

| | | | |
|-----------------------------|--|--|---------------------------|
| D41-5 T8-4/10 |   | Traduction: AJH Dernière Modification: 16/09/2017 | Format non encore vérifié |
| Titre de la lettre : | <ul style="list-style-type: none"> - Quelques données sur la cuisine sur UMMO - Dessin de la salle à manger habilitée - Le repas zéro et sa préparation psychophysique - Second plat - Dessins des récipients en usage sur UMMO | | |
| Date : | 1966 | | |
| Destinataires : | Monsieur Sesma | | |
| Langue d'origine : | Espagnol | | |
| Notes : | Lettre 5 d'un total de 112 pages Antérieurement classée à la fin de la lettre 41-5 | | |

UMMOALEWE

Langue: ESPAGNOL

Nombre de copies: 1

A. Fernando Sesma Manzano

MADRID ESPAGNE

LA VIE QUOTIDIENNE SUR UMMO

Enfin l'ensemble passe par une enceinte (que vous appelleriez FOUR) dans laquelle, même si la température est la même que celle du milieu ambiant, la viande se réchauffe en provoquant l'agitation moléculaire de ses tissus due à des variations du champ gravitationnel à très haute fréquence (60 millions de mégacycles par seconde : 6.10^{13} Mc/sec). (note 1) .

(Note 1) Observez que le réchauffement des aliments n'est pas réalisé par induction électromagnétique de haute fréquence. Nous avons abandonné un tel système depuis très longtemps car les températures atteintes au sein de l'aliment étaient très difficiles à contrôler en étant fonction de la composition chimique des tissus cellulaires.

Cependant, nous continuons à utiliser dans les repas réalisés dans la nature, le très ancien procédé qui consiste à griller les aliments par simple combustion, en milieu "oxygène" (flamme normale dans l'air).

Les hautes fréquences de type gravitationnel sont beaucoup moins énergétiques que celles de type électromagnétiques, malgré qu'elles soient renforcées par un effet "d'auto-résonance" gravitationnelle. C'est seulement pour cette raison qu'elles sont utilisées pour ces petites applications domestiques et pour les communications.

Le GEE (mari) a déjà terminé sa préparation. Pendant ce temps, ses parents et le plus jeune fils se sont de nouveau habillés avec d'autres voyantes EEWE (TUNIQUES CIRCULAIRES) de riches couleurs (ceux qu'ils ont eux-mêmes utilisés antérieurement ont été jetés dans le l'IMAAUIII (espèce de bouche d'égout) et décomposés par l'action des acides et désintégrés ensuite comme ordures, pour être enfin converties en Hydrogène libre. Nos vêtements ne sont presque jamais utilisés plusieurs fois et lavés. Ils sont fabriqués quelques UIW avant leur utilisation dans la XAABII même (MAISON). Nous ne "connaissons" pas les tissus.

Le premier repas de la journée va commencer. Il est approximativement 225 UIW. L'aube vient à peine de se terminer et notre IUMMA se dresse rayonnante entre les grandes brumes indigos et oranges de la matinée. Vous pourriez penser que cette étape correspond au petit déjeuner terrestre et en réalité c'est le cas avec cependant la différence que celle-ci est la plus longue et la plus copieuse de la journée. C'est-à-dire celle qui a le plus riche contenu calorique dans cet intervalle de temps de 600 uiw.

Elle est beaucoup plus rationnelle que la coutume sur la planète Terre. Il ne faut pas oublier que l'homme et la femme doivent faire face à la dépense énergétique de leurs travaux matinaux et par conséquent doivent réguler parfaitement leur métabolisme basal, en compensant ces pertes par une importante alimentation tôt le matin.

Aujourd'hui ils prendront ce repas à l'intérieur du XAABIUANAA (habitation) mais la veille il s'est passé entre les rochers qui bordent le ruisseau du proche bosquet de hauts IGUU (végétal avec une certaine ressemblance aux anciennes fougères arborescentes de la Planète Terre)

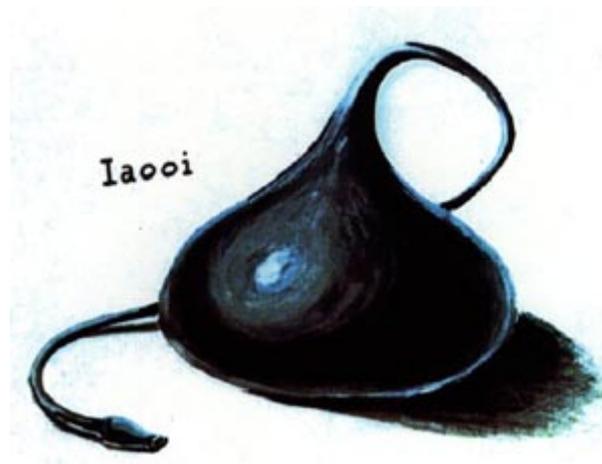
Tous sont réunis dans la même UAMIIXAABII (pièce cuisine) et chacun ouvre son propre XAXOOU (siège) dans le carrelage, tout autour d'une zone rectangulaire du sol (IMAGEN 10).



(S41-G) Images 10 - 11

Le UGEE (ENFANT) fait aussi émerger du carrelage un tube métallique flexible (IMAGEN 11) d'où à son extrémité apparaît un filtre d'aspersion.

Un nuage jaunâtre de fine gouttelettes est pulvérisé sur le sol. Vous pourriez penser qu'on est en train de peindre le parquet. En réalité, il s'agit de créer une fine pellicule qui protège le carrelage et qui sert de nappe.



(S41-H) - image 12 (bien que marquée "13" sur le dessin, il s'agit de l'image "12")

Du sol s'élèvent aussi des équipements que nous appelons NAAXUNII dont nous expliquerons la fonction plus loin.

Le GEE et la YIE (époux et épouse) (note 2)) mettent sur le sol les IOAOOI (RÉCIPIENTS POUR ALIMENTS LIQUIDES). Il en existe de nombreux modèles, l'un d'eux étant reproduit dans l'image N°12 (NdT: La légende de l'image précédente est écrite d'une manière différente: IAOOI)

(2) Dans notre langue, le mode grammatical appelé par vous " ARTICULÉ " n'existe pas. Les vocables féminins et masculins sont toujours distingués par leur forme et expression graphique. Pardonnez-nous si parfois, par inadvertance, nous écrivons LE YIE au lieu de dire LA YIE (FEMME).

Chaque IOAOOI est composée de 3 ou 4 récipients ou enceintes sphériques qui conservent jusqu'à leur ingestion les bouillons cuisinés maintenus à une température constante. Ces bouillons que nous appelons UAMIIGODAA sont aspirés par de long tubes flexibles.

La UOUAMII (REPAS NUMERO ZÉRO) va commencer.

Celui-ci commence par quelques UIW de silence. Tous ferment les yeux et essaient d'accommoder leurs esprits avec une constellation de souvenirs agréables. Divers souvenirs, traits d'humeur, incidents de fêtes. Ce préambule est nécessaire pour imprégner le déroulement du repas d'une ambiance de paix et de joie saine.

Une telle ambiance mentale est indispensable pour l'organisme humain; il y a des raisons psychosomatiques pour agir de cette façon. En effet : les altérations émotionnelles négatives comme les états d'anxiété, la terreur ou la peur, les tristesses, les préoccupations, inhibent la sécrétion normale des sucs digestifs provoquant de sérieux troubles de l'appareil correspondant. Il est curieux d'observer comment vous ignorez pratiquement ce principe malgré les progrès de la médecine psychosomatique terrestre qui auraient dû sérieusement vous orienter vers cet aspect.

Il est donc nécessaire que pendant les instants qui précèdent le repas et la fin du processus digestif, la cellule familiale se sente unie spirituellement dans la joie mutuelle. Les enfants, dès leur plus jeune âge, acquièrent ce type d'habitudes ou réflexes amenant un contrôle mental très actif. En ce moment, sont bloqués dans le champ de la conscience, toutes les préoccupations du travail, l'activité pensante référente aux études en cours est réduite au minimum, l'individu subit une régression momentanée à la phase infantile, dépourvue de problèmes transcendants et exempte d'une sensibilité spirituelle aiguë.

Les parents et enfants parlent à peine durant le repas, sans gesticuler. Leurs mouvements ou dynamisme musculaire sont au repos. Ils se regardent entre eux, se sourient. Les gestes comiques sont énormément prodigués et accueillis avec complaisance et satisfaction exempte de rire de stentor.

Vous avez donc compris qu'un tel comportement ne peut être interprété comme un rite ou le fruit de coutumes ancestrales, il est simplement basé sur une nécessité psychophysiologique.

Tous portent à leur bouche les extrémités (vous diriez filtres) de ces long tubes qui partent des IOAOOI. Ceci vous rappellera les NARGUILÉS des fumeurs orientaux de la Terre. L'aspiration des UAMIIGOODAA (aliments liquides) est donc commencée.

La variété de ces derniers est très grande. Il s'agit de mélanges végétaux, d'extraits d'animaux, d'essences aromatiques synthétiques etc... Compositions qui vous font sans doute penser à des soupes exotiques ou des sauces de lointains pays terrestres.

Ceux-ci sont riches en lipides ou graisses, avec un pourcentage élevé d'hydrates de carbone, aromatisés et toniques; ils contiennent une très large gamme calibrée (pour chaque individu) de facteurs nécessaires pour le métabolisme humain (glucose, galactose, acides gras, chlorures, calcium, potassium, thiamine, riboflavine, nicotinamide, acide ascorbique ...). Tous (excepté quelques composés du phosphore et du manganèse) connus de vous les Terrestres.

Quelques-unes de ces UAMIIGOODAA sont légèrement douceâtres, d'autres d'un goût acide aromatisé et légèrement salin pour les dernières. Nous pouvons les comparer avec quelques aliments terrestres et nous rappeler leur saveurs analogues, comme par exemples certains coquillages et certaines algues comestibles très appréciées au Japon.

Nous n'utilisons pas l'instrument CUILLÈRE des terrestres qui attira énormément notre attention lors de notre arrivée en France. La succion au moyen du tube flexible, rappelle ces pailles que vous utilisez pour l'ingestion de boissons rafraîchissantes, avec la différence que nos tubes ont un système de chauffage thermorégulé et que le liquide coule impulsé par une faible pression contrôlée (IMAGE 12).

Le moment des UAMIIGOOINUU (ALIMENTS SOLIDES) est arrivé, mais avant tous auront utilisé le NAAXUNII. Ceci nécessite une brève explication:

Sur notre planète, les aliments sont portés à la bouche quand ils sont solides, au moyen des doigts. Ceux-ci ont maintenant acquis une grande agilité pour les prendre. Car on considère antihygiénique et désagréable que l'épiderme soit taché ou attaqué par les composants gras de ceux-ci, les colorants, etc...

Dans l'antiquité, on utilisait de fins gants transparents pour cette fonction. Mais depuis longtemps il y a, aux heures des repas, dans la Xaabiuaanaa (MAISON) ce dispositif ou équipement où nos frères introduisent les mains (IMAGE 13).



Images 13 - 14 (S41-I) - remarquez "noaxunii " au lieu de "naaxunii"

Celles-ci sont aspergées par une fine pulvérisation (hydrosols dosés) qui vont se solidifier au contact de l'épiderme et l'envelopper d'une fine couche protectrice qui rejette (par des effets de tension superficielle) toutes les substances grasses.

Chaque fois que nous changeons de plats (selon votre expression) nous pouvons dans le même NAAXUNII dissoudre ce fin gant artificiel semblable au collodion utilisé par les chimistes terrestres, et le remplacer par un autre, ce qui équivaut à nous laver les mains sans utiliser de l'eau ou des détergents. N'en déduisez pas que le lavage (*au sens de toilette -NDT*) n'existe pas, mais nous en parlerons plus loin.

Nous n'utilisons pas non plus de couteaux. Notre EIWOO OINNA réalise les fonctions techniques de "coupeur". Sa forme extérieure rappelle (fig. 9 / image 14) un de ces crayons multiples employés par les terrestres. Il émet par son extrémité un fin faisceau très énergétique d'ondes (à fréquence constante de $7,9 \cdot 10^{14}$ cycles par seconde) qui sectionne proprement les aliments jusqu'à une profondeur qui peut être réglée par une mise au point du faisceau conique de haute fréquence (cette fréquence est comprise dans la gamme que vous dénommez ULTRAVIOLETTE).

Cette seconde étape du repas commence par des rondelles de d'AIMMOA qui se mangent indépendamment des autres aliments.

L'AIMMOA est un fruit de grande taille avec une saveur suave, et une pulpe de structure alvéolaire et une composition féculente très riche en hydrates de carbone, sans graisses et qui a constitué sur notre Planète et ce depuis des époques très anciennes, l'aliment de base de l'UMMOA (homme d'UMMO) comme pour vous le pain ou le fruit de l'ARTHOCARPUS à Ceylan ou en Polynésie.

En réalité, la valeur énergétique de l'AIMMOA est moins élevée que celle du pain terrestre (environ 2,30 calories par gramme), mais en échange son grand contenu en sels et facteurs vitaminiques en fait un excellent aliment naturel.

Une fois l'endocarpe (voir image 5) ou coeur de l'AIMMOA éliminé, celui-ci est coupé en larges rondelles annulaires et se mange seul ou imprégné d'OIBIIA (extrait gras d'un animal marin) ou bien pulvérisé de maltose pure ou gazéifiée, avec certaines essences synthétiques.

Les convives introduisent de nouveau leur mains dans le NAAXUNII pour dissoudre la couche protectrice et la renouveler.

L'aliment suivant peut être la savoureuse viande de l'OOGIXUAA. Viande de couleur ambre (blanche jaunâtre). L'OOGIXUA correspond à une espèce de vertébré qui n'existe pas non plus sur terre et qui présente les caractéristiques propres des REPTILES terrestres. Son cou et sa queue sont longs. Les quatre extrémités présentent une morphologie particulière que nous n'avons trouvé sur aucun animal de votre planète (des

sauriens actuels ou antédiluviens). Nos plus grands "exemplaires" peuvent atteindre presque un ENMOO (un ENMMOO équivaut à 1,87 mètres).

Sa viande est la plus appréciée sur UMMO, et nous sommes sûr que les plus grands palais terrestres, s'ils étaient dépourvus de préjugés face à l'origine d'un tel aliment, la trouveraient très savoureuse.

Sur notre Planète, nous n'utilisons pas, pour le traitement des aliments carnés ou végétaux que vous appelez frits, aucun type de graisse animale ou végétale. La cuisson se réalise au moyen de divers types classiques de lait animal, deux d'entre eux étant très populaires avec un riche contenu d'acides gras.

L'un d'eux est le IDIIA OIXIIXI qui est extrait du mammifère OIXXIIXI dont l'espèce n'a rien à voir avec les espèces connues par vous et cataloguées par les zoologistes de la Terre.

Cet herbivore vertébré de grande taille est un mammifère volant (sur UMMO nous ne connaissons pas de véritables oiseaux, mais il existe une grande variété de mammifères volants). Ses ailes membraneuses n'ont rien de commun au niveau morphologique avec les Chéïroptères de la Terre (chauve-souris).

Une grande quantité d'OIXIIXI vivent en captivité pour leur utilisation. Leur chasse s'effectue en lançant sur eux des aiguilles téléguidées dont la pointe contient un anesthésique qui les endort et les obligent à se poser sur le sol. La saveur de l'aliment extrait des mamelles est aigre douce et ses composants gras se saponifient rapidement en donnant un liquide d'une saveur rance qui, s'il nous plait beaucoup, nous doutons savoureux pour certains palais terrestres

Un autre lait est utilisé par nous pour assaisonner, c'est l'IDIIA GIIDII, autre mammifère aquatique dont la forme rappelle de loin le dauphin et qui vit dans les profondeurs des mers polaires de UMMO.

Comme l'emploi de l' IDIIA OIXIIXI date des premiers temps de notre Humanité, les propriétés diététiques du second lait cité furent remarquées très récemment.

Il est intéressant de savoir à titre de curiosité que ces mammifères dont la vie se passe à des profondeurs de 500 ENMOO ou plus (des fosses marines) ne sont pas retenus en captivité. Après les avoir capturés on les traite chirurgicalement en introduisant dans leur cortex cérébral une série de sondes ou électrodes et en leur implantant un appareil AAXOO-UAXOO (ÉMETTEUR-RÉCEPTEUR).

Le mammifère ne souffre absolument pas de cette intervention ni d'une action postérieure sur son encéphale. Les cerveaux sont contrôlés (même s'ils se trouvent à grande distance) au moyen de fréquences ultrasoniques qui se propagent dans l'eau et sont captées par la suite par les récepteurs au moyen d'impulsions codées de contrôle jusqu'à atteindre le neurencéphale.

L'émetteur envoie à la base des données sur l'évolution du métabolisme de l'animal qui sont automatiquement enregistrées. Quand l'animal est en chaleur et en période postérieure à l'enfantement, la base de contrôle émet des ordres codés qui inhibent les mouvements volontaires les obligeant à se diriger vers la base ou des équipements automatisés situés au fond de la base sous-marine leur extraient le lait et l'envoient par des canalisations jusqu'à terre.

Bien que notre industrie chimique élabore par synthèse tous les composants de ces classes de lait, l'authentique est plus apprécié, d'autre part il est extrait en abondance sans nécessité de recourir à une fabrication industrielle.

Dans d'autres cas, les viandes sont élaborées pour utiliser les mêmes composants gras (ce que vous appelez roti, mais toujours assaisonné de produits toniques ni excitants ni nocifs quoique beaucoup plus aromatiques que n'importe quelles espèces terrestres).