

셀로판紙는 부란딘벨거가 發明

—美듀퐁도 同特許로 製品化—

日常生活用品으로 흔히 使用되는 셀로판(cellophane)紙는 스위스殆生의 프랑스人인 차크 에드溫 부란딘벨거에 의해 發明되었다.

셀로판紙는 再生纖維의 薄고 柔軟한 非纖維狀 필름이며 軟化劑로서 글리세린이 包含되어 있다. 그 透明性이나 強度 또는 유연성으로 말미암아 包裝이나 其他用途에 有用한 魅力的 材料가 되어 있다.

이같은 셀로판의 발명이 부란딘벨거에 의해 서 開發되었으나 新規性問題에서는 法院의 反應이 좋지가 않았다. 부란딘벨거의 개발에 取扱하기 힘드는 필름을 實用化하였다는데에 그 理由가 있었다는 것이다.

부란딘벨거는 1900年頃부터 清淨을 持續시키는 同時에 손쉽게 청정할 수 있는 皮膜을 만들려는 染料化學者였다. 그가 最初로 液體비스코스로서 피막한 布地를 만들어봤으나 너무 뻣뻣하여 다음에는 綿纖維와 結合한 비스코스의 薄은 시트를 만들었다. 그러나 이 역시 不滿스러워 셀루로이드의 필름은 떼어내고 製造해야만 된다는 結論아래 薄은 셀루로이드織物의 連續的인 프로세스에 대해 纖維產業에서 얻은 經驗을 살려 研究와 實驗을 繼續하였다.

그리하여 그가 처음으로 제조한 재료는 두텁고 연약한 것이었으나 실험을 거듭하여 1912년

에 이르러 薄고 고운 필름을 만들었다. 그 프로세스와 製造機械에 대하여 드디어 歐美各國에서 特許權을 取得하였다.

이때 프랑스 最大 레이온企業인 콘트월人造纖維會社가 그 事業에 興味를 갖고 부란딘벨거에게 財政支援과 더불어 라 셀로판會社를 設立하고 그로하여금 그 특허의 繼承 개발연구를 指導시켰다. 이에따라 世界最初로 薄고 耐비 있는 셀로판을 商品化하기에 이르렀다.

한편 美듀퐁會社는 콘트월과 合作한 화이버 실크會社와의 사이에 레이온제조에 관하여 提携하였고 1次世界大戰後 둑폰은 同社製品의 多樣化를 위하여 셀로판에 關心을 가졌다. 1923년에 부란딘벨거는 둑퐁을 訪問하여 둑폰 셀로판 이란 新會社設立에 合意하고 同社에 라 셀로판의 프로세스에 대한 美國內 特許權과 노우하우를 讓渡함으로써 1924년에 둑퐁은 처음으로 美國內에서 셀로판을 만들었다.

1925년에 이르러 둑퐁은 水分이 있는 세로판을 연구하기 시작하였고 26년에는 세로판薄膜의 양쪽에 얇은水分이 含有하는 피막을 形成시키는 方法을 發見하였다. 둑퐁은 同製法 및 製造프로세스에 모두 특허권을 취득하였고 그 후 33년에는 실바니아工業會社에 同實施權을 提供하였다.

라면은 中國이 始祖

—모밀국수에서 시작, 오늘에—

우리의 大衆食化된 라면은 그 由來인 즉 中國이다. 元來 中國은 華北地方에서는 쌀生產이 적어 모밀국수가 主食이었음에 따라 그 量도 많았고 국수가락도 굽었다. 그러나 華南地方에는 米穀이 主食穀인 까닭에 모밀은 間食用에 不過하여 銀絲細麵으로 불릴정도로 가는 모밀국수로 쓰여졌다. 이것이 라면의 始初이다.

그러다가 모밀이 韓國을 거쳐 日本 橫濱으로 전너갔으며 이를 契機로 日本에서는 모밀뿐아

니라 밀국수가 流行되었고 2次大戰後에는 밀국수라면이 盛況을 이루어 요즘은 世界到處에서 라면이 紛爭대기에 이르렀다.

日本라면은 대체로 두가지類型이 있는데 그 하나는 기름진 北海道地方것과 간장맛을 뱉 九州地方라면으로 大分할수가 있다. 그러나 이들 라면은 中國의 華北式과 華南式의 中間型이라고 한다.