

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

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 14 (1943)

Heft: 2

Artikel: Die Internierung von Trinkern in Schweden

Autor: M.J.

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

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: 11.01.2026

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

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.