

突然黑下來，起了一陣狂風。樹林裏的葉子「簌簌」響，使他全身的毛都豎起來。

「刷！」又大又涼的雨點兒打到地上。

「殺！」刺眼的閃電出現在天空。

接着，「轟隆隆，轟隆隆」的雷聲來了。

小兔子嚇得站起來，三步做兩步地趕緊鑽回到地下的洞裏。他再也不希望甚麼了，再也不嫌他的家不好了。

「我現在過的日子並沒有甚麼不好。」小兔子的心靜下來，說：「我這個家實在是世界上最好的，不但適合兔子住，也適合別的動物住。天下再也沒有比這兒更好，更安全的地方了。」

李子蜜餞

將李子洗淨後，用針刺孔，加糖，每公斤果實加砂糖一公斤及水二公升。加熱煮沸數分鐘，輕輕攪動，傾於淺盤內令它速行冷卻，靜置廿四小時，以利糖分的透入。然後揀選良好者裝罐或裝瓶，其餘形態不良者裝瓶後填充。

再以煮沸的原糖液，密封瓶口置於攝氏一八五度至一九〇度溫度的熱水中殺菌三十分鐘，立即冷卻貯存。

（陳景福）

燒餅

原料：麵粉、砂糖、食鹽、芝麻、豬油及醃酵粉。

器具：烤鍋、麵鉢、趕麵棒、麵

板、其他用具（鏟匾、鍋鏟、刀）。

製法：麵粉三斤、砂糖六兩、鹽一兩半、豬油一兩、醃酵粉少許，倒於和麵鉢中。

加水約一升混和，以木棒或手洗淨揉練成麵團後，取出置於麵板上再揉搓，使它黏力強大，直至麵塊揉得柔和並略具彈性為止。

次將揉好的麵塊拉成長條，切成二寸平方的方形麵塊，用手輕揉使成扁圓形，均勻撒佈芝麻，再以麵棒輕壓，使芝麻印入麵內，即可入烤鍋烤熟。

烤鍋用炭火燒熱，以豬油少許拂拭一過，使燒餅不與鍋粘結，徐徐烤熟，使乾硬，餅的表面烤至黃褐色時，餅已十分熟且呈乾燥狀，可以取出，即成燒餅。（陳景福）

您要農作好收成嗎？

每一位農友

最大的願望，就是農作好收成

誰都知道

好收成是靠努力的耕作

而好耕作是要靠好體力

健力造B

就帶給您充沛體力

時常喝健力造B

力氣十足

今天比昨天更有勁

帶來今年好收成

健力造B加冰塊

清涼可口，消除疲勞

健力造B

氣味芳香、滋養強壯

凡用明信片，貼上健

力造B瓶頸標籤，註

明姓名、年齡、職業

地址，寄台北市民權

西路151號健力造公司

B服務課，即送精彩

趣味「酒中漫談」一冊

