

Die Internierung von Trinkern in Schweden

Autor(en): **M.J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **14 (1943)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-806293>

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.

des Telefonrundspruches in der Basler Strafanstalt gezeitigt wurden, sind erfreuliche. Sie zeigen sich im Willen zur Disziplin und zur Arbeit, der einen geradezu unglaublichen Fortschritt gemacht hat. Die Strafe ist immer noch schwer genug zu ertragen, man denke an das Rauch-

verbot, an das einzuhaltende Stillschweigen, an das immer ungelöst bleibende Sexualproblem und man wird den Gefangenen eine kleine Freude, die ihnen durch den Telefonrundspruch vermittelt wird, gerne gönnen.

Die Internierung von Trinkern in Schweden

Das Sozialdepartement in Stockholm hat uns zur Frage der Internierung von Trinkern in Schweden sehr aufschlußreiche und lehrreiche Angaben gemacht, die wir hier in aller Kürze wiedergeben möchten:

Im Jahre 1941 waren in den schwedischen Trinkerheilstätten 971 Personen interniert. Wenn man diese Ziffer mit der Anzahl der alkoholgefährdeten Personen vergleicht, die im Laufe des Jahres 1941 von den Fürsorgestellten betreut wurden, so bemerkt man, daß die Zahl der Internierungen, die vor den betreffenden Stellen zu erscheinen hatten, nur 7% der Personen ausmacht.

Von den 971 Internierten waren 68,1% zwangsmäßig interniert, während 31,9% mehr oder weniger freiwillig eingewiesen wurden. 4% der Internierten waren Frauen.

Schweden verfügte im Jahre 1941 über 16 Anstalten mit ungefähr 1000 Betten. Vier der Heilstätten: Vennarn mit 140 Betten,

Svartsjö mit ebenfalls 140 Betten, Haknäs mit 15 Betten und Växjö mit 10 Betten sind staatliche Betriebe und zum Teil mit Gefängnissen und Arbeitszwang verbunden. Die meisten andern Anstalten werden von Gemeinden oder Stiftungen betrieben und genießen die Unterstützung der staatlichen Organe. Zehn der staatlich anerkannten Heilstätten verfügen über 610 Betten. Zwei Heilstätten mit 15 und 65 Betten sind privat. Sechs staatlich anerkannte und zwei private Heilstätten werden durch religiöse Gemeinschaften betrieben.

23,9% der im Jahre internierten Personen waren durch staatliche Anstalten betreut, 64,1% durch staatlich anerkannte und 12% durch private Anstalten. Es ist auffällig, daß mehr als die Hälfte der Internierten aus den Städten Stockholm und Göteborg und aus der Region von Malmö in Südschweden stammen. Zur Erklärung dürfen wir beifügen, daß die meisten Landgemeinden von Schweden den Alkoholausschank verboten haben. M. J.

Kriegswirtschaftliche Notizen

Dörrobst und Dörrgemüse richtig aufbewahren

Die Kommission für Trockenkonservierung des Eidg. Kriegsernährungsamtes teilt mit:

Während des letzten Sommers und Herbstes ist außerordentlich viel gedörrt worden. Fast in jedem Haushalt dürften kleinere oder größere Dörrvorräte vorhanden sein. Trotzdem es sich um eine länger haltbare Konserve handelt, muß der Lagerung doch die nötige Aufmerksamkeit geschenkt werden, wenn nicht Verluste entstehen sollen.

Bei der Aufbewahrung sind die Dörrprodukte hauptsächlich gegen folgende schädigende Einflüsse zu schützen:

1. Feuchtigkeit,
2. Starke Temperaturschwankungen,
3. Kleinlebewesen (Pilze, Insekten, etc.),
4. Mäuse und Ratten.

Diese Forderungen werden am besten erfüllt durch möglichst hermetisch schließende Behälter, die in trockenen Räumen mit möglichst geringen Temperaturschwankungen aufbewahrt werden. Die Erfahrung hat gezeigt, daß die vielfach empfohlenen, eng gewobenen Stoffsäcklein sich nicht voll bewährten, weil die Ei-

ablage durch Insekten trotzdem möglich ist, und auch die Feuchtigkeit leicht eindringen kann.

Zur Aufbewahrung größerer Vorräte eignen sich am besten Kraftpapiersäcke. Diese bestehen aus 3 Papierlagen, wovon die mittlere durch Behandlung mit Bitumen einen sichern Schutz gegen Feuchtigkeit darstellt. Die Säcke sollen durch mehrfaches Umfalzen des oberen Randes und gutes Zusammenbinden mit Schnur oder Draht verschlossen werden. Den gleichen Zweck erreicht man durch Auskleiden von gut schließenden Kisten oder Truhen mit Kraftpapier, Cellophan oder Weißblech. Auch Pergaminsäcke schützen zufolge ihrer Paraffinschicht vor eindringender Feuchtigkeit.

Kleinere Vorräte von Dörrgemüsen und Beeren lassen sich zweckmäßig in Büchsen, Flaschen und Konservengläsern aufbewahren. Weiße Gläser müssen vor Licht geschützt werden.

Eine regelmäßige, periodische Kontrolle (alle Monate) ist unerlässlich, um beginnende Schäden rechtzeitig erkennen und beheben zu können. Bei Schädlingsbefall (Milben, Kornmotten, etc.) und auch bei Verschimmelung wird das Dörrgut je nach der Art am besten gewaschen und erneut getrocknet oder ausgesiebt und gut gelüftet. S. P. Z.