

654. BISCOTTINI PUERPERALI

Il sesso che, a buon diritto, porta il titolo di gentile, non tanto per la gentilezza delle maniere quanto per quel delicato senso morale che lo rende naturalmente proclive a tutto ciò che può recare un vantaggio, un conforto all'umanità, ha molto contribuito a che l'elenco delle mie ricette riuscisse più copioso e svariato.

Una signora di Conegliano mi scrive, quasi meravigliandosi, che non ha trovato nel mio libro la pinza dell'Epifania e (non ridete) i biscottini puerperali; due cose, secondo lei, di non poca importanza. Racconta la detta signora che la sera della vigilia di quella festa, in tutte le colline e la pianura della bella Conegliano, i componenti di ogni famiglia di contadini, dopo aver fatto fuochi e grandi baldorie nell'aia del podere e recitate orazioni per invocare dal Cielo ubertoso il futuro raccolto, si ritirano in casa, tutti felici e contenti, ove li aspetta la pinza sotto il camin annaffiata con del buon vin.

Mentre quei buoni contadini mangiano la pinza, - che per essere, più che ad altri, dicevole a quelle genti e a quel clima, io non descrivo, - secondo i dettami della signora rivolgerò le mie cure ai biscottini puerperali, perché essa li giudica nutrienti e delicati, opportuni a riparare la spossatezza di chi ha dato alla luce un figliuolo.

Rossi d'uovo, n. 8.

Zucchero a velo, grammi 150.

Cacao in polvere, grammi 40.

Burro, grammi 40.

Odore di vainiglia mediante zucchero vanigliato.

Ponete questi ingredienti in un vaso e, con un mestolo, lavorateli per oltre un quarto d'ora; poi versate il composto in quattro scatole di carta, lunghe otto e larghe sei centimetri circa. Collocate le medesime in una teglia di rame coperta, posatela sopra un fornello con pochissimo fuoco sotto e sopra onde il composto assodi alquanto senza fare la crosticina perché si deve prender su a cucchiaini: quindi è affatto improprio il nome di biscottini.