



# Frants Restorff var kokkur hjá konginum í Siam

Öll minnst Frants Restorff frá bakarínum og útsöluni, 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@socialurin.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 størri 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 bakarafyrirætla, 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 vanlig á 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 meistararum.

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 „Maka-chakakri.“ 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 sitt, 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 norskum 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 størri viðalund og planturíki. Hann gjørdist kokkur hjá teimum. Greitt verður nærri frá mamma-beiggjanum og hansara lívi í Nicaragua í ólavsøku-blaðnum 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 heimskrignum 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. Bakaríið fekk skjótt eina breyðsprotu, sum tó skuldi vindast við hond, men deiggið varð knøðað 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

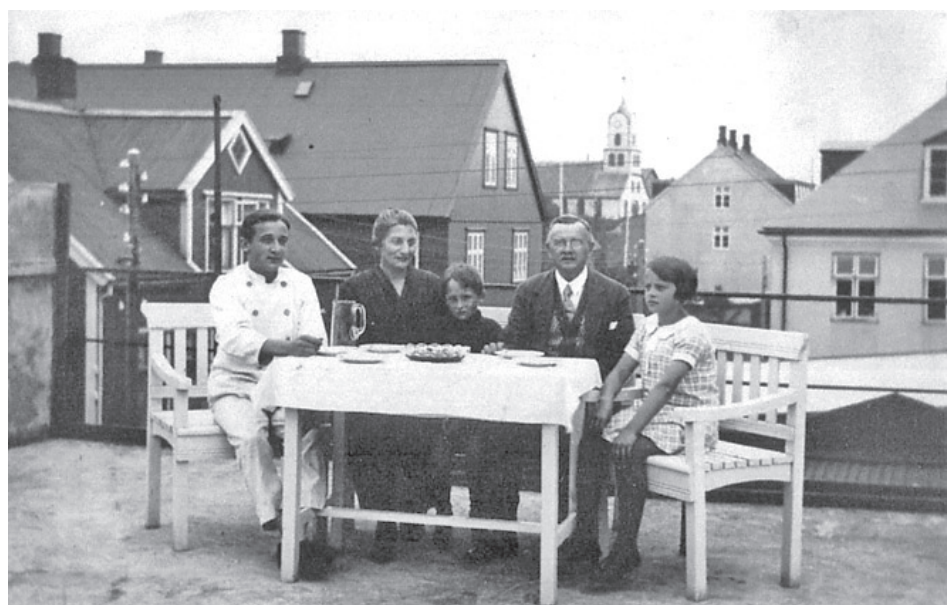


BAGERMESTER  
FRANTS RESTORFF  
F. 12. APRIL 1871  
D. 15. AUGUST 1933

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 Sofia Helena, aftanfyrir 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 mjøl-sekkirnir vóru bornir úr Sandagerði heim í bakaríið.

Tá mátti góður ryggur og sterkur kroppur leggjast 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