Recette du Président

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **- (1995)**

Heft 70

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

presse

Soleure

PREMIERE. La Banque Cantonale de Soleure s'appelle «Banque Soleure» depuis le 1er janvier, et elle est devenue une filiale de la Société de Banque Suisse (SBS). L'électorat cantonal a donné le feu vert à cette privatisation avec 79% des voix, une première en Suisse.

Zurich

DES RENFORTS POUR LE LETTEN. Le canton et la Ville de Zurich se sont mis d'accord sur un plan d'évacuation du Letten. La première phase des opérations commencera début février.

Pour la pleine réussite de cette opération, le conseiller d'Etat Ernst Homberger, chef du Département de police et des affaires militaires du canton de Zurich a demandé à ses homologues de lui envoyer des renforts. Avant tout, M. Homberger demande aux cantons de venir à Zurich prendre en charge leurs toxicomanes. Les capacités carcérales de Zurich ne sont en effet pas suffisantes. Et l'évacuation du Letten n'aurait pas de sens si les personnes arrêtées ne peuvent être incarcérées, faute de place. M. Homberger souhaite donc pouvoir profiter des cellules des autres cantons, même s'il sait que la majorité des prisons affichent complet.

recette du président

La gelée de coings comme on la trouvait sur le marché de Plainpalais

Ingrédients

4 kg de coings bien mûrs

2 kg de sucre en poudre

- Coupez les coings en six morceaux. Épépinez, enlevez les queues, pelez les morceaux. Réservez les épluchures et les queues.
- Mettre les coings dans une bassine en cuivre et verser dessus 2 litres d'eau froide. Chauffer à feu très vif jusqu'à ce que les coings soient cuits et le liquide réduit à 1 litre.
- Passer dans une chausse à filtrer en la tordant pour exprimer la totalité du jus de coings.
- D'autre part, dans une seconde bassine, faites cuire les épluchures, les queues, les résidus des coings (trognons), ceci dans encore 2 litres d'eau jusqu'à réduction à 1 litre.
- Filtrez au chinois.
- Mettez dans la première bassine 2 kg de sucre et versez dessus les 2 litres de jus mélangés (celui des fruits et celui des épluchures).
- Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que le mélange fasse nappe sur le dessus.
- Mettez en pots et laissez prendre au frais avant de couvrir.

P.S. : vous pouvez utiliser du sucre gélifiant mais on dit que cela altère le goût.

A remettre à l'un de vos amis.

LE MESSAGER SUISSE

la revue des communautés suisses de langue française

Formulaire d'abonnement

Oui, je souscris à un abonnement d'un an au Messager Suisse (11 numéros).

Nom/Prénom .....

Adresse .....

CP/Ville .....

Au prix de :

France ☐ **175FF**

DOM/TOM et étranger ☐ **190FF**

Abonnement de soutien ☐ **à partir de 200FF**

Règlement par chèque bancaire ou postal, libellé à l'ordre de FSSP/MS à renvoyer à :

Le Messager Suisse, Service des abonnements, BP 55, 30250 Sommières. Téléphone (16) 66.80.37.18