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: 34 (1963)

Heft: 1

Artikel: Nachtlokale für Minderjährige : ein amerikanischer Versuch im Kampf gegen die Jugendkriminalität

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-807584

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: 15.07.2025

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

mass, das mich zuerst befremdet und fast sogar abgestossen hat. Mutter und Säugling sind reine Instinktwesen und wirklich eine biologische und seelische Einheit.
Dieser Mutter-Kind-Einheit wegen wird es vom Kind übel vermerkt, wenn ich sie zum Beispiel zwecks Untersuchung auch nur für Minuten stören muss. Es gibt sofort ein Zetermordio-Gebrüll, das unverzüglich die Schutz- und Verteidigungsinstikte der Mutter alarmiert. Sobald ein Kind krank wird, selbst wenn es schon grösser ist, wird die normale Verwöhnung ins Masslose gesteigert. Es wird nur noch verhätschelt und man verlangt gar nichts mehr von ihm. «Nani runza», das Kind weint, ist Grund genug, ihm sofort und in allem den Willen zu lassen.
Offenbar hört in einer Familie mit mehreren Kindern die Verwöhnung des einzelnen von selbst auf, sobald wieder ein jüngeres nachkommt. Das nepalische Bauernleben nimmt sie dann in eine härtere Zange: mit 10—12 Jahren sind die meisten erstaunlich ordentlich, zugänglich und mit dem praktischen Leben viel vertrauter als unsere 5.- und 6.-Klässler. Viele haben dann ja schon ernste und regelmässige Pflichten zu erfüllen, die vielleicht mehr Einsatz verlangen als unsere Schule. Etwas von der frühkindlichen Verwöhnung bleibt aber an vielen Nepali hängen.

In Madrid entsteht eine Taubstummenstadt

Eine einzigartige Siedlung entsteht am Rande von Madrid. Es wird darin sehr leise, beinahe lautlos zugehen, doch ist sie eine Stätte voller Hoffnung für junge Menschen. Zwischen der breiten Avenida O'Donnell und der Landstrasse nach Ajalvir soll Spaniens erste Taubstummenstadt aus dem Boden wachsen. Allerdings kann hier nur ein geringer Prozentsatz der 30 000 Taubstummen wohnen, die es in Spanien gibt. Die Stadt für diese unglücklichen Wesen kostet mindestens 60 Millionen Peseten (gegen 4 Mill. Franken).
In der neuen Taubstummenstadt sind Schulen und Berufsausbildungsstätten für die unglücklichen jungen Leute vorgesehen. «Das wichtigste Gebäude auf dem Gelände ist natürlich die Schule», sagt der Planer. «Ein Buben- und ein Mädchenwohnhaus wird von einem Riesengebäude getrennt, das alle Räume enthält, die den beiden Geschlechtern gemeinsam dienen sollen. Dazu gehören ausserdem noch Bauten, wie die kleine Kapelle, ein Krankenhaus und ein grosser Gemeindesaal. Das Schulgebäude besteht auf der einen Front fast nur aus Glas, damit die Schüler genügend Licht zum Arbeiten haben. Ausserdem soll es ein Unterrichtshaus geben, in dem junge Mädchen darauf vorbereitet werden, dass auch sie eines Tages Mütter werden könden und damit besondere Pflichten und Aufgaben übernehmen müssen.»
Die Schulen und vor allem die Stätten, in denen junge Taubstumme auf einen Beruf vorbereitet werden können, sollen für ganz Europa Vorbild werden. Zukünftig will man in der «Ciudad de los Sordomudos» Spezialisten auf allen möglichen Gebieten ausbilden. Sie können Drucker werden, Buchbinder, Schuhmacher, Schneider, Mechaniker, Elektromeister, Maler, Zahntechniker und Goldschmiedemeister. Die Mädchen sollen ebenfalls das Schneiderhandwerk erlernen können oder zum Beispiel mit der Herstellung von Keramik beschäftigt werden. Der besondere Stolz des Architekten der Taubstummenstadt sind jedoch die Sportplätze, die Schwimmbäder, die Gymnastikschule, die Gärten und Bibliotheken.

Wie wünscht sich das Kind seine Eltern?

Ein englischer Dorfschullehrer forderte seine Klasse auf, sich zum Thema zu äussern: «Wie wünsche ich mir meine Eltern?» Die Antworten auf diese Frage waren dermassen überraschend, dass er sie weiteren Lehrern zeigte, worauf sich ein grösseres Kollegium von Psychologen und Pädagogen bildete, das in einigen Ländern Europas an rund 120 000 Kinder die erwähnte Frage stellte. Was da alles an interessanten und aufschlussreichen Antworten aufgeschrieben wurden, lässt sich hier nicht wiedergeben. Eine der häuftigsten Anklagen gegenüber den Eltern lautete: «Vater und Mutter streiten sich so oft. Warum haben sie nicht mehr Achtung voreinander?» Immer wieder traf man auf den Vorwurf: «Meine Eltern haben ständig schlechte Laune. Sie lassen ihren Aerger häufig an mir aus.»
Diese Umfrage hat gezeigt, dass die Fehler der Eltern keine nationalen Grenzen kennen. Sie sind überall dieselben. Das ersieht man beispielsweise aus der Feststellung, dass die Kinder in allen Ländern gern ein liebes Wort, ein Lob für eine gute Leistung entgegennehmen und es so selten erhalten. Der Erziehungsfehler, eher die Schwächen als die guten Eigenschaften des Kindes zu sehen, scheint international zu sein. Und in allen Ländern beklagten sich die Kinder über die ungerechte Behandlung gegenüber ihren Geschwistern. Sie nahmen ihren Eltern übel, wenn sie in Gegenwart ihrer Freunde getadelt oder bestraft wurden. Zusammenfassend muss noch erwähnt werden, dass in dieser Umfrage nur rund 10 Prozent ein durch und durch günstiges Urteil über ihre Eltern abgaben! H. Hirzel (NPA)

Nachtlokale für Minderjährige

Ein amerikanischer Versuch im Kampf gegen die Jugendkriminalität

«Wer müde ist, kommt nicht auf dumme Gedanken.» Unter diesem Motto scheinen amerikanische Erzieher zu neuen Kampfmethoden gegen die Jugendkriminalität zu schreiten. Ihrer Meinung nach krankt das Halbstarkenunwesen an zuviel Freizeit und Langeweile. — Langeweile aber war schon immer aller Laster Anfang. Und zu einer weiteren Erkenntnis kamen die amerikanischen Psychologen: Wirkliche Berufsverbrecher sind meist älter als 21 Jahre. Sie aber sind die ansteckenden Elemente, die die Jugendlichen ins Verderben führen können. Daher kam man auf die Idee, Lokale einzurichten, in denen ausschliesslich Minderjährige verkehren dürfen.
Nachtlokale für Minderjährige! Noch vor ein paar Jahren wäre eine solche Einrichtung unmöglich gewesen. Doch in Amerika ist ja selbst auf dem Gebiet der Er-

ziehung schon vieles möglich, was bei uns undenkbar ist. Man muss dort beweglicher sein, weil sich die Probleme der Menschenführung und Erziehung noch schneller verändern und leider auch schwieriger sind als im alten Europa.
Seit Erfindung des Jazz gibt es für die amerikanischen Teenager nur eins, was sie wirklich mitreisst: der Tanz. Die Tanzlokale schliessen aber meist vor Mitternacht. Die jungen Leute werden zu einer Zeit auf die Strassen geschickt, in der sie noch nicht müde sind und wo sie dann Dummheiten und nächtlichen Unfug aushekken. Daher lautete die Forderung jener fortschrittlichen Erzieher: «Lasst die Tanzlokale bis in die frühen Morgenstunden offen. Mehr noch: richtet den Jugendlichen eigene Nachtlokale ein, damit sie sich austoben können und vor Müdigkeit umfallen!»
Einsichtige Geschäftsleute eröffneten dann auch prompt in allen Teilen Amerikas Nachtlokale für Minderjährige. Die Gäste müssen ihren Ausweis vorlegen, und wer über 21 Jahre zählt, wird abgewiesen.
Alkohol gibt es in jenen Lokalen nicht. Das ist in Amerika nichts Besonderes, da sowieso in 47 Staaten an Jugendliche unter 21 Jahren kein Alkohol ausgegeben werden darf. Im Staate New York liegt die Alkoholgrenze bei 18, in Hawaii bei 20. In Mississippi, dem einzigen ganz «trockenen» Staat, darf überhaupt kein Alkohol ausgeschenkt werden. Die jungen Gäste wollen sich aber auch gar nicht betrinken. Ihnen genügen heisse Rhythmen und wilde Tänze. Was sie dann zur Erfrischung fordern ist Coca-Cola, alkoholfreies Bier, Hot Dogs, Hamburgers und Pizza. Schlaftrunken verlassen sie im Morgendämmern die erlaubte Vergnügungsstätte und haben nur den einen Wunsch: möglichst schnell ins Bett zu fallen.
Die ersten Teenager-Nachtlokale: «Soc-Hop», «Cinnamon Cinder», «Peppermint Stick» und wie sie alle heissen, erfreuen sich einer zunehmenden Popularität. In den Stadtvierteln, wo sie entstehen, nimmt der nächtliche Unfug Halbstarker ab. Die strenge Trennung zwischen Minderjährigen und Jugendlichen erwies sich als besonders glücklich. Verbrecher über 21 Jahre bedeuten eine Ansteckungsgefahr für die Minderjährigen, die selten so verdorben sind, dass sie nicht auf den rechten Weg zurückgeführt werden können.

Tiefkühlung, die aktuelle und zukünftige Konservierungsmethode unseres Einmachgutes

Von Rina Scheurmann, Direktorin des Kantonal-bernischen Hauswirtschaftslehrerinnen-Seminars, Pruntrut

Was versteht man unter Tiefkühlung?

Es ist ein Gefrierprozess mit Senkung der Temperatur eines Nahrungsmittels weit unter den Gefrierpunkt seiner Säfte, zwischen 20 bis 25° C unter Null. Die Kälte verhindert die nachteilige Veränderung der Nahrungsmittel. Das Gefriergut wird in relativ kurzer Zeit fest gefroren. Jede Tätigkeit von Bakterien und Pilzen wird verunmöglicht. Dem Nahrungsmittel selbst werden Farbe, Aroma, Nähr- und Vitamingehalt erhalten.

Vorteile gegenüber den andern Konservierungsmethoden

Die Tiefkühlung tritt anstelle des Sterilisierens, Kochens, Heisseinfüllens, Einsalzens, Dörrens usw. Sie hat diesen Verfahren gegenüber den Vorteil der Frischwertigkeit und des nahezu vollständig erhaltenen Vitamingehaltes. Denn die andern Verfahren verändern Aussehen, Aroma und Konsistenz des Einmachgutes und zerstören den grössten Teil der lebenswichtigen Vitamine. Sie erfordern mehr Arbeitsaufwand.

Zusammenfassung

1. Die Tiefkühlung ist heute die einzig bekannte Konservierungsmethode, die dem Einmachgut seinen Frischwert erhält. Gewisse Früchte gewinnen sogar durch die Tiefkühlung. So zum Beispiel Himbeeren, rote Johannisbeeren und Saft von schwarzen Johannisbeeren.
2. Einsparen von Zeit und Kraft ist nicht gering.
3. Es gibt kein anderes Konservierungsmittel, das eine so reichhaltige Verwendung des Einmachgutes gestattet.

Allgemeine Regeln, die bei der Tiefkühlung zu beachten sind

1. Die Tiefkühlung verbessert die mindere Qualität eines Nahrungsmittels nicht.
2. Daher nur Früchte, Gemüse und Fleisch erster Qualität verwenden.
3. Früchte und Gemüse reif, aber nicht überreif, gesund und frisch. Das Fleisch frisch, aber total erkaltet, nicht zu fett und von gesunden Tieren.
4. Den Tiefkühlprozess nicht verzögern. Pflücken — vorbereiten — einfrieren.
5. Richtig organisiert, ist dieser Arbeitsprozess eine wahre Freude.
6. Bei der Vorbereitung des zu gefrierenden Gutes auf Sauberkeit, Exaktheit und Schnelligkeit achten. Mit der Uhr in der Hand arbeiten, wenn es sich um das Blanchieren von Bohnen und Erbsen handelt.
7. Kleine Quantitäten auf einmal abkochen, um auch einen Gärungsbeginn zu verhindern und um Aussehen und Geschmack zu schonen.
8. Die Quantitäten dem Bedarf der Familie anpassen. Wenn möglich 2 kg Früchte oder Gemüse pro Verpakkung nicht überschreiten.
9. Die Aufgabe des Verpackungsmaterials ist es, eine Oxydation durch den Luftsauerstoff sowie eine Austrocknung des Gefriergutes zu verhindern. Die Verpakkung muss also luft- und wasserdampfdurchlässig sein. Dies hat auf die Qualität des Gefriergutes allergrössten Einfluss.

Als Verpackungsmaterial kommen in Frage: paraffinierter Karton, durchsichtige Polyäthylenfolien und