

Datum	groß		klein		Bemerkung	
	gr.	%	gr.	%		
24.01.2015	2430		1750		hergestellt und in Küche bei 16° zum Umröten	
25.01.2015	2350	96,71	1670	95,43		
26.01.2015					Oberfläche zu trocken, mangels geeignetem Behälter in Frischhaltefolie eingeschlagen	
30.01.2015	2320	95,47	1635	93,43	Raus in den Räucherschrank	
31.01.2015					1. Räuchergang	
07.02.2015	2230	91,77	1565	89,43	Wetter war wechselhaft überwiegend regnerisch von ca. 5°C teilweise auch Frost bis - 5°C	
15.02.2015	2150	88,48	1500	85,71	Wetter wechselhaft von regnerisch bis sonnig, -5 - +5 °C, 2. Räuchergang	
19.02.2015	2090	86,01	1440	82,29		
01.03.2015	2030	83,54	1410	80,57	Wetter April im Februar, von Schnee und Graupel bis Sonne alles Dabei	
09.03.2015	1980	81,48	1360	77,71	Von 2-3°C regnerisch bis 10°C und sonnig, 1 weiterer Räuchergang	
13.03.2015	1950	80,25	1340	76,57	Lagerung in Küche wg. belegtem Schrank	
22.03.2015	1910	78,60	1310	74,86	weiter im geöffneten Schrank bei überwiegend schönen Frühlingswetter	
03.04.2015	1850	76,13	1270	72,57	weiter im geöffneten Schrank bei überwiegend schönen Frühlingswetter, es wird wärmer	
21.04.2015	1770	72,84	1210	69,14	weiter im geöffneten Schrank bei überwiegend schönen Frühlingswetter, es wird zu warm, daher in die Küche geh	
29.04.2015	1740	71,60	1170	66,86	hängen nun in der Küche	
04.05.2015	1730	71,19	1150	65,71	Weiter in der Küche	
07.06.2015	1620	66,67	1100	62,86	Die kleine Salami ist fest genug und wird vakuumiert.	
24.06.2015	1590	65,43				
02.07.2015	1570	64,61			Die größere Salami wird vakuumiert	
14.09.2015					Anschnitt	