

# Préparation et Moulage de pains de cire carnauba

Par Jacky / SDOL1 - octobre 2006

Depuis toujours, lorsque je prépare ma cire de carnauba, je rencontre le même problème comment mouler de manière à être utilisable facilement. Au début je coulais ma cire chaude dans des boîtes mais après il fallait la réchauffer pour l'utiliser. Autre solution, le tuyau de PVC, dur à démouler, mais comme il est fendu, ça coule !

Aussi ai-je trouvé une solution plus pratique, c'est la chambre à air de vélo !

Avec une pince en bas, un entonnoir fait avec le col d'une bouteille plastique et ça roule.

Une fois rempli, vous mettez à refroidir votre boudin suspendu sur le fil à linge.



Il ne vous reste plus qu'à couper des tronçons de cire de la longueur voulue.

Vous les emballez en attendant de les utiliser, dans du papier d'aluminium. J'en prépare une dizaine d'avance et au fur et à mesure, quand les bâtons de cire sont trop courts, je les mets à la fonte pour le coup d'après.



Carnauba: Palmier du Brésil dont les feuilles exsudent une cire de même nom ; même usage que la cire d'abeille. Mais le hic c'est que cette cire qui donne une brillance comparable aux vernis mais avec un toucher soyeux, coûte la peau des c.....Elle a en outre la particularité d'être trop dure (ferme) pour être employée tel quelle. Je vous livre donc la recette. Je la tiens d'ailleurs de l'un des spécialistes des copeaux; je crois même que c'est celle de Maître Pierre.

Prendre 800 gr de copeaux de cire d'abeille pure et faire dissoudre dans 500 ml d'essence de térébenthine pure gemme, pendant (....2 jours la dernière fois) ; remuer souvent pour obtenir une bouillie ; mettre à chauffer au bain marie. Attention pas de flamme, ce mélange est très inflammable !!!

Depuis hier j'ai trouvé mieux. Il y avait à la maison une saucière Moulinex avec thermostat et brasseur qui ne servait plus et ça chauffe impeccable ! Une fois à environ 50°C, je rajoute petit à petit mes paillettes de cire de carnauba ( produits BRIANCON couleur Marron T4 existe en plusieurs coloris).

Lorsque l'ensemble est bien homogène c.à.d. vers 70°C, je coule le mélange dans mon moule en caoutchouc et je laisse refroidir. Pour l'utilisation plusieurs méthodes :

la première: utiliser le bâton tel quel par frottement sur l'objet en mouvement sur le tour à bois puis lustrage après à la brosse de sanglier.

La seconde: au pinceau puis lustrage au patin de feutre sur la tête de la perceuse, après refroidissement. le lustrage obtenu est très chaud et donne une belle patine aux objets.

Voilà les amis, après le tour râpe carotte de notre copain Jean Marie, voilà le bain Marie à cire de carnauba . Vivement qu'il y ait des femmes parmi nous pour comprendre la nécessité de leur emprunter leurs ustensiles de cuisine ! Voici quelques conseils additionnels de notre ami Pierre, tourneur émérite comme chacun sait.

« Perso, j'achète la carnauba en "pains" et je l'applique tel que, au "banc de cordonnier". Il s'agit de 3 feutres montés l'un après l'autre sur le tour en rotation. Contre le 1er feutre on applique un pain de pâte "Tripoli" et on présente l'objet à lustrer (attention cependant : mal présenté, la pièce est violemment rejetée) On recommence la même opération avec le 2ème feutre frotté avec de la pâte pour carrosserie ( j'ignore sa composition exacte : dans les catalogues de tourneurs ces 3 produits sont en général vendus en kit). Et enfin, sur le 3ème disque en flanelle, on fait fondre par simple frottement un peu de cire de carnauba.

Cette cire végétale donne effectivement un brillant très chaud et est surtout bien plus résistante aux agressions diverses que la cire d'abeille ».