

Boviswaarde

Een manier waarop we kwaliteit van energieën kunnen meten is met de Bovis schaal. Deze schaal is ontwikkeld door twee Franse wetenschappers, Bovis en Simoneton. Boviswaarden kunnen worden gemeten met een pendel of Bio-Tensor. We drukken het uit in Boviseenheden BE.

Een plaats heeft een Boviswaarde maar een product ook. Dit is vergelijkbaar met het trillingsgetal van een materie of van kleuren. Zoals elk product of voorwerp een kleur heeft, zo heeft het ook een trillingsgetal. Wanneer een plaats een hogere trilling heeft dan 6.500 Bovis verschaft deze ons energie en zorgt voor een perfect evenwicht. Een plaats die lager trilt zal ons langzaam verzwakken. Zo geldt dit ook voor voedingsmiddelen. Schijn kan soms bedriegen. Een mooie glimmende appel kan toch een lage Boviswaarde hebben waardoor hij energetisch niets toevoegt aan ons lichaam. Vlees heeft een waarde van 6.500 direct na de slacht maar verliest daarna heel snel zijn waarde. Na het braden of koken van vlees is de waarde nog slechts 3.000 tot 4.000 Bovis en dus ontkrachtend.

Uit vele proeven is gebleken dat de Bovisschaal een goede methode is om vergelijkingen te maken tussen producten onderling en over de soorten heen.

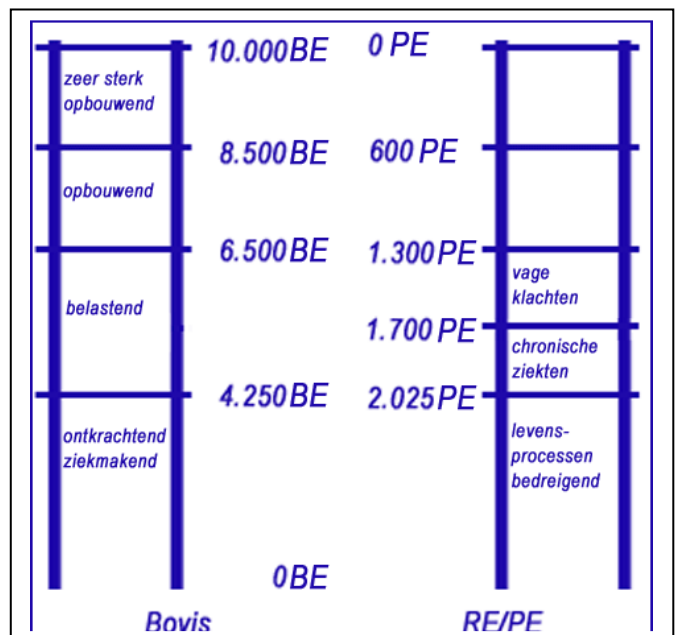
Wel moet worden opgemerkt dat niet elk product een even hoge potentie heeft. Diverse groenten, melk, eieren, honing en fruit zijn vrij goed onderzocht.

Gebleken is dat de meetmethode in een getal een complete informatie over het product geeft, namelijk de energetische waarde. Deze waarde is nog veel sterker dan welk keurmerk ook. Het geeft ook direct informatie over o.a. versheid. De schaalverdeling loopt van 0-10.000 Bovis waarbij vanaf 6500 als opbouwend voor het lichaam wordt gezien. De Boviswaarde kan niet boven 10.000 uitkomen, wanneer dit het geval is spreken we van geheel andere waardes.

Proeven bij aardbeien geven in stappen een verhoogde Boviswaarde. Hierbij zijn de verschillen tussen de reguliere teelt en de biologische teelt te zien evenals het verschil tussen biologisch en bewuste teelten.

Momenteel hebben we een Boviswaarde van 9200-9400 op een aardbeienbedrijf in Rijsbergen-Zundert. Bij beoordeling van de aardbeien staan de keurmeesters de handen af te likken. Bovendien is de houdbaarheid ook bijzonder goed, de producten zijn zoet en erg smakelijk. Voor vaktechnische pers is er de mogelijkheid om te gaan proeven waarbij een vergoeding voor de aardbeien wenselijk is. Restaurants moeten eigenlijk ook de moeite nemen om deze producten te beoordelen. Momenteel staan er nog meer projecten op stapel om in een getal de totale informatie weer te geven.

Opmerkelijk is dat we na vele proeven ontdekt hebben dat genetisch gemanipuleerde producten een zeer lage (soms negatieve) Boviswaarde hebben en ontkrachtend werken. Dit geldt ook voor de producten die door genetische manipulatie zijn geproduceerd, zoals sommige voedingsmiddelen.



André Bovis

De Fransman André Bovis heeft de bovisschaal schaal ontwikkeld om de vitaliteit van mensen en voedingsmiddelen te bepalen. Dit deed hij omdat hij een accurate, doch eenvoudige, methode zocht voor bepaling van de kwaliteit van levensmiddelen, waarmee hij zich beroepsmatig bezig hield. Hij ging ervan uit dat alle materie straling uitzendt. De frequentie/golflengte van deze straling meende hij te kunnen meten. Hij maakte een schaalverdeling en kon, door een pendel over deze schaalverdeling te bewegen, de waarde van het gemeten product aflezen.

Bovis noemde zijn instrument de 'biometer', welke een groot succes werd. Na de tweede wereldoorlog werd de methode van Bovis door de natuurkundige Simonéton verder uitgewerkt en de uitslag van de schaalverdeling wordt vanaf die tijd 'Boviswaarde' genoemd. Gezonde mensen hebben een waarde van 6500 tot 8000 op de Bovisschaal. Daarom moet de mens, om gezond te blijven, voedsel consumeren van meer dan 6500 Bovis. Veel voedingsmiddelen halen deze waarde niet. Deze producten verminderen de levenskracht van de mens, in plaats van er iets aan toe te voegen. Het is bekend dat b.v. rijpheid, versheid en de bereidingswijze invloed hebben op de Boviswaarde van een bepaald product.

Door het werk van Simonéton werd de biometer en de Boviswaarde bekend. Meerdere mensen leerden ermee omgaan. Al snel werd ontdekt dat niet alleen voedingsmiddelen een Boviswaarde hebben. Alles (organismen, voorwerpen, ruimtes, plekken, boeken, symbolen, etc.) heeft zijn eigen Boviswaarde. Daarmee is de Boviswaarde geen directe maat voor de vitaliteit van iets of iemand, maar eerder een voorwaarde voor gezondheid en vitaliteit. De Boviswaarde is een maat voor de heilheid (= in verbinding met zijn kosmische bron / goddelijke kern) van een systeem (lichaam, voorwerp, plek, etc.).

De Boviswaarde geeft aan in welke mate aardse en kosmische krachten, materie en geest elkaar doordringen; hoe helder en hoe heiliger, des te hoger de Bovis. Het is bekend dat 'iets' met een hoge Bovis de energie van iets/iemand met een lage Bovis aanvult; terwijl het omgekeerde - een object met een lage Bovis kan de energetische waarde van iets/iemand met een hoge(re) Bovis laten dalen - eveneens geldt.

Bij een lage Bovis zijn de levensprocessen gering. Bij de mens is de ondergrens 6500, bij een lagere Bovis wordt hij vatbaar voor ziekten. We spreken van een maximale Bovis, wanneer het organisme 'heel' is; bij de meeste mensen is dat een waarde van 9.000 Bovis. De optimale Bovis (bij de mens ca. 11.000-12.000) wordt bereikt indien er een optimale harmonie bestaat tussen materie en geest. Een systeem ontwikkelt zich van een lage naar een maximale en tenslotte een optimale Bovis.

De laatste twee zijn belangrijke energetische parameters om, in samenhang met de actuele Bovis, de toestand en ontwikkelingsfase van een systeem te bepalen. Door regelmatig de Bovis waar te nemen krijg je inzicht in de snelheid van deze ontwikkeling. Het is van belang dat dit tempo niet te hoog is. Het energielichaam zal aan de verandering moeten wennen, zodat het niet overbelast raakt en de kans op lichamelijke vermoeidheid minimaal is.