

### ◇ 油井의 發明

世界的 暴君으로 되어 있는 石油은 지금으로부터 5,000여년 전 메소포타미아나 페르시아에서 燈油로 쓰여졌다는 것이 定說이다.

그러나 본격적인 석유 시대를 이룩한 것은 19세기의 美國이라 하겠다. 또한 석유 시대의 動機는 웃지 못할 鍊鐵으로 시작되며 처음에는 萬病通治의 靈藥으로 선전과 더불어 팔리게 되었다.

이러한 석유는 깊은 땅속에서 나온다는 것을 현대적으로 發明한 것은 드레이크라는 미국 사람이며 그는 뉴우욕주의 가난한 농민의 아들로 태어나 30살이 넘어서야 석유 캐는 노동자 노릇을 하다가 고심 끝에 油井을 발견하게 된 것이다.

그는 油井에 관한 特許를 얻지 않고 버려 두었으며 末年에는 뉴우욕의 貧民窟에서 병든 몸으로 허송세월하였다.

그러나 1873년에 펜실바니아州議會에서 드레이크의 油井에 대한 공을 가상히 여겨 그 夫婦에게 巨額의 年金을 주기로 決議하여 그 돈으로 여생을 보내다가 1881년에 세상을 떠났다.

뉴우욕의 타이터스빌딩에 세워진 드레이크 紀念碑에는 다음과 같은 碑文이 새겨져 있다.

「그는 스스로를 위하여는 富도 榮譽도 바라지 않았다. — 그의 최고 야심은 岩盤을 征服하여 後世에 남기는 것이었다」.

### ◇ 초콜렛의 紀元

초콜렛이 東洋에서 市販되기 시작한 것은 100년 전후이며 板초콜렛은 鍊鐵 후인 70년 전쯤 되는 것으로 알려지고 있다.

초콜렛은 약 3,000년 전 멕시코에서 아스틱족이 카카오콩을 꿀과 胡椒를 발라서 쥘 것을 초콜렛이라 부르면서 먹은 것이 그 시초이다.

콜롬부스가 1494년에 카카오콩을 스페인에 들여갔으며 1918년에 스페인의 코르데스 將軍이 멕시코에 侵入했을 때 아스틱의 왕으로부터 神의 膳物이라 하여 貴重하게 여기던 초콜렛을 얻어 兵士들에게 먹인 疲勞가 回復되었다는 傳說이 있다.

### ◇ 溫度計의 發明動機

16세기에 『地球는 돈다』는 地動說을 발표한 이탈리아의 유명한 物理學者 갈릴레오 갈릴레이는 溫度計를 발명했다. 그 발명의 동기는 그리스의 玩 장난감(玩具)에서 착안했다고 전해 오고 있다.



發明小史

그 玩 장난감은 물을 넣은 글라스球과 鉛球을 가는 그라스管을 ㄷ字型으로 연결시킨 것으로서 鉛球을 뜨겁게 加熱하면 물이 오르고 冷却시키면 물이 내려가는 것이었다.

이 장난감은 2,000년전 그리스의 피론이란 學者가 考案한 것으로 알려져 있다.

갈릴레이가 氣體溫度計로 발명한 것은 1959년이며 氣體溫度計는 氣壓의 영향을 받기 때문에 정확하지가 못하다. 그후 갈릴레이는 1612년에 液體溫度計를 발명하였고 지금 쓰여지고 있는 水銀溫度計는 1741년 스웨덴이 셀시우스라는 사람이 발명한 것이다.

水銀溫度計는 녹은 눈에 넣은 때의 온도를 零度, 끓는 물에 넣었을 때의 온도는 100度로 하여 그 사이를 100등분한 것이며 그 零度는 섭씨 0도가 된다.

### ◇ 曆書의 始初

日本考證에 의하면 일본에서 사용하던 太陰·太陽曆은 서기 554년에 百濟에서 傳授된 것이며 지금으로부터 100여년 전까지도 우리의 그것을 그대로 사용했다고 되어 있다.

그러나 太陰·太陽曆을 사용할 때 그리스에서도 메톤이란 사람이 曆書를 발명하였으며 그 月曆은 30日 만큼 찾다가 기우는 달의 운동을 基準으로 한 것인데 1년은 354일로 정하였다.

따라서 太陽의 운동을 기준으로 한 것과는 1년에 11일이나 차이가 있었다. 그보다도 西紀前 600여년쯤에 이집트에서는 1년을 365일로 하는 달력이 발명되어 사용하였고 그 다음에 그리스로 전수된 것이다.

### ◇ 日本酒의 由來

清酒로 통하는 日本酒는 우리의 在來式 釀造法과는 다른 方法으로 만들어지고 있으며 요즘의 청주는 일본주의 양조법과 비슷한 방법으로 빚는 것이다.

우리가 俗稱 “正宗”하고 일본식 청주를 呼稱하는 것은 엄격히 따져서 일본술의 商標를 부르는 것이며 일본술에는 神話까지 있다. 스사노오의 미끄도르 알려진 일본 옛 神話의 주인공이 大蛇를 退治할 때 나무열매로 빚은 술로서 취하게 만들어 죽였다는 것이 일본술의 起源이라고 믿고 있다.

그 기원이야 어쨌든 1,600年頃 攝津國이라고 알려진 현재의 大阪府에 사는 山中勝庵이라는 釀造집의 술독에 商敵이 몰래 재를 뿌리고 그가 망할 때를 기다렸으나 오히려 洋酒가 빚어졌다는 소문이 나돌았다.

그 뒷얘기인즉 그 재 덕분에 잣물 이술독에 들어가 훌륭한 술이 빚어진 것을 契機로 오늘날의 日本酒의 양조법을 發明하기에 이르렀다는 것이다.