

# Warum

## AGFA-DARM?

1. Der Agfa-Darm besteht aus reiner Zellulose und ermöglicht eine hygienische Wurstherstellung.
2. Die Wurst im Agfa-Darm verliert kein Fett, sie wird nicht schmierig und bleibt frei von Fliegenbefall.
3. Die Wurst im durchsichtigen Agfa-Darm bleibt frisch, hält die Farbe und macht einen appetitlichen Eindruck.

Wir liefern unsere Därme in den bewährten Kalibern

von ca.	30	35	40	45	50
	60	70	80	90	100 mm

in Bunden zu 25 Abschnitten, von je 40 cm Länge, „einseitig abgebunden“ oder als „Meterware“ in Bunden von je 10 m.

**Schäldärme** in den Kalibern von ca. 20, 22, 24, 26 mm, nach Rückfrage bei uns.

Auf Bestellung werden für Portionswürste auch Darmabschnitte P 25 und P 30, in Längen von 25 bzw. 30 cm, in allen Kalibern hergestellt.

Für die Verarbeitung von Agfa-Därmen geben wir Ihnen umstehende allgemeine Hinweise:

#### Lagerung

Nicht zu trocken, am besten in den gelieferten Kartons gut verschlossen aufbewahren.

#### Vorrichten

Därme ganz kurz kalt wässern. Der Darm soll nicht zu sehr aufweichen. Gewässerte Därme, die nicht aufgebraucht wurden, durch Einschlagen in ein feuchtes Tuch vor dem Austrocknen bewahren.

#### Füllen

Füllhorn dem Kaliber anpassen.  
Gleichmäßig auf Kaliber füllen.  
Stark treibende Wurstmasse locker füllen.  
Nicht nachdrücken!

#### Abdrehen – Abbinden

Nach dem Füllen etwa zweimal abdrehen und auf Drehstelle mit nicht einschneidendem Garn abbinden. Beim Aufhängen beide Schlaufen nachziehen, um Abrutschen zu vermeiden.

#### Kochen – Abkühlen

Kesseltemperaturen bei 75—80° C halten.  
Möglichst bei geschlossenem Kesseldedekel ziehen lassen.  
Nach dem Kochen in kaltem Wasser gut abkühlen.  
Beim Aufhängen Zugluft vermeiden.  
Agfa-Darm **nicht** stippen!

#### Räuchern

Normal räuchern.  
Es empfiehlt sich, im Rauch kleine Wasserschalen aufzustellen.



**VEB FILMFABRIK AGFA WOLFEN**

III/18/153 Pd 1512/57

F 1304/21