

## Sambuccus nigra, Le Sureau

### La « douce » histoire du sureau, baie « sûre » !

Comment l'homme – sauvage-, nomade de naissance, s'implante ici dans un terroir – sombre, froid et humide en hivers - et pourquoi le sureau sauvage, des terroirs tempérés vient à sa rescousse pour lui proposer après une « alchimie » de la ménagère de lui offrir la force vitale du soleil d'été dans ses hivers sinon rhumatisants.



*L'homme nomade qui s'implante, se plante, s'il ne fait pas de « culture », s'il ne s'élève pas ! S'il renie ses origines, il reniera sa « Tradition » et se laissera emberlificoter, pas dans une magnifique toile construite par une araignée volontaire et courageuse, mais dans une toile construite de toute pièce par le consommateur ou producteur inconscient. Le nouveau « web » ou le trafic commercial planétaire vend aujourd'hui, des nutriments depuis que le cultivateur, l'éleveur et l'artisan voient leurs créativités naturelles condamnées ou interdites, car les aliments de l'homme, de ses animaux et de ses plantes sont dégénérés et même contaminés. Comme les hirondelles, le nomade recherche les zones où le soleil le réchauffe et lui propose des fruits toujours frais et prêts à l'emploi. L'hirondelle construit déjà un nid sans fournitures, qu'elle quitte avant que l'hiver montre son nez.*

Si l'homme nomade décide de rester dans un terroir toute l'année, il doit prévoir « une alchimie », une intervention humaine élevée supérieure mais en accord avec La Nature Créée, pour réussir ce défi !



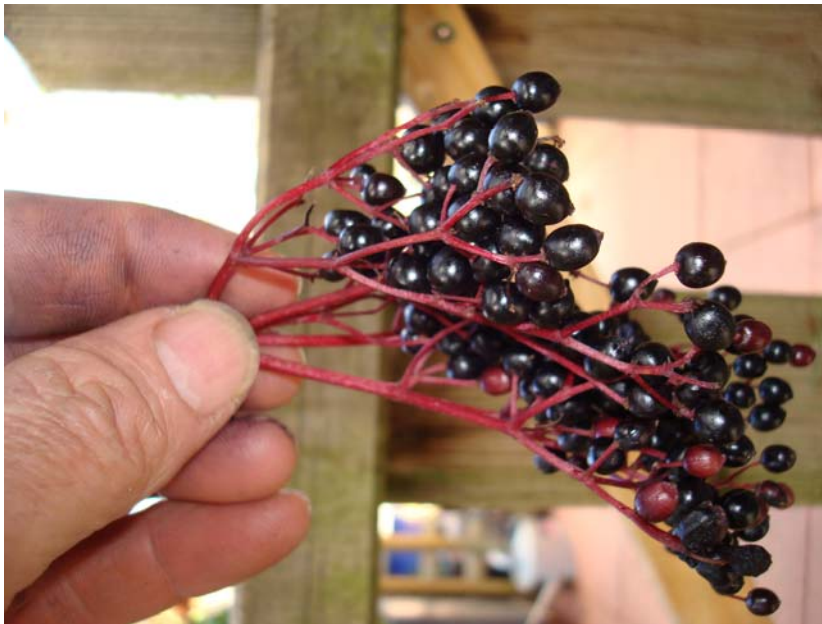
Il faut alors « ajouter » une valeur à la vie animale sans détruire une nécessité capitale à La Vie terrestre. Le sureau reste sauvage et se laisse aussi « domestiquer ». Il pousse où on le plante et se voit alors souvent infesté de puceron quand son producteur enrichit sa terre.

Dans le milieu moins contrôlé il se déploie comme il se doit.  
Ainsi par exemple au bord des autoroutes éclairées de nuit, ces arbres ne peuvent arrêter leurs croissances car la production de gaz carbonique échappe continuellement des pots d'échappement de nos engins et la lumière présente même la nuit libère l'Oxygène. La verdure sous l'emprise d'une surproduction de CO2 nous ensevelirait si nous n'exterminerions pas les poumons verts de la planète .

Si l'air est trop riche en CO2, ou gaz carbonique, produit par une exagération de combustion de nos moteurs, les feuilles vertes, enrichies naturellement de chlorophylle (Mg) croissent aussi intempestivement en hauteur et en largeur pour transformer ou plutôt libérer le plus possible d'Oxygène de se gaz carbonique toxique pour les animaux (leurs cellules sanguines et musculaires contiennent de la Myoglobine ou de l' Hæmoglobine où le « Fe » remplace le « Mg » de la Chlorophylle).



Le Co2 est notre réservoir d'oxygène qui devient dangereux dès le moment où les arbres et buissons à feuillages verts se voient anéantis par l'homme qui le déracine ou par la production de pluie acide produite par ses usines pétrochimiques. Ainsi la production de nos engins en usine est beaucoup plus toxique que leur utilisation sur la route.



Au printemps les généreuses fleurs blanches et vierges, très larges et en forme de plateau s'offrent au soleil pour absorber et accumuler sa chaleur et ses vitamines catalysatrices. Tous les jours de sa floraison elles

se donnent à leur lourde tâche innée.

Comme le foie –caché dans l’abdomen occulte des mammifères- ses fleurs deviennent de lourdes grappes de baies, reliées à la tige par des veines solides et mauves.

Ces baies sont foncées presque noires (Sambucus nigra) chargées de toutes les vitamines « B 1/6/12 » anti beri-berri et de la vitamine « C » du rafraîchissement quotidien anti-scorbut !



Il suffit de les cueillir au bon moment, puis d’en tirer le jus sûr pour le métamorphoser grâce au sucre



crystallisé, purifié et raffiné, extrait de betteraves terreuses dans une casserole en cuivre sous l’effet d’un feu bien géré et d’une bonne cuillère de bois pour tourner à bonne allure afin que les cristaux de nos vitamines végétales solutionnés dans le jus puissent se voir absorbés dans ce sucre raffiné !



Le Sirop de Sureau a donc toujours été de nécessité pour entretenir la santé des habitants de notre contrée.



Il fait partie d'un Art de Vivre, le seul moyen de prévention et d'entretien de La Santé des corps.

Depuis la décadence de notre monde de consommation, partout sur la planète les hommes consomment des produits industriels dénaturés.

Partout le cornflake, le coca, le lait « UHT » ... ont remplacé l'Art de vivre. Ainsi, depuis ..., le sirop de Sureau devient de nécessité absolue pour minimiser les privations de santé provoquées indubitablement par la perte de La Tradition des terroirs et du respect de la qualité artisanale animée des

aliments commerciaux.

Des qu'un corps animal – mal nourrit et pas entretenu selon La tradition - est atteint d'une maladie, aigue ou chronique, l'apport d'un sirop de sureau artisanal donne un soutien vital à la physiologie autoguériseuse (la Force vital guériseuse = Vis Natura Medicatrix).

De même, l'utilisation de la graine de lin par exemple pour permettre à toutes les muqueuses des animaux de former un mucus grâce aux mucilages qui se libèrent de ces graines après une intervention alchimique simple de la ménagère au quotidien. Les « Oméga's » de nos nutriments ne peuvent jamais atteindre la qualité que nos ancêtres obtenaient en suivant les règles de l'Art de vivre de la ménagère artisanale!

**Paracelse, Théophraste de Hohenheim ( 1493-1541) nous dit : « Il est impossible sans l'Amour et l'Admiration de la Création de comprendre les Choses telles qu'elles s'offrent aux yeux ! L'homme doit avoir une connaissance et une expérience de l'alchimie si profonde et si grande que tout le reste de son art est vain, s'il ne la possède pas. Car la nature est si subtile et si minutieuse en ce domaine qu'elle ne peut être mise à profit, qu'au prix d'un grand art. Elle ne livre rien qui soit achevé. C'est à l'homme d'accomplir le travail, qui porte un nom « l'Alchimie ».**

**L'alchimiste c'est le boulanger qui cuit, le vigneron qui presse, la ménagère qui fait son sirop de sureau avant l'automne et le tisserand à son métier. ..Il faut préparer les remèdes pour qu'ils agissent par l'intermédiaire du ciel et ils doivent naître du ciel, comme une prophétie ou comme une autre manifestation céleste. Car le ciel annonce tout, parce qu'il en est l'Auteur !»**

*Je vous souhaite « bonne santé », Dr Vet Eric Vanden Eynde*

*Dr Vet Eric Vanden Eynde Brusselse steenweg, 27 - B 3080 Tervuren .*  
*Tel : 0032.(0)2-767.76.56 Fax : 0032-(0)2/767.08.39 Mail : [mail@vetbe.com](mailto:mail@vetbe.com)*