sein gutmütiges Schelmengesicht zuwandte. Sand in Sand sagen Thomas Brucht und Gerda Toll= mann in dem fleinen Pavillon des Gartenrestaurants.

.Gerda ..

Da faßte sie seinen Ropf. "Du lieber, dummer Junge!"

Und füßte ihn.

An diesem Abend lernte Thomas Brucht das Lieben. Wie heimlich schemisch Meister List jetzt lächelte, wenn er seinem jungen Brauselopf zuhörte. Da war ein Singen und Klingen in dem Instrument, als gabe es über= haupt feinen Salt und feine Grengen mehr.

"Tja", sagte er. "Haben Sie Lust, bei einem Musitabend mitzuwirken? Eine kleine Rhapsodie möchte ich Ihnen

icon übergeben."

Thomas brudte bem liebevollen Greise bankbar die Sand.

Bis zum Tage der Aufführung lebte er zurudgezogen. Er übte und übte, um seinem Meister mit dem Bortrage

eine rechte Freude gu bereiten.

Am Nachmittage des Konzerttages ging er zu Gerda. Oh 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 Gedanten ichoffen durch feinen 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; gang mechanisch, gang langsam. Er ging burch die Stragen, versuchte zu benten, und als ihm das nicht gelang, drehte er unablässig seinen Sut in den Sänden. Irgendwo in der Nahe hörte er helles Lachen; da lachte er auch, aber es klang wie trodenes Lallen.

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

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

Beethovens Adagio pathetique.

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

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

Lange hatte er so gestanden; da berührte jemand seine Schulter. "Was war's denn, junger Freund?" endlich gutig leuchteten die Augen des greifen Meifters aus dem schneeweißen Saar hervor. "War's ein Weib? Thomas big die Zähne zusammen und nickte.

Da glitt ein Lächeln um die Lippen des Alten; ein feines, dunnes 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, sehen Sie sich ans Klavier und bluten Sie Ihr Leid in die Tone. Die Kunst hilft dem Künstler überwinden."

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

Moderner Be ficherungsbetrug.

Bon Joadim Frangen.

Man hat vor furgem von einem ebenso raffinierten wie grauenhaften Bersicherungsbetruge gelesen. Ein Leipziger Kaufmann hat bei Regensburg nachts auf der Landstraße einen Unbekannten ins Auto gelodt, hat ihn ermordet und dann den Wagen mit der Leiche in Brand gesett. Allgemein glaubte man nun, daß der Raufmann in seinem Wagen einem Unfall zum Opfer gefallen sei. Die "Witwe" beanspruchte von verschiedenen Bersicherungen die ihr qu= stehenden Bersicherungsbeträge von insgesamt 145,000 Mart. Die Frau, die in diesen grausigen Plan eingeweiht war, sollte dann ins Ausland gehen, wo die beiden Chegatten ein behagliches Leben zu führen gedachten. Man hat aber ben schändlichen Plan aufgededt, und der Leipziger Rauf-

mann 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 Bersicherungsbetrug ein weitverbreitetes Laster, man fann fast von einer "Modefrantheit" fprechen. Die (nur jum Bruchteil) strafrechtlich erfaßten Fälle sind fehr gahlreich, daß die Betrüger versuchen, durch Bortäuschung gewisser Tatsachen zu Gelb gu gelangen. Schon im Kleinen fängt es an: in irgend einem Saushalt ist eine schöne Tischdede zerrissen. Da man gegen Feuer persichert ift, legt man die Dede nahe an den Ofen, daß sie stellenweise versengt oder verbrennt, und fordert dann Bargeld als Ersat für die schadhaft oder unbrauchbar gewordene Dede. Das wird mit Gardinen gemacht, mit Rlei-bern, das geht vom Rleinen ins Große (zumal auf dem Lande häufen sich solche Fälle immer dann, wenn wirt= schaftliche Krisen herrschen), da brennen Stallungen, Schuppen, Sauser ab. Oft ist es den Besitzern nicht gang unlieb, daß irgend eine baufällige Barade, die viel nutz- und werts-loses Gerümpel enthielt, über Nacht verbrannte. Die Bersicherungsbeträge, die man dafür einheimst, reichen aus, um einen neuen und ichonen Bau dafür zu errichten. Es gibt feine Ortschaften, in denen es heimlich von Mund gu Mund geht, daß der oder jener "bald an der Reihe" ift und wirklich: eines Tages steht so ein Anwesen in Flammen. Man hat sich leiber auch daran gewöhnt, solche Vorkomm-nisse leicht und oberflächlich zu nehmen. Das beweist die allgemeine "Stimmung", die, um ein Beispiel anzusühren, 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 ju fteden, damit ein neues gebaut werden konnte. Der Gemeindediener follte 15 Mark bekommen und dafür das Saus in Brand steden. 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 bischen Streichholzgokelei zu viel wären und daß er sich mit 5 Mart begnügen muge, tam die Sache ans Tageslicht, denn der gefrantte Diener zeigte die Berren wegen Rudbehaltung von 10 Mark Arbeitslohn an.

Neubauten werden von den vom "Unglud" Betroffenen sehr geschütt. Oft gelingt es ihm, durch solch ein Schadenfeuer sich bringender Geldzahlungen zu entziehen, er friegt ein neues Saus, neue Snpotheken, er hat sich saniert. Er kann von neuem anfangen. Daß die Sache aber für die Allgemeinheit ihre bose Seite hat, daß un= geheure, nie wieder zu gewinnende wirtschaftliche Werte da= bei vernichtet werden, wird meiftenteils überseben.

Einbruchs-Bortäuschungen, namentlich in großstädt'schen Geschäften, sind an der Tagesordnung. Man hat gerade im letten Jahre von ichwindelhaften Ginbruchen bei Belgbandlern, 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 Sand in Sand gearbeitet, gange 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 Sefretarin, was am

unverfänglichsten aussieht) betrügt die Bersicherungen auf raffinierte Urt und Beise.

Das größte Gebiet des Versicherungsschwindels ist der Unfall und seine Folgen. Hier gibt es ungezählte Mög-lichkeiten, 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 deden? Das fängt schon bei Kleinigkeiten an (wie immer!). Zum Beispiel, will jemand in die Ferien, will sechs Wochen Krankenu Lud haben, auf Acsten irgend einer Ver icherungskasse — wie schneil ist eine Unfallmöglichkeit (der gute Freund im Hintergrunde!) geschaffen! Oder man lätzt sich abends von einem Auto (das ein Freund steuert), ansahren, wobei Wantel und Kleider zerrissen werden und der Hut versoren geht. Man nimmt gern einige Sautabschürfungen mit in Kaus, wenn man nur auf ein wenig Schmerzensgeld und neue Kleider rechnen kann.

Schlimmer sind die Fälle jener großangelegten, genau ausgeklügelten Bersicherungsbetrüger, die sich mit Hundertstausenden von Mark versichern lassen und dann versehentlich mit der Axt ein Bein abschlagen oder sich vom nächtlichen

Bug ein Bein abfahren laffen.

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 Berficherungsbetruge 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 Nettung des geschäftlichen Ruses, 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 Berzweifelte gibt, die in ihrer grenzenlosen Not keinen Ausweg zu sehen glauben und dann zu diesen Mitteln greisen, 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 Menscheit ernährt, denn die Bevölkerung von China, wo er schon seit 5000 Iahren angebaut wird, sowie
die Eingeborenen von Indien, Japan und Aegypten leben
fast ausschließlich von Reis. Zur Brotbereitung eignet er
lich 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 Sati oder Samschu nennt, außerdem noch den bekannten Arrak. Der Kährwert 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 Neises heraufs

oder herabzusegen.

Die Reistörner erfahren, ehe sie in den Handel gelangen, eine weitgehende Behandlung, um ihr Aussehen zu verändern und gewissermaßen einen höhern Wert vorzutäuschen. Jum 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 Kohlehndraten, also Stärkemehl, die dem Körper die zur Lebenserhaltung notwendigen Kasorien liesern.

Der geringe Gehalt an Eiweiß liegt unmittelbar unter dem Häutchen, das das Reisforn umschließt. Um das Reisforn 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 Bolles, und es ist ein vollauf genügendes Nahrungsmittel für ein anspruchsloses Bolk. 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 Nervenerkrantung, die innerhalb furzer Zeit zur vollkommenen Berblödung führte. Lange forschte man nach den Ursachen, bis man sie schließlich darin erkannte, daß es allgemein üblich geworden war, den Reis ju polieren und dadurch ju entwerten. Bei der Ginseitigkeit ber indischen Nahrung fehlte bem Rörper bas Eiweiß, und dieser Mangel wirfte sich gang furchtbar aus. Die Hausfrau verlange daher immer nur unpolierten Reis. Unpolierter Reis besitt nebenbei noch den Borzug größerer Billigfeit.

Eine weitere Behandlung, die der Reis überflüssigerweise durchmachen muß, besteht darin, ihn mit Indigo zu
bläuen, damit er weißer erscheinen soll. Richt 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
beutet es die Oelung an. Etwas grau wird das Wasser
allerdings auch dei den wirklich wertvollen unbearbeiteten
Sorten, und zwar rührt die Graufärbung von dem an
ben 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. Siermit soll aber kein Werturteil über Brucheis abgegeben werden, nur die Ansehnlichkeit des gekochten Keises ist geringer, der Brucheis ist aber troßdem 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 zerkrüden lassen, nicht erst, wenn sie von selbst zerkallen. Aber der Fehler, den Reis zu lange kochen zu lassen, ist allgemein verbreitet, so daß wir deshalb auf die dadurch entstehenden Rachteile hinweisen möchten. Erstens verliert der Reis dabei an Schmachaftigkeit, zweitens büßt er ganz wesentlich an Rährwert ein, weil die wertvollen Stoffe durch die zu lange währende Einwirkung des kochenden Wassersetzt werden oder in Wösung gehen, und endlich drittens wird der zu lange gekochte Reis schwer verdaulich, währender, richtig zubereitet, keine großen Arbeitsanforderungen an den Berdauungsapparat stellt.

Jur Zubereitung selbst wäre noch zu sagen, daß der Reis vor dem Kochen gründlich in kaltem Wasser gespült werden soll, und zwar so lange, dis das Spülwasser keine Trübung mehr zeigt. An der Obersläche der Reiskörner bleibt nämlich am Stärkemehl der Staub leicht haften, der soch wirde. Run wird der Reis, den man durch ein Sieb wieder vom Spülwasser getrennt hat, in die viersache Menge kochenden Wasser 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 Viertelsstunde dauern; dann ist der Reis im allgemeinen gar. Nunmehr läßt man durch ein Sieb das Kochwasserden warmen Stelle solange stehen gelassen, die er vollkommen troden geworden ist. Unter den fertigen Reis wird dann etwas Butter verrührt, ehe er auf den Tisch gebracht wird.