

За да могат да се запазят картофенитѣ излишци дълго време за фуражъ, тѣ се сушатъ въ особени картофени сушилни, следъ което се нарѣзватъ на малки тънки парченца, които служатъ главно за угояване на свинетѣ.

Често пжти, — продължи картофътъ, — насъ ни смѣсватъ съ брашното и приготвятъ хлѣбъ. По такъвъ начинъ ние улесняваме изхранването на населението и намаляваме употребата на житото, което не се ражда навсѣкжде.

Чрезъ многобройни опити науката е успѣла да усъвършенствува сушенето на картофи дотолкова, че тѣ се запазватъ за дълго време и се пренасятъ на далечни разстояния. За тази целъ картофитѣ най-напредъ се обѣлватъ, рѣжатъ се на кръгли или продълговати рѣзени и се поставятъ въ сушилнитѣ. Изсушениятъ продуктъ е свѣтло-жълтъ и твърдъ като стъкло. Преди да се сготви, той се поставя въ вода, за да омекне. Предимството на сушенитѣ картофи се състои въ това, че иматъ намалено тегло и заематъ много по малко пространство, необходимо за складирването имъ. При такова приготвяне на картофитѣ, въ кухнята се пестятъ работни ржце и време. Сушенитѣ картофи намиратъ най-голѣмо приложение въ прехраната на войската.

Картофитѣ се използватъ най-много въ индустрията за добиване на картофено нишесте. Около 70 най-различни видове индустрии използватъ картофеното нишесте или полученитѣ отъ него произведения.

Въ нишестената индустрия картофитѣ се раздробяватъ на ситни кжсчета и се смачкватъ въ особенъ голѣмъ барабанъ на каша, отъ която, върху сита съ много вода, се отдѣля картофениятъ пулпъ отъ нишестето. По единъ новъ начинъ, въведенъ напоследъкъ, се запазватъ ценнитѣ бѣлтѣчни вещества и минерални соли, които, вследствие разтварянето имъ въ вода, порано се губѣли. Нишестето се утайва въ водата въ видъ