



# Frants Restorff var kokkur hjá konginum í Siam

Øll minnst Frants Restorff frá bakarínum og útsøluni, sum var í Fransabrekkuni í Havn. Men sum so nógvir aðrir Restorffarar hevði Frants eisini eitt meira spennandi lív enn vit kunnu ímynda okkum



Óli Jacobsen  
olij@sosialurin.fo

Frants Restorff var føddur 12/4 1870 og doyptur í Havnar kirkju 28/5 1870. Hann giftist í mai mánaða 1906 við Jolinu Mariu Heinesen, bónda-dóttir úr Bø fødd 11/5 1871, deyð 9/11-1961. Jolina Maria var systir Zacharias Heinesen, sum var giftur við systir Frants, Carolinu Heinesen, mammu William.

Sum 14 ára gamal kom Frants í bakaralæru hjá abbanum M.C. Restorff, sum hevði bakarí við Áarvegin, har hotel Hafnia er í dag. Hann hevur ynskt sær stórra avbjóðingar, og fór hann tí 15 ára gamal til Keypmannahavn, har hann kom í bakaralæru hjá hofbakaranum Olsen & Søn í Keypmannahavn.

Hetta var tá ein stór og kend bakarafyrirætka, sum hevði gott orð á sær. Frants hevur uttan iva fingið góðskrivandi lærutíðina hjá abbanum í Havn, tí lærutíðin í Keypmannahavn var ikki drúgv, einans tvey ár.

Bakaralæran í Keypmannahavn seinast í 19. öld setti stór krøv til lærlingarnar. Byrjað var á morgni kl. 6. Tað fyrsta, teir skuldu gera, var at gera klárt til at baka rugbreyð og so at høgga brenni og kynda í bakaraovninum. Tá ið hetta var fingið frá hondini, var vanliga ein matar-

steðgur, áðrenn sópast skuldi í ovninum, eins og plátur og annað skuldi vaskast.

Tað mest vanlig var, at millum kl. 15 og kl. 18 skuldu lærlingarnir sova, og kl. 18 var so aftur farið til arbeiðis. Tá var ofta arbeiðt út í eitt til kl. 3 á morgni. Eisini var tað vanligt, at lærlingarnir búðu hjá meistaranum.

Kortini mugu vit roknað við, at umstøðurnar hjá Frants hava verið munandi betri enn hetta. Hofbager Olsen og Søn hevur verið ein av teimum frægu bakarunum í Keypmannahavn.

## Kokkur hjá siamesiska konginum

Frants tók sveinabræv 20/9-1888, 17 ára gamal. Hann fór heimaftur at starvast sum bakari hjá abbanum M.C. Restorff.

Eftir eina tíð leitaði hann aftur til Keypmannahavnar og fekk útbúgving sum kokkur og kondittari.

Í 1892 vitjaði Chulalongkorn kongur í Siam (nú Thailand) Danmark við kongaskipi sínum „Makachakakri.“ Hetta var nakað um somu tíð, sum Frants var útlærdur kondittari og kokkur. Tá ið kongurin søkti eftir einum útlærdum kokki at koma umborð á kongaskip sítt, beyð Frants Restorff seg fram og fekk hetta starv.

Seinni gjørdist Frants høvuðskokkur hjá konginum og fór við honum og skipi hansara til Siam, har hann starvaðist umborð á kongaskipinum og eisini á slottinum hjá honum.

Frants ferðaðist eisini runt við konginum á hansara mongu ferðunum. Tann 19/12 1893 stóð hann fyri eini jólaveitslu, har borðreitt var fyri 700 gestum.

Frá Siam kom Frants aftur til Europa. Tá var hann kokkur við einum norsku fullriggara Solveig, sum kom til Queenstown í Írlandi tann 26/1 1895.

## Kokkur í Nicaragua

Tá mynstraði hann av og fór til Keypmannahavnar. Frá Larsens Plássi fór Frants beinleiðis við ferðamannaskipinum Heklu um Kristianiu til New York. Frá New York gekk leiðin víðari til New Orleans og so víðari til Nicaragua, har

mammubeiggi hansara Frants Jacobsen, var leiðari fyri eini stórri víðalund og planturíki. Hann gjørdist kokkur hjá teimum. Greitt verður nærri frá mammabeiggi og hansara lívi í Nicaragua í ólavsøkublaðnum hjá Sosialinum.

Har var Frants so eina tíð, til hann aftur fór út at sigla í langfart.

## Heim at baka

Tá ið pápi hansara, Andreas William Restorff, doyði í 1898, kom Frants heim aftur til Føroyar. Hann byrjar sítt eigna bakaravirki í heiminum á Skálatrøð í mars 1902. Hetta er har PE-handilin í Sigmundargøtu er nú.

Í 1903 keypir Frants eitt grundstykki á horninum Sverrisgøta/Tórsgøta. Sverrisgøta var upprunliga nevnd „Nyvej“, men seinni hevur gøtan manna millum verið nevnd „Fransabrekka.“

Á hesum grundstykki bygdi Frants sethús við bakarí í kjallaranum, og í 1911 verður bakaríið flutt av Skálatrøð heim í Sverrisgøtu. Árið eftir verður so sölubúð bygd í samband við bakaríið.

Ta fyrstu tíðina vóru bara lýsilampur í bakarínum, og var tað tí eitt stórt framstig, tá farið var at brúka oljulampur í staðin, eins og tá tað seinni var farið undir at brenna kol í staðin fyri torv.

Undir fyrra heimskrígninum frá 1914 til 1918 vóru flestu vørur skamtadar sum til dømis mjøl og sukur. Til tíðir var ikki møguligt at fáa ger og feitt. Tá so var, vóru einans breyð bakaði.

Tá ið ger ikki kundi keypast mátti tað framleiðast í bakarínum. Eplaflus varð kókað saman við humlu, sum tey kundu fáa frá gomlu Amaliu Rubeksen, sum bryggjaði øl fyri handilin hjá M.C. Restorff í Vágsbotni.

Alla ta fyrstu tíðina varð alt arbeiðið gjørt við hond. Bakarið fekk skjótt eina breyðsprotu, sum tó skuldi vindast við hond, men deiggið varð knoðað við hond og so koyrt í maskinuna.

## Bóru mjølið úr Sandagerði heim í bakaríið

Var onki mjøl var í staðin keypt korn, sum ta fyrstu



BAGERMESTER  
FRANTS RESTORFF  
F. 12. APRIL 1871  
D. 15. AUGUST 1933

LINA RESTORFF  
F. HEINESEN  
F. 11. MAJ 1881  
D. 9. NOVEMBER 1961



Frants Restorff og konan Joline Heinesen, nevnd Lina



Familjan hjá Frants Restorff, frá vinstri Tórleif, Lina, Egil, Frants og Sofía Helena, aftanfyrri til vinstri siggjast húsini hjá Herluf Arnason og handilin hjá P/f Mariu Poulsen og til høgru sæst meistaríð

tíðina var malið úti í Sandagerði, har „Madsa-Jógvan“ hevði eina myllu, sum stóð undir fossinum omanfyri vegin út á Argir. Sjálvur búði hann í einum gomlum húsum í Sandagerði, vestan fyri próstagarðin.

Tað mest vanlig var, at kornið var koyrt við hestavagni út í Sandagerð. Men tá tað ikki altíð lá so væl fyri at fáa tað koyrt, kom tað meiri enn so fyri, at mjølsekkirnir vóru bornir úr Sandagerði heim í bakaríið.

Tá mátti góður ryggur og sterkur kroppur leggast til.

Seinni var so kornið malið í eini myllu, har sum Mylnugøta er í dag, nakað frammanfyri Sjómansheimið.

Tað var heldur ikki altíð



Egil Restorff var ein fróðarmaður





Lýsing frá Frants Restorff, tá hann byrjaði úti á Skálatrøð

vera so lætt at fáa til vega kol, sum mundi vera frægasta orkukeldan hjá einum bakarí fyrst í 20 öld. Á Tvøroyri góvust teir í 1904 at høgga kol í Rangabotni og gjørdist tað tá trupult at fáa kol til brenni í Havn. Kolagrevsturin var ikki tikin upp aftur fyrr enn í 1934. Hesa tíðina var torvið einasta álitið.

Frants Restorff keypti nógv torv til dómis úr Lamba, Rituvík og úr Nólsoy. Nólsoyingar komu tó við tí mesta av torvinum, sum helst eisini hefur verið teimum ein góð inn-tøkukelda. Ein leypur av torvi kostaði ta fyrstu tíðina um 40 til 50 oyru.

Fyrstu tíðina var torvið goymt í einum hjalli nærhendis bakarínum. Hvønn dag, tá liðugt var at baka, var torv borið í leypu inn í bakaríið, har tað var lagt til turkingar um náttina.

Rávøruprísirnir fóru nógv upp undir fyrra heimsbardaga og tí fóru sjálvandi útsøluþrísirnir hjá Frants eisini upp. Í 1914 kostaði eitt fransbreyð 20 oyru, men í 1918 kostaði tað eina heila krónu.

Rugbreyðini, sum tá vóru størri enn tey eru í dag, komu upp í 40 oyru. Tá tær vanligu tíðirnar komu aftur fór prísurin niður aftur, meðan prísurin á rugbreyði síðani fór so líðandi upp.

Bakaríið hevði ein ovn, sum bygdur var í 1912 og var hann í tveimum hæddum. Seinni fingur teir ein nýggjan "Hermans" ovn, sum var dupult so stóur. Hann var kolfýrður og helt hann líka til eftir seinni kríggjð.

Í 1920 var bygt afturat bakarínum, og gjørdist tað tá nógv rúmligari at

arbeiða í bakarínum.

Í 1920-unum gjørdust tíðirnar aftur betri við fleiri móguleikum. Til dómis var farið undir at nýta annað slag av mjøli, nevnt "Hygea Normal" og lógu breyðini millum tey ljósu og tey myrku.

Áðrenn tað varð myrkt og ljóst breyð mest vanligt. Og so eitt sum varð nevnt "blandingsbreyð" sum var helvt um helvt av rugi og hveitimjøli.

**Bóru breyð í leypu**

Bakararnir bóru breyðini í leypu út til breyðsølurnar. Tá var ein vanligur arbeiðisdagur í minsta lagi 10 tímar, men tá fóru bakararnir ikki so tíðliga til arbeiðis sum í dag. Vanliga var farið til arbeiðis um kl. 6 til kl. 7 á morgni og leygdagar kl. 4 til kl. 5. Tað var ikki fyrr enn eftir seinna heimsbardaga, tá tað gjørdist meira vanligt at keypa morgunbreyð, at bakararnir fóru so nógv fyrr til arbeiðis.

Í 1916 bygdí Frants eitt nýtt pakkhús, sum stóð niðanfyrri Kondittariíð omanfyrri handilin hjá Kissa. Her var seinni settur ein bakaraovnur í kjallaranum, og hevði hesin ovnurin triggjar hæddir.

Har arbeiddu Martin Christian, sonur Frants og Jóhan Restorff, beiggi Frants, sum báðir doyðu ungir. Jóhan gjørdist 36 ára gamal. Hann var dirigentur, tá ið tjóðsangurin fyrstu ferð varð framfórdur 2. Jóladað í 1907.

Martin Christian gjørdist bert 17 ára gamal. Hann átti fyrsta radio í Føroyum. Teir eru báðir umrøddir í røðini Hendur ið Sleptu.

Teir bakaðu wiernarbreyð og 10 oyris køkur,

linsir, linsimakrónir, kors-kakur, napoleonskakur, butters-kakur o.s.fr.

Í 1920 varð tann fyrsta eltimaskinan keypt, og um somu tíð varð eitt eltikar keypt úr Týsklandi. Tað eins og sproytan sett til dampmaskinuna.

Konditariíð á Káta Horninum var ein partur av bakarafyrítøkuni hjá Frants Restorff og ta fyrstu tíðina stóð Christina Restorff, einkjan eftir Jóhan, fyrri kondittarínum.

Upprunaliga átti Andrass Samuelsen húsini, har sum kondittariíð var. Men táíð hann flutti til Fuglafjarðar at vera sýslumaður, keypti Frants húsini.

Tey seinastu árin var Frants sjúkligur. Hann hevði vánaligt hjarta, helst orsakað av malariu sjúkuni, sum hann fekk á ungum árum. Hann var tí ofta í Danmark á Skodsborg og søkti sær heilsuhjálp.

Frants doyði bert 63 ára gamal 14/8-1933 og áttu tey fyra børn.

Tá Frants Restorff doyði í 1933 verður Napoleon Olsen nevndur Bona, settur bakaramestari. Hetta hevur ikki verið nøkur løtt uppgáva at taka á seg, tí trytíarini vóru tiltikin vánalig, og nógvar fyrítøkur fóru á húsagang. Men við hepnari hond stýrði Bona saman við konu Frants, Linu, bakarínum í mong ár.

Undir seinna heimsbardaga vóru mest sum allar bakaravørur skamtaðar, og tað var trupult at fáa sukur og mjøl, fyrri ikki at tala um feitt. Kol var eisini skamtað, men fekst nakað av føroyskum koli. Kollastir vóru eisini keyptar til Føroyar úr Onglandi. At bera kol inn í bakaríið var roknað sum vanligt bakaraarbeiði.

Frants Restorff hevði í fleiri ár bakað fyrri donsku marinuna. Undir seinna heimsbardaga var eisini nóg bakað fyrri eingilskmennirnar og fekk bakaríið altíð tað mjøl frá teimum, sum skuldi brúkast, tá bakað var til teirra.

Eisini var undir krígnum farið undir at bakað skonrug, sum nýtast skuldi til bjargingarbátarnar. Tá var tað ikki var so lætt at fáa hendur á keks, sum annars



Á bakarínum hjá Frans umleið 1915. Fremstur Frants, aftanfyrri hann bróðurin Johan Vilhelm, Bjørn Bjarnason og Bona



Fyrsta sølubúðin hjá Frants Restorff í Sverrisgøtu frá 1912

var vanligt at hava í bjargingarbátunum. Skonrugur heldur sær leingi, tá øll vætan verður turkað burtur.

**Egil tekur yvir**

Táíð yngsti sonur Frants Restorff, Egil Restorff, sum eisini var útbúgvinn bakari, kom heimaftur til Føroyar eftir kríggslók í 1945, kom hann tá at yvirtaka leiðsluna av bakarínum frá mammuni Jolinu. Hann kom tá eisini at vaksa um fyrítøkuna við at framleiða syltito, har danin Lykkegren starvaðist, eins og hann hevði sjukulátaframleiðslu, har systkinabarnið Leivur Restorff starvaðist. Frants Restorff framleiddi eisini pinnaís í mong ár.

Tað kann nevast, at tvey av starvsfólkunum hjá Frants Restorff fingur "Kongaligt heiðursbræv" fyrri drúgva tænastu í 50 ár, meðan Egil, hevur verið stjóri. Napoleon Olsen ella Bona fekk heiðursbræv í 1963, og Egil Joensen sum tað í 1990.

Tað er onki at ivast í, at Bona hevur føroyskt met, táíð talan er um drúgva tænastu í sama virki. Hann arbeiddi í samfull heili 62 ár hjá Frants Restorff.

Í hesum sambandi kunnu eisini nevast Alf Christoffersen og Karl Olsen, nevndur Kalli, sum vóru í starvi hjá Frants Restorff í meiri enn 40 ár. Tað var síðvenja hjá



Húsinu og bakaríið hjá Frants Restorff, sum hann bygdí á Nyvej

nógvum havnarfólki, at fara oman til Frants Restorff, jólaaftansmorgun og har fáa loyvi til at fáa "jólágásina" ókeypiss gjøgnumstokta í tí heita bakaríovninum, aftaná at breyðini vóru liðug.

Tað var gamli Restorff sum byrjaði við hesi tænastu. Tað kann verða nevnt, at Frants var ein av teimum, sum gekk á odda at fáa sjómansheim í Havn. Hann hevur havt onnur áhugamál enn baking.

Systirsonurin William Heinesen skrivur m.a. um Frants.

"Han oparbejdede med Energi det store Frants Restorff Bageri i Thorshavn.

Frants var sådan som jeg kendte ham en lun meditative anlagt Mand, ikke uden en vis morsom Selvironi og dybt religiøs.

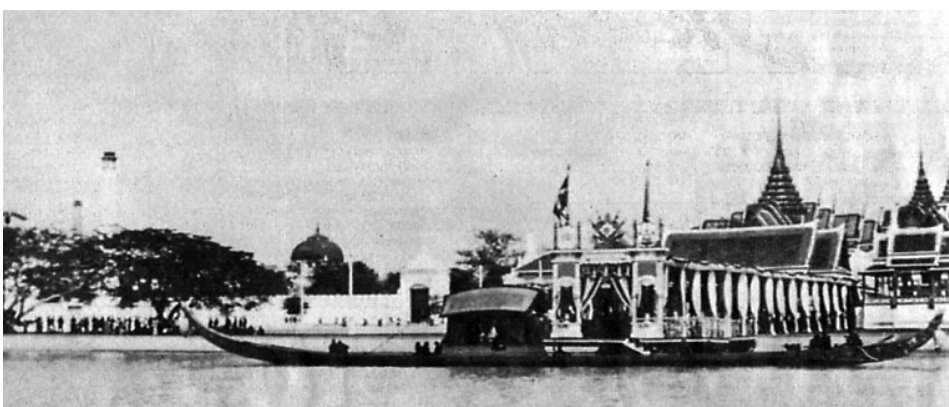
Noget af Sømanden forblev stadig stikkende i ham, og han holdt af at udtrykke sig drastisk på Restorffsk Vis. Hans sidste Tid formørk-

edes af Sygdom. Svagt Hjerte, rimeligvis ikke uden forbindelse med tidligere anfald af Malaria, samt af Sønnen Martin Christians tragiske Skæbne."

Børnini vóru annars umframt Egil, Thorleif og Sophie Helene. Ein dóttir Sunneva Solveig doyði heilt lítil av kikkosta.

Nú er bakaravirksemið hjá Restorffætini søga aftaná nógv meira enn 150 ár.

Høvuðskelda: Johan Restorff Jacobsen



Atlogubryggjan uttanfyri kongsborgina hjá Chulalongkorn kongi í Siam, har Frants var handgingin maður hjá kongi

**Komandi partur**  
Komandi partur verður um Napoleon Nolsø, landslækna