

LA RADIESTHÉSIE ET L'ALIMENT VIVANT

La conférence sur Les Hauts Lieux d'Énergie, animée par A. Landspurg le samedi 5 Décembre 1992 à la M.J.C. de Soultz, a connu un succès régional. En effet, une centaine de personnes venues du Territoire de Belfort et de toute l'Alsace, ont assisté à la projection commentée des 150 photos de Hauts Lieux. Il est souvent difficile de parler du subtil et de commenter le ressenti. Rien ne vaut l'expérience et le vécu sur le terrain. Le public, composé de radiesthésistes amateurs, de lecteurs curieux et de personnes en recherche, est resté un peu sur sa faim mais n'oublions pas que c'était une première !

SORTIE DE PRINTEMPS

Le samedi 8 Mai (fête de la Victoire 1945, jour férié), sortie au Camp Celtique de la Bure (région de Saint-Dié).

Rendez-vous au Col de la Crenée à 11 h 00. De Saint-Dié, prendre la N 59 en direction de Nancy et, à quelques kilomètres de Saint-Dié, prendre sur votre droite la route de Marzelay, puis du Col de la Crenée. Repas tiré du sac. Emmenez baguettes, pendules et graphiques.

LA RADIESTHÉSIE ET L'ALIMENT VIVANT

L'année dernière, lors de l'assemblée générale, M. Eugène Wermelinger, industriel biscuitier membre de notre association et membre du Centre International de Recherche et de Documentation de l'Aliment Vivant (CIRDAV) (68530 BUHL - Tél. 89 76 66 29) nous avait fait un exposé suivi d'une projection et nous avons lancé deux ateliers sur l'aliment vivant, l'un à Fegersheim. (Bas-Rhin) et l'autre à Thann (Haut-Rhin).

Cette année, l'un de nos membres, M. Alfred Muller, professeur en retraite à Strasbourg (Bas-Rhin) et membre de notre association, se propose de nous faire part des résultats de ses recherches radiesthésiques sur l'aliment vivant et nous commentera les résultats de ses travaux lors de l'Assemblée Générale 1993. Vous trouverez, ci-après, le résumé de ses études.

A LA RECHERCHE DE L'ALIMENT VIVANT

Suite à l'exposé de M. Eugène Wermelinger concernant la recherche de la qualité de l'alimentation par la cristallographie, mon épouse et moi avons lu avec beaucoup d'attention le livre de André SIMONETON «RADIATIONS DES ALIMENTS, ONDES HUMAINES ET SANTÉ». Après avoir «bien digéré» cet ouvrage, il s'agissait de procéder à un long travail de vérification à notre niveau, ce qui nous fut facilité par notre longue expérience de sourciers. Notre point de départ étant la radiation des êtres humains, nous avons procédé à des mesures de séries sur ces derniers ainsi que sur des animaux à sang chaud, pour constater que la plupart des sujets, à priori dans un état sanitaire satisfaisant, vibraient en moyenne à environ 6500 A» (Angströms) ou unités BOVIS, en référence au biomètre de A. BOVIS. Quelques rares individus vibraient au-delà de cette moyenne (8600 pour moi personnellement) et certains au-dessous, à la vibration de certaines maladies, ce qui nous a fait comprendre le danger ... Parce que non habilités à faire un diagnostic dans le domaine médical, ni, à fortiori, préconiser un traitement, nous avons décidé de ne plus jamais effectuer des mesures vibratoires sur des êtres humains.

Notre objectif

1. Manger à sa faim sans augmentation de poids ; le cas échéant, perdre des kilos superflus....
2. Se sentir en forme en éliminant les sensations de somnolence et de fatigue durant la journée.
3. Ne prendre, en cas de besoin, que des médicaments efficaces à fort pouvoir vibrant.

Au bout de quelques mois, avec des amis, nous avons pu constater des résultats encourageants. Pour ne citer que le cas de mon épouse qui avait des soucis de poids : une diminution de 7 kg en six mois. En plus, nous nous sentons plein d'énergie.

Notre alimentation devrait dépasser 6500, soit pour bien faire, $6500 + 10\% = 7150$. Avec un «bol alimentaire» inférieur à 6500 dans l'estomac, nous nous «traînons» ...somnolence après les repas, «poids sur l'estomac», «ça ne passe pas» ... Les aliments «morts ou inférieurs» absorbés apportent certes des calories, mais point d'énergie vitale suffisante. Le foie, les reins ne reconnaissant pas cette molécule, la rejettent, et une partie de ces aliments ira se déposer dans notre organisme sous forme de tissus adipeux. Le bol alimentaire à moins de 6500 «pompera» de notre énergie vitale pour se mettre au niveau de la vibration de notre propre corps. Par contre, les aliments à vibration supérieure nous fournissent de l'énergie radiovitale : ils sont assimilés parfaitement grâce à un métabolisme activé.

Nous avons constaté que si deux corps à vibration différente étaient mis en contact, le plus faible en vibration pompe de l'énergie radiovitale au plus fort pour se mettre à son niveau. Nous appelons ce phénomène «le principe de l'équilibre». A noter que le plus faible doit toujours se placer au-dessus du plus fort.

Tous les aliments cueillis au jardin, achetés au marché ou dans les magasins, puis, tous les plats préparés destinés à notre table sont mesurés en quelques secondes et les résultats consignés dans un cahier : date, produit, provenance, vibration. Nous ne consommons que des aliments à vibration supérieure. Les aliments inférieurs sont dynamisés.

Il convient surtout de respecter la qualité et la fraîcheur des aliments. Une préparation immédiate est indispensable. Un séjour au réfrigérateur ou au congélateur fait baisser la vibration. Ce n'est pas dû au froid, mais aux ondes électromagnétiques engendrées par le circuit électrique.

L'idéal serait de n'utiliser que des légumes et fruits cueillis au jardin ou au verger, cultivés sur terre bio et préparés sans délai. A défaut, il convient d'acheter les produits très frais, non traités (à la rigueur «non traités après récolte»), les consommer le plus rapidement possible et ne pas conserver les restes. Se méfier d'une alimentation dite d'origine biologique : il y a du vrai bio et du faux bio. Ci-après, le résultat de quelques tests

- Fruits et légumes frais, ail, oignon mûr, tomate, échalote, champignons frais : 8000 à 10000
- Olives noires (marché de Sanary) : 10000, vertes : 6500, en conserve : 0
- Noix & aïches : 9700, sèches : 6500
- Kiwi mûr : 12000
- Céréales/soja, blé : 8400 à 9500
- Muesli sans sucre (Moulin aux Moines à Krautwiller) : 9500
- Légumes cuits à l'étouffée, soupe de légumes : 7000 à 8000
- Pommes de terre nouvelles : 9000, cuites à l'étouffée : 7000, dans l'autocuiseur : 1500, cuites et conservées trois jours au frigo : 0, ayant passé l'hiver à la cave : 2000
- Huile d'olive «Vierge Extra - Première Pression à Froid» : 1^{ère} année : 9500, 2^{ème} année : 8000, raffinée : 0
- ISIO 4 : 8500, Tournesol, huile de noix : 8000 Dommage que ces huiles soient conditionnées dans des bouteilles plastiques (la vibration diminue).
- Miel de mes abeilles, mûri dans la ruche : dans un verre : 10600, dans un pot plastique : 9500, miel importé : 0 (sans doute chauffé pour le rendre liquide et le filtrer...)
- Sucre de canne roux , brut : 9500, blanc raffiné : 0
- Confiture au sucre blanc, à cuisson prolongée : 0
- Pain complet : 7400, dit «de céréales» : 9200 (même après plusieurs jours), blanc frais : 2000 à 4500 selon la farine et le four (mazout, électrique, feu de bois), après trois jours : 1000
- Les pâtisseries : 0
- Poissons de mer frais : 7000 à 9000, d'eau douce : 4000 à 5000 Selon 1^{er} principe de l'équilibre, les poissons ont la qualité vibrante de leur environnement. L'eau de mer mesurée à Six-Fours en juin : 10600, l'eau de rivière, des étangs : une moyenne de 4000.
- Gros sel de mer : 9000, fin raffiné : 0
- Jambon venant d'être fumé à l'ancienne : 9500
- Viandes : 1^{er} jour (abattage) : 6500 (la vibration de l'animal) 3^{ème} jour : 3500, cuites (pot-au-feu) : 0
- Abats : 0, knaks frais : 3000, charcuteries : 0 à 3000
- Lait très frais : 6500, de longue conservation : 0, en poudre : 0
- Crème très fraîche : 6500, de 4 jours : 4000
- Beurre de baratte en motte (acheté au marché) très frais : 7200, beurre courant du magasin : 2000 à 4500, margarine, produits «allégés» : 0
- Fromages frais, crémeux : 3000 à 4500, fermiers : 0
- Emmenthal suisse : 9200, français : 6700
- Oeufs 1^{er} jour : 6500, après 10 jours : 4000
- Conserves, chocolat, vinaigre, moutarde : 0
- L'eau du robinet à Strasbourg : 2990 à 3000, à Birkenwald où nous séjournons souvent : 9000. A Strasbourg, nous nous sentons mal à l'aise dans la baignoire : l'eau pompe de notre radiovitalité.. Nous la dynamisons avec des huiles essentielles. L'eau est potable certes, mais elle donne la sensation de lourdeur dans l'estomac. Il convient de la dynamiser avec quelques gouttes de citron; de 2900 elle vibrera à 7400.

A Birkenwald, un bain c'est la relaxation. L'eau nous apporte un bien-être immédiat en nous cédant une partie de son énergie radiovitale. Elle est très agréable à boire et très digeste.

Nous avons mesuré des eaux thermales : 12000 à 13000. On s'y sent bien, mais attention, ne pas en abuser (vibrations trop importantes pour des personnes non initiées). A Caracalla/ Baden-Baden, on vous met en garde: "ne pas prolonger le bain au-delà de 10 mn".

Le «**principe de l'équilibre**» explique aussi les bienfaits des bains de mer..

Les boissons

- Carola en verre : 9000, en bouteille plastique : 4500
- Bière FISCHER SPECIALE : 8000
- Vins blancs d'ALSACE/DAMBACH-LA-VILLE /RIESLING : 8500
- Tokay-Pinot gris : 9000. Ce viticulteur égrappe les raisins et procède à une vinification naturelle.
- «Le Cellier des Dauphins» : 9000, un Morgon acheté cher : 4500
- Les apéritifs, les alcools forts : 0, excepté le bon whisky (pur malt) 7000 à 8500 (l'alcool vibre au niveau du malt).
- Thé marque «CARAVANE» : 9000 - Tisanes naturelles : 7000 à 9000
- Tisanes en sachets «aromatisées», certains thés, café, déca : 0
- Dynamisons les aliments «inférieurs».

Les viandes sont nécessaires : apport de protéines (à moins d'être végétarien - alimentation hindoue). Les produits laitiers : apport de calcium.

- Utilisons le «principe de l'équilibre»

Comme produits dynamisants, nous utilisons surtout

1. De l'huile d'olive dont la propriété particulière est d'apporter un plus, à savoir qu'une partie de son effet vibrant s'ajoute à celui de l'aliment inférieur. Exemple : ISIO 4 / 8500 + quelques gouttes d'huile d'olive / 9500 = 13000. Du Munster frais avec quelques gouttes d'huile d'olive et du basilic, c'est délicieux et très vibrant. Ce n'est pas la quantité du produit dynamisant qui compte, c'est sa qualité.
2. Le jus de citron («NON TRAITE APRES RECOLTE»).
3. Les huiles essentielles.
4. Le blé.
5. L'infra-rouge. Exemple : le grille-pain. Une tranche de pain rassis : 1000 à 7200.

Dans le cas de deux solides, toujours placer le faible à dynamiser sur le plus fort dynamisant. La dynamisation se fait dans les 30 secondes et dure longtemps ...

