



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 Ranga- botni 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 dømis úr Lamba, Rituvík og úr Nólsoy. Nólsoyingar komu tó við tí mesta av torvin- um, 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 nær- hendis bakarínum. Hvønn dag, tá liðugt var at baka, var torv borið í leypi inn í bakaríið, har tað var lagt til turkingar um náttina. Rávøruprísirnir fóru nógv upp undir fyrra heims- bardaga og tí fóru sjálv- andi 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 hædd- um. Seinni fingi teir ein nýggjan ”Hermans” ovn, sum var dupult so stóur. Hann var kolfýrður og helt hann líka til eftir seinni kríggjó. 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 møguleikum. Til dømis 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 leypi** Bakararnir bóru breyðini í leypi út til breyðsølurnar. Tá var ein vanligur arbeiðs- isdagur 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 leygar- dagar kl. 4 til kl. 5. Tað var ikki fyrr enn eftir seinna heimsbardaga, tá tað gjørd- ist meira vanligt at keypa morgunbreyð, at bakararnir fóru so nógv fyrr til arbeiðis. Í 1916 bygdi Frants eitt nýtt pakkhús, sum stóð niðanfyrir Kondittariíð omanfyri handilin hjá Kissa. Her var seinni settur ein bakaraovnur í kjallar- anum, 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 dirigent- ur, 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 roðini Hendur ið Sleptu. Teir bakaðu wiernar- breyð 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 sprotan 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, fyri konditarínum. Upprunaliga átti Andrass Samuelsen húsini, har sum kondittariíð var. Men táíð hann flutti til Fuglafjarðar at vera sýslumaður, keypti Frants húsini. Tey seinastu árinu var Frants sjúkligur. Hann hevði vánaligt hjarta, helst orsakað av malariu sjúk- uni, sum hann fekk á ung- um 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 trytiárinu vóru tiltikin vánalig, og nógvar fyri- tøkur fóru á húsagang. Men við hepnari hond stýrði Bona saman við konu Frants, Linu, bakarí- num í mong ár. Undir seinna heimsbar- daga vóru mest sum allar bakaravørur skamtaðar, og tað var trupult at fáa sukur og mjøl, fyri ikki at tala um feitt. Kol var eisini skamtað, men fekst nakað av føroyskum koli. Kola- lastir 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 fyri donsku marinuna. Undir seinna heimsbardaga var eisini nógv bakað fyri eingilsk- mennirnar og fekk bakaríið altíð tað mjøl frá teimum, sum skuldi brúkast, tá bakað var til teirra. Eisini var undir krígunum farið undir at bakað skon- rug, sum nýtast skuldi til bjargingarbatarnar. Tá var tað ikki var so lætt at fáa hendur á keks, sum annars



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



Fyrsta sølubúðin hjá Frants Restorff í Sverrisgøtu frá 1912

var vanligt at hava í bjarg- ingarbatunum. 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 yvir- taka leiðsluna av bakarín- um frá mammuni Jolinu. Hann kom tá eisini at vaksa um fyrítøkuna við at framleiða syltitoy, har danin Lykkegren starvað- ist, eins og hann hevði sjokulátaframleiðslu, har systkinabarnið Leivur Restorff starvaðist. Frants Restorff framleiddi eisini pinnas í mong ár. Tað kann nevast, at tvey av starvsfólkunum hjá Frants Restorff fingi ”Kongaligt heiðursbræv” fyri 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 Christoff- ersen og Karl Olsen, nevnd- ur Kalli, sum vóru í starvi hjá Frants Restorff í meiri enn 40 ár. Tað var síðvenja hjá

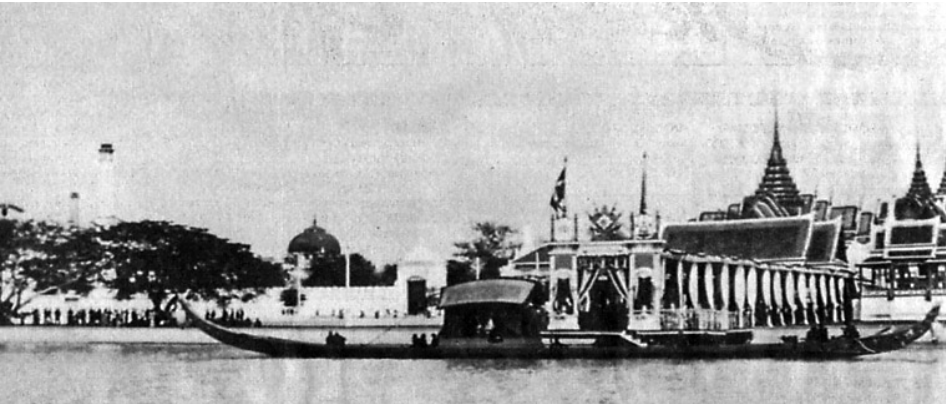


Húsin og bakaríið hjá Frants Restorff, sum hann bygdi á Nyvej

nógvum havnarfólki, at fara oman til Frants Res- torff, jólaaftansmorgun og har fáa loyvi til at fáa ”jólagásina” ókeypiss gjøgn- umstokta í tí heita bakarí- ovninum, 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 medita- tivt 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 lítill av kikkosta. Nú er bakaravirksemið hjá Restorffættini 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