

「嗚，誰啊？」小貓頭應在那個動物從身旁衝過去的時候，用翅膀擋住了頭，害怕地小聲兒說。

小貓頭應自從這一次嘗到了別人向他大吼的滋味兒，就變得非常有禮貌，再也不故意逗人家生氣，向誰大叫過：「嗚嗚嗚嗚，誰在亂吼啊？」

在以後的日子裏，牠一聽見那個陌生的動物到森林裏來了，就要藉口去捉老鼠，飛到森林中的深處躲起來。牠說因為那個動物很野蠻，只會對人大吼，那種聲音震得耳朵痛。不過，如果你問牠，那是一種什麼動物呢？小貓頭應搖搖頭說：「我也不知道。」

炒豬肝

材料：豬肝半斤，青菜花頭四兩，木耳一兩，紅番茄一隻，蔥兩支，薑兩片，太白粉及調味適量。

做法：豬肝洗淨，切成薄片。菜花頭分成小朵，梗外老皮撕去。木耳漂清，切成小塊。蔥切段，薑切片。番茄洗淨，剝去外皮，剔除子粒，切成小丁。太白粉加水調勻。鍋中入油，先將蔥薑和肝片倒下，炒翻至變色時盛入碗中。鍋洗淨入油煮沸，番茄落鍋，菜花木耳相繼倒下，調味翻炒，牽粉煮沸。最後加入炒過的肝片，略煮即好。（陳億合）

單菜

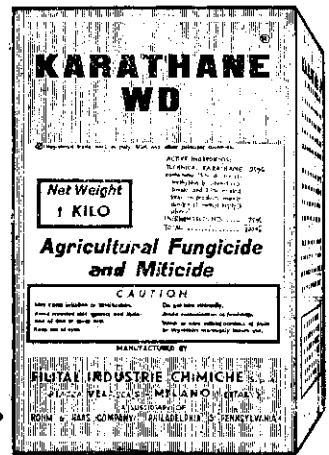
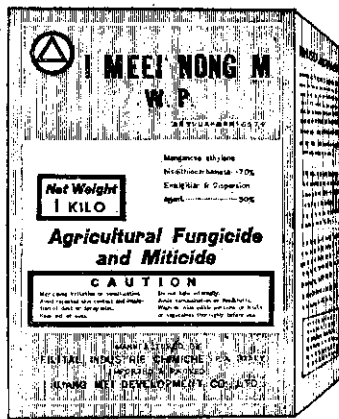
肉屑鷄蛋

材料：鷄蛋六個，鹽、醬油糖各小半匙，蔥花適量，豬肉末、雞肉末或蝦各一小匙。

做法：先將鷄蛋外皮用水洗淨，將鷄蛋輕打一個小洞（約柱圓大）。把蛋白蛋黃由小洞中倒出。如倒不出可用筷子插入洞中將蛋黃攪碎，即可倒出。倒在大碗中，用筷子用力打，必須使蛋黃蛋白混合，然後加精鹽、糖、蔥花及肉末等，再行攪拌均勻，由蛋殼上小洞中，再行倒入。倒時不可太滿，以防流出，用紙片將小洞封好，略行搖動。利用飯鍋煮熟或蒸熟。可連殼上桌或切開亦可。（賴秀琴）

偽可利生

真可利生



敬告各農友：
標誌

上列偽可利生①生產工廠盜用意大利 FILITAL INDUSTRIES CHIMICHE S.p.A. 名義。②分裝廠商盜用 KUANG MEI DEVELOPMENT CO LTD 名義。③紙包反面及側面的說明與可利生相同，但正面所寫的與可利生不同。故顯係偽品，敬請農友切勿選購。

青象貿易有限公司 敬啓

台北市漢口街壹段壹肆肆號柒壹室
電話：三六一七七