

УДК: 664(497.711)"1918/1941"

ПРЕХРАНБЕНАТА ИНДУСТРИЈА ВО СКОПЈЕ МЕЃУ ДВЕТЕ СВЕТСКИ ВОЈНИ

Лидија ЃУРКОВСКА

Институт за национална историја,

Глигор Прличев бр.3, Скопје; lidija.dimitrijevska@gmail.com

ИЗВОД

Во трудот е претставена прехранбената индустрија во Скопје во периодот меѓу двете светски војни. Посебно внимание е посветено на поодделни индустриски претпријатија од прехранбената индустрија, кои егзистирале. Прехранбената индустрија била една од препознатливите стопански гранки за развојот во градот Скопје. Оваа карактеристика ја темелиме на фактот што за развој на оваа индустрија имало суровинска база и не било нужно инвестирање на големи капитали и на едноставниот технолошки процес на производството, кој не барал вработување на квалификувани работници.

Клучни зборови: прехранбена индустрија, мелничка индустрија, индустрија за тестенини, пиварска индустрија.

ABSTRACT

The article refers to the food industry development between the two world wars in the city of Skopje. The industries that existed in Skopje are specifically elaborated, such as milling industry, pasta industry, fruit and vegetable processing industries, sweets processing industry, beer industry etc. The aim of this article is to show how and how much the food industry affected the development of the economy in Skopje between the two world wars.

Keywords: food industry, millingindustry, industry of pasta, industry of beer.

ВОВЕД

По Првата светска војна, особено во првите повоени години, на Балканот настанал период на пробив на странски капитал и најчеста форма на инвестирање било формирање акционерски друштва со доминантна странска сопственост.

Гледано од економски аспект, новото разграничување од 1912/13 година, а потврдено во 1918/1919 година, радикално влијаело на економскиот развико на вардарскиот дел на Македонија, а со тоа и на градот Скопје. Разбиената индустрија и воопшто стопанството, во вардарскиот дел на Македонија, го започнало својот живот во Кралството на СХС/Југославија, во услови на: значителни човечки загуби на населението, материјални оштетувања и запуштеност на погоните, од воените дејствија. Вештачките граници, кои ја разделиле етничката територија на Македонија на четири дела, ја уништиле и нејзината стопанска интегралност.

Во основата на економската политика на владејачкиот режим, била зацртана идејата за развој на силна национална капиталистичка индустрија, подржувана со финансиски аранжмани и со соодветна поволна царинска политика, со чии фактори требало да се заштити развојот на домашната индустрија. Првите индустриски претпријатија (мелници, шарлаганцилници и други) преработувале домашни земјоделски и сточарски производи, со цел да се обезбеди пласман на готовите производи и да се избегнат трошоците за нивното транспортирање. Тенденцијата на индустријата била што повеќе да му се приближи на пазарот, односно да биде што поблизу со корисниците.

Ширењето на индустријата во вардарскиот дел на Македонија се одликувало со голема нерамномерност во поглед на темпото на развивање и во поглед на територијалното разместување. Така во вардарскиот дел на Македонија до крајот на 1940 година постоеле и работеле 111 индустриски претпријатија. (Сидовски, Благоев: 1941, 65) Најголем дел од индустриските претпријатија биле лоцирани во Скопје и во неговата околина и тоа вкупно 45 индустриски субјекти или 40,5%. Истовремено, во повеќето од македонските градови немало речиси никакви индустриски претпријатија, а потребите на населението, главно, се задоволувале од занаетчиството и од домашната преработка.

Во меѓувоениот период, во Скопје, постоеле и работеле неколку индустриски претпријатија од областа на прехранбената индустрија и десетина други претпријатија од останатите стопански гранки.

Во Скопје работеле и други индустриски и занаетчиски погони од областа на прехранбената индустрија, како што се: фабрика за преработка на ориз, за изработка на производи од тесто, за преработка на овошје и на зеленчук и други.

МЕЛНИЧКА ИНДУСТРИЈА

Меѓу првите индустриски претпријатија од прехранбената индустрија на територијата на вардарскиот дел на Македонија се јавиле мел-

ниците (Олић: 1922,233). Појавата на првите мелници со поголем капацитет и тргувањето со мелничките производи била забележана во осумдесеттите години на XIX век. Тоа се должело на повеќе фактори, но првенствено на фактот што Македонија располагала со солидна суровинска база и фактот дека побарувачката на брашното постојано растела поради зголемувањето на потребите, пред сè, на градското население. Кон ова се приклучува и фактот на пораснатите потреби од фурнициски производи на турската војска стационирана во Македонија. Токму од овие причини, мелничката индустрија била концентрирана во тогашните економски, административни и војнички центри: Скопје, Битола и други градови. Но, тогашните скромни капацитети и можности за производство на мелничката индустрија не ги задоволувале потребите на градското население и на војската. Така, голем дел од производството се ползувало за потребите на турската војска, а само мали количества се пуштале во слободен промет за да ги задоволат најосновните потреби на граѓаните.

Со оглед на тоа што производството на брашно од постоечките мелници во Македонија не ги задоволувале потребите на градското население, големи количества брашно се увезувале.

По завршувањето на Првата светска војна во 1918 година, сите постоечки мелници продолжиле да работат, но бидејќи побарувачката на брашно постојано растела, се укажала потреба да се градат нови мелници, кои би ги подмириле сè поголемите потреби на бројно пораснатото градско население. За оваа цел постоечките мелници ги прошириле своите капацитети прилагодувајќи го производството на типизирано фабричко брашно. Од друга страна, во меѓувоенниот период започнал процесот на изградба на нови модерни мелници со современо производство и поголем капацитет на пченицата и други житни култури во брашно. Така, додека во турско време и првите години по Првата Светска Војна брашното се увезувало, со изградувањето на новите и со проширувањето на капацитетите на старите мелници во подоцнежните години, мелничката индустрија достигнала такви размери, што не само што ги задоволувала локалните потреби, туку започнала и да се јавува како извозник на брашно во другите покраини. Благодареејќи на големата потрошувачка на брашно, мелничката индустрија се развила со многу побрзо темпо отколку останатите гранки на индустриската дејност. Развивањето на мелничката индустрија било условено од развивањето на другите стопански гранки, кои биле од пресудно значење на оваа индустрија. Во тој правец одело и подигање на квалитетот на пченицата (Скопски гласник, 1930,2). Периодот меѓу 20-тите и 40-тите години на XX век се карактеризира со инвеститорска активност во индустријата и на веќе видливата и за-

бележителна интензивна изградба на поголеми и на помодерни мелници во вардарскиот дел на Македонија, и особено во градот Скопје.

Во Скопје, покрај мелниците од османлиско време, кои продолжи-ле да функционираат, се изградиле уште 3 модерни мелници, така што од вкупно 12 мелници во вардарскиот дел на Македонија, во Скопје биле концентрирани 5, иако скопската околија не претставувала житница и не била во состојба да ги снабдува овие мелници со пченица. Концентрацијата на мелниците во Скопје се должела на неговата географска и сообраќајна положба, т.е. поради тоа што Скопје бил важен економски центар, во кој биле концентрирани сите трговци со жито кои ги снабдувале овие мелници со жито од другите житородни покраини.

Мелничката индустрија во Скопје била основана и организирана главно од трговци со жито и со брашно. Исто така, меѓу сопствениците на мелници се појавуваат и трговци од други дејности, како и занаетчи и фурниции. Фурнициите се појавувале исклучиво како сопственици само на една мелница: Мелницата на Браќата Дапчеви, Скопје.

Мелниците произведувале разни видови типови брашна, со исклучок на мелницата „Балкан“ (Архив Југославије, ф:65, к.480, а.е 1198) во Скопје и мелницата на Миодраг Стојиљковиќ, во Куманово, кои имале склучен договор со војската за мелење на извесни количества брашно, останатите мелници произведувале исклучиво за потребите на месните пазари и околиците што гравитирале кон нив. Освен во градот Скопје, скопските мелници го пласирале произведеното брашно и во внатрешноста на вардарскиот дел на Македонија, како и во Косово, Метохија. Мелницата „Балкан“ во Скопје 40 проценти од своето производство го пласирала во: Србија, Босна и Херцеговина и Далмација.

Мелницата на Браќата Дапчеви, Скопје

Оваа мелницата била основана во далечната 1880 година и претставувала прва автоматска мелница на територијата на вардарскиот дел на Македонија. Основачи на мелницата биле браќата Дапчеви, трговци од Скопје. Историјатот на оваа мелница започнува уште во османлискиот период кога мелницата ја купил Исмаил-паша и таа работела сè до 1922 година, кога, неговиот син Даут-бег, ја продал за 4 300 златни турски лири на групата заинтересирани индустријалци: браќата Димови, Ѓоко Хаџи Ристиќ, Анче Николов, Андреја и Наум Петровски. Тие биле, фурниции и трговци со брашно и со жито од Тетово, кои имале желба да ја прошират својата дејност. Мелницата била изградена преку рампата на старата железничка линија Скопје – Белград, на патот за тогашниот аеродром (Сидовски:1980, 36).

Првобитно мелницата располагала со 3 пара камења за мелење и 1 цилиндер за достава. Погонот се движел на вода. Производниот капацитет за 8 часа изнесувал 4800 килограми, односно за 24 часови млинот можел да произведе вкупно 14 400 kg брашно. Во 1930 година мелницата се проширила и се модернизирала и при тоа сопствениците го преоринтирале погонот на електрична струја, со што придонеле значително да се зголеми капацитетот. Во 1940 година мелницата имала 12 работници.

Мелницата на Јусуф Морина, Скопје

Оваа мелница била основана во 1888 година од Јусуф Морина. Се наоѓала во паркот на Ислахане, лоцирана во јаз, специјално изграден за неа, во непосредна близина на подоцнежната пионерска-железничка станица. Движечката сила на мелницата ја давала водата од реката Вардар, која се наоѓала многу погоре од млинот и со канали била донесувана до тркалото на млинот и до водната турбина, која развивала моќ од 35 кс. По потреба, а во недостаток на вода, мелницата имала мотор со гас-генератор од 50 кс. Овој прехранбен капацитет располагал со 6 цилиндри и 1 француски камен со потребна гарнитура. Производството изнесувало 27000 ока (стара турска мерка за тежина) брашно за 24 часови, а во неа работеле 20 работници (Савић: 1914, 130).

Мелницата престанала да работи во 1926 година кога сопственикот останал без средства за плаќање и кога паднала под стечај.

Мелницата на Бекир и Емин, браќа од Скопје

Мелницата била основана во 1896 година од Шабан-паша, по потекло од Косово (титулата паша, Шабан ја добил од Султан Хамид за покажаните услуги во областа на стопанството). Мелницата била лоцирана покрај левиот брег на реката Вардар јаз, изграден специјално за неа, зад Калето, покрај патот за Тетово. Мелницата функционирала на вода, која ја користела од реката Вардар и која ја придвижувала турбината од 50 кс со 5 цилиндри. Мелницата ја опслужувале околу 18 работници, а нејзиниот капацитет изнесувал 6 000 ока брашно за 24 часови (Савић: 1914, 131). Подоцна мелницата на полно се реновирала и станала автоматска. Во 1936 година се заменува старата турбина со нова од 110 кс. Годишното производство изнесувало околу 800 000 – 1 000 000 kg разни видови типови брашно. Во 1940 година во неа работеле 15 работници.

Мелницата на Гали-бег, Скопје

Оваа мелница била основана во 1908 година од Гали-бег. Таа се наоѓала на плацот на кој денес се наоѓаат Природно-научниот музеј и Зоолошката градина. Мелницата работела на водна турбина од 40 кс некогашниот јаз на реката Вардар и располагала со 3 цилиндри. Произведувала 6 000 kg брашно за 24 часови. Во неа работеле 10 работници. Таа целосно го запрела производството во 1923 година.

Автоматската мелница „Балкан“, Скопје

Фирмата за извоз „Симиќ и Павловиќ“ од Смедерево и браќата Тасиќ, житари од Лесковац, започнале со изградба на мелницата „Балкан“ во Скопје во 1921 година, која ја лоцирале покрај железничката линија Скопје – Косовска Митровица, на местото на денешните Здравствен дом „Млин Балкан“ и Авто-мото сојуз на Македонија (Гавриловиќ: 1933, 92). Во меѓувреме фирмата „Симиќ и Павловиќ“ се распаднала, а браќата Тасиќ, за да ја довршат мелницата, се обратиле до Лесковачката централна банка за финансиска помош. Банката се согласила да ја финансира изградбата. Споменатата банка им го исплатила вложениот капитал на фирмата „Симиќ и Павловиќ“ и станала полноправен партнер со браќата Тасиќ. Во 1922 година мелницата се пуштила во погон и сè до 1934 година функционирала под раководство на Лесковачката централна банка и на браќата Тасиќ. Браќата Тасиќ се скарале и меѓусебно се поделиле, а мелницата потпаднала под исклучиво раководство на банката.

Мелницата била снабдена со најсовршени инсталации и нови машини, набавени од Германија и претставувала најголемо и најмодерно млинско претпријатие во вардарскиот дел на Македонија. Првите години мелницата кроистела сопствена енергија базирана на производството на погонот од една парна локомотива (подвижна моторна машина) од 205 кс. Подоцна, во 1929 год., погонот се приклучил на градската електрична мрежа, инсталирајќи 6 електрични мотори од вкупно 353 кс, а парната локомотива служела како резерва. Покрај тоа, мелницата располагала со голем и модерен силос (магацин за чување жито) како сместувачко-магацински капацитет од 100 вагони. Мелницата била поврзана со железничката линија со индустриски колосек (Petranović: 1940, 37).

Во 1940 година во мелницата работеле 46 работници и службеници. Претпријатието било бомбардирано на 18. X 1943 година и било наполно уништено.

Автоматската мелница „Вардар“, Скопје

Браќата Атанас и Лазар Георгиеви и Драгутин Матов, познати трговци со брашно од Скопје, се здружиле и акумулираниот капитал од трговијата со брашно, во 1934 година, го инвестирале во изградба на една нова модерна автоматска мелница. Мелницата ја лоцирале во непосредна близина на „Парната пивара А.Д. Скопје“, покрај железничката линија Скопје – Ниш. Мелницата била автоматска и располагала со комплетна млинска опрема. Во првите години по пуштањето во погон, поради високите тарифи на електричната енергија, мелницата работела на сопствен погон, користејќи еден саугас-мотор од 100 кс и три електромотори од вкупно 182 кс. Подоцна, со оглед на тоа што располагала со целокупна електрична инсталација, преминала на користење на електрична енергија од скопската градска електрична централа. Во мелницата работеле 23 работници и службеници.

Автоматската мелница „Куманово“, Скопје

Мелницата била изградена во 1938 година. Основачи на мелницата биле: Драгутин Корда, Јован Буста, Драшко Ивановиќ и Павле Стојковиќ (првите двајца биле Чеси, а другите – Срби). Мелницата била изградена десно од патот Скопје – Куманово, во реонот на денешниот индустриски дел Керамидница (Petranovič: 1940, 41). Мелницата била опремена со модерни нови инсталации и машини купени од Германија и од Англија. Мелницата располагала со млински магацински силос со капацитет од 100 тони. Погонската сила ја добивала мелницата од саугас-мотор, со моќност од 120 кс. Мелницата произведувала разни типови брашно и во неа работеле 25 работници и службеници.

Покрај споменатите индустриски мелнички фирми, во Скопје и во околината работеле и мали воденици за мелење брашно (на воден погон користејќи ја водата од околните реки), кои, најчесто, биле опслужувани од едно лице. Овие воденици имале мал капацитет и најчесто ги опслужувале околните селски населби. Таков еден пример била воденицата во тогашно Ханриево, лоцирана на реката Вардар непосредно до патот Скопје – Тетово (Сидовски: 1980, 42 – 43). Оваа воденица ги опслужувала околните села: Оризаре, Бардовци, Влае и други.

На крајот, можеме да контстираме дека во османлискиот период градското население го увезувало брашното. За разлика од тоа, во меѓувоениот период, не само што престанал увозот, туку брашното се извезувало во други покраини.

ЛУШТИЛНИЦИ ЗА ОРИЗ

Културата ориз, во периодот меѓу двете светски војни на територијата на кралското СХС / Југославија, единствено била застапена во вардарскиот дел на Македонија и тоа, главно, во две околини: Кочанската и Струмичката. Во Повардарието, особено околу Скопје, како и во Штипската околина, исто така се произведувало ориз, но во незначителни количини. Иако климатските и почвени услови овозможувале оваа култура да се развие во вардарскиот дел на Македонија, поради спроведуваната несистемска и лоша економска политика, засените површини со ориз и годишните приноси не покажувале некои особени резултати. Квалитетот на македонскиот ориз бил одличен, но поради примитивното луштење, оризот не можел да има добар надворешен изглед и затоа во северните краеве сè повеќе се употребувал увезениот, бел, глазиран ориз. За да се задоволат вкусовите на потрошувачите и да се спротивстави на конкуренцијата на увезениот ориз, примитивното и бавното луштење ориз требало да се преориентира во индустриски начин на луштење. За таа цел, во вардарскиот дел на Македонија се подигнале неколку фабрики за луштење ориз. Со тоа не само што се подобрил квалитетот на оризот, туку се овозможило целокупното годишно производство да се излушти за покусо време, 3 – 4 месеци, намалувајќи го истовремено процентот на скршените оризови зрна.

На територијата на вардарскиот дел на Македонија, во предвоениот период постоеле 6 луштилници за ориз. Со исклучок на Скопската, сите останати биле во Кочани и во неговата околина, што било условено од тоа што Кочани претставувал најважен произведен центар на оризовата култура.

Освен луштилниците за ориз, на поранешните сопственици Костови и Настев во Кочани и луштилницата „Ефтинија“ во Скопје, кои биле основани во 1937 година, односно во 1938 година, останатите датираат од првата половина на периодот меѓу двете светски војни. Поради недостиг од капитал редовна била појавата на здружување на ситни капитали и нивно инвестирање во индустријата. Од 6 луштилници само една му припаѓала на поединец, по занимање занаетчија, 3 – на јавно партнерство, чии сопственици биле трговци, а 2 биле здружени, чии членови биле главно производители. Интересно е да се нагласи дека појавата на основање индустриски претпријатија на јавно здружување бил единствен случај во индустријата на вардарскиот дел на Македонија. Здружувањето на производителите било диктирано од нивната тешка економска положба. За да се еманципираат од зависноста и од експлоатацијата на капиталистите, производителите органи-

зирале земјоделска задруга и сопствени луштилници во Кочани и во Винаца.

Годишното производство на излуштен ориз во 1940 година во вардарскиот дел на Македонија изнесувало околу 4 620 000 kg (Сидовски: 1980, 64). Луштилниците во Кочани и во околицата, претежно имале услужен карактер. Луштилницата „Ефтинија“ во Скопје, 50% од оризот, во време на сезоната, го набавувала на своја сметка и по луштењето го пласирала на пазарот како свој производ, додека 50% од олуштениот ориз го земале како ујам. Луштењето пак на гершла (излупен јачмен), го вршеше исцело на своја сметка (купувала јачмен, а по луштењето, гершлата ја пласирала на пазар).

Луштилница за ориз и за гершла „Ефтинија“, Скопје

Во 1938 година во Скопје, далеку од суровинската база, Георги Трипанчевски и Никола Ефтимовски, како трговци со колонијални артикли, основале претпријатие за луштење ориз и гершла (Petranović: 1940, 44). Причините од кои се воделе сопствениците да го основаат ова претпријатие во Скопје, биле следниве: прво, што јужно од Белград не постоело претпријатие за луштење на гершла и второ, што имале намера да увезуваат арпа (нелупен ориз) од Египет, чии цени, по луштењето биле многу поевтини од цената на увезениот италијански ориз. Меѓутоа, бидејќи не било воспоставена клириншка размена (без плаќање на готови пари) меѓу Кралството Југославија и Египет, оваа комбинација отпаднала и претпријатието, своето производство, го базирало на домашни суровини форсирајќи го повеќе луштењето на гершла.

Претпријатието се снабдило со нови машини за луштење ориз од Германија, а машините за луштење гершла ги набавило на старо, како половни. Претпријатието, во 1940 година, произвело 470 000 kg олуштен ориз и 650 000 kg гершла (Сидовски: 1980, 56).

Погонот на претпријатието се движел на електрична енергија добиена од градската електрична мрежа, која ги движела 3-те електромотори со јачина од вкупно 36 коњски сили. Технолошкиот процес на претпријатието бил доста рационализиран и автоматизиран, така што биле вработени мал број работници. Во 1940 година работеле 7 работници. Во состав на луштилницата постоела и мелница за мелење брашно со погон на електрична струја. Мелницата ја придвижувал електромотор со сила од 70 кс.

ИНДУСТРИЈА ЗА ТЕСТЕНИНИ

Во меѓувоенниот период индустријата на производи од тесто: макарони, фиде и др. во градот Скопје била слабо развиена. Иако за таква индустрија постоела одлична суровинска база: кумановската, а особено овчеполската пченица. Слабата потрошувачка на овие артикли се должела на тоа што населението само приготвувало разни производи од тесто: јуфки, тарана и др.

Првото претпријатие за тестенини во вардарскиот дел на Македонија го основал Богдан Свобода (од Јагодина) во 1923 година во Скопје (Гавриловиќ: 1933, 97). Но, бидејќи еден дел од вложениот капитал бил набавен од разни банки, уште првите години, поради слабиот пласман на готовите производи, Свобода западнал во тешка финансиска положба и се здружил со Милан Илиќ од Бујановац. (Petranović: 1940, 44). Подоцна, во 1925 година Илиќ наполно го елиминирал Свобода како економски послаб и станал единствен сопственик на претпријатието. Инвестираниот капитал, во 1925 година, изнесувал 700 000 динари. Претпријатието располагало со 1 автомат-машина од италијанско потекло, набавена на старо од Сплит, дневен капацитет од 1 500 kg, 10 камари-сушални со капацитет 4 500 kg за 3 дена, 1 парен котел и сопствена помошна машинска работилница за одржување на погонот. До 1929 година за погон на машините претпријатието користело сопствена енергија со 1 дизел-мотор на нафта од 32 кс, а по оваа година се приклучило кон градската електрична мрежа. Во 1940 година претпријатието располагало со 17 електромотори со вкупна јачина 34 кс.

Годишното производство во 1937 година изнесувало 300 – 350 тони разни производи од тесто во една смена, а подоцна, во 1938 година, кога старата и дотрајана машина била заменета со нова, годишното производство се зголемило на 500 тони, додека полниот инсталациски капацитет изнесувал 650 тони годишно.

Во 1939 година, поради поголемите испораки на војската и склучениот квартален договор во 1937 година со останатите фабрики во Кралството Југославија, скопската фабрика обезбедила монопол за снабдување на војската јужно од Крагуевац и производството на фабриката во 1940 година го достигнало полниот произведен капацитет од 650 тони. Во првите почетни години од работењето, претпријатието имало вработено околу 12 работници. Во 1940 година овој број се зголемил на 18 работници: 1 мајстор, 1 службеник и 16 неквалификувани работници, од кои 13 биле жени (Сидовски: 1980, 62).

Во 1939 година се основала и втората, помодерна фабрика „Билјана“ на Панајот Балванлиев, но таа не била пуштена во погон поради

тоа што надлежните власти не издале соодветна дозвола за работа на оваа фабрика.

ИНДУСТРИЈА ЗА ПРЕРАБОТКА НА ОВОШЈЕ И НА ЗЕЛЕНЧУК

И покрај тоа што вардарскиот дел на Македонија располагал со одличен и разновиден зеленчук и овошје, индустриското конзервирање на зеленчукот и на овошјето, во градот Скопје, се појавило многу подоцна. Првата фабрика за конзервирање на зеленчукот и на овошјето се изградила во 1938 година. Задоцнетата појава на овие индустриски капацитети се должела на поголем број објективни и субјективни фактори. Сепак, еден од поважните е несомнено, слабата потрошувачка кај населението поради неговата слаба куповна сила и вкоренетите навики за домашно конзервирање на разни видови храна: слатко, мацун, мармалади, разни видови туршија и др.

Единствено претпријатие од оваа подгранка на прехранбената индустрија во меѓувоениот период, била:

Фабрика за тестенини и конзерви „Факир“, Скопје

Претпријатието било основано во 1938 година. Претпријатието било изградено покрај железничката линија Скопје – Белград заради полесна комуникација и транспорт на суровини и на готови производи. Првата година по основањето претпријатието имало комбинирана програма на производство и тоа произведувало конзервирано овошје, зеленчук и производи од тесто, а пред сè, макарони. Но, следната година престанало со производството на производи од тесто и се ориентирало само кон производството на конзервиран зеленчук и овошје.

Основачи на претпријатието биле: Сретен Крстиќ од Пирот, Милутин Крстиќ, банкар од Сурдулица, и Боро Шољаков, трговец од Скопје. Со текот на времето, како единствен сопственик на претпријатието, пред почетокот на Втората светска војна, останал Милутин Крстиќ (Сидовски: 1980, 64).

Претпријатието располагало со следните производни машини и апарати: еден лифт, две машини за пасирање, еден вакуум-испарител, два вакуум-огустители, три бакарни казани со парно греење, три стерилизатори, еден парен котел од 116 m² површина. За погон на машините се користеле и 12 електромотори од вкупно 84 кс, кои ја користеле градската електрична енергија. Покрај тоа, претпријатието располагало со сопствена производна работилница за изработка на лименки и на буриња од дрво. Оваа работилница била снабдена со сите нужни

машини и била со погонска сила од 13 електромотори со вкупно 66 кс. Машините за производство, главно, биле од италијанско потекло.

Инвестираниот капитал изнесувал 3 000 000 динари од кои: 2 000 000 динари, биле инвестирани, пред сè, во земјата на која била изградена фабриката, потоа во градежните објекти – погони, машински работилници, магацини и друго и 1 000 000 динари биле потрошени за набавка на квалитетни производни и погонски машини. Годишното производство изнесувало околу 550 тони разновиден конзервиран зеленчук и овошје, додека полниот произведен капацитет изнесувал 2 000 тони, што значи дека се користеле само 28% од вкупниот можен капацитетот.

Спектарот на видот на финалната производна програма и капацитетот на ова претпријатие биле следните артикли: доматно пире 200 000 kg, разновиден конзервиран зеленчук 200 000 kg и мармалад 150 000 kg. Основен производствен артикал било доматното пире, кое според обемот на производството, изнесувало 40% од вкупната производна програма на претпријатието. Главно, сето производство се пласирало во земјата, а извесно количество од доматното пире, во обем од околу 28% концентрат, се извезувало во Англија. Претпријатието вработувало просечно 60 работници и службеници, од кои 40 неквалификувани работници (Благоев: 1949, 15).

ПРОИЗВОДСТВО НА БОНБОНИ И ЧОКОЛАДИ

Производството на шеќерни производи и особено на локумот, во османлискиот период, во градот Скопје, било доста развиено. Овие производи насекаде се произведувале од ситни занаетчиски работилници, кои го продавале производството директно на локалните потрошувачи.

Во осумдесеттите години од XIX век во Битола и во Скопје се појавиле првите претпријатија за производство на шеќерни производи, кои имале исто така занаетчиски карактер, но со таа разлика што своите производи ги пласирале во трговијата не само во местото на производството и градовите во Македонија, туку и надвор од границата на Османлиската империја. Во бурните и разурнувачки воени дејства за време на Балканските и на Првата светска војна, овие претпријатија престанале со производството.

Но, во периодот меѓу двете светски војни, овие претпријатија повторно започнале со работа зголемувајќи го капацитетот благодарение на новите набавени производни и погонски машини, а со тоа и производството добило индустриски карактер.

Фабрика за бонбони, локум и сируп „Европа“, Скопје

Ова претпријатие¹ било основано во 1882 година како занаетчиска работилница. Оснивачи биле Теохар Икономов и Пане Димитров од Скопје. Сè до 1930 година претпријатието се водело под фирмата „Теохар и Пане“ кога фирмата го сменила и го добила називот: „Европа– занаетчиска работилница на шеќерни производи на Теохар и Пане“ (Сидовски: 1980, 66). Претпријатието ја започнало својата дејност во скромни размери. Во почетокот работеле самите сопственици, а потоа вработиле околу 10 – 12 работници. Тоа располагало со 1 погонски мотор на нафта со сила од 5 кс, кој можел да реализира производството од околу 1 000 kg дневно на разни шеќерни производи. Но, непосредно пред Балканските војни производството се намалило, а во времето на Првата светска војна производството сосема опаднало поради слабото добивање на сировини и особено на шеќерот.

Во меѓувоениот период претпријатието набавило разни машини за бонбони, чоколади и бисквити, и непосредно пред самата Втора светска војна пораснало во индустриското претпријатие за шеќерни производи. Во тој период располагало со 17 електромотори од вкупно 98 кс јачина и произведувало разни шеќерни производи околу 1 500 kg дневно. Меѓутоа, интересно е да се одбележи дека и натаму останало формално правно занаетчиско претпријатие. Дури и за време на окупацијата претпријатието било регистрирано како индустриско. Вработените биле од вардарскиот дел на Македонија, и тоа од градското население, со исклучок на некои мајстори од економски поразвиените покраини и од странство, кои биле вработени кратко време. Конкретно, во фабриката „Европа“ имало мајстори од Загреб, а во фабриката на поранешниот сопственик П. Герасимов имало вработено повремено понекое стручно лице од Грција.

Во оваа индустрија превладувала полуквалификувана и квалификувана работна сила. Речиси целокупната неквалификувана работна сила била женска, додека квалификуваните и полуквалификуваните работници биле машки.

Производството на индустријата за шеќерни производи во меѓувоениот период во вардарскиот дел на Македонија, иако постоела јака конкуренција од страна на тогашните реномирани фирми „Унион“ Загреб, „Шонда“, Белград и др., постојано растело, така што во 1940 година тоа го достигнало следниот обем (Сидовски: 1980, 69 – 70):

¹ Првата локација на претпријатието била во старата скопска чаршија, сè до 1930 година, кога го менува името и го добива новото име: „Европа“, а и започнува да работи на новата локација во населбата Керамидница во Автокоманда – Скопје.

Табела 1. Производство на шеќерни производи во претпријатија во вардарскиот дел на Македонија

Фирма и место	Капацитет во тони
Фабриката за бонбони, локуми и сирупи „Европа“, Скопје	254 тони
Фабрика за бонбони и локум на Петар Герасимов, Битола	87 тони
Фабрика за бонбони и локум на Петар Герасимов, Битола	75 тони
Вкупно:	416 тони

Табеларните податоци укажуваат дека сепак станува збор за претпријатија, кои имале помали капацитети. Единствено фабриката „Европа“ во Скопје, за тогашните услови, претставувала покрупен капацитет и претпријатие, кое спаѓало во редот на поголемите претпријатија за шеќерни производи во Кралството СХС / Југославија.

Табела 2. Цени на кондиторски производи во 1939 година.

Артикли	Цена на големо за 1 kg
Локум	13 дин.
Алва	12,5 дин.
Дропс бонбон	15 дин.
Млечни карамели	35 дин.
Фуре бонбон	18 дин.
Чоколадни десерти	32 дин.
Бисквити	11 дин.
Малинов сок	14 дин.
Чоколади	32 дин.
Разни слатки	18 дин.
Карамели од мармалад	20 дин.
Суви бонбон	14,5 дин.
Драже бонбон	20 дин.
Желе бонбон	18 дин.

Предвоените и воените услови во земјата за време на двете Светски војни, наметнале период на стагнација во работата на „Европа“. Во меѓувоениот период под отежнати услови се произведувале само некои од производите.

Производството на претпријатијата за шеќерни производи било разновидно. Се произведувале следните артикли: разни видови бонбони, локуми, чоколади, алва, мармалад, маџун, слатко, бисквити и др. Главно овие производи се пласирале на територијата на вардарскиот дел на Македонија. Скопската фабрика „Европа“ пласирала 50% од произведените артикли во Македонија, 35% – во Косово и Метохија, 8% – во Црна Гора и 7% – јужно од Ниш.

Цените на производите на овие претпријатија се движеле приближно на нивоата на претпријатието „Европа“, Скопје, чии цени на големо, во 1939 година, се дадени во Табела 2 (Сидовски: 1980, 70):

ПИВАРСКА ИНДУСТРИЈА

Пиварската индустрија на територија на вардарскиот дел на Македонија датира уште од последната деценија на XIX век. Но, таа во текот на својот развoтoк, поради големата конкуренција не покажала некои особени резултати. Индустријата на пиво претежно била базирана на домашни суровини. Основните суровини на оваа индустрија: пиварскиот јачмен и хмељот, се произведувале во Војводина и во Словенија. Пиварскиот јачмен, во првите години по Првата светска војна во вардарскиот дел на Македонија не се произведувал. Се произведувал само шестореден јачмен, кој не одговарал сосема за производство на пиво, но сепак скопската пиварница го употребувала извесно време додека не успеала да го воведe сеењето на двореден пиварски јачмен во Овчеполието и во поранешното стопанство на „Бета“ во Хамзали – Струмичко. Со воведувањето на оваа сорта јачмен во вардарскиот дел на Македонија, скопската пиварница се обезбедувала со главната суровина во Македонија, а единствено била зависна од хмељ увезен од Словенија, односно од Чешка. Интересно е да се напомене дека производството на хмељ во Кралството СХС / Југославија можело наполно да ги задоволи потребите на целокупната домашна индустрија, а голем дел останувал за извоз. Меѓутоа, скопската пиварница, како чешко претпријатие, главно употребувала чешки хмељ, иако југословенскиот бил квалитетен и цената му била многу поевтина. Пивскиот квасец, исто така, се увезувал од Чешка.

Парна пивара А.Д. Скопје

Во 1922 година, двајца Чеси, инженерот Виктор Цајс од Белград и Карло Хусник, директор на „Прашката кредитна банка“ во Белград (Гавроловиќ: 1933,96), како експоненти на Прашката банка, ја основа-

ле тогашната „Парна пивара А.Д. Скопје“.² Основниот капитал изнесувал 3 000 000 динари поделен на акции од по 1 000 динари номинала. Во 1924 година инвестициите се зголемиле на 9 000 000 динари. Целокупниот инвестиран капитал бил отпуштен од Прашката банка во Белград. Во 1925 година целото претпријатие минало во сопственост на споменатата банка, бидејќи сопствениците не ги подмириле обврските кон банката (Petrović: 1940,43). Се разбира и натаму претпријатието ја задржало својата правна форма „акционерско друштво“, но вистинскиот сопственик бил „Прашката банка“ во Белград. Ова е типичен пример на инфилтрација на странскиот капитал во вардарскиот дел на Македонија. Сите машини биле купени на ново и тоа еден дел од Германија, а другиот дел од тогашната Чехословачка. Пиварницата располагала во визбите со резервоари /тенкови/ за 6 000 хл. пиво.

Првобитно пиварницата употребувала една парна машина за погон од 160 кс и еден дизел-мотор од 150 кс, а од 1930 година ја користи градската електрична струја.

Пиварницата во 1940 година располагала со 59 електромотори со вкупно 422,8 кс. Годишниот произведен капацитет на пиварницата изнесувал 32 000 хл пиво; покрај тоа произведувала 720 тони слад и 1 400 тони мраз. Производството на мраз било сврзано со целокупното ладење, т.е. ладење на пивската маса, односно квасната летна визба. Пиварницата произведувала бело и црно пиво (Благоев: 1940, 10).

Вкупниот број работници во пиварската индустрија во вардарскиот дел на Македонија во 1939 година изнесувал 89, од кои 73 биле вработени во „Парната пивара А.Д. Скопје“ и 16 во „Прилепската пиварница“.³

Првите години по основање на скопската пиварница, движењето на производството на пиво со оглед на производниот капацитет и побарувачката, било релативно воедначени.⁴

Во периодот од 1932 – 1937 година производството се намалило, така што тие години производниот капацитет бил минимално искористен, а во 1935 година производството се намалило на 20,9% од можниот годишен капацитет. За тоа постоеле повеќе причини. Меѓу пова-

² Во 1922 година било купено земјиште од 32 347 m², покрај железничката линија Скопје – Ниш, два километра источно од Скопје и почнала изградбата на фабриката. Истата година било основано индустриското претпријатие „Парна пивара“ во Скопје.

³ Номиналното работно време пред војната било 8-часовен работен ден. Поради тоа што пивото најинтензивно се трошело во летниот период, од 1 април до 30 септември, се работело секој ден. Во есенскиот и во зимскиот период се работело само три дена неделно. Во последните три години пред војната, трошењето и производството на пиво пропорционално се зголемувале и тогаш секојдневно се работело во текот на целата година.

⁴ Во периодот пред војната, годишниот производствен капацитет на пиварницата бил: 35 000 хектолитри пиво, 720 тони слад за пиво, 1500 тони мраз.

жните биле: големата конкуренција на белградските пиварници, сараевската, јагодинската и лесковечката пиварница. Исто така не била помала и конкуренцијата на „Прилепската пивара“, но подоцна скопската пиварница, како економски посилна, успеала наполно да ја уништи конкуренцијата на оваа мала пивара. Исто така, на производството односно на консумацијата на пивото негативно влијаела и цената на виното. Во тој период цената на виното била пониска од таа на пивото, што претставувало аномалија. Подоцна положбата се изменила. Во 1937 – 1938 година, поради слабиот род на лозјата, цената на виното се зголемила и следователно цената на пивото станала подоцна од таа на виното, што позитивно се одразило на производството односно на потрошувачката на пивото. Така, производството на пивото во 1939 година изнесувало 17 085 хл, а во 1940 година достигнало 23 290 хл, односно 72,8% од годишниот произведен капацитет (Сидовски: 1980, 76).

Иако производството на пиво во вардарскиот дел на Македонија од 1934 година до 1940 година, се зголемило, процентуалното учество на вардарскиот дел на Македонија, во однос на Кралството Југославија и Србија, во третираните години покажувало слабо зголемување.

Производството се движело според побарувачката. Произведеното пиво од скопската пиварница се пиело јужно од линијата Лесковац, Подуево, Косовска Митровица, Ѓаковица, Рашка, Нови Пазар. Преку 70% од произведеното пиво се трошело во вардарскиот дел на Македонија. Само во Скопје се трошело 23,8% од вкупното производство. Продажбата на пиво била организирана преку застапништва на пиварниците, преку кои пивото го делеле на угостителите. Во секој поголем град постоело такво застапништво, односно стовариште. Меѓутоа, во малите места пивото директно се испраќало на угостителите.

Во борбата за освојување пазари во внатрешноста и здобивање на што поголем број на потрошувачи, скопската пиварница имала организирано во повеќе места производство на мраз. Така, во местата: Битола, Прилеп, Куманово и Косовска Митровица имало основани сопствени мразарници за снабдување со мраз на угостителите.

Продажните цени на пивото, според пресметките на скопската пиварница, се движеле како што следува (Сидовски: 1980, 76):

Табела 3. Продажна цена на пивото за периодот 1925 – 1939 година.

Година	Капацитет
1925	549 дин. за 1 хл
1936	535 дин. за 1 хл
1937	516 дин. за 1 хл
1938	506 дин. за 1 хл
1939	509 дин. за 1 хл

Продажната цена на пивото на „Прилепската пиварница“ била речиси за 50% поевтина од цената на скопската и на други пиварници. При ваква ниска цена, се разбира пиварницата не реализирала никакви печалби, но тоа го правела за да привлече поголем број потрошувачи и да се спротивстави на конкуренцијата на скопската пиварница. По завршувањето на Првата светска војна во 1918 година, со оглед на тоа што во вардарскиот дел на Македонија не постоела ниту една пиварница, настапила конкурентска борба меѓу пиварниците во Кралството СХС за освојување на македонскиот пазар. Бидејќи оваа борба не одела во прилог на сопствениците на пиварниците, тие склучиле договор за поделба на реони на потрошувачката на пиво. Во согласност со склучениот договор, секоја пиварница имала определен реон, каде што можела да го пласира своето пиво. Реонот на вардарскиот дел на Македонија, Косово и Метохија ѝ бил доделен на „Јагодинската пивара“ со право „Вајфертовата пивара“ од Белград, да може да го троши своето пиво во Скопје само во еден локал.

Со изградбата на скопската пиварница, овој договор морало да претрпи измена и да се склучи втор, според кој „Јагодинската пивара“ го отстапила својот реон на скопската пиварница со тоа што „Вајфертовата пивара“ од Белград, стекнала право, во овој реон, во сите места над 10 000 жители да може да го точи своето пиво во еден локал, а „Бајлоновата пивара“ од Белград, во еден локал во Прилеп. Меѓутоа, поради високите картелски⁵ (заеднички усогласени и здружени) цени од една страна и конкуренцијата на малите пиварници, кои не биле картелски (Прилеп, Ниш, Ваљево, Чачак, Заечар) од друга страна, потрошувачката на пивото произведувано од малите пиварници започнало да се намалува, така што склучениот договор за поделба на региони меѓу големите пиварници морало да се раскине. Со прекинувањето на договорот, настапила конкурентска борба помеѓу пиварниците, која предизвикала зголемување на потрошувачката на пиво, бидејќи секоја пиварница, преку цените, тежнеела да се здобие со што поголем број потрошувачи. Во оваа борба за освојување на пазари, пиварниците главно се служеле со одобрување разни кредити на угостителите, а вршеле и подобрување на продажните цени. Кредитирањето не се

⁵ Картел е формален (експлицитен) договор меѓу претпријатија. Тоа е формална организација на производители, кои се договараат да ги координираат цените и производството. Картелите обично се јавуваат во индустријата, каде што има мал број продавачи и вообичаено опфаќа хомогени производи. Членовите на картелот можат да се договорат за прашања, како на пример: договор за цените, вкупното индустриско производство, делови на пазарот, поделба на потрошувачи, распределување на територии, манипулирање со понудата, основање на заеднички претставништва за продажба, поделба на профит и комбинација на овие. Целта е да се зголеми профитот на индивидуалните членови со намалување на конкуренцијата.

состоело само во отпуштањето на пиво на кредит, туку, исто така: на угостителите им одобрувале парични кредити, ги снабдувале со инвентар и им давале разни други видови материјална помош. Ова предизвикало зголемување на угостителските претпријатија и се разбира зголемување на потрошувачката на пиво и намалување на цените, бидејќи секоја пиварница тежнеела, преку цените, да се здобие со што поголем број потрошувачи. Бонификациите на цени се вршело таму каде што требало да се истисне конкурентот на пазарот. Најубав пример на одобрување бонификации се гледа во борбата на скопската пиварница против Прилепската. Конкурентската борба меѓу овие две пиварници доаѓала дотаму што скопската пиварница го продавала пивото под цената на чинењето во местата каде што се појавувала „Прилепската пиварница“ само за да ја оневозможи, да ја уништи. Иако оваа конкурентска борба била нерамна, сепак малата „Прилепска пиварница“ долго време се борела упорно и успешно со странскиот капитал. Најпосле „Прилепската пиварница“ морала да подлегне на оваа нерамна борба и да го сведе производството на минимум.

Во таа трка, во тој натпревар за здобивање на поголем број потрошувачи и освојување на нови пазари, пиварниците се обидуваа да го пласираат своето пиво и во оние градови каде што не гравитирале, а тоа било сврзано со големи транспортни трошоци. Така, на пример, скопското пиво се продавало во: Сараево, Белград, Пеќ, Андриевица, дури имало обид да се пласира во Дубровник. Сараевското пиво се продавало во сите градови и села во вардарскиот дел на Македонија. Пивото на „Вајфертовата“ и на „Бојлоновата пивара“ од Белград се продавало во: Скопје, Велес, Прилеп, Битола, Штип и др.

Ваквата положба не одела во прилог на сопствениците, бидејќи конкурентската борба не дозволувала реализирање на големи профити од една страна, а од друга страна пиварниците не можеле да ги потчинат угостителите и на тој начин да ги обезбедат своите одобрени кредити. Затоа, по трет пат големите пиварници конкурентски доаѓаат на мисла да склучат договор за поделба на реони. Со таа цел во јули 1933 година се склучил квартален договор меѓу скопската, јагодинската, „Вајфертовата“ и „Бајлоновата“ пиварница за поделба на реони за потрошувачка на пиво. Подоцна, кон овој картел пристапиле сараевската и панчевачката пиварница. Според овој договор, реонот на пласманот на скопската пиварница бил определен: јужно од линијата Лесковац, Подуево, Куршумлија, Рашка, Нови Пазар, Гаковица, Пеќ и Косовска Митровица, со тоа што скопската пиварница се обврзувала да не го продава своето пиво во Белград и во краевите северно од Белград, а белградските пиварници го задржале реонот северно од Врање и од Косовска Митровица. Сараевската пиварница, пак, се

откажала од територијата јужно од: Призрен, Косовска Митровица, Врање.

По склучувањето на картелскиот договор, меѓу првите мерки што ги презеле пиварниците биле: зголемувањето на цените на пивото за 0,40 дин. и укинувањето на издавање кредити на угостителите. Како последица од овие мерки се намалила потрошувачката на пиво и следователно се нанело штета на државните и на самоуправните финансии, како и на потрошувачите и на угостителите. Но, затоа, пиварниците си ги рекомпензирале загубите со зголемувањето на цените на пивото и со намалувањето на ризикот од давање кредит.

Картелниот договор останал во сила сè до капитулацијата на Кралството Југославија во 1941 година.

ЗАКЛУЧОК

Балканските и Првата светска војна го оставиле вардарскиот дел на Македонија стопански исцрпен, со огромни материјални штети во сите области. По војните индустријата била наполно уништена. Од целокупната индустрија најмногу штета ѝ била нанесена на мелничката индустрија. Сите поголеми мелници биле уништени. Во периодот 1918 – 1941 г. во Скопје започнале да никнуваат првите посовремени преработувачки капацитети со што биле создадени услови за развој на индустријата. Така на пример, првите индустриски претпријатија преработувале домашни земјоделски и сточарски производи, за да се обезбеди пласман на готовите производи и да се избегнат трошоците за нивното транспортирање. Тенденцијата на прехранбената индустријата била што повеќе да му се приближи на пазарот, односно да биде што поблизу до корисниците. Во периодот меѓу двете светски војни, во Скопје, покрај веќе постоечките, биле изградени нови индустриски претпријатија, но нивниот број, обем на вработени и капацитетот на преработка на готови производи биле на пониско ниво од останатите во Кралството СХС / Југославија.

Важна карактеристика на меѓувоениот период бил и фактот што поголемите и порентабилни индустриски претпријатија во вардарскиот дел на Македонија биле сопственост на луѓе од градот Скопје, но и на луѓе од други краеве на Кралството СХС / Југославија.

Прехранбената индустрија била една од препознатливите стопански гранки за развојот во градот Скопје. Оваа карактеристика ја темелиме на фактот што за развој на ова индустрија имало суровинска база, не било нужно инвестирање на големи капитални и на едноставниот технолошки процес на производството, кој не барал вработување на квалификувани работници.

FOOD INDUSTRY IN SKOPJE BETWEEN THE TWO WORLDS WARS

Lidija Gjurkovska

SUMMARY

After the Balkan Wars and the First World War Vardar Macedonia was left economically exhausted with enormous material damage in all areas. After the wars the industry was completely destroyed. Most severe damage was caused to the milling industry. All major mills were destroyed. The first more modern processing facilities started appearing in Skopje during the period 1918-1941 creating conditions for the development of the industry. For example, the first industrial enterprises processed domestic agricultural and animal products, to ensure placement of finished products and to avoid the cost of their transportation. The tendency of the food industry was to get close to the market, i.e. to be as close as possible to the users. In the period between the two world wars aside the existing ones, new industrial enterprises were built in Skopje. However, their number, the number of their employees and capacity for processing finished products were lower than in the rest of the Kingdom of SHS/Yugoslavia.

An important feature of the interwar period was the fact that the large and more cost-effective industrial enterprises in Vardar Macedonia were owned by people from the city of Skopje and people from other parts of the Kingdom of SHS/Yugoslavia.

Food industry was one of the recognizable industries for development of the city of Skopje. This characteristic is based on the fact that the foundations for the development of this industry there were raw materials, a major capital investment was not necessary and the simple production technological process which did not ask for employment of skilled workers.

ЛИТЕРАТУРА

- Архив Југославије: Фонд: 65 – Министерство за трговија и индустрија.
Благов Б. (1949): Монографија за развитокот на претпријатието за конзервирање и сушење зарзават и овоштира „Мичурин“ Скопје, Скопје.
Благов Б. (1949): Монографија на индустриските претпријатија во Македонија „Европа“–фабрика за производство на шеќерни изделия-Скопје.
Гавриловиќ М. (1933): Привреда Јужне Србије, Скопље.
Petranović M.Z. (1940): Industrija i rudarstvo Juzne Srbije, Industriskog kurira, Beograd.
Савић, М.М. (1914): Занати и индустрија у присаједињеним областима и занати у старим границима Краљевине Србије, Београд.
Сидовски К., Благов Б. (1941): Економската положба на Скопје спроти војната 1941 и во првите месеци на окупацијата, Зб. Скопје во НОВ 1941, Материјали од научниот собир, Градски одбор на СЗБ од НОВ – Скопје, Скопје.

Сидовски К. (1980): Развојот на индустријата на територија на денешна СР Македонија во периодот меѓу двете светски војни (1918 – 1941), Економски институт, Скопје.

Скопски гласник, Млинска индустрија, 01.11.1930, 2.

100 години прехранбена, текстилна, хемиска и металуршка индустрија во Македонија (2009): Сојуз на хемичарите и технолозите во Македонија, Скопје.

Олић Љ., Привредни развојот Јужне Србије, „Јужна Србија“. Књ.1, 15.03. 1922, бр.1, 233.

Ханриевски воденичар, „Вардар“ Скопје, 21.12.1933, 3.