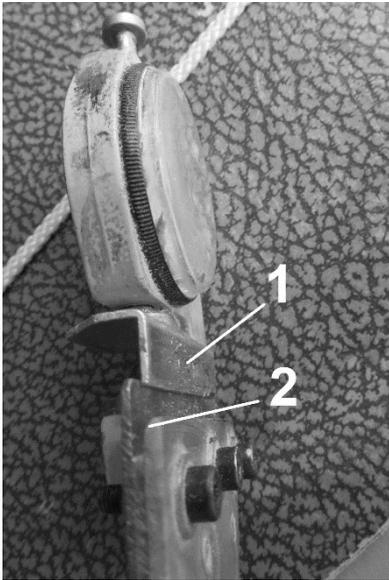


## Mesure du caoutchouc JC

On trouve maintenant des micromètres digitaux à des prix tout à fait abordables (moins de 30 €). Lecture claire, remise à zéro facile, ils sont très agréables à utiliser. C'est la meilleure solution pour mesurer la section du caoutchouc, à condition, comme on le voit sur mon vieux micromètre manuel, de



munir le palpeur d'une petite barre (1) aralditée d'épaisseur 1 mm, qui assure que la mesure se fait sur une longueur assez grande (3 à 4 cm) pour ne pas écraser le brin. Cette barre serre le brin dans une fente (2) de même longueur et épaisseur collée sur la partie fixe.



Pour les pieds à coulisse qui sont encore moins chers (quelques Euros), il suffit de coller sous le bec fixe un morceau de contre-plaqué sur lequel on pose le brin à mesurer en utilisant toute la longueur du bec ce qui évite l'écrasement.

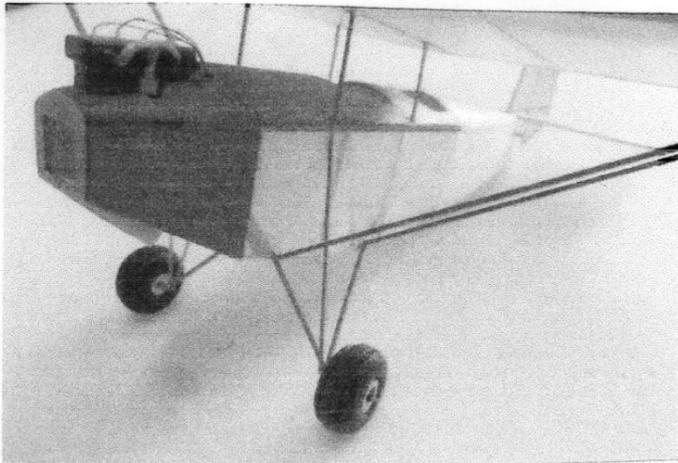
\*\*\*\*\*



## Les belles astuces de l'oncle Paul

J. M. KELLER

*Vous cherchez une source de bambou pour réaliser le train d'atterrissage et les haubans de votre cacahuète ? En voici une :*



*Ceci est un fouet utilisé dans la cuisine japonaise pour battre les œufs d'une omelette. Mon fils, grand amateur de mangas l'a tout de suite reconnu....*

*Il est constitué d'un fagot de tiges de bambou de section 0,5x0,5 mm à 1,5x1,5 mm sur 25 cm de long, suffisamment pour toute votre carrière modéliste....*

*Plus besoin de poncer, c'est prêt à l'emploi.*

*Un rappel : posé sur le bout d'une panne chaude de fer à souder, le bambou ramollit, se cintre et se plie à façon puis, éloigné de la source chaude redurcit en gardant la forme et en retrouvant ses propriétés mécaniques.*

*On trouve ce genre d'objet en fouillant sur internet, les fouets modernes sont plus « design » en plastique et pas forcément en bambou. On doit aussi trouver ça dans des magasins spécialisés dans la cuisine asiatique pour quelques euros seulement.*

