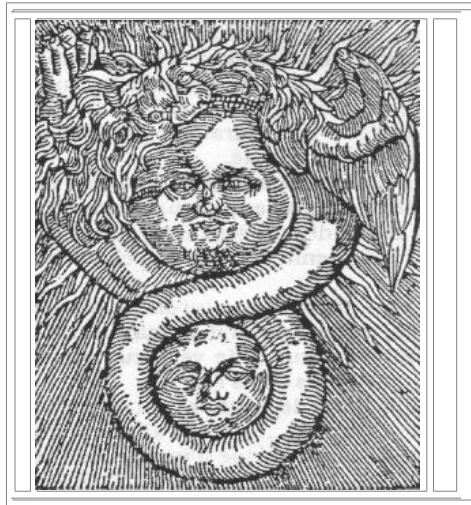


ELIXIR DU SUEDOIS



Le soleil et la lune alchimique unis par le dragon.

Basile Valentin (L'azoth des philosophes) Paris 1660.

La nature a doté l'être humain de 5 sens. Parmi ceux-ci : le Goût par lequel on perçoit les saveurs de base : salé, sucré, amer, acide ; saveurs que distinguent différentes papilles gustatives situées à la partie supérieure de la langue.

En analysant notre alimentation traditionnelle moderne, on peut constater que 3 de ces saveurs sont, chaque jour, consommées : salé, acide, sucré.

L'amer, lui, a pratiquement disparu de nos habitudes alimentaires et a été remplacé par le sucré.

Voilà qui, d'un point de vue culturel, est particulièrement significatif si l'on pense qu'au 18^e siècle, en Chine, par exemple, il était inconvenant de manger du sucre en public. D'après l'auteur de ce document, cela menait inmanquablement à la déchéance morale rendant l'humain efféminé, perdant force et courage. Sur un autre continent, en Amérique du Nord, les Indiens considéraient que le sucré nuisait à leur virilité.

Par contre, qui pourrait aujourd'hui dire quel est le met amer qu'il préfère?

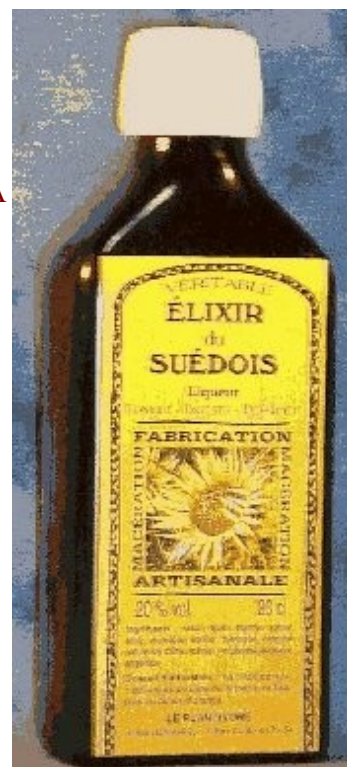
Dans notre alimentation moderne il ne subsiste plus que quelques rares légumes et salades au goût légèrement amer tels : le pissenlit, l'endive, le cresson de fontaine alors qu'autrefois l'amer faisait partie de l'alimentation de nombreux peuples. En Europe, la cure de printemps transmise de siècle en siècle par la science des "SIMPLES" fait toujours intervenir des plantes au goût âpre ou amer (l'ail de l'ours, le pissenlit) continuant ainsi à nous donner des goûts prisés jadis ; gardant les vertus d'épuration recherchées.

La LIQUEUR ELIXIR dite du SUEDOIS

élixir amer qui, comme tous les process amers, active le foie et les autres organes de la digestion en toute harmonie, a retrouvé une grande popularité, ce qui est avant tout l'oeuvre de DAME MARIA TREBENS, qui dans son livre : "La santé à la pharmacie du bon dieu" et lors de ses nombreuses conférences sur les SIMPLES a fait revivre cette très ancienne recette.

Qui se met en quête des traces de l'Elixir du Suédois au sein de l'histoire découvrira qu'il existe des variantes depuis plusieurs centaines d'années allant des légendes de l'ancienne Égypte, au empereurs Romains, aux alchimistes de la renaissance ; entre autre Paracelse, ce grand réformateur de la médecine, a lui-même formulé la recette d'un élixir "AD LONG VITAM" (élixir de longue vie) qui en réunissait déjà les principaux composants.

Ce serait un médecin Suédois, le docteur Samst qui, au 17^e-18^e siècle, en aurait repris la recette transmise dans sa famille pour lui donner une nouvelle formulation.



La tradition veut que ce personnage ait vécu jusqu'à l'âge de 104 ans et qu'en plus il ne décéda qu'à la suite d'une mauvaise chute de cheval. C'est à lui que l'on doit le manuscrit énumérant en 46 points toute une série de maux contre lesquels il est indiqué d'utiliser l'Elixir du Suédois.

C'est ce même manuscrit qui a abouti 250 ans plus tard dans les mains de DAME TREBEN.

Il semble donc très difficile actuellement de dire que chacun possède la recette originelle et originale d'autant plus qu'au cours des siècles les SIMPLES et les hommes ont évolué.

Ce qui caractérise autant la recette originale que ses variantes actuelles, c'est qu'elles combinent les différentes substances de manière assez réussie et tout particulièrement par le fait que le tout n'est pas simplement la somme des différentes parties, c'est-à-dire que la liqueur élixir produit plus d'effets que la simple somme de ses ingrédients pris séparément.

On ne peut toutefois pas suivre complètement les auteurs qui se sont laissés emporter par leur passion pour les vertus SIMPLES.

Cet élixir n'a pas de pouvoirs surnaturels (cela se saurait) mais il a été adopté par des milliers d'utilisateurs à travers le monde qui ont ressenti les bienfaits des principes amers et sont convaincus de son efficacité.

Tout l'art de préparer une liqueur ou un élixir réside dans la combinaison des substances qui se renforcent mutuellement et qui jouent pour certaines le rôle d'amplificateur.

Cette renaissance de la liqueur élixir aux herbes du Suédois et son énorme succès de par le monde est un phénomène tout particulier. Pour nous "LE PLANTIVORE", c'est une préparation artisanale "maison" éprouvée.

L'usage en manquerait vraiment dans votre armoire aux herbes.

Ingrédients:

Alcool - Aloès - Myrrhe - Safran - Séné - Camphre naturel de Chine - Racine de rhubarbe - Racine de Zedoaire - Racine d'Angélique - Thériaque Vénitienne - Véronique - Sorbier

(Recette de la petite liqueur du Suédois)

Conseil d'utilisation:

L'élixir fait l'honneur a ses ingrédients, aux principes amers, c'est pourquoi il est conseillé de diluer la liqueur élixir (1 cuillerée à café) dans une tasse de tisane, dans de l'eau pure, ou du jus d'orange ; ce dernier vous fera découvrir un goût cocktail garanti et ce 1 à 3 fois par jour.

Observation:

Pour des raisons de protection des arbres et afin de réduire au maximum les coûts, nous avons choisi de présenter cette fabrication de la façon la plus simple possible, c'est-à-dire sans emballage.