

D41-4 T8-11/13		Traduction: AJH Dernière Modification: 16/09/2017	Format non encore vérifié
Titre de la lettre :	- Description du bain de vapeur de la famille - Conservation du fruit inow'i - Réseau de ravitaillement à domicile sur UMMO		
Date :	1966		
Destinataires :	Monsieur Sesma		
Langue d'origine :	Espagnol		
Notes :	Lettre 4 d'un total de 112 pages Antérieurement classée en 41-5		

UMMOALEWE

Langue: ESPAGNOL

Nombre de copies: 1

A. Fernando Sesma Manzano

MADRID ESPAGNE

Notre bain de vapeur est une véritable partition où la richesse harmonique des notes de musique a été remplacée par des stimulus olfactifs. Mais cet exemple ne doit pas vous faire penser que nos mélanges aromatiques d'un usage quotidien jouissent du côté exquis semblable aux merveilleux concerts symphoniques terrestres.

Seules, dans des occasions exceptionnelles et dans des concentrations populaires comparables à celles que vous organisez sur la planète Terre pour vos compétitions sportives, se déroulent sur UMMO d'authentiques IAIKEAIUUXAA (spectacles de mélanges de parfums) dans lesquels les nuances aromatiques se succèdent dans une ambiance enivrante (ou grisante), obéissant à des normes esthétiques très rigoureuses.

Il est maintenant 218 uiw pour la famille de notre exemple, le GEE (époux) ne pourra continuer à profiter des délicieux arômes du bain. Aujourd'hui la fonction culinaire lui est assignée et, si elle n'est pas ingrate, elle nécessite une série de soins et d'attentions.

Il sort vite de l'EXXAABII (Salle de Bain) pendant que sa YIE (épouse), parents et enfant lui souhaitent avec ferveur de la chance dans sa mission et eux continuent à se distraire, plongés dans la brume caressante et parfumée qui sature l'espace de la pièce.

La pièce voisine peut servir de UAMIIXAABII (indistinctement cuisine et salle à manger).

De suaves sifflements inaudibles (à quelques 30.000 cycles/seconde) (Ultrasons) émis artificiellement par la gorge font affleurer du carrelage (et où apparaissent avant uniquement des rectangles de couleur sépia et mauve) des équipements spéciaux qui constituent ce que nous appelons UAMIIXANMOO (CUISINES AUTOMATIQUES PROGRAMMÉES PAR MÉMOIRE DE TITANE).

Sur UMMO, notre planète, il est prescrit, depuis des milliers de XEE (un XEE = une année UMMO) une rotation familiale pour l'assignation de certains travaux domestiques. Même les UUGEE ou UUYIE (enfants) vers les 8 ans (ans terrestres) sont incorporés aux besognes de la maison avec des responsabilités.

Leurs parents, attendris, tolèrent même les déficiences explicables des premiers balbutiements au niveau des mélanges parfumés pour le bain ou au niveau de la sélection des images visuelles de l'UULODAXAABI (pièce semi-sphérique pour la vision d'images lointaines). Les enfants prennent donc progressivement conscience de leur responsabilités et de leur importance au sein du groupe familial. Jamais les parents ne se moquent d'eux ou montrent une impatience mal contenue face aux erreurs ingénues et involontaires de leurs petites mains maladroites. Au contraire la YIE les corrige patiemment et affectueusement, leur suggérant par des phrases et des images visuelles, les troubles que peuvent causer une minime distraction ou une erreur imprudente.

Mais aujourd'hui, c'est le tour du père de s'occuper du travail culinaire.

Vous devez sans doute vous poser de nombreuses questions au sujet du déroulement de ces travaux. Par

exemple.

Comment la maîtresse de maison fait-elle ses achats ? Où les entrepose t'elle ? Comment les transporte t'elle ? Mais ces questions élémentaires présupposent en réalité des schémas mentaux préalablement stéréotypés avec les coutumes de la planète TERRE : En effet : la YIE (épouse) d'UMMO n'effectue pas ses achats dans un magasin de ravitaillement; le verbe acheter ne peut être utilisé dans notre cas et il n'est pas nécessaire de transporter nous-mêmes les aliments et autres substances d'usage courant. Il serait très difficile pour un hypothétique visiteur terrestre sur notre monde, de localiser une de nos sœur traînant par exemple un petit chariot rempli de légumes et de paquets enveloppés de papiers gras.

Ce n'est pas que nos YIE refusent par commodité d'adopter le rôle des grandes dames terrestres et de réaliser ce travail ingrat. Au contraire la femme, comme le GEE, réalise quotidiennement des exercices sportifs beaucoup plus importants durant les heures ludiques. En réalité notre organisation sociale diffère de la vôtre, par ses coutumes et ses auxiliaires mécanisés.

Vous, Sesma Manzano, pouvez voir dans l'image photocopiée que nous avons envoyé antérieurement (figure1/ image1) une série de tubes cylindriques orientés verticalement et enterrés dans le terrain qui entoure l'ouverture de l'ANAUANAA (COLONNE AXIALE DE LA XAABII ou MAISON). Ainsi ces tubes de même calibre (CE CALIBRE EST UNIVERSEL SUR UMMO COMME PEUT L'ÊTRE POUR VOUS LA LARGEUR DES VOIES DE CHEMIN DE FER TERRESTRE) appelés NUUYAA, constituent un véritable magasin dont la fonction première est de conserver les produits de consommation courante pour la famille (ALIMENTS, PRODUITS CHIMIQUES, GAZ LIQUÉFIÉS, PARFUMS etc...).

Nous allons expliquer ceci à l'aide d'un exemple:

Nos aliments : naturels, semi-élaborés ou artificiels, sont élaborés dans des usines industrielles et des galeries souterraines de culture à de nombreux KOAE de distance (1 KOAE = 8,7Km) et conservés dans des cylindres de même diamètre. Ainsi les juteux INOWII - voir image 8 - (fruit à la pulpe jaunâtre et à l'enveloppe brune très rugueuse) sont préalablement traités par un bombardement de neutrons pour éliminer tous les germes saprophytes qui peuvent provoquer leur putréfaction ultérieure. Un fruit ainsi préparé conserve tout son arôme, sa saveur et d'autres qualités, même s'il n'est pas conservé dans un milieu réfrigéré et peut résister plusieurs mois sans s'altérer.



Image 8 (S41-F) - Noter l'orthographe de inowi

Mais pour éviter sa déshydratation, (c'est-à-dire qu'il ne sèche) les INOWII sont emballés avec une substance gélatineuse (un composé coloré de silicium), l'ensemble ayant une forme cylindrique. Les fruits demeurent ainsi enveloppés dans cette substance semi-transparente visqueuse et rosâtre. La couche extérieure durcit rapidement au contact de l'Azote, ce qui fait que l'ensemble vous rappellerait l'aspect d'un pot de fruit au sirop. Seulement, en ce qui vous concerne, il n'y a pas de récipient(s) en verre; d'autre part la gélatine n'est pas comestible, il s'agit uniquement d'un produit protecteur qui ne doit pas être exposé à l'air.

Les graisses, les viandes, les végétaux, le glucose (sucre) sont aussi préparés sous forme de cylindres de même dimension (standardisés sur tout UMMO), d'une manière semblable à celle que vous utilisez pour la conservation dans des récipients métalliques (Boîtes de conserves).

De la même manière, d'autres produits non alimentaires mais de consommation topique dans les foyers de notre planète tels qu'acides, propane liquide, polymères de silicone, oxyde de zirconium, composés du germanium sont comprimés en forme de cylindre (s'ils sont pulvérulents ou solides) ou versés dans des récipients cylindriques dans le cas où ils sont liquides.

Sur UMMO existent des centres distributeurs reliés par un vaste réseau de tubes NUUDAIAA ou conductions souterraines à tous les XAABII (MAISONS) de la région.

Ces produits (alimentaires ou non) sont conduits sous forme de cylindres NUUGII le long des canalisations citées, de forme semblables à celle des tubes pneumatiques employés sur Terre. La différence consiste en ce que ces NUUDAIAA n'utilisent pas d'air sous pression comme vos systèmes, mais de l' HELIUM (un gaz inerte) pour la simple raison que l'oxygène de l'air attaque chimiquement la substance gélatineuse qui enveloppe une grande partie des NUUGII (RÉCIPIENTS DE VOYAGE).

Les habitants de la maison peuvent compter sur une bonne provision de produit de consommation qui se renouvelle automatiquement, emmagasinés dans les tubes NUUYAA et qui arrivent périodiquement par les conduits pneumatiques à partir des centres d'approvisionnement. Un peu comme un stock de boîte de conserves.

Que se passe t'il si à un moment donné les habitants décident de consommer les doux fruits de l'INOWII ? Le procédé est assez complexe, mais dans la pratique il se réalise en moins d'un dixième de d'UIW.

Un sélecteur à couronne (non dessiné dans l'image 1 que nous vous envoyons) sélectionne automatiquement en tournant, le cylindre NUUGII qui conserve le fruit. Celui-ci est conduit à l'intérieur de l'ANAUANAA (axe de la maison) à la pièce où le fruit a été demandé. Mais avant de sortir à l'extérieur, il doit traverser un équipement auxiliaire composé d'une enceinte où le NUUGII (cylindre conservateur de gélatine) est soumis à l'action de l'oxygène liquide. Celui ci attaque fortement la substance gélatineuse protectrice et la dissout. Les résidus (d'oxyde de silicium et de polychlorures) sont éliminés. Le processus doit se réaliser rapidement pour empêcher que la basse température de l'oxygène liquide (185 degrés centigrades terrestres en dessous de zéro) ne détruise les tissus cellulaires de fruit.

L'INOWII est maintenant libéré de sa couche protectrice et prêt à être ingéré (si notre frère ne désire pas mâcher le fruit qui est sorti très froid du processus), il traverse un cylindre d'induction qui augmente légèrement sa température en un instant. L'INOWII juteux est de nouveau entre nos mains, frais et acide, aussi savoureux et aromatique que lorsqu'il a été cueilli de son arbre planté dans les grandes galeries souterraines où la culture artificielle permet de nombreuses récoltes annuelles.

Laissons notre frère en train de manipuler son UAMMIXANMOO. Cet appareil dont la description technique très détaillée, - nous ne voyons pas d'inconvénient à vous l'envoyer dans un prochain rapport (si vous êtes intéressés), - possède une mémoire de TITANE capable de décoder toute une séquence complexe de programmes engrangés avec les instructions pour préparer automatiquement ce que vous appelez Plats ou Ragoûts .

En principe, cet appareil pourrait réaliser toutes les opérations sans l'aide de l'opérateur. La mémoire de TITANE dicte toute une série de "routines et sous-routines" (dans le langage terrestre des ordinateurs) aux servomécanismes de l'appareil. Nous allons illustrer cela par un exemple :

- solliciter du YAA (MAGASIN TUBULAIRE DÉJÀ DÉCRIT) un NUUGII de VIANDE OOGIXUAA (reptile de viande blanche très prisé).
- éliminer la gélatine protectrice à l'aide d'oxygène liquide.
- soumettre la viande à un traitement d'élimination des toxines.
- macérer la viande ou la couper en fragments (en fonction du programme).
- assaisonner l'ensemble avec du WUUNUA (condiment tonique).
- ajouter de l'IDIA OIXII (lait gras OIXIIXI de mammifère volant).