

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Herausgeber:** Le messenger suisse  
**Band:** - (1995)  
**Heft:** 70

**Rubrik:** Recette du Président

### **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:** 02.05.2026

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

## Soleure



**PREMIERE.** La Banque Cantonale de Soleure s'appelle «Banque Soleure» depuis le 1<sup>er</sup> 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.

## 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 Messenger 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 Messenger Suisse, Service des abonnements, BP 55, 30250 Sommières. Téléphone (16) 66.80.37.18