

stehen/lange bis der Ingber weich genug wird/ist die
 Lauge scharff/ so geschichts desto ehe/ habe aber gute
 Acht/dass er nicht zu weich werde/ um alle seine Krafft
 verliere/ denn were er gar verderbt/ darumb musstu
 sein fleisig warten/ offe eine Zehē/wo oder dreye von
 einander schneiden/um besehen/ ob es durch weicht ist/
 wenn er deū recht/ und nach deinem Gutdünckē wohl
 durch weicht ist/ so t du mit einem fast dünnen Schrei-
 bemeisseltein/ so klein und dünne dn es habē magst/ die
 harten Nederlein inwendig in dem Ingber durchste-
 chen und abschneiden/ so wird der Ingber sein mürbe.
 Wenn er deūn also gebenukt ist/ und durchstochen/ so
 geiß die Lauge ab/ und wasche den Ingber wohl mit
 frischem Wasser/ das sich die Lauge wohl abspile und
 heraus gezogen werde/ magst ihn auch wohl über
 Nacht in solchem frischen Wasser liegen lassen/ und
 auf den Morgen aber sauber waschen/ doch gemech-
 lich/ das die durchstochenen Zehen nich gebröschen
 werden/ das mag zween oder dren Tage gethan wer-
 den/ so lange/ bis man siehet/ dass sich die Lauge gar ab-
 gespielet und gar heraus gezogē/ um das Wasser nicht
 mehr glat ist nach der langen. Magst ihn auch a so
 erücknen auf Härnern Sieben/ wann er dañ gnug ge-
 erücknet ist/ so mache einen Syrop von Zucker/ oder
 Honig/ oder halb Honig/ und halber Zucker nach dei-
 nem Gefallen/ deūn giesse es über den Ingber/ und wird
 es zu dünne/ so musstu ihn wiederumb herab schüttēn/
 und noch ein mahl lassen fieden/ und so lang bis das er
 recht und dicke genug wird. Solcher eingebekter
 Ing-