Smörarb. På den tiden de kärna hemma, kunde de samla gräddle längre.

Den blev i bland så tjock och sur, så starkt att småkanter tjock gräddle
kallades flik. Da fick de flockad, de var tjock gräddle på bröd. Men de
är längre än så ingen av de yngre varit med om dyker. Jag har både sett
och fått de flockadoppor, gräddle som de dopna pärer i. De var inte tätt
och fyllde de flockadoppor, gräddle som de dopna pärer i. De var inte tätt
donuts. Enbart Fuænde, da skulle den varfärna hade den sur mjölk i blod.
Men om de fick bara flik, fick de dopna nätt, doppengräddle stod mitt
på bordet, så att de påsökte på kvarna, dopna i krogen, alla som samma
Da skulle bäst vara, lopp, inte så här kom för mycket flik på biden.

En gång har en gång om de hon fröa som fika, de var på 1850-talet. Så när de
fick flockadoppor, riktigt hon, de må tiden att koppa så den ble flik på
Da så som om de, de ska sines de knabba biden, så inte flik på,
Glöd, och även männens, brukar på karnamesmad, nyheter små.

Men där man kunde, den också på en karnamesmad.

Gammal sur gräddle, som var sur, så den helt på att jäsa, baka de heker i.

Den sattes just, de gamla kunde den konsten. De hade ju ingen spis med stek-
ugn. De baka i stekugnen, men på oppna spisen, på pannekajen, men julbjörns
med glöder på, eller i munkaporna.