

Butelka firmowa „K. Sigalina”, MHW 21525

Ta niepozorna pękata butelka z ciemnobrązowego szkła, z nieco skrzywioną szyjką i otworkami do umieszczenia pałkowego zacisku, przypomina historię pochodzącej z Kaukazu Żydówki, która sprowadziła i spopularyzowała w Warszawie kefir. Jej nazwisko wyciśnięte jest na brzusku butelki: „K. Sigalina”. Warto przywołać jej historię, ponieważ w dziejach przedsiębiorczości warszawskiej inicjatywy prowadzone przez kobiety należą do mniejszości. Pod koniec XIX wieku Klaudia Sigalina przybyła do Warszawy ze skarbem – kefirowymi grzybkami. Pierwszy kiosk z leczniczym kefirem otworzyła w pawilonie w Ogrodzie Saskim. Mleczny napój szybko zyskał uznanie, wkrótce produkowali go także inni przedsiębiorcy. Marka „K. Sigalina” stała się dla warszawian synonimem najwyższej jakości produktów mlecznych. Już w 1896 roku, na warszawskiej wystawie higienicznej, Sigalina została uhonorowana złotym medalem za produkcję i rozpowszechnienie kefiru. Lecznicze właściwości fermentowanego napoju przedsiębiorcza kobieta propagowała także w broszurach i artykułach. Na początku XX wieku otworzyła w Warszawie „Pierwszy Specjalny Zakład Kefirowy Klaudii Sigaliny”. Mieścił się on na parterze nieistniejącej już dzisiaj kamienicy Uszera i Ruchli Oppenheimów przy ulicy Królewskiej 31. Wystawę sklepu ozdobił gipsowy model Kaukazu, by przypominać wszystkim o pochodzeniu prozdrowotnego napoju. Z anonsów prasowych wiemy, że w okresie letnim firma Klaudii Sigaliny dostarczała kefir do podwarszawskich miejscowości letniskowych, między innymi do Otwocka, Świdra i Falenicy. Sigalina dbała o rozwój sieci sprzedaży: prowadziła pijalnię kefiru przy Marszałkowskiej, róg Wilczej i kioski z czasową sprzedażą wyrobów, między innymi w Alejach Ujazdowskich. Jej firma produkowała również inne przetwory mleczne: jogurt, śmietankę oraz sterylizowane i homogenizowane mleko. Te ostatnie sprzedawane były w drugim firmowym sklepie przy ulicy Żelaznej 58a.

Butelka, którą Państwo oglądają, wyprodukowana została w piotrkowskiej hucie szkła „Feniks”, oznaczenie producenta jest wyciśnięte na denku butelki: „Feniks Piotrków”. Huta powstała na początku lat dwudziestych XX wieku i specjalizowała się w produkcji butelek dla browarów i szkła aptecznego. W okresie międzywojennym produkcja nie była w pełni zautomatyzowana, stąd nieregularności w kształcie butelki.

Kefir to wkład Klaudii Sigaliny w kulinarne i zdrowotne dziedzictwo Warszawy. Warto jeszcze dodać, że jego autorka to babka Józefa Sigalina, naczelnego architekta powojennej Warszawy, współautora, między innymi, Trasy W-Z i Marszałkowskiej Dzielnicy Mieszkaniowej.