

# Cromatografía sobre papel



Nuestra comprensión, nuestro trabajo con suelos, preparados, alimentos

Raúl Lapis –Sandra Siviero

Contactos: [iniciativabd@gmail.com](mailto:iniciativabd@gmail.com)

Consideramos colocar la cromatografía en el primer número del magazín porque es nuestra herramienta de trabajo con lo suprasensible, a través de ella accedemos a cierta comprensión de lo que ocurre en ese ámbito y a partir de allí podemos efectuar un diagnóstico de lo que ocurre con los suelos, compost y alimentos.

Luego, si tenemos diagnóstico podemos pensar en modificaciones o rectificaciones al proceso del cultivo del suelo o del procesamiento, cocción, preservado, transporte y envasado del objeto de estudio en el ensayo. Todo esto requiere un tiempo pero éste es en magnitud, muchísimo menor a lo que debemos esperar cuando sólo aguardamos las manifestaciones fenomenológicas del objeto de análisis, finalmente esta fenomenología es criterio de acierto-error de la lectura cromatográfica realizada.

# Descenso – Ascenso

## Fuerzas gravitantes y Fuerzas levitantes

Ámbito de lo suprasensible- Ámbito de lo sensible

Proceso creador de vida terrenal - Proceso manifestador de vida y de sustancias

Proceso encarnatorio gravitante - Proceso excarnatorio levitante



**Calor**

**Fuego – humo, aire –  
Descendente**

**Agua-Agua atrae lo salino  
descendente –  
Quimismo**

**Agua que se condensa-  
Atrae cenizas- descendente -  
Tierra**



**Salamandras**

Viejo Saturno-segunda fase

**Silfos**  
Viejo Sol

**Ondinas**  
Vieja Luna

**Gnomos**  
Tierra actual



**Eter calórico**

**Luz ascendente,  
éter lumínico ascendente**

**eter químico – sonoro-  
rítmico ascendente**

**vida  
éter vital ascendente**

Para internarnos en nuestra lectura cromatográfica, debemos antes hablar de lo que consideramos los fundamentos del mundo elemental muy útil, esto son los cuatro grupos de seres elementales muy útiles, Gnomos, Ondinas, Sífides y Salamandras, llamados también seres elementales útiles porque cada grupo está asociado a un elemento, tierra, agua, aire y fuego respectivamente. Todos juntos conforman el cuerpo etérico del planeta tierra, compartido con todos los seres vivos que sobre él moramos, reino vegetal, reino animal y reino humano.

El proceso de creación-acreción\* como más nos guste, reconoce una serie de etapas graficadas en la columna de la izquierda de la placa. En el transcurso de ese devenir fueron apareciendo estos seres mencionados como consecuencia de la sabiduría obrante en la lógica del proceso. Siempre que algo baja algo tiene que subir, ese proceso gravitante-descendente no es más que una

situación de conciencia de estos seres, mientras que el proceso levitante-ascendente es otra situación de conciencia de estos mismos seres, cuando algo se densifica algo debe sutilizarse.

La columna del medio grafica el proceso encarnatorio gravitante, la de la derecha de la placa el proceso excarnatorio-levitante.

\*La **teoría de la acreción** fue propuesta por el geofísico ruso Otto Schmidl en 1944. Esta explica que los planetas se crearon mediante la acumulación de polvo cósmico. La Tierra, se había formado mediante un proceso de **acreción** de materiales cósmicos, hace unos 4.600 millones de años, es precederá de la teoría del Bing Bang actualmente las más aceptada por el mundo científico.

# Como hacemos la cromatografía sobre papel???



**CORRIDA CROMATOGRÁFICA  
PLACA DE PETRI, CANUTILLO  
PAPEL FILTRO**

**POR CAPILARIDAD EL FLUIDO  
SUBE Y SE EXPANDE EN EL  
PAPEL FILTRO**

**LOS SERES ELEMENTALES DESENCANTADOS  
ASPIRAN A LA LEVEDAD VENCEN LA GRAVE-  
DAD SUBEN POR EL CANUTILLO Y NOS  
DEJAN IMPRESO SU PERFORMANCE EN EL  
PAPEL DE FILTRO PAPEL SENSIBILIZADO**

**IMPREGNAMOS CON SALES  
DE PLATA**

**SENSIBILIZAMOS EL PAPEL  
FILTRO**

**ENCANTAMOS SERES  
SUPRASENSIBLES A LA LUZ EN EL PAPEL  
FILTRO.**

**MEZCLAMOS EN HIDRÓXIDO DE  
SODIO LAS SUSTANCIAS Y REVOL-  
VEMOS 7 X 7**

**DINAMIZAMOS EL FLUIDO  
LO SOMETEMOS A MOVIMIEN-  
TOS PRIMORDIALES**

**PROMOVEMOS ENCANTAMIENTOS  
Y DESENCANTAMIENTOS DE SERES  
ELEMENTALES**

**CAOTIZAMOS SUSTANCIAS**

**MORTEREAMOS EL SUELO**

**DESENCANTAMOS, ACTIVAMOS LOS SERES  
ELEMENTALES ENCANTADOS EN LAS  
SUSTANCIAS.**

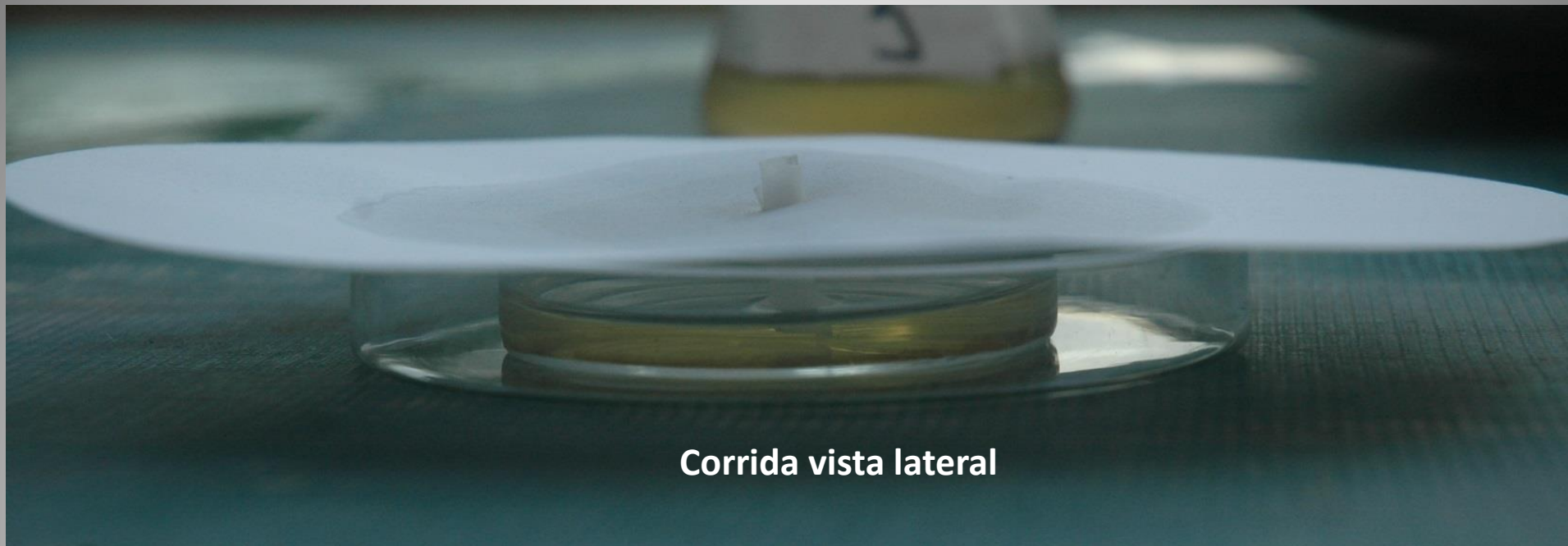


Existen en la Web muchos videos y tutoriales sobre cómo realizar una imagen cromatográfica.

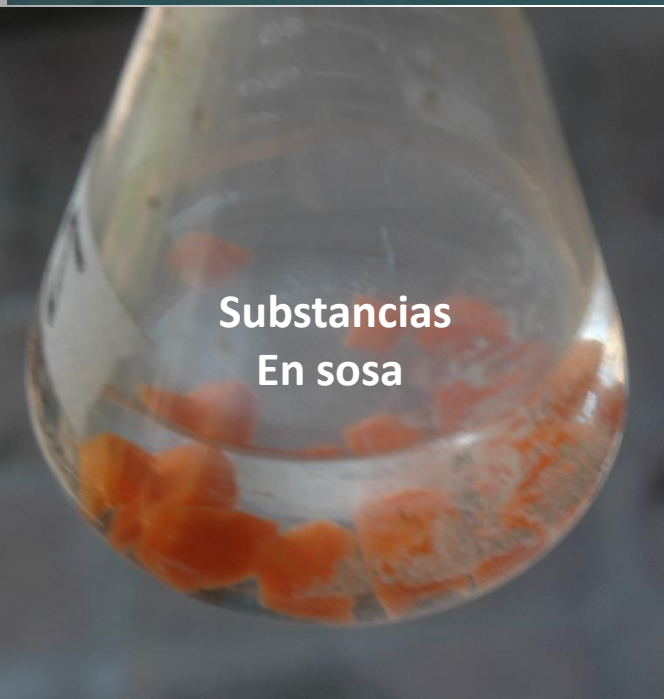
En esta placa tenemos tres columnas en la primera a la izquierda se describe la acción que se ejecuta, en la del medio la interpretación de la lógica de las ciencias naturales, en la de la derecha nuestra observación de las fuerzas suprasensibles. Esto es nuestra comprensión del acontecer oculto que ocurre en el ámbito de las fuerzas de lo suprasensible, cuando desarrollamos determinadas tareas en el mundo sensible.

Esta sucesión de tareas son las más destacadas que abarca el proceso de ejecución de una imagen cromatográfica de un determinado objeto de estudio. En la placa los procedimientos están descriptos desde lo más denso hacia lo más sutil, desde las sustancias hacia las fuerzas, desde abajo hacia arriba, desde el suelo al cielo por mediación de la acción humana





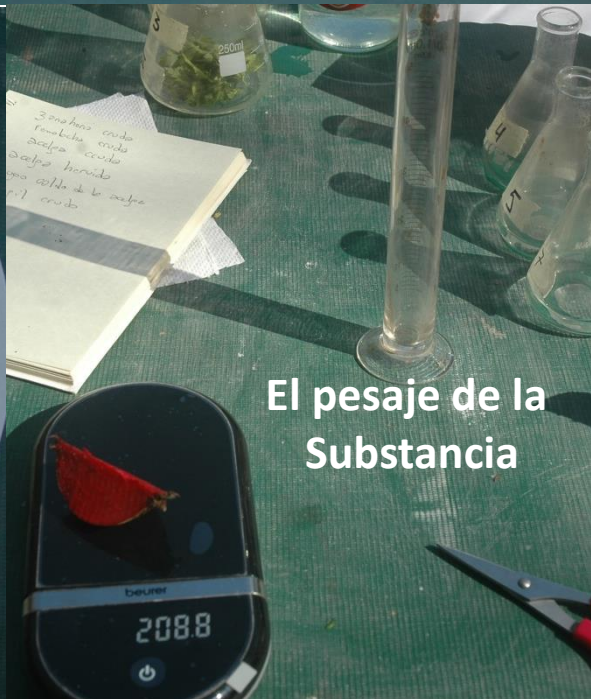
Corrida vista lateral



Substancias  
En sosa



Corrida vista  
desde arriba

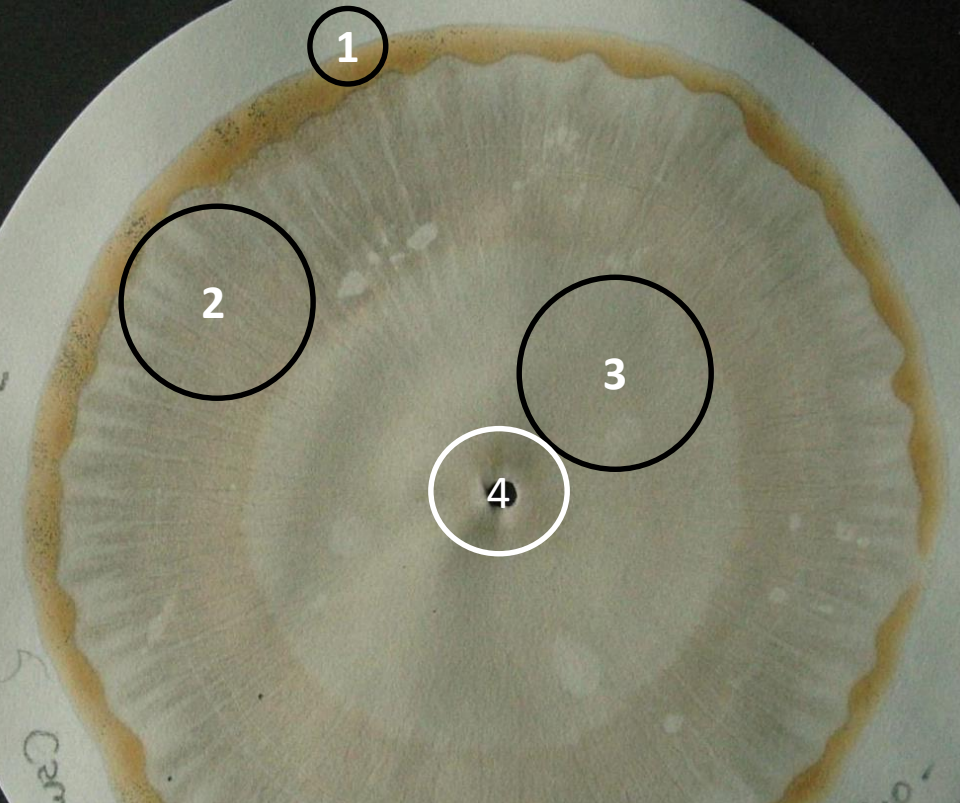


El pesaje de la  
Substancia

La imagen superior es una vista lateral de la corrida cromatográfica, allí podemos observar la disposición del canutillo vertical de papel por el cual ascienden los elementales hacia el filtro que se encuentra en horizontal y se expanden desde lo más sutil primero que fuga hacia el borde del papel filtro y luego en relación a su densidad- pesantes, más lentos se manifiestan hacia el centro del mismo filtro.

Las diferentes imágenes de la parte inferior de la placa son demostrativas de parte de los procesos descritos las anotaciones sobre ellas nos comunican especificidades.





**matográfica  
prácticas  
dinámicas.**

embre de 2016  
om

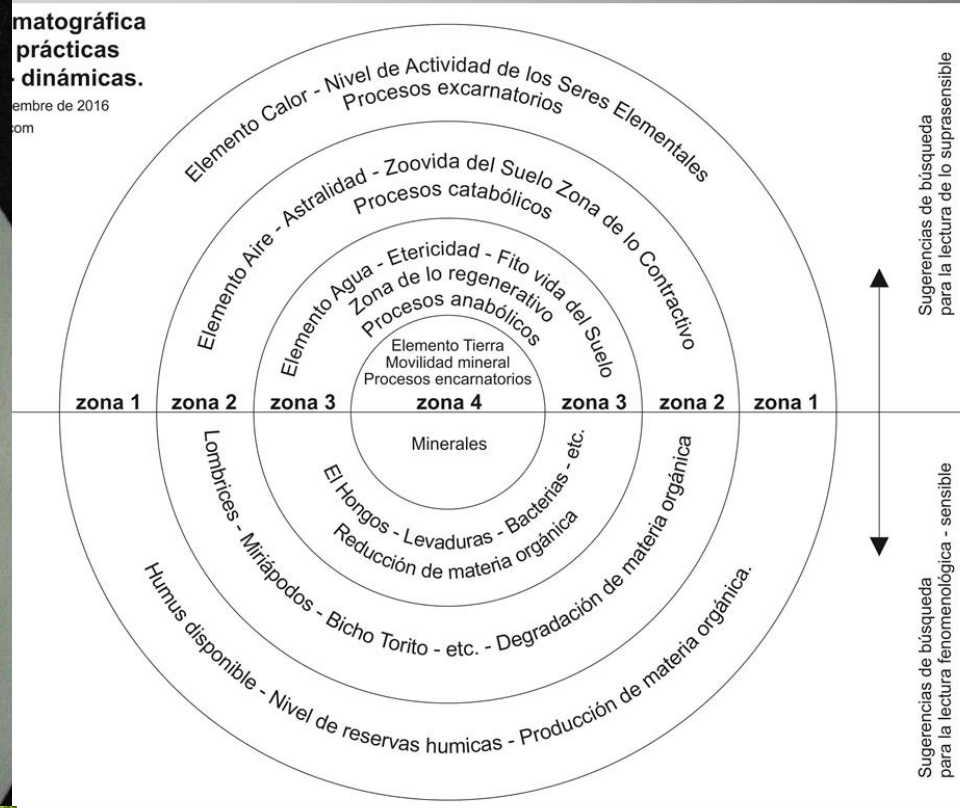


Imagen fenomenológica



Imagen del perfil del suelo



En esta imagen compuesta desplegamos la información de apoyo para el análisis cromatográfico. Los números dentro de los círculos en la imagen superior izquierda indican lo ordinal de las zonas del cromograma: zona 1 del calor, 2 aire, 3 agua y 4 tierra sucesivamente. Todo esto está referido al estudio de suelos, compost, y todo lo que tenga que ver con el suelo.

En la imagen inferior derecha vemos un perfil de una pastura, unos 25 cm de profundidad, a la izquierda de esa imagen tenemos una fotografía de lo que crece en ese suelo del cual se muestra el perfil de la derecha.

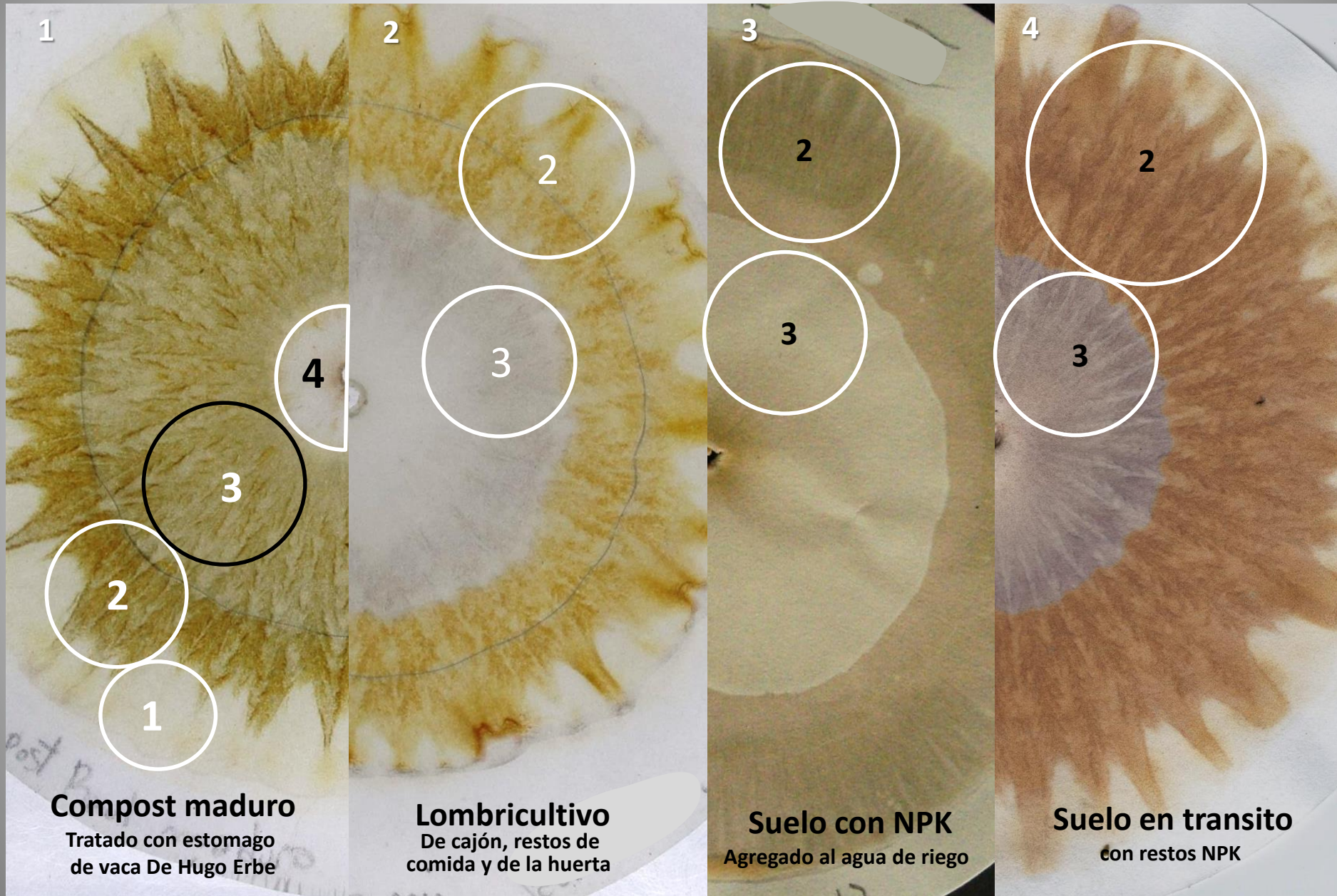
Arriba a la izquierda está la imagen cromatográfica del suelo sujeto a estudio. A la derecha de la parte superior vemos un esquema donde exponemos nuestra manera de leer la imagen cromatográfica.

En la parte inferior de ese esquema, se puede ver lo que se manifiesta fenomenológicamente en suelo según los cuatro campos correspondientes a calor, aire, agua y tierra y sus correspondencias como Humus, zoovida, fitovida, y minerales.

En la parte superior del mismo esquema se muestra la actividad de estos cuatro elementos-seres, lo suprasensible, lo causal de lo fenomenológico que está escrito en la parte inferior.

Teniendo presente todo esto vamos a algunas placas a título de ejemplos de posibilidades de lectura

# Compost – Lombricultivo – Suelos en procesos



Acá tenemos una comparativa de imágenes cromatográficas. Esta presentación no incluye lo que nosotros llamamos informe del estudio, donde se desarrollan extensivamente los conceptos que permiten comprender como lo fenomenológico esta expresado en esas imágenes además de conclusiones y medidas dinámicas correctivas con indicaciones de aplicaciones de preparados específicos. Sólo exponemos algunos conceptos generales en esta descripción de las imágenes.

En caso del compost maduro se puede ver una imagen cromatográfica casi ideal de lo que se pretende de un compost tratado con preparados y bien manejado. Cuando los campos de una imagen aparecen nítidamente definidos y delimitados con colores y tonalidades armónicas es que estamos en presencia de un objeto de estudio valioso para los fines que se propone con el mismo.

Allí la armonía de colores y tonalidades el pasaje suave entre las mismas, los rayos radiales dibujados tipo plumaje, todo eso nos habla de un trabajo alineado, eficiente de los seres elementales en la transformación de la materia orgánica en humus utilizable por el reino vegetal, la magnitud de humus disponible se manifiesta en el tamaño del campo 1, el campo del aire y del agua, están íntimamente relacionados en colores y radiación que los penetra regularmente como corresponde a todo proceso de transustanciación que es lo que ocurre en un compost. La parte mineral, el campo 4 del centro del croma, presenta un color muy similar al campo del calor, lo que nos indica la comunicación entre los “mensajeros” y los “constructores”, entre los seres salamandricos y los gnomos siempre necesaria, equivale en el plano de lo terrenal a la comunicación entre el cielo y el suelo, en este caso en el compost inoculado por el hombre con preparados estimuladores de estos procesos.

En el Lombricultivo, no tenemos nada de lo que ocurre en un compost, hay elaboración de humus, más este no es consecuencia de un proceso de interacción de los cuatro grupos de elementales, sino que la presencia del mismo se debe a lo digestivo de las lombrices. Esto se expresa en la imagen en la abrupta interrupción de la radiación en la zona 2 del aire y la diferente coloración entre ella y la zona 3 del agua, la

carencia de color de esta última y de la zona 4 de los gnomos nos habla de la inactividad de estos dos grupos de seres elementales en la elaboración del humus de la zona 1, la calidad de este humus no es la misma que resulta del compost, donde el trabajo conjunto de los cuatro grupos de elementales es efectivo. La verificación de este enunciado corresponde a otro análisis que no está incluido en esta descripción.

En lo que se refiere a los suelos cuyas imágenes exponemos, son solo a título de ejemplo, conocíamos la información de manejo de estos suelos y elaboramos los cromas para poder observar algo del comportamiento de los seres elementales frente a los abonos químicos.

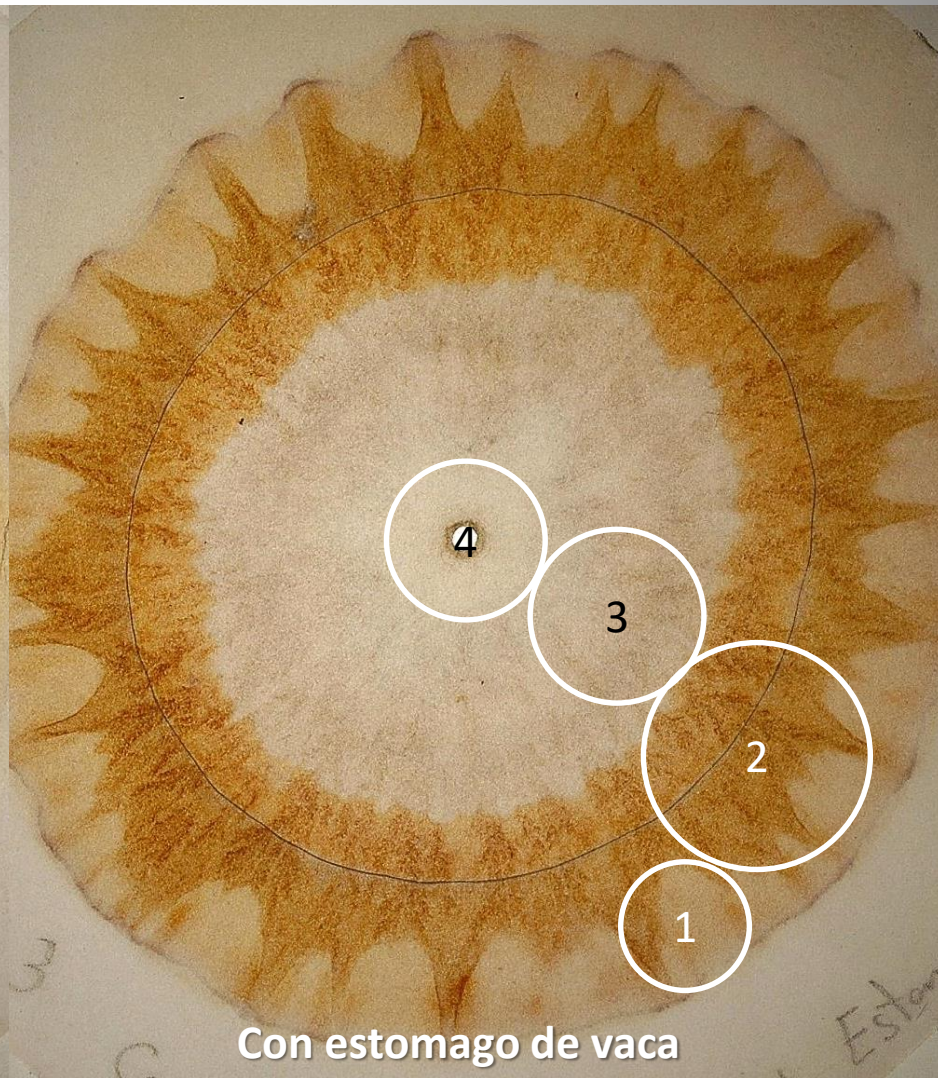
En la imagen 3 es evidente la interrupción de procesos, en este caso se desarrolla en el suelo de cultivo todo lo que tiene que ver con la actividad de los seres salamandricos y los silfos, es decir que todo lo calórico y lo astral obra, lo contractivo está activo pero lo metabólico relacionado con la “digestión” regeneración, que un suelo vivo hace de la materia orgánica no ocurre.

Esto último es fácil de comprender fenomenológicamente, en un suelo donde abundan sales en disolución no es nada fácil para la zoovida desarrollarse, las lombrices, miriápodos y demás degradadores de la materia orgánica no están presentes y los hongos y bacterias regeneradores, fitovida del suelo se desarrollan en valores de Ph cercanos al neutro, con lo cual si los mismos están altos no va haber ningún cultivo bacteriano posible, con lo cual tenemos detenidos los procesos catabólicos y anabólicos a través de los cuales obtenemos la producción del humus y la formación de una estructura del suelo de cultivo.

En el caso de la imagen 4, este es un suelo en recuperación donde la acción de todo lo metabólico comienza a expresarse de una manera más manifiesta en la imagen cromatográfica, esto lo podemos leer en la radiación de la zona 2 y 3 mucho mayor que en la imagen 3 y el aumento del tamaño de la zona 1 donde ya se puede observar una interesante producción de humus.



# Efectos de preparados de Erbe en compost





En estas imágenes mostramos como se cambia la configuración de la figura cromática cuando se trabaja con preparados. El mundo elemental útil acusa recibo de la actividad humana en el plano etérico terrenal, la imagen es muy clara en el caso de este compost.

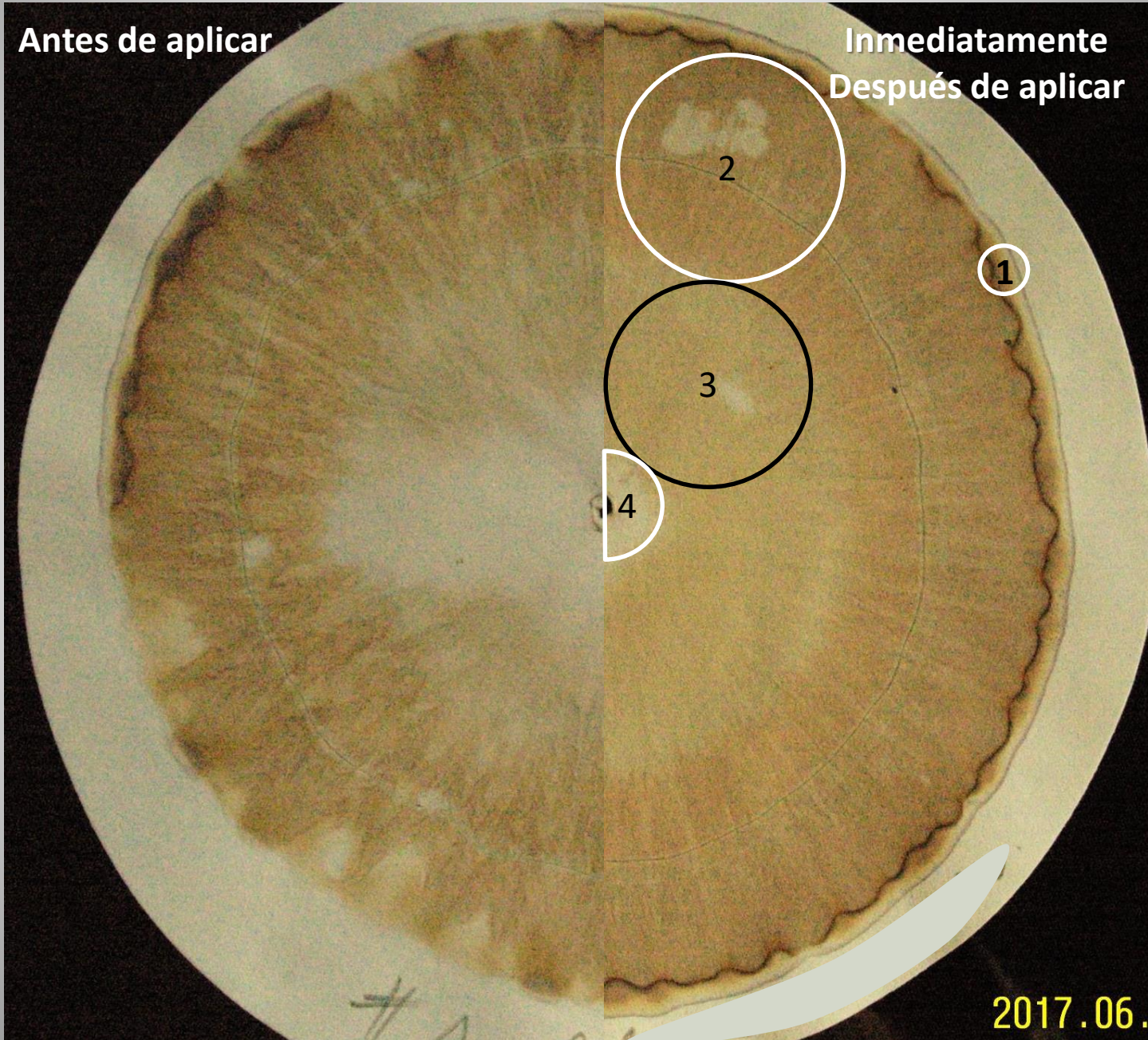
El procedimiento fue tomar una muestra del compost antes de aplicar, realizar la inoculación e inmediatamente después tomar otra muestra del mismo suelo en el mismo lugar, la corrida de los cromas se realizó simultáneamente.

Vemos en la figura de la derecha un croma con los cuatro zonas bien delimitadas y definidas, con coloraciones afines, todos los grafismos ordenados, mientras que en la imagen de la izquierda los seres elementales que se expresan en las distintas zonas de la imagen están bastante mezclados y desordenados, la buena radiación que hay allí nos habla de cierta interacción entre ellos pero no armónica. Es necesario cierto ordenamiento para que el trabajo sea efectivo en todos los casos

# Aplicación de preparados, modificaciones del cuerpo etérico terrenal

Antes de aplicar

Inmediatamente  
Después de aplicar



2017.06.

En estas imágenes se muestran un suelo antes de aplicar preparados con su configuración cromatográfica, donde se ven las diferentes zonas no muy bien definidas y con colores característicos de cada una de ellas, entremezclados en las otras. A su lado la imagen cromatográfica del mismo suelo captado inmediatamente después de la aplicación y corrido en simultáneo con el anterior cromograma.

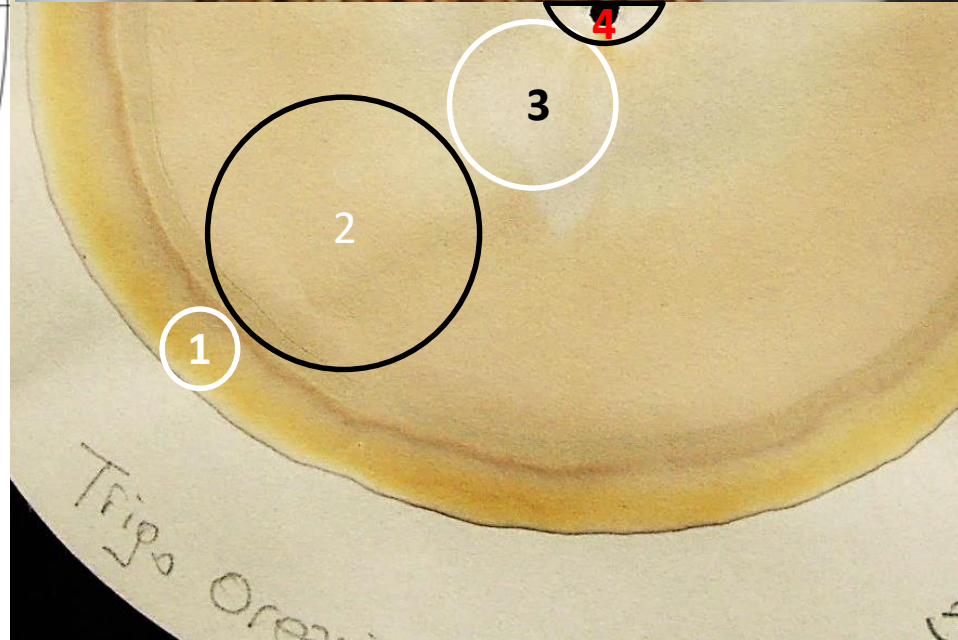
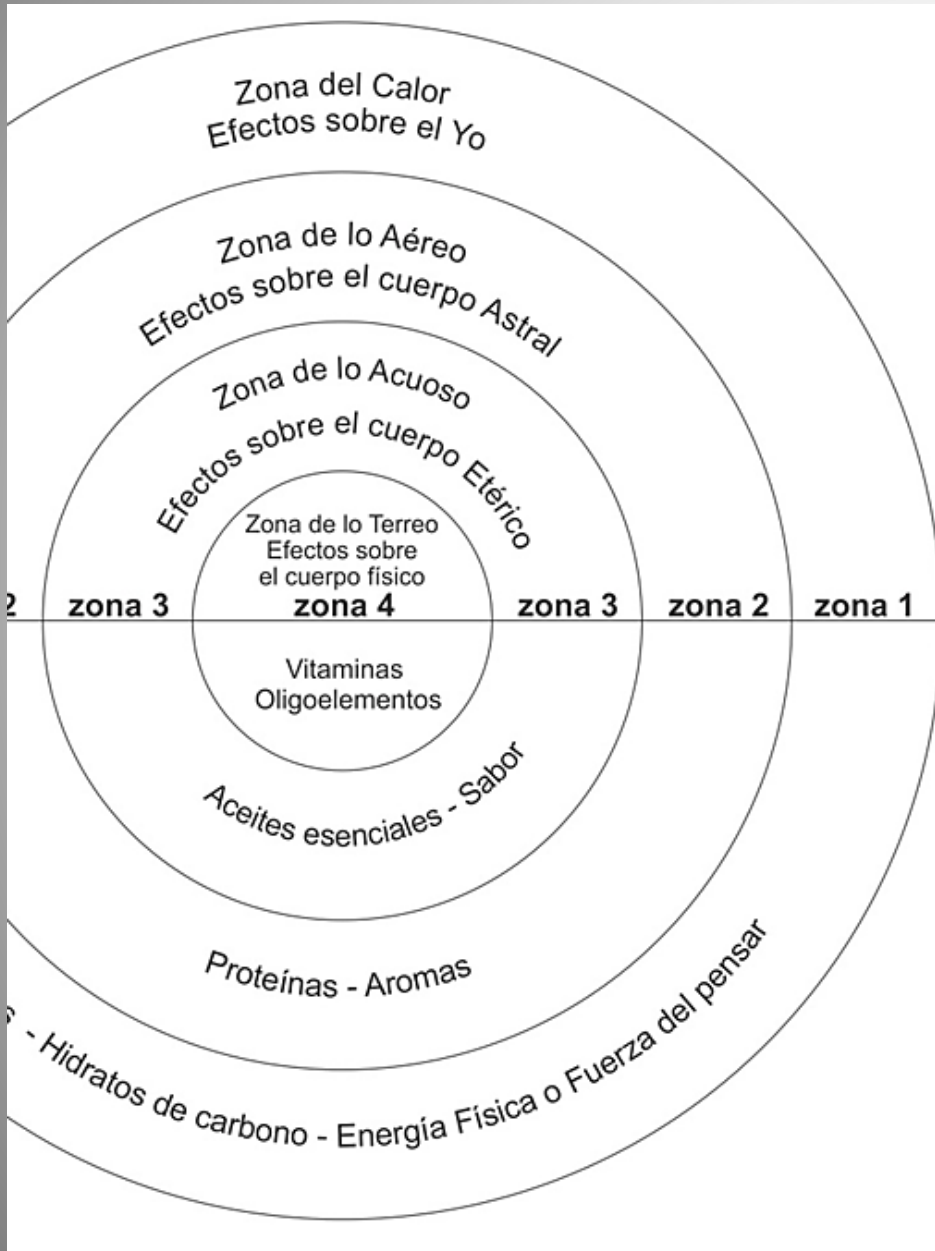
En este último la imagen de las zonas y los colores están totalmente armónicos y ordenados con pasajes entre zonas muy suaves y de tonalidades concordantes entre sí, lo que indica que todo el etérico de ese suelo se dispuso a un proceso ordenado de colaboración entre los diferentes seres de cada zona del cromograma. Estudios de este tipo y con determinados preparados publicaremos en próximas ediciones del magazine.

Por medio de este estudio, se nos manifiesta la simultaneidad en la acción-respuesta del mundo elemental útil, en este plano suprasensible las dimensiones tiempo y distancia sufren alteraciones respecto a cómo nos manejamos los hombres en el espacio físico.



# Nuestra interpretación sobre la lectura de alimentos

Basada en enseñanzas de Dr. Erhenfried Pfeiffer



Un pequeño avance con el tema alimentos, cocción, conservación etc. Nuestra visión sobre el tema alimentos está basada en las enseñanzas del Dr. Erhenfried Pfeiffer, al igual que en el tema suelo. Siempre nos valemos de información fenomenológica del producto a analizar, sus condiciones físicas, color, olor, sabor, contenedor si se trata de un alimento envasado etc.

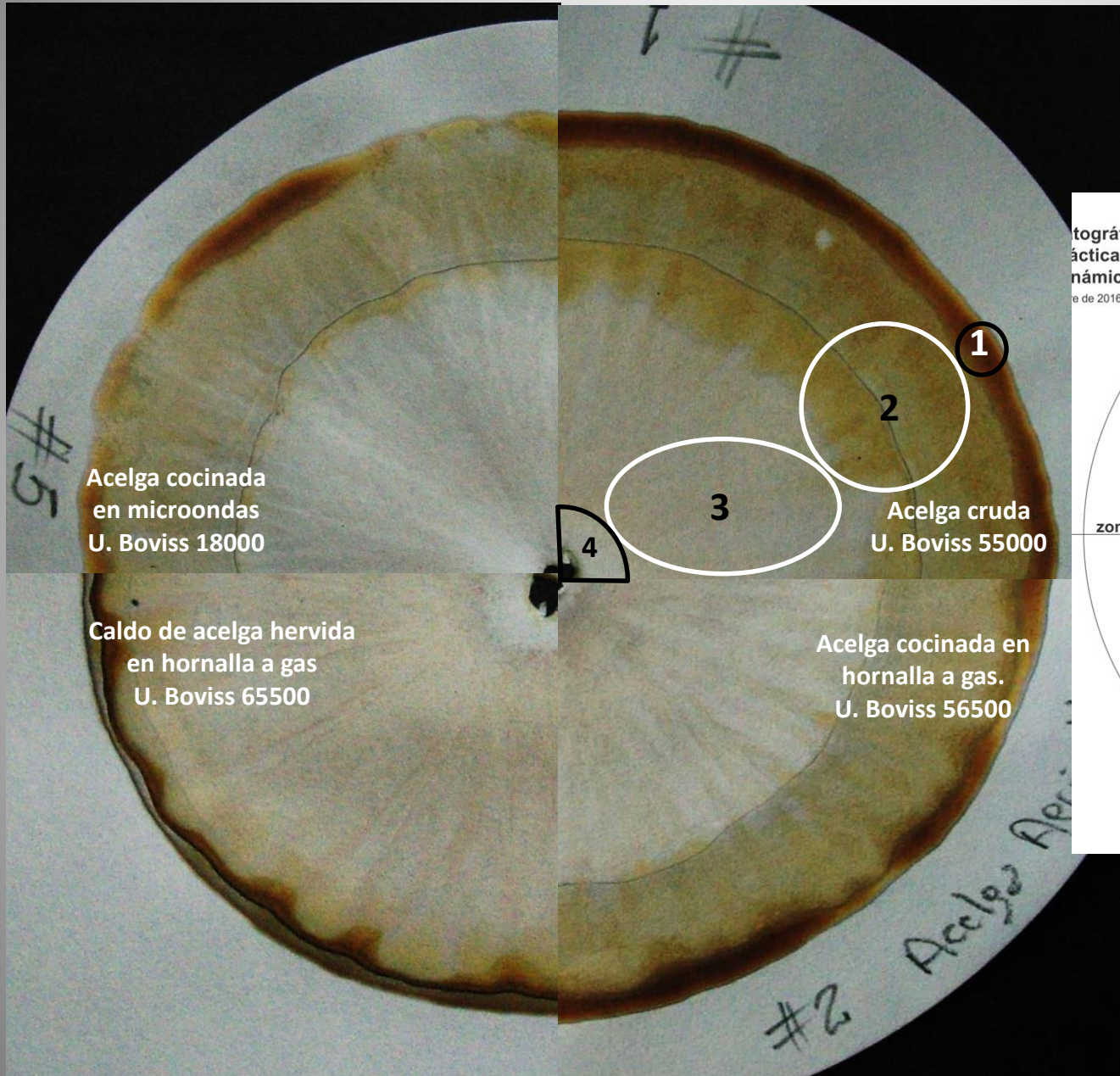
En la imagen de la izquierda tenemos un esquema que desarrollamos teniendo en cuenta los campos correspondientes a los elementos desde afuera hacia adentro, desde lo más sutil a lo más denso, que es lo mismo que decir desde los elementos calor, aire, agua, tierra, o salamandras, silfos o sílfides, ondinas y gnomos designados como zona 1 a la 4 en el orden anteriormente descrito. Podríamos denominar a estos seres como fuerzas de calor, aire, agua y tierra, pero eso no nos hablan de lo que verdaderamente son “Seres” que cumplen una determinada función cuando las condiciones son propicias para ejecutar su tarea. Ellos no tienen libertad ni responsabilidad, cuando las condiciones se muestran acorde a su rol actúan.

En la parte inferior del esquema están mencionadas las sustancias en cada zonas según lo que el Dr. Pfeiffer ya había señalado en su libro sobre “Cromatografía aplicada a análisis de calidad”, en la parte superior del esquema indicamos lo que a nuestro entender es donde deberíamos ir a buscar los efectos del alimento analizado sobre cada uno de los cuerpos del hombre que lo ingiere.

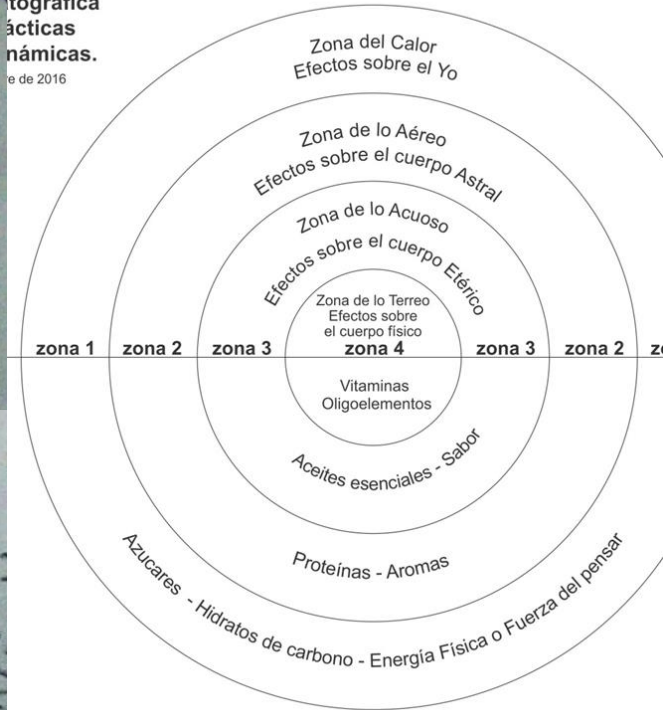
En la imagen superior derecha hay una vista del trigo con el cual se confeccionó la harina de la cual hemos realizado el croma que se encuentra ubicado debajo de la imagen anterior, Allí con círculos marcamos las zonas con números del 1 al 4 para facilitar su identificación.



# Algo sobre alimentos, acelga cruda, cocida y agua de cocción



Logografía  
Ácticas  
námicas.  
e de 2016



Colocamos al lado de la imagen cromatográfica compuesta, el esquema de lectura del croma para ayudar al observador a la comprensión de lo que exponemos. Los textos sobre las imágenes nos hablan de que se trata el objeto de estudio de la imagen del croma. Debemos hacer un comentario acerca de donde sacamos las cifras que colocamos luego de cada texto identificatorio.

Existen herramientas para evaluar las magnitudes de las fuerzas etéricas o para “asomarse” a una mirada suprasensible, nosotros nos ayudamos con una de ellas, el péndulo y la escala redonda de Boviss-Simoneton, hacemos este breve comentario para no dejar en una zona indefinida de donde obtenemos los valores señalados que son sólo a título orientativo.

La acelga cruda, sin cocinar presenta el croma más armónico de estas cuatro imágenes, allí están las cuatro zonas bien definidas y con colores armónicos, allí se manifiesta por medio del color común de la zona 1, una distribución de estos seres de calor en el campo del aire y algo en el agua, de lo cual podemos deducir que esta acelga estaba madura para la cosecha, por los seres de calor (hidratos de carbono, y azúcares) “derramados” en otros campos no propios del croma. Cuando cocinamos este producto, lo exponemos al calor de la hornalla de gas, los seres de calor, seres más sutiles de los cuatro grupos, se aligeran aún más y “escapan” del encantamiento al que fueron encadenados durante el crecimiento y maduración de la planta por el proceso de fotosíntesis que ella desarrolla en presencia de luz, escaparon, acá sobre todo los que estaban presente en la zona del agua y del aire, el campo 4 de las vitaminas y oligoelementos se ha reducido a casi nada..., las vitaminas son muy sensibles al calor.

De todas maneras si bien tenemos menos seres salamandricos, el campo o zona del calor permanece bien definida, no ocurre así cuando cocinamos el mismo producto en un horno de microondas, allí todo se muestra más perturbado, en el campo del calor hay roturas que no son más que “puertas” de escape de seres que huyen, porque huyen estos seres no es tema de este estudio, lo abordaremos en otros números del magazín. De observar los valores en unidades de Boviss-Simoneton podemos entender que con este tipo de cocción nos quedan menos fuerzas etéricas que con la cocción a gas, las perturbaciones en los grafismos de la imagen también nos habla de esa pérdida al igual que la disminución en la intensidad de la coloración de la imagen.

Por último abordamos el tema del agua de cocción, que mi abuela nunca tiraba, siempre la utilizaba para otros procedimientos culinarios... fíjense que acá tenemos los minerales, zona 4 central, bien definida y marcada, los que perdimos durante la cocción en la hornalla de gas.

El campo 1 tiene un color un poco más oscuro, es como si acá los seres salamandricos que nos acompañan aún, son menos sutiles de acuerdo a la coloración grisácea, sin embargo quedan algunos en el campo del aire, muy pocos contiguos al campo del calor, se cayeron hasta allí tal vez???



# Cocción y conservación de sustancias vegetales

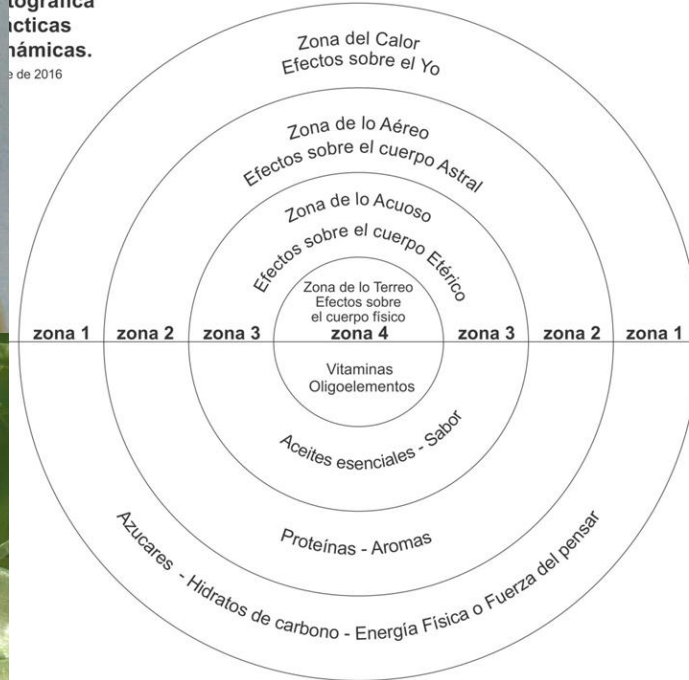
Acelga cocinada en Microondas  
Y fizada U. Boviss 8000

Acelga cocinada en  
Hornalla a gas y frisada  
U. Boviss 32500

Acelga cocinada  
en hornalla a gas  
U. Boviss 56500

Acelga cruda  
U. Boviss 55000

Logográfica  
cticas  
námicas.  
de 2016



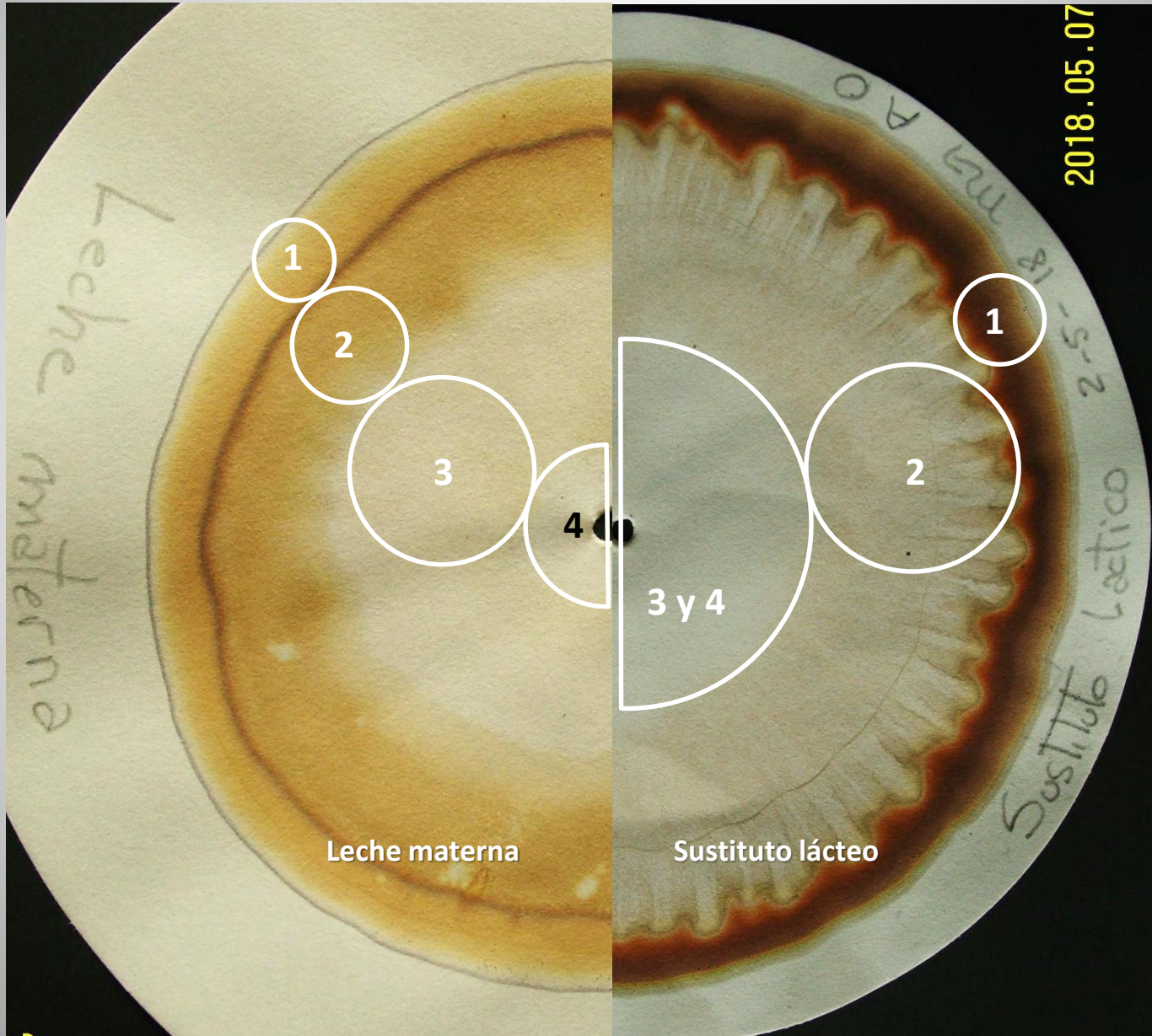
Veamos primero la acelga cruda, es la misma que la de la placa anterior, nosotros la cosechamos de nuestra propia huerta por ese motivo decíamos que estaba madura, y sólo deseábamos mostrar ese estado de “calor” en la coloración de la cromatografía de la placa anterior, ahora les mostramos la fotografía de las hojas de esa misma acelga.

Esto es solo a título de ejemplo, que ocurre cuando intentamos guardar alimentos cocidos en el frízer, la imagen inferior a la izquierda es sólo como recordación del valor de la acelga cocinada en agua y en hornalla de gas, esa misma acelga pierde considerable valor al frisarla, casi la mitad, pero la pérdida es aún mayor si se trata de acelga cocida en el microondas. Las imágenes son evidentes en cuanto a la deformación de sus grafismos y coloración variada en cada zona.

No estamos insinuando que no se debe usar el microondas o el frízer, sólo estamos mencionando las pérdidas de fuerzas etéricas, fuerzas vitales, de esos alimentos en caso de ser cocinados y almacenados en estos artefactos eléctricos. La intención es graficar algunos de los fines para los cuales la cromatografía sobre papel se muestra apropiada para acercar algunas respuestas orientativas a las diversas situaciones que nos enfrentamos al cocinar y almacenar alimentos en este tiempo.



# Leches, algunas comparaciones

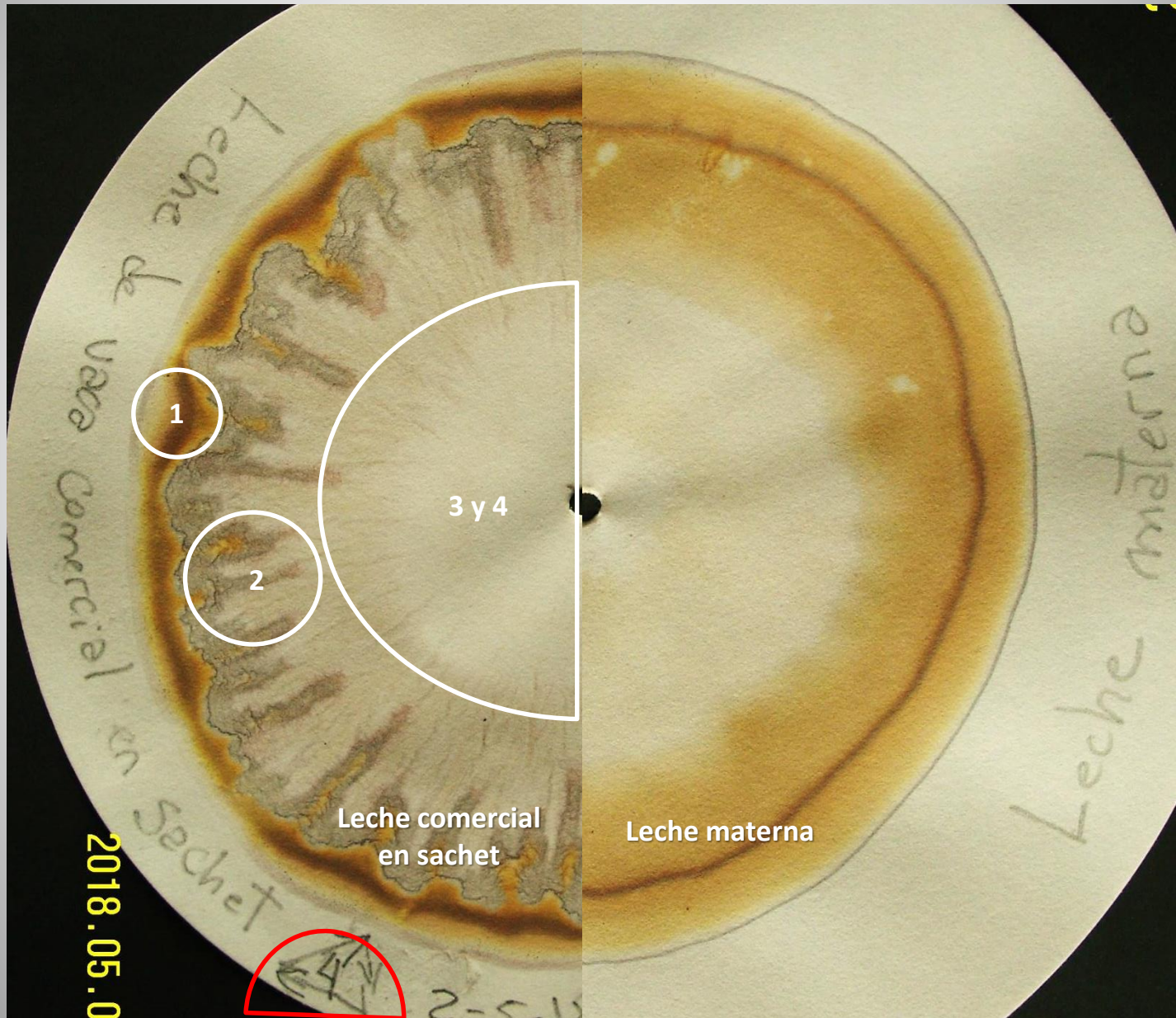




Esta comparativa nos muestra en imágenes la notable diferencia que existe entre el croma de una leche materna y una leche acondicionada para bebés que presentan intolerancia a la proteína de la leche, mayormente caseína. En la imagen del sustituto lácteo tenemos una zona 1 bien definida, la de los carbohidratos o azúcares y una zona 2 de las proteínas apenas insinuada, justamente porque se ha “quitado” todo lo posible ese componente en esta formulación, sólo unos pocos aminoácidos dan coloración muy sutil y emparentada con la de la zona del calor a este espacio casi vacío. Tampoco tenemos acá algo que se parezca a las grasas o aceites esenciales, zona 3 y menos aún vitaminas u oligoelementos zona 4.

En cuanto a la delimitación y coloración de la imagen de la leche materna tenemos algo totalmente diferente, allí la coloración de la zona 1 y 2 son iguales, zona del calor y del aire, de los azúcares y las proteínas, también podemos pensar que el calor del amor materno impregna todos esos seres de ambas zonas con la misma coloración, dado que ambas zonas son manifestadoras de la astralidad, calor y aire. En la zona 3 tenemos las grasas aquí presentes y en la zona 4 también existen vitaminas y minerales en esa demarcación

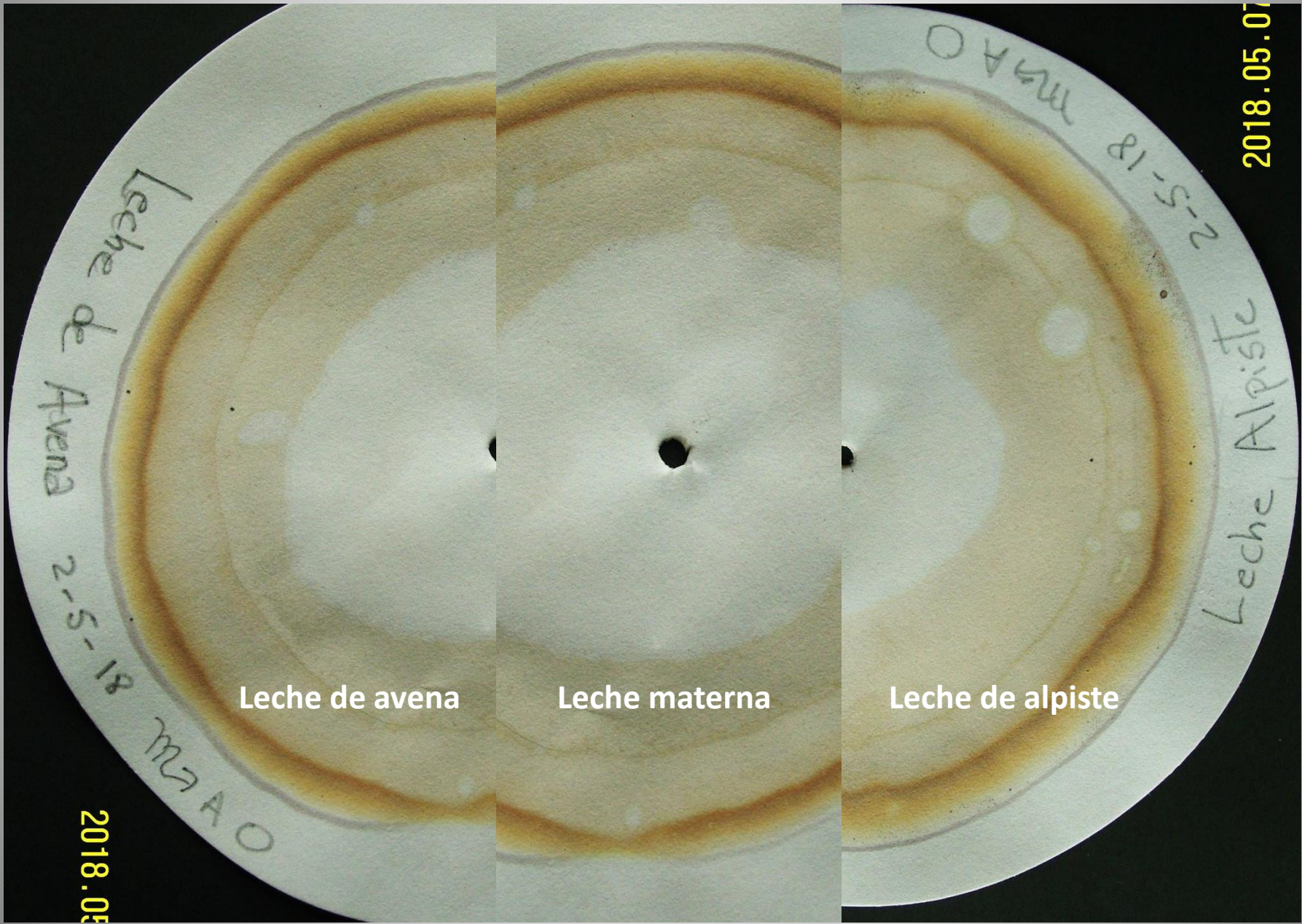
# Leches, algunas comparaciones



La simple observación de las imágenes nos muestra en la de la izquierda una leche comercial de vaca, reciclada 4 veces, según habla el “triángulo” (referencia en rojo), cuatro veces se remitió a la pasteurizadora desde la góndola para su “reacondicionamiento” y puesta nuevamente en góndola de donde la sacamos nosotros, es una imagen que habla por sí sola, la zona del calor 1 nos muestra diversos colores de varias pasteurizaciones y alteraciones por el frío en las góndolas, luego una zona 2 de las proteínas de color gris oscuro para nada armónico con la zona anterior del calor con lenguas de penetración hacia el centro de la imagen que significa caída de seres de aire en la pesantez, en la descomposición, luego hacia el centro, grasas, vitaminas y minerales en los campos 3 y 4 muy poco casi nada que contabilizar, un análisis cualitativo definiría esos valores, pero sobre fuerzas etéricas, seres elementales activos, fuerzas vitales que suministrar cuando se utilice como alimento... no queda mucho.



# Leches, algunas comparaciones



Leche de avena

Leche materna

Leche de alpiste


2018.05.07

2018.05.07

En el mismo ensayo comparativo de la leche materna con leche maternizada para lactantes con inconvenientes en la digestión de la proteína de la leche de vaca, corrimos un par de leches de cereales, concretamente de avena y de alpiste, no pudimos dejar de asombrarnos con la similitud de la estructuración de las fuerzas etéricas de la leche de estos cereales con la leche materna.

Por supuesto que no estamos afirmando que son sustitutos de la misma, más la configuración de los cromas son muy parecidas y seguramente deberíamos estudiarlas un poco más. Un análisis de laboratorio de carácter cualitativo ayudaría mucho a clarificar los pros y contras de esta situación insinuada en el análisis cromatográfico.





**Fin de la presentación,  
Dudas, preguntas, ensayos, etc...  
Contacto: [iniciativabd@gmail.com](mailto:iniciativabd@gmail.com)**