Bei Verfärbung roter Kartoffeln ist Mangel im Boden an Kali vorhanden. Man streue 3 bis 4 Pfd. Kalisalz auf 1 Ruthe.

Gedämpfte Kartoffeln werden von Schimmelpilzen befallen, wenn sie nicht vollständig kalt werden, ehe sie in Behälter kommen, die luftdicht schließen. Kartoffeln, die in Kellern oder Mieten gelagert werden, müssen vollständig trocken sein. Kartoffeln, die in Kellern gelagert werden, müssen vollständig trocken sein. Kartoffeln, die in Kellern gelagert werden, müssen vollständig trocken sein.

Kartoffeln im Backofen. Man wäscht die Kartoffeln, trocknet sie mit einem Tuch ab, ritzt sie mit einem Messer ein, damit sie nicht platzen, und bäckt sie bei mäßiger Hitze 1½ bis 2 Stunden