



*W. B. ...*  
1934

# Elias og Malena si krambu

OTTO LAURITS FUGLESTAD

Landhandelen var ikkje berre viktig for varedistribusjonen, men fungerte ofte som ein møteplass. Slik var det òg på Brusand, der Elias og Malena Fuglestad dreiv krambu i rundt førti år. Heile familien deltok i arbeidet; dei trong både dugnad, fantasi, mot og forretningsteft for å driva godt. Otto Laurits Fuglestad skildrar eit liv og ein livsstil som hadde avgjerande betydning for dei andre i bygda.

## ARBEIDS- OG NÆRINGS LIV DEI FYRSTE TIÅRA PÅ 1900-TALET

I dei fyrste par tiåra på 1900-talet var det gode tider i næringslivet i Norge. Jordbruksproduksjonen var stigande, inntektene frå fiskeria auka, fossar, skog og malm vart grunnlaget for nye næringar. Men tidleg på 1920-talet kom dei fyrste kriseteikna. Verdshandelen skrumpa inn, skipsfarten gjekk dårleg og bankar gjekk konkurs. Hausten 1929 sette krisa inn for fullt med økonomisk depresjon og høg arbeidsløyse over heile landet. Midt på 1930-talet var arbeidsløysa på 25 %.

Dei økonomiske nedgangstidene gjorde seg gjeldande også i denne delen av landet. Tidleg på 1900-talet vart det oppretta bankar i mange av lokalsamfunna på Jæren, og i 1910 vart Ogna Privatbank etablert. Alt i 1924 gjekk banken over ende, delvis som fylgje av at industribedrifta Sjøtang på Ogna gjekk konkurs.

I dei små lokalsamfunna sør på Jæren, Brusand, Ogna og Sirevåg, var fiske og jordbruk dei dominerande næringsvegane. Men også handel framstod etter kvart som ei ny næring. Landhandelen hadde gjort sitt inntog i Hå kommune alt i 1851, og tidleg på 1900-talet vart det oppretta handelslag (sammvirkeleg) i dei fleste tettstadane på Jæren. Det var her Elias Fuglestad såg sin sjanse. Han hadde sjølv arbeidd på Brusand handelslag i ein tiårsperiode, og i tillegg hadde han skaffa seg handelsbrev. Midt på 1930-talet gjekk han i gang. I 1938 gifta han seg med Malena Sandve, så då var dei to om arbeidet. Og etter kvart kom det tre ungar til verda som også kunne ta eit tak. Eg var ein av dei.

I artikkelen fortel eg korleis denne familiebedrifta utvikla seg. Fiskemottak og landhandel var kjernen



Dette er Elias som 18-åring i 1923. Då arbeidde han som handelsbetjent på Brusand handelslag. Foto: i privat eige.

i verksemda, men etter kvart gjekk dei i gang med mange nye tiltak. Den auka aktiviteten førte til at dei fekk bruk for ekstra arbeidskraft. Gjennom fleire år hadde dei tenestejenter som var med både heime og i krambua. Til arbeidet i drivhusa, gulrøtene og høneslaktinga hadde dei òg bruk for ekstra hjelp. Dei skapte med andre ord ein arbeidsplass både for seg sjølv, ungane i familien og innleigd arbeidskraft.

## FISK, KRAMBU OG FRISØR

Det begynte med fisk. På 1920- og 30 talet var både makrell- og hummarfisket godt. Fleire fiskarar hadde båtane sine i Holmestø og Kvasshem hamn, og Elias såg behovet for ein lokal oppkjøpar. Han begynte òg å saga is i Bjårvatnet for å ta godt vare på fisken. Den fyrste tida lagra han isen i ei sandkule i Brusand sentrum. Seinare bygde han ishush og lagra isen innandørs under trespon og sagflis. Isen tinte jo litt etter kvart, men heldt seg utruleg lenge under spønelaget.

Tidleg på 1930-talet starta han med litt småhandel i ei lita sjappe i Brusand sentrum. Sjappa låg i enden av hestestallane, ein lang og låg bygning mellom Brusand handelslag og Oгна meieri. På eit lite loft i det som både då og seinare vart heitande krambua, etablerte han seg som frisør. Han klipte håret på mannfolk og gutungar. Prisen var ei krone for vaksne og femti øre for barn, og den prisen heldt han til langt fram på 1960-talet. Det var ikkje så mykje å tena på frisøraktiviteten, men det drog folk til krambua. Klipperomet vart òg ein sosial



Krambua til Elias Fuglestad blei bygd i 1943. Huset blei rive i 2012. Foto: Fotosamling Hå folkebibliotek.

samlingsplass der dei som venta på tur kunne slå av ein prat med han som sat i stolen. Ofte hadde Elias eit anna ærend midt under klippinga, og det hende at folk vart sitjande lenger i stolen enn dei hadde tolmod til: «Nei, nå må du koma, Elias, og gjera deg ferdige. Eg kan ikkje sitja her heile føremiddagen!», var ein setning han fekk høyra meir enn ein gong.

Vareutvalet i den fyrste vesle krambua begrensa seg til snop, brus og vekeblad. Når han ikkje sjølv var i krambua, fekk han hjelp av ei av systrene sine Berta, Gudrun eller Elisa. Elias og Malena gifta seg i 1938, og i 1943 bygde dei ny krambu i Brusand sentrum på ei tomt dei fekk leiga av meieriet. Då kunne dei utvida vareutvalet monaleg. Noko av det viktigaste var handelen med fisk og fiskemat, men også andre varer fekk plass i hyllene: rulletobakk og ferdige sigarettar, snus og skrå, drops, karamellar og sjokolade. Dei selde søteple, pærer og plommer i sesongen. Ein fruktgrossist i Stavanger, Sandanger, som sjølv kom ifrå Ryfylke, kjøerte rundt til butikkar på Jæren med frukt i trekassar. Han løyste ei fjøl på toppen av kassen så kjøparane sjølv kunne sjå kvaliteten på varene. Dei store victoriaplommene frå Ryfylke smakte utruleg godt, søte og saftige som dei var. Ein av dei som alltid var innom og kjøpte frukt, var dr. Risa på Vigrestad. Han kjøpte som regel fleire posar. Folk fleste nøgde seg med ein kilo av det eine eller andre slaget, men legen visste alt då kva som var sunn og god kost.

Om hausten kom det sendingar med druer, appelsinar og bananar. Druene kom i små tønner fylte med kork, og der heldt drueklasane seg godt sjølv om transporten var lang. Til jul selde dei julegleder (begonia) og julepynt. Malena laga til ei eiga avdeling for

julestasen, så du vart minna på den høgtida som stunda til når du kom inn i krambua. Oppunder jul selde dei òg juletre. Juletra kjøpte Elias hos ein skogeigar på Sira og frakta dei til Brusand i Kristoffer Varden sin lastebil. Ca. 150 juletre kvart år gjennom fleire år. Det hende at det var ruskever med sterk vind oppunder jul, og då fauk juletra rundt i heile stasjonen og måtte hankast inn att neste dag. Det hende nok meir enn eitt år at fortienesta forsvann i nordavinden.

Andre populære varer var iskrem frå Jårviks iskremfabrikk på Klepp. Elias og Malena var også tidleg ute med å selja softis. Dei var blant dei fyrste på Jæren som kunne freista både ungar og vaksne med denne nye luksusen. Kvar veke kom lastebilen frå Tau bryggeri og fornya utvalet av øl (lager- og vørter-) og brus. Svært populært var også eit fyldig utval av vekeblad med bl.a. Hjemmet og Norsk ukeblad, Texas og Vill Vest, Detektivmagasinet og Romantikk. Vekeblada kom sendande ei veke før dei skulle seljast, så då kunne familien smuglesa før blada var i ope salg. Nokre faste kundar kom også kvelden før det var lov å selja dei, og fekk dei bestilte vekeblada med seg under armen.

Av matvarer var det pålegg, kjøttpølser, morrpølser og kjøttdeig frå Grøsfjell i Egersund. Glansnummeret blant matvarene var fersk fisk og fiskemat (pudding og fiskekaker), salt sild, spekemakrell, røykt makrell og tørrfisk. Noko hadde Elias tilverka sjølv, noko var kjøpt i bearbeidd tilstand. Ein periode laga han lutefisk til jul.

Spekesild og tørrfisk kjøpte han hos brødrene Gundersen i Stavanger. Dei heldt til i Gundersensmauet på Vågen i Stavanger, og i den butikken var det alltid mykje folk. Eg var ofte med far på handleturane i

Stavanger, og medan me stod og venta på tur, kunne me nyta den sterke fiskelukta i butikken og observera brødrene Gundersen med kvite oljetyforkle i travel aktivitet. Det var kaldt i butikken til Gundersenbrørne, vatn på sementgolvet, og fiskekassar stabla oppetter veggene. Slik det skal vera i ein skikkeleg fiskebutikk.

I krambua på Brusand selde dei diverse fiskeutstyr som fluer og fiskekrokar, slukar, pilkar og raude gum-mimakkar. Om våren hadde dei bambusstenger, tre-fire meter lange, til bruk for makrellfiske i havet og for aure- og ålefiske i Bjårvatnet og i Rennå. Dei minste fiskekrokane kosta eit halv øre stykket, og det var det billigaste du kunne kjøpa i krambua.

Då Ognå meieri vart slege saman med meieriet på Vigrestad i 1964, la meieriet ned mjølkeutsalet på Brusand. Utsalet låg i ein vinkelbygning på krambua til Elias og Malena. Dei kjøpte meieriutsalet og innlemma det i butikken. Dermed kunne dei utvida vareutvalet



Malena og Elias Fuglestad med sine tre ungar Marte Pauline, Ketil og Otto Laurits. Bilete er teke ca. 1947/48.  
Foto: J. W. Eskildsen, i privat eige.

endå ein gong. Blant anna kunne dei nå tilby både mjølk og brød og andre kolonialvarer. Dermed vart krambua mest som ein vanleg daglegvarebutikk. Men også etter denne utvidinga var fiskeprodukta ei viktig vare.

## **FISKEMATPRODUKSJON**

Alt under krigen tidleg på 1940-talet fekk dei kjøpt ei brukt hakke der dei kunne laga fiskefarse. Hakka hadde dei i kjellaren på heimehuset, og farsen laga dei av reinska fersk fisk, oftast lyr, blanda med potetmjøl, heilmjølk, salt, peppar, muskat og karri. Farsen fylte dei i former og steikte fiskepuddingen i steikeomnen på kjøkkenet. Då dei bygde den nye krambua, vart det langt betre forhold for fiskematproduksjonen. Dei fekk eit eige rom som fekk namnet fiskeromet. Der var det eigen disk under vindaugnet mot vest til å reinska fisken på. Dessutan kjøpte dei ny og større hakke, bygde ein eigen steikeomn for fiskepuddingen, og fekk laga ei stor steikeplate til å steika fiskekaker på.

Minst ein gong i veka var det fiskematproduksjon. Det var ein familiedugnad der både Elias, Malena og etter kvart me ungene deltok. Dessutan leigde dei inn ekstrahjelp. Elias styrte hakka og Malena passa krambua medan fiskematdugnaden stod på. I dei periodane dei hadde tenestejenter, var det desse som passa krambua. For ein gutunge som den fyrste tida var tilskodar, og som etterkvart fekk delta i å reinska fisken, var dette spennande dagar. Etter kvart som fiskefileane vart reinska frie for skinn og bein, slengde Elias dei i hakka, blanda saman med potetmjøl, mjølk og krydder og sette hakka i gang. Store knivar roterte og elta

saman ingrediensane til ein grå, litt seig masse som Elias etter kvart fylte i former og plasserte i steikeomnen. Steikeomnen var som ein djup brødsteikeomn, og kunne ta mange former i slengen. Fiskekakesteikinga var det Malena som stod for, og etter kvart også dei av ungene som vart store nok til å få det ansvaret.

I mange år var fiskematproduksjonen eit viktig innslag i arbeidsdagane, og ei viktig vare i krambua. Det var ikkje mange andre stader å få kjøpt fersk fiskemat i den tida. For Elias og Malena var det ein god kombinasjon. Elias hadde god tilgang på fersk fisk. I mange år var han dagleg på plass i hamna på Kvasheim når Gustav og Kristian Friestad og andre fiskarar landa fangsten sin. Så kunne han ta til sides det han trong til eige sal av fersk fisk og til fiskematproduksjonen. Resten leverte han til Rogaland fiskesalslag.

Handelen med fisk stod Elias sitt hjarta nær. Også etter at dei hadde slutta med krambua i 1972, kjøpte han fisk av fiskarar og kjørte rundt med varebilen til nokre av dei faste kundane sine. Han likte å treffa folk, forhandla på prisen og koma fram til ein avtale. Dersom fisken var eit par dagar gammal og ikkje heilt perfekt til å eta fersk, hadde han ein standard påstand som dei fleste av kjøparane godtok: «Han tæge seg igjen i salt.»

## **MAKRELL OG HUMMAR**

Dei fyrste åra etter at Elias starta med oppkjøp av makrell og hummar, var dette fisket svært godt. Makrellfisket då var sesongfiske på vår- og sommarstid, og hummarfisket gjekk føre seg om vinteren. Hummaren leverte han vidare til ein oppkjøpar i Kristiansand. Den

var for dyr til at det var aktuelt å selja den over disk på Brusand. Og hummaren var det gode pengar i. Når sjekkane kom frå Reinhartsen i Kristiansand, var dei på fleire tusen kroner. Det var kjærkomne oppgjør for fiskarane i Holmestø og på Kvasenheim. Frå min eigen oppvekst har eg mange minne om heilkassar med hummar som stod stabla oppunder taket på fiskeromet. Hummaren var levande, og laga små klikkelydar der han låg i kassen sin. Det vart eit heilt klikkeorkester når det stod ti-femten store kassar om gongen klare til sending. Minst ein gong kvar haust hadde familien ein hummarmiddag då me fekk fråtasa i denne havets kardinal. Det var alltid nokre små hummarar som ikkje heldt det lovlege mistemålet eller som var «halve» (mista eine kloa). Desse gjekk i gryta på kjøkkenet i heimehuset.

Makrellen kunne Elias gjera meir med sjølv. For



Kvasenheim hamn, våren 1961. Her var det Gustav og Kristian Friestad hadde motorbåten sin og leverte trufast fangsten til Elias gjennom mange år. Otto Omland var ein annan av fiskarane som hadde båten sin i hamna på Kvasenheim.

Foto: Olav Risa.

det fyrste var det ein populær fisk til å selja fersk over disk. Spretande fersk makrell er ein delikatesse anten du steiker og serverer med kokte poteter og ein velsmakande saus, eller du koker og serverer med poteter og agurksalat til. Det som dei ikkje fekk selt av makrellen som ferskvarer, gjekk til røyking. Fyrst flekte Elias makrellen ved å dela han opp i buken og ta ut innmaten, deretter turka og salta, og seinare senda til Elfinn Haugstad på Vigrestad for røyking. Ypparleg varmrøykt makrell kom i retur etter nokre få dagar, og den kunne brukast både som pålegg og som middagsmat. Om hausten når den store, feite, fine makrellen kom inn mot kysten var det tid for å laga spekemakrell. Når makrell på vel halvkiolen hadde lege i sterk saltlake ei tre veker tid, var han klar for salg og konsum. Ypparleg til middagsmat, heilt på høgd med spekesild. Også den ein populær middagsrett med kokte poteter og kanskje rå løk og rødbetar attåt.

## TOMAT OG AGURK

I 1938 flytte Elias og Malena inn i nybygd hus i sentrum av Brusand, eit steinkast lenger sør enn der krambua låg. Tomta var stor, så der var det plass til drivhus. Det fyrste glashuset var eit lite hus som låg parallelt med riksvegen (nå fylkesveg 44), og med lause element som dei kunne ta ned om vinteren når tomatseasonen var over. Men tomatproduksjon var ei god inntektskjelde, og snart kom det opp to nye hus langs med grensa mot naboen i sør. Dette var varmhus med oljefyring og røyrrar med varmt vatn som gjekk rundt på sidene av husa. Reisverket var av jernbaneskjener, så det var solid nok. Men glastak og veggjer var utsette for ver



Elias og Malena Fuglestad bygde drivhus på tomte der heimehuset stod. Her dyrka dei tomatar og agurk, og Elias prøvde seg også på blomar eit år. Blomane var total fiasko, men tomat og agurk gav ei sikker inntekt i mange år. I bakgrunnen ein liten snipp av garasjen og toppen av pipa til fyrhuset. *Foto: i privat eige.*

og vind, og det hende meir enn ein gong at hauststормane reiv med seg delar av tak eller vegger.

Drivhusa var seks-sju meter breie og ca. 25 meter lange og med glas i to høgder på sida. Dei var for små og låge til at ein kunne arbeida med maskinar inne i husa. Jorda måtte derfor vendast med handamakt. Ein av dei som vart leigd inn til dette arbeidet var Edvart Bjelland. (Han har på sine gamle dagar vorte kjend og fotografert fordi han har teke så godt vare på den gamle garden på Bjelland.) Våronna i drivhuset var

dugnadsarbeid der både familie og innleigd arbeidskraft deltok. Tomatplantane vart innkjøpte når dei var ca. 20 cm høge, og plantinga gjekk med liv og lyst. Det var gildt arbeid, og mange var med på den dugnaden. Det som seinare kom av nødvendig arbeid som villskotplukking, vatning, oppbinding av planter og hausting av tomatar, var meir rutinearbeid, og ikkje alltid så spennande å vera med på som unge.

Det fylgde òg anna arbeid med tomatdyrkinga, blant anna spikring av tomatkassar. På den tida vart toma-



tane leverte til grossist i trekassar som tok 5 kilo. Det var to lag tomatar med raudt silkepapir i mellom. Ganske delikat. Tomatane måtte sorterast i fyrste og andre sortering. Dei fråsorterte selde me mest av i krambua. Fyrste og andre sortering gjekk til grossisten i Stavanger. Dei små delikatessetomatane som nå vert selde for fleirfoldige kroner kiloet, kom me ikkje på kunne seljast ein gong. Dei fekk hengja på plantane i vekevis, og når me ungane plukka dei for å eta, var dei søte som snop.

Midt på 1950-talet kom det opp endå eit drivhus på eigedommen. Denne gongen eit kaldhus som låg nordanfor heimehuset, og strekte seg i full lengde mot nabogrensa i nord. Før dette huset kom opp, måtte ishuset som stod ned mot riksvegen på denne sida rivast. Då det vart slutt på saginga av is i Bjårvatnet, tente ishuset som garasje for ein liten lastebil. Det nye kaldhuset var berekna for agurkproduksjon. Agurkplantane hadde kortare vekstsesong før agurkane kunne haustast, og dei kunne tola noko lågare temperatur. Men det hende at det vart for kaldt også for dei, særleg nattestid. Då måtte dei til med små parafinomnar som vart sette rundt i heile drivhuset.

Agurk og tomat var dei dominerande kulturane i drivhusa. Det passa godt, for også på krambua var det spørsmål etter desse grønnsakene. Avlingane var likevel så store at det meste vart sendt til Gartnerhallen for vidare distribusjon. Eit år prøvde Elias seg med noko anna. Han fylte det eine av varmhusa med levkøy, ein vakker blom med enkelt eller dobbelt sett av blommar oppover ein slank stilk. Dei var kvite, rosa og lyse blå, og svært vakre å sjå til. Dei er kanskje ikkje så godt kjende nå, men dei liknar på lupinar. Men salet vart



Otto Laurits hadde utsikt over drivhusa til familien og hitlertennene frå gutteromet sitt. Foto: i privat eige.

nærast ein katastrofe. Ikkje gjekk det noko i krambua, og ikkje hadde han avtale med nokon grossist som kunne ta i mot den store mengda av desse litt ukjende blomane. Men rådlaus var han ikkje. Han lasta opp fleire kartongar med levkøy på den vesle lastebilen og sette seg bak rattet. Så køyrde han frå gard til gard, frå kunde til kunde og fallbaud blomane. Men jærben var ikkje klar for den luksusen som det då representerte å ha avskorne blommar på bordet til kvardags, så salet gjekk svært trått. Enden på visa vart å spa ned dei fine blomane og gjera jorda klar for ein ny tomatsesong.

Som nemnt var to av drivhusa varmhus, og vatnet som sirkulerte i røyra vart varma opp med ein oljebasert fyr som stod i eit eige rom i den austre enden av drivhusa. Dette var fyrromet. Her var det alltid godt og varmt, for også sommarstid måtte det ofte fyrast om natta. Og

fyrromet hadde fleire funksjonar enn å husa oljefyren. Det kunne òg gje nattely for farande folk som ikkje hadde nokon fast plass å bu. Ein av dei som kom att mange gonger, vart kalla for Papperknut. Oppnamnet skreiv seg vel frå det at han ofte ikkje hadde anna enn papir å breia over seg når han skulle sova om natta. Men i fyrromet var det varmt, så der trong han ikkje anna overbreidsle enn sekken han hadde med seg. Det var kanskje ikkje heilt utan risiko å lata ein framandkar overnatta i fyrhuset, men Elias og Malena hadde begge eit varmt hjarta for folk som fall litt utanom normalen. Dette hjartelaget var det fleire enn han Papperknut som fekk nytta godt av.

## EGG OG HØNS

Før Elias og Malena kom på banen, leverte bøndene både i Øvra Bygdå og på sjøgardane egga sine til Brusand handelslag. Men etter kvart fekk Handelslaget konkurranse. Elias hadde ein liten lastebil, og han kunne kjøra rundt til kundane og henta egga sjølv. Han fekk flest leverandørar blant bøndene i Øvra Bygdå. Ei forklaring på det var nok at han sjølv kom frå ein gard på Fuglestad som foreldra hans, Ole og Pauline, dreiv. Seinare tok den yngre broren Martin over heimegarden, saman med kona si Josefine. Så her var det tre leverandørar: Ole og Pauline, Martin og Josefine, og Ågot i Dalen som hadde ein liten gard på Herredsvela saman med mannen Ole. Ho bar egga frå Herredsvela til Fuglestad med ein vassesele som ho la over skuldrene. I tillegg kjøpte Elias egg frå to av gardane på Bø, og frå gardar på Herredsvela, Matningsdal og Topdal. Kvar fjortande dag kjørte han runden og kjøpte egg, og bøndene fekk oppgjeret kontant. Som regel vart eggepengane betalte ut til kona på

garden, og det var alltid kjærkome for dei å få kontantar i handa. Egga sende Elias med toget til ein grossist i Oslo. «N. Quist, Oslo» stod det på adresselappen.

Sjølv om dei fleste leverandørane kom frå Øvra Bygdå, var det enkelte av bøndene langs sjøen som også leverte egg til Elias. Ein av dei var Mathias Kleven på Kvasseheim. Han hadde tidligare levert egg til Handelslaget, og var lenge i tvil om kva han skulle gjera. Men til slutt bestemte han seg for Elias: «Eg får støtta den svakaste parten», konkluderte han. Det er sonen Olav som fortel dette om faren sine overlegningar.

Når hønene hadde gjort sitt med å produsera egg, var dei klare for neste runde: å verta slaktehøns. Også her fylte Elias eit tomrom som lokal oppkjøpar. Han kjørte rundt med lastebilen og henta slakteklare høns. Og nå opererte han over heile bygdå, frå Sirevåg i sør til Kvasseheim i nord, og både ovanom og nedanom jernbanelinja. Han kom på garden, helst om kvelden når hønsa var gått til ro på vaglet, og plukka dei ned i brune striesekker og tok dei med heim til Brusand. Nokre gonger hende det òg at hønene låg klar i sekkane når han kom. Men når dei ikkje gjorde det, var det godt å ha ein guttunge med seg som kunne krypa inn under vaglet og knabba hønene før dei fekk sansa seg. I nokre av desse hønsehusa var det ikkje fritt for hønsehus, så det kunne klø godt i luggen etter enkelte av desse turane.

Neste punkt på dagsorden var å slakta hønene, og det var ein heller blodig affære som gjekk føre seg anten på vestsida av krambua der det var ein open plass, eller utafor huset heime. Elias slo hønene i svime med ein pinne, og så stakk han ein kniv ned gjennom halsen og kutta over blodårene der. Hønene dauda nok av



dette, men dei som har slakta høner sjølv, veit at dei plar spretta rundt i både kortare og lengre tid etterpå. Etter slaktinga var det å samla hønene saman og ta dei ned i kjellaren på heimehuset. Der vart dei daude høneskrottane fyrst skolda i klesgryta til Malena til dei slepte fjørene, og så var dei klare til plukking. Dette var òg ein dugnad, og her måtte både ledige familiemedlemmer og innleigde folk delta. Lilly hans Alf (Friestad) og Astrid hans Jørgen (Herredsvela) var faste hjelparar i høneplukkinga. Det var ein jobb som tok mange timar, for som regel kunne det vera rundt eit par hundre høner som skulle på bordet og få fjørstasen av seg. Fordi det var fleire som deltok, gjekk også dette arbeidet med liv og lyst, sjølv om det kunne vera eit litt skitnesamt arbeid. Det var alltid Elias sjølv som slakta og skolda, og som visste kor lenge ei høne måtte vera i varmt vatn før ho slepte fjørene.

Når hønene var ferdig plukte, vart dei pakka i heil-kassar og frakta til Stavanger til ein fabrikk som heitte Rogaland preserving. Her vart dei hermetiserte, lagde på boks og eksporterte til England. Eg hugsar ein gong eg var med Elias og leverte kassane med ferdigplukka høner direkte på fabrikk. Då me kom tilbake for å henta oppgjøret, møtte me ein heller sur arbeidsformann som viste oss ein liten haug med stubb som dei hadde plukka av dei hønene me hadde levert. Han var ikkje fornøgd med det plukkearbeidet som var gjort. Om det vart trekk i betalinga veit eg ikkje, men det var ikkje alltid enkelt å få hønene heilt reine. Spesielt på gamle høner kunne fjørene sitja ganske fast, og dei korte stubbane som stod att i skinnet, var ikkje lette å få ut. Men hønslaktinga var god butikk, og i mange år ei sikker inntekt.

## LAKS OG VILT

Elias var flink til å oppdaga lokale behov både hos bønder og fiskarar, og han stilte opp som lokal oppkjøpar der det ikkje var andre som gjorde jobben. Eit unntak er egga der han konkurrerte med Handelslaget. Der tok han innersvingen på Handelslaget ved å yta ein ekstra henteservice. Når det galdt oppkjøp av laks og vilt, hadde han ingen konkurrentar. Laksefisket i sjøen gjekk helst føre seg på sommarstid, og mest frå båtar som hørte til i Holmestø. Det var Martin og Magne i Bru, Tomas og Harry Stokkeland, Kolbjørn Omland og fleire andre som leverte laks til Elias.

Det var høgtid på fiskeromet når ein av desse karane kom med fiskekassen på sykkelen med ein vilt striesekk over laksen i kassen. Laksen var ein verdfull fisk, langt meir enn i dag når me har fått all oppdrettslaksen. Var fisken over tre kilo, var det skikkeleg laks, under tre kilo vart det kalla svidde. Gode pengar var det uansett med ein laksefangst. Også laksen vart send til Reinhartsen i Kristiansand, anten med jernbanen eller med bil via Svanes i Sirevåg. Isen laga han sjølv ved å fylla vatn i dei femliters plastkannene softisblandinga kom i. Etter eit par timar på fryseromet var dei klare til å knusast og isen kunne fyllast i fiskekassane.

Som regel gjekk laksen med to-toget på ettermiddagen, og dette var så fast rutine at det hende ofte at konduktøren stod og kikka etter Elias med fiskekassane. Dei visste at han ofte kunne vera ute i siste liten. Å venta litt med det grøne flagget, var ein ekstra service for ein god kunde.

Elias fekk laks både frå sjøfisket og frå fisket i dei lokale elvane, fyrst og fremst Ognaelva og Fugle-



Holmestø med naust og robåtar, måla av skulelærer Magnus Grov truleg ein gong på 1950-talet. Det var i Holmestø dei hadde båtane sine dei som sette hummarteinene i området rundt Raunen. Edvard Abrahamsen, Sven Friestad, Martin Bru og Arne Omland var blant hummarfiskarane som selde fangsten til Elias. Seinare kom sonen til Arne, Kolbjørn Omland til som ein ivrig fiskar både av hummar og laks. *Maleri i privat eige.*

stadelva. Og det var i sistnemnde dei største laksane fanst. Dei kunne vera opptil 12 –15 kilo. Og for desse storlaksane hadde han ein spesiell kjøpar: Greåker Glassmagasin. Kvar haust ville eigaren her ha ein røykelaks på ca. 12 kilo, eller to stk. på 6-7 kilo kvar. Elias var nøye med denne leveransen, som han også var med leveransane til andre storkundar som Gullsmed Otteren og trelasthandlar Stangeland på Sandnes. Dei kom som regel innom fiskeromet sjølv for å sjå etter ein stor og fin laks som kunne røykjast.

Om hausten var det jegerane sin fangst Elias tok imot. Jegarane jakta på hare og ender, og inntekta av dette kunne også vera eit godt tilskot til familiekonomen. Han tok imot viltet og sende det vidare til

G. Vervik på Sandnes som var den lokale grossisten. Jegerane kunne koma frå heile bygdå, men dei fleste hørde til i Øvra Bygdå. Både Olav Fjellheim, Johan og Toralf Tjåland og fleire av dei unge guttane i Høgeli var ivrige jegarar.

I Øvra Bygdå heldt også dei ungane til som leverte stare til Elias. Dei fanga fuglane i eigne feller, oftast ein flat stein som stod på kant over ein pinne og med rognebær som lokkemat. På nittenførtitalet fekk dei 8 øre pr. fugl, og på femtitalet var prisen 25 øre stykket. Staren vart selt i viltbutikkar, og på utvalde restaurantar stod det kramsfugl på menyen.

### **GØLRØTER UNDER PLAST OG MINK I BUR**

Av Julius Kverme fekk Elias kjøpt to mål jord på vestsida av riksvegen, like nord for Vaulebrua. Seinare kjøpte han to mål til. Her var han ein av dei fyrste som dyrka gulrøter under plast. Gulrøter under plast var endå ein ny kultur som for Elias baud på nye sjansar. Gulrøtene vart selde i krambua i buntar tidleg i sesongen, men det meste vart selt til grossist. Gulrøter under plast var på den tida ein arbeidsintensiv kultur, og både familien og innleigde folk – Astrid hans Jørgen Herredsvela og dotter deira Berit – var faste hjelparar både når gulrøtene skulle tynnast om våren og når dei vart tekne opp om sommaren og hausten.

Eit anna tiltak der Elias var tidleg ute, var minkhald. Han hadde plass i den nybygde garasjen til 10-15 bur, og saman med meierist Henrik Henriksen kjøpte han inn drektige tisper. Dei to karane hadde nok ei forestilling om at dette var lettstelte dyr som kunne eta det meste av avfall både frå fisk og kjøt. Dette viste seg å

ikkje stemma. Fleire av dyra døydde eller mista kvalpane sine, så her gjekk vinninga opp i spinninga. Det vart meir orden på minkhaldet då sonen Ketil tok over. Han var meir nøye både med mat og stell, og gjekk også i kompaniskap med naboen Velas Herredsvela som også hadde mink og dreiv eit lite pelseri. Det var mest sine eigne minkar dei slakta og pelsa. Av og til var det nødvendig å turka minkpelsar over omnen inne i stova. Den lukta sat lenge i, både i stova og i fantasien til dei som måtte opphalda seg i same stova.

### KAFE PÅ KLIPPEROMET OG BIBLIOTEK PÅ LOFTET

Til Brusand kom det mange farande folk, ikkje minst om sommaren under turistsesongen. Etter at Sven og Margit Friestad hadde lagt ned sin kafe lenger nord i sentrum, var det ingen stad der tilreisande kunne få kjøpt seg ein kopp kaffi og noko å bita i. Her såg Malena ein sjanse for nok eit tillegg til familien sitt levebrød. Ho kjøpte inn høvelege bord og stolar, og gjorde klart for kafedrift. Det måtte føregå på same romet som frisøren Elias hadde sin arbeidsstad, men der var det så pass god plass at det



Flyfotografi av Brusand i 1957. Bak pipa til meieriet skimter me butikken til Elias og Malena. Foto: Fotosamling Hå folkebibliotek.

ikkje vart nokon konflikt om arealbruken. Malena kokte kaffi og smurde på rundstykke til dei som ville ha, og ei god stund var også dette ein aktivitet på krambua. Syster Marte var den som hjelpte mest til i kafeen.

Malena var elles van med å laga mat til familien på krambua. Dei hadde skaffa seg ein ekstra komfyr på fiskeromet, og der stod risengrynsgrauten og putra om laurdagane. Denne dagen var ekstra travel på krambua, og då var det behov for rask og effektiv matlaging. For at ikkje grauten skulle koka over eller svi seg i botnen, la Malena tre tørringar på plata som ho sette gryta på. Der kunne grauten stå og godgjera seg til det vart såpass pause at familien kunne få i seg litt mat.

I ein periode på 1960- og 70-talet leigde Elias og Malena ut eit rom på krambuloftet til Ognafolkebibliotek. Biblioteket hadde før det ikkje noko fast lokale. I ein periode heldt det til i heimehuset til Kornelius Nygård som budde i Brusand sentrum. Dette var ei lite tilfredsstillande ordning, ikkje minst fordi Kornelius hadde lite oversyn over både innlån og utlån. Dermed flytte bøker og hyller inn på krambuloftet, og det vart meir system i både innkjøp av og utlån av bøker. Ikkje minst etter at meiersken på Ognameieri, Karen Hetland, tok eit kurs i bibliotekhald, og dermed skaffa seg kunnskap om korleis eit folkebibliotek skulle drivast. Karen var ei god venninne av Malena, så det var desse to saman som fann ut korleis dei kunne få meir orden på bibliotekdrifta i Ognakommune. Begge to var ivrige lesarar, og hadde derfor også personlege interesser i å få bibliotekdrifta inn i fastare former. Seinare fekk folkebiblioteket tilhald i eit nybyggt kommunehus lenger nord i Brusand sentrum, og biblioteket fekk også

ein fast bibliotekar i deltidstilling. Og Malena var ein flittig lånar i biblioteket så lenge ho levde.

### **TIPPING, PENGELOTTERI OG APOTEK**

Ein gong i løpet av 1950-talet vart Elias kommisjonær for Norsk tipping. Etter kvart selde dei også lodd i pengelotteriet. Tippinga var inga stor inntektskjelde, men viktig fordi det fylgde eit ekstra ansvar med. Innlevering av kupongar toppa seg fram mot klokka fem onsdag ettermiddag som var siste frist. Dei fyrste åra var ikkje omsetninga på meir enn 3-400 kroner på ei vanleg veke, og kommisjonæren hadde 10 % forteneste som vart trekt frå når oppgjøret skulle først inn på skjema. Det var viktig å få tippebrevet på toget same kvelden. Kom ikkje brevet med kupongane fram i tide, var kommisjonæren ansvarleg om det var nokon som vann. Me stod altså klare då Kristiansandstoget kom i halv åtte tida om kvelden og putta brevet direkte i postkassen på toget. Det var særleg eg som gjennom fleire år hadde ansvaret for tippeoppgjeret og for å få konvolutten med kupongane på toget.

Tidleg på 1960-talet fekk krambua eit utsal for Egersund apotek, og dei kunne ta imot reseptar og formidla dei vidare. Dette var Malena sitt departement. Det var ho som hadde mest greie på både piller og salvar, og som kunne gje folk råd om dei hadde verk ein eller annan stad. Med enkelte kunne smertene, anten dei nå var i kroppen eller i sinnet, verta utgangspunkt for meir fortrulege samtalar mellom henne og kunden. Med evne til å lytta og vera deltakande kan ein koma langt i å forstå kva som plagar folk. På dette området hadde Malena særlege føresetnader.



På krambua til Elias Fuglestad viste et lignende skilt at du kunne tippe hos ham. Det ble solgt både brus, melk og tobakk fra butikken. *Alle foto: Jærmuseet.*



## **KOMMISJONÆR FOR STAVANGER AFTENBLAD OG UTLIGE AV FRYSEBOKSAR**

Arbeidet som kommisjonær bestod i å dela ut avisa til abonnentar på Brusand og å krevja inn pengar for abonnementet. Klokka to om ettermiddagen kom «bladtoget», og då var det alltid kø framfor disken av folk som skulle henta Aftenbladet. Mange var utolmodige og ville ha avisa i handa med det same bandet rundt avisbunka var klipt av. Dei hadde ikkje tid til å venta til me hadde fått skrive namn på dei som skulle ha avisa. Når me så hadde fått unna dei mest utolmodige, galdt det å hugsa kven som hadde fått og hoppa over dei på lista. Det hende at nokre fekk dobbelt og at det då vart eit blad for lite, men ofte var det ikkje. Det var som regel dei same som gjekk igjen som dei utolmodigaste.

I tida før heimefrysaren var oppfunnen, måtte folk leiga seg ein fryseboks i eit eller anna sentralanlegg. Også her var Elias og Malena tidleg ute. Då dei på 1950-talet utvida kjøleromet for å få betre plass til fiskehandelen, bygde dei samtidig eit fryserom med boksar til utleige. Boksane var på 25 og 50 liter, og bønder som slakta sjølv kunne leiga både ein og to 50 liters boksar. Særleg på lørdagane var det jamn trafikk av folk som kom for å henta heim sundagssteika. Denne aktiviteten minka av etter kvart som fleire og fleire fekk sine eigne fryseboksar i heimen.

## **DROSJE OG GRAVFERDSBIL**

Dersom folk hadde gjort storhandel hos Elias og Malena, kunne det henda dei bad om å få kjørt varene heim. Då stilte Elias med den vesle lastebilen og kjørte dei til hagar for ein billig penge. Det hende og dei kom til han

og bad om skyss utan at dei hadde handla, og heller ikkje då var det nei i Elias sin munn. Dette kunne fort ha vorte eit problem, for Eilert Berland hadde eigen drosje og bensinstasjon på Brusand. Men Eilert var ein romsleg mann og såg gjennom fingrane med Elias sin transport av folk. Dei som kom til Elias, var som regel dei som hadde minst pengar og som truleg ikkje hadde nytta den vanlege drosjen likevel. Elias sin transport var billeg.

I ei tid då det ikkje var gravferdsbyrå som hadde sin eigen bil, hende det også nokre gonger at den vesle lastebilen måtte fungera som gravferdsbil. Kista vart sett på lasteplanet med blomar og kransar rundt, og så bar det til kyrkja på Oгна. Ofte var det folk frå Øvra Bygdå som nytta seg av dette tilbodet. Dei visste at Elias ikkje tok noko særleg for denne servicen. Etter kvart som folk fekk betre råd og gravferdsbyrå vart etablerte også på bygdene, tok denne kjøringa slutt.

## **KRAMBUA SOM MØTEPLOSS**

I perioden fram til Oгна meieri vart slått saman med Vigrestad i 1964, var krambua ein viktig møteplass for folk i lokalsamfunnet. Ikkje minst var det folksamt på føremiddagen når bøndene som leverte mjølk på meieriet kom innom for å handla. Her møtte dei andre bønder og kunne prata om tema av felles interesse: om vêrutsiktene, om når dei skulle ta inn høyet eller ta opp potetene, eller om andre lokale forhold. I ein periode då bøndene kom med store traktorlass og kokte poteter på meieriet, vart krambua som eit pauserom. Pauserom var det også for mange av dei som arbeidde på meieriet og som kom innom for ei flaske lagerøl eller brus. Mange ungar kom også til krambua for å

kjøpa snop, eller bare for å sitja på benken under vin-duet og sjå på folk som kom og gjekk.

Enkelte av kundane sit sterkare i minnet enn andre. Ein av dei var Martin Sandve, kreaturhandlar og lekpredikant og farbror til Malena. Han budde på Vigrestad, men farta Jæren rundt og kjøpte og selde kyr, sauer og hestar. Det stod eit friskt vêr rundt denne mannen som fortalde historier og spøkte og lo, og som kombinerte det åndelege og det jordnære på sin sær-eigne måte. Ein annan var Enevald i Boksdalen. Han var både gild og blid, og ein sjeldan gong unte han seg ei flaske vørterøl til å leska seg med.

Ein som vart kalla Eggen var mest som ein farande fant å rekna, sjølv om han kom frå ein god familie i Kristiansand. I mange år hadde han ein koffert med klede, dressar, slips og skjorter, ståande på krambuloftet hos Elias og Malena. Han kom fyrste gongen til Brusand under krigen, og arbeidde ein periode i Grøftå (arbeidet med Hitlertennene). Eggen var glad i å snakka og helst om alt som var skakt og skeivt i samfunnet, og som han kunne kritisera på sin ironiske og humoristiske måte. Eggen var eit fast innslag blant tipparane på Tjemslandhjørna på Bryne. Men eg trur han kjende seg friare og let samfunnskritikaren koma sterkare til orde når han gjekk att og fram over krambugolvet på Brusand. Han fekk ofte tak over hovudet i løa hans Trygve Kverme. «Trygve er ikke helt perfekt», hermdede dei etter han, men det var Trygve som gav han huslyd, og det var det ikkje mange andre som gjorde.

Ein annan kunde som sit godt i minnet er Edvart Sandve, "han Idvart». Han budde på Brusand og kjøpte aldri noko anna enn skrå på krambua. Han spurde

alltid etter Elias, «Iljas», når han skulle handla, og grunnen til det var at med han kunne han gjera ein god handel. Han var ute etter ein gammal skrårull, ein som var litt turr i kantane, for då passa han best i pipa, sa han. Edvart hadde pipa i lommen, og skava litt av rullen og hadde oppi. Når han så tende på, smatta og bles, såg han rett så fornøgd ut. Ein ny god rull, og til redusert pris! Dagen var redda.

### **ERFARINGAR MED HANDEL**

At Elias og Malena starta med krambu, var ikkje tilfeldig. Begge hadde erfaring med å stå i butikk. I 1920 då Elias var 15 år gammal, fekk han stilling som krambugutt/handelsbetjent på Brusand handelslag. Der skulle han primært jobba på lageret, men etter kvart tok han også del i ekspederinga av kundar inne i butikken. Dette var eit arbeid han likte, og han hadde eit godt lag med kundane. Han arbeidde på Handelslaget i ti år. Han slutta etter ein sjukdomsperiode, og tok etter det eit handelsskulekurs i Stavanger. Der fekk han handelsbrev, og dermed var det formelle i orden for at han kunne starta si eiga handelsverksemd.

Han var nok også kjend med at Handelslaget hadde avslått ein førespurnad om å starta fiskemottak på Brusand. Her såg Elias sjansen til å etablera noko nytt som styret i handelslaget ikkje våga å satsa på. Som dei fleste handelslaga på Jæren kjende dei seg tryggare på å handla med bøndene, og driftsmiddel til jordbruket var ein viktig del av vareutvalet i handelslaget. Også i Sirevåg var det private som tok seg av mottak og handel med fisk. Dei fyrste par tiåra på 1900-talet var det godt fiske og ein blomstrande fiskeindustri langs kysten. Blant anna



Dette er Brusand sentrum frå ca 1950 måla av skulelærer Magnus Grov. Bygningane er frå venstre Ogna meieri med fronten mot torget, Brusand handelslag og Kommunehuset. Dei andre bygningane er private bustadhus. Krambua til Elias og Malena låg bak Handelslaget mot vest.  
*Maleri i privat eige.*

hadde Lauritz Skandsen eit stort sildeslakteri i Sirevåg som sysselsette mange både lokale og tilreisande. G. Svanes etablerte handel og fiskemottak i Sirevåg, og han selde utstyr til ein skare av fiskarar som hadde båtane sine i hamna der. Dette var det gode modellar for Elias.

Også Malena hadde erfaring med å stå i butikk. I ein periode stod ho i ein liten kolonialbutikk i Stavanger som Lauritz Bø, ein onkel på morssida, åtte. I tida før ho slo seg saman med Elias, hadde også ho ein periode som butikkjente på Brusand handelslag. Elles hadde ho erfaring som tenestejente hos familiar blant anna i Bergen og Kristiansand, og på Hå prestegard (i dag Hå gamle prestegard). Ho hadde eit halvtårskurs

på Tryggheim ungdomsskule på Nærbø, men utdanning utover det hadde ho ikkje. Men heile livet var ho eit lesande menneske. Som mannen Elias hadde også ho eit vennleg vesen og eit kvikt hovud, noko som var gode føresetnader for å ta seg av dei kundane som etterkvart melde seg i krambua.

### GJENSIDIG TILLIT

At både Elias og Malena sjølv kom frå gardar i Øvra Bygdå – Neset på Fuglestad, Vettaland, Sandve og Bø – gjorde nok at folk på den sida av jernbanen kjende seg trygge på dei. Gjennom mottaket av fisk, makrell og hummar hadde Elias fått tillit blant fiskarane, og han sytte og for å ha utstyr som fiskarane trong.

Dei var også flinke til å svara på lokale behov, som til dømes oppkjøp av fisk og laging av fiskemat. Dei var heller ikkje redde for å prøva noko nytt. Og dei var snare til å ta inn varer som folk spurde etter. Det meste av det dei prøvde seg på, gjekk fint, men det hende og at det vart bomskot. Å fylla det eine drivhuset med vake blomar, vart ein total fiasko, økonomisk sett. Og mink i garasjen vart også eit tapsprosjekt.

Romslege og fleksible opningstider var nok også eit pluss. Dei opna krambua klokka halv åtte om morgonen og stengde i halvsju tida om kvelden, litt tidligare på laurdagskvelden. Også søndag føremiddag heldt dei ope, og då med inngang frå baksida. Det var for at dei som arbeidde på meieriet, skulle få pausebrusen sin. Dessutan kunne dei som hadde gløymt å kjøpa sundagsmiddag, få seg ein kilo kjøttpølser i farten. Også midt på dagen på sundagen kom det ungar og skulle ha snop. Som regel kom dei midt under vår middag,



Måleri av Kyrkjeneset på Fuglestad, heimegarden til Elias. Måleriet er utført av P. Johannesen i 1933. Då var det foreldra til Elias, Ole og Pauline som hadde garden. Maleri i privat eige.

og då var det som regel ein av ungane som måtte ut.

At alle kundar skulle takast på alvor og behandlast med respekt, var ei uskriven lov som me ungane lærte etter kvart. Det skulle ikkje gjerast skilnad på stor-kundar og karamellkundar. Stod ein unge i køen som nummer tre, skulle han også ekspederast som nummer tre. Både Elias og Malena passa på å ikkje oversjå dei småe ungane som stod og strekte seg framføre disken og hadde ein tøring dei ville kjøpa for.

Ein skulle heller aldri smila av kundar som kom og spurde etter noko uvanleg, eller noko den unge ekspeditøren bakom disken ikkje visste kva var. Bror Ketil fortel om noko han oppfatta som ein test på akkurat dette: «Eg trur eg var 15-16 år. Det kom ei ung dame inn i butikken og spurde om me hadde bind. Då svarte eg at eg skulle spørja mor, og ho gjekk inn og ekspederte dama. Eg trur at eg bestod testen, men eg

har aldri gløymt den, og etter det tenkte eg: eg skal ta alle henvendelsar seriøst og ikkje la folk tru at eg smiler av spørsmåla deira utan at dei sjølv har eit glimt i augekroken.»

Både Elias og Malena var vennlege og omgjengelege. Det er ein viktig føresetnad når du skal ha med folk å gjera. Dei hadde også andre evner som det var bruk for i eit lokalsamfunn. Malena var med i fleire foreningar, og ho fekk ofte spørsmål om å skriva prologar eller songar når noko skulle feirast. Men fordi ho hadde travle dagar, måtte ho nytta tida godt. I ledige stunder, drog ho fram ei skriveblokk ho hadde i ei skuffe i disken. Mange vers har funne si form i dei stille stundene på krambua.

Elias og Malena var også godhjarta folk. Når folk hadde store problem med å betala krambugjelda si,

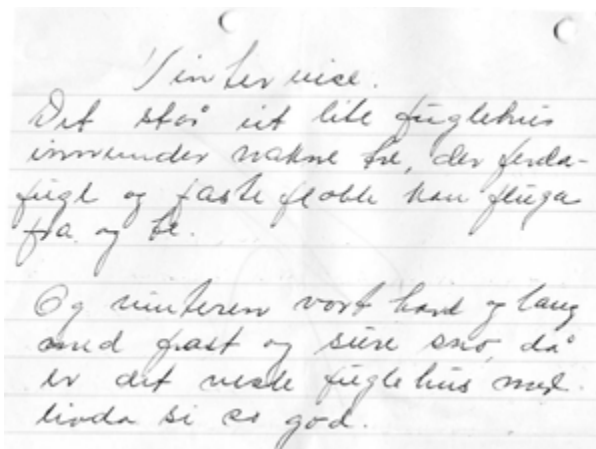


Malena Fuglestad serverer middag til mannen sin Elias. Malena var flink til å laga mat, og både makrell og sild, steikt lyr, morrpølse og blodkomle stod på menyen. For ikkje å snakka om «kjød og suba med klympe og løksaus». Foto: I privat eige.

hende det meir enn ein gong at dei sette ein strek over heile gjelda. Bror min Ketil var ein gong vitne til at Elias sette strek over ei heil side i boka der dei førte opp det folk skuldige. Men då fekk vedkomande beskjed om at heretter måtte dei betala kontant.

Den gjensidige tilliten mellom folk i bygda og Elias og Malena, hadde også nokre uvanlege, kanskje me kunne seia uansvarlege sider. Elias hadde ei svart og velbrukt lommebok. I den bar han med seg heile kapitalen dei hadde, både inntektene frå det daglege salet i krambua, og oppgjera han fekk for laks, hummar og vilt og andre varer han leverte. Spesielt sjekkaner for laks og hummar og høneslakt var store, ofte på både sju og åtte tusen kroner. Alt dette, kontantar og sjekkar, gjekk han med i baklomma konstant. Denne litt uvørne haldninga til pengar kunne ytra seg også på andre måtar. Ivar Bøe, som i ein periode arbeidde på Handelslaget, fortel at når han kom og ville veksla ein stor seddel i mindre, flidde Elias han heile lommeboka og bad han ta det han skulle ha. Her var det elles ein skilnad på Elias og Malena. Dersom Malena stod for vekslinga, var ho meir nøye med å telja over at han fekk det han skulle ha.

Tilliten mellom bygdefolket og Elias og Malena, var ein minst like viktig del som den økonomiske kapitalen dei etter kvart bygde opp. Og kundane var viktige på meir enn ein måte. Då Malena fylte 90 år, vart ho intervjuet av Reidun Gudmestad i Aftenbladet. I intervjuet fortel ho at det var saknesamt då dei slutta med butikken. «Du veit eg kjende folk frå innsida», seier ho. «Det er jo det å vera i lag med folk som gjer at me er



Malena var ein versemakar og ho skreiv songar, dikt og prologar til festlege høve gjennom heile sitt vaksne liv. «Vintervise» skreiv ho på sine eldre dagar, inspirert av eit lite fuglehus der ho la ut mat til fuglane i den kalde årstida.

med i livet.» Å vera nær andre folk, og delta i både gleder og sorger, var ein himmel av meining som kvelvde seg over krambulivet til Elias og Malena. Det gjorde krambulivet til noko meir enn kroner og øre og mat på bordet. Det gjorde krambulivet til menneskeliv.

## SKRIFTLIGE KJELDER

Fuglestad, Otto Laurits (2015): *Hundreåring på stigande kurs. Brusand handelslag 1915 – 2015*. Coop Brusand SA.

Jensen, Magnus (1965): *Norges historie – fra 1905 til våre dager*. Universitetsforlaget. Tredje utgave.

Langhelle, Svein Ivar (2014): Fleire artiklar i Jan Bjarne Bøe og Marie Smith-Solbakken (red.): *Hå kulturhistorie Band 3. Frå 1870 til 1945*. Fagbokforlaget, Bergen.

Risa, Lisabet (1990): *Bilete frå Hå*. Kulturetaten i Hå.

Tjåland, Johan (2004): *Øvra Bygdå*. Johan Tjåland, Matningsdal.

# VINTERVISE

*Av Malena Sandve Fuglestad*

Det står eit lite fugleshus  
innunder nakne tre,  
der ferdafugl og faste flokk  
kan fluga frå og te.

Om vinteren vert hard og lang  
med frost og sure sno,  
då er det vesle fuglehus  
med livda si så god.

Vel er dei ikkje venner stødt  
men lell dei koma må  
for svolten er den same han  
for store og for små.

Ja kråka landar grå og tung  
og skjor på lette veng,  
og måken kjem, og vesle spurv  
dei alle maten treng.

Du gode gløgge gjerdesmutt  
det var kje stort du fekk,  
for alle store vil ha fyrst  
og du vart jaga vekk.

Du vesle grønne fuglehus  
innunder nakne tre.  
Du er ei verd på godt og vondt  
ei verd med krig og fred.

Men enn ein gong kjem våren att.  
Gud har det laga slik.  
Då finn kvar fuglen det han treng  
i grøde ny og rik.

