

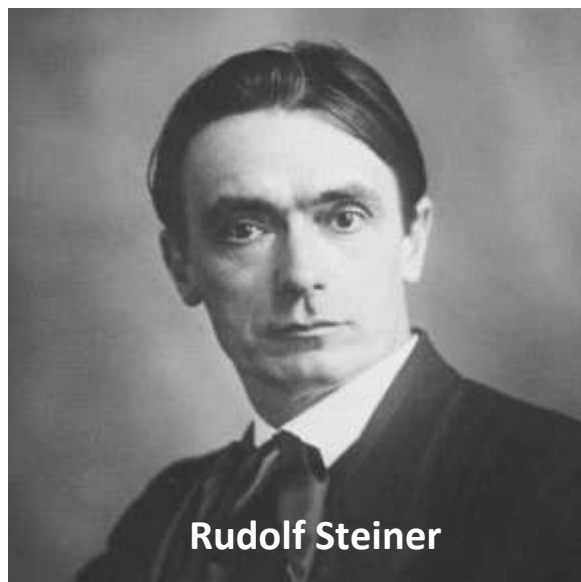
Li Ksirel, un produit vivant

Une image de cristallisation sensible s'obtient en ajoutant un extrait de substance organique ou minérale à une solution de chlorure de cuivre (Cu Cl_2 forme II). Le mélange (extrait + CuCl_2) est déposé dans des coupelles en verre de neuf centimètres de diamètre. La cristallisation a lieu dans des enceintes à température et hygrométrie contrôlées. Alors qu'à l'état pur le sel de cuivre cristallise en amas d'aiguilles indifférenciées, en présence d'un additif, la cristallisation s'effectue selon un motif coordonné et spécifique de l'additif.

La méthode consiste à analyser à partir de l'image obtenue, la texture et la structure des cristaux résultant du processus de cristallisation. La cristallisation sensible met en évidence la qualité structurale de la matière vivante. La structure et la texture de l'image renseignent sur l'activité des facteurs biologiques qui stimulent la croissance et l'organisation de la matière. C'est donc une technique intéressante pour compléter l'analyse biochimique des aliments car cette méthode permet de distinguer les aliments vivants des aliments morts, le vrai BIO du faux BIO, mais aussi de mettre en évidence l'action destructrice de certains procédés (Micro-ondes, chimie, ionisation gamma). La qualité ne se mesure pas en pourcentage de tel ou tel ingrédient, ni non plus du nombre de calories. Un aliment mort demeure un aliment mort, même si chimiquement il présente encore certaines qualités connexes. Bien vivre c'est aussi manger de la vie et non des forces d'anéantissement.

L'inventeur de la méthode

Il se nomme E. Pfeiffer. Il s'inspira des travaux de Rudolf Steiner. Ce fut un brillant chimiste biologiste. Il termina sa carrière en tant que directeur de laboratoire de chimie biologique à Spring Valley (USA). Parallèlement, il fut professeur d'Université et enseigna les principes scientifiques liés à l'impulsion biologique dynamique. Il a mis six ans pour mettre au point la méthode des cristallisations sensibles. Cela consiste à mélanger un jus organique d'origine animale ou végétale avec un sel faisant office de révélateur et de faire sécher le tout en étuve thermostatée à 28°C sur une plaque de verre cerclée. Pfeiffer a dû tester 400 sels chimiques avant de trouver le bon, le plus performant : le chlorure de cuivre. Le chlorure de cuivre est le sel qui est le plus relié au monde des formes et qui met le mieux en évidence les cristallisations, témoins matériels des champs de forces internes des produits organiques testés.



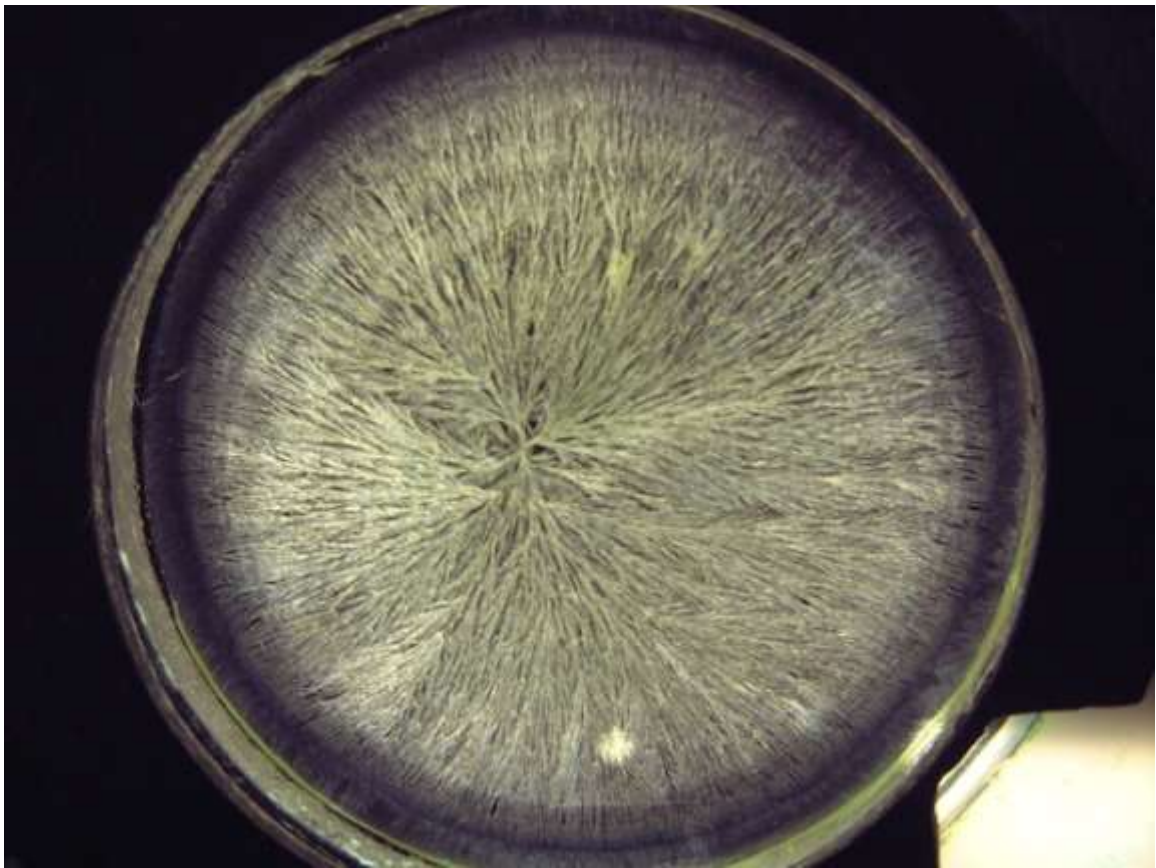
Rudolf Steiner

Nous avons fait réaliser entre le 25 février et le 29 mai 2008 une étude de cristallisations sensibles par le laboratoire Présences dont voici les conclusions :

Les Images de Cristallisations Sensibles permettent de visualiser la très bonne qualitative vitale de la préparation « Li Ksirel »...

La durée de l'étude étalée sur 3 mois permet de visualiser les caractéristiques évolutives et la bonne tenue dans le temps de l'élixir « Li Ksirel » à travers les images de cristallisation sensible qu'il soit pur ou dilué ...

Plus un produit est vivant plus il présente de possibilités évolutives. C'est pourquoi nous déduisons du comportement de cet élixir, au cours des 3 mois d'étude par cristallisation sensible une très grande vitalité.



Cristallisation sensible de Li Ksirel pur



En comparaison cristallisation sensible de thé sucré