# Sammlung nützlicher Inhalte

## #Linux@umformer.net:6667

## 14. April 2013

## Inhaltsverzeichnis

I.	Technisches				
1.	Distributionsauswahl				
2.	. Serveradministration 2.1. UDev				
3.	Linux im Allgemeinen				
4.	. IRC				
5.	. Memes				
6.	5. Programmierung				
7.	. "Nützliche "Links				
П.	. Lebenswichtiges	4			
8.	Rezepte	4			
	8.1. Fondue	4			
	8.1.1. Zutaten	4			
	8.1.2. Rezept	4			
		5			
		5			
	8.4. Chocolat Rum	6			

14.	April 2013	Linksammlung	#Lini	ЛХ	
9.				<b>6</b> 6	
111	. Kommu	nkatives		6	
10	10.Richtig Fragen stellen				
11.Barcodes					

# Teil I. Technisches

#### 1. Distributionsauswahl

- http://distrowatch.com/
- http://www.zegeniestudios.net/ldc/index.php?lang=de

#### 2. Serveradministration

- http://daemonkeeper.net/70/dein-neuer-linux-server/
- http://www.forwiss.uni-passau.de/~berberic/klickop.html

#### 2.1. UDev

• http://www.reactivated.net/writing\_udev\_rules.html

## 3. Linux im Allgemeinen

• http://daemonkeeper.net/43/linux-ist-nichts-fuer-dich-lass-es/

#### 4. IRC

- http://sackheads.org/~bnaylor/spew/away\_msgs.html
- http://irssi.org/

#### 5. Memes

- http://cdn.memegenerator.net/instances/400x/15098309.jpg
- http://filestore.dasnet.bplaced.de/img/mem.png
- http://genetic-defect.eu/hammer.png

## 6. Programmierung

- http://www.infosun.fim.uni-passau.de/cl/lehre/ppp2013/hinweise\_zu\_c.html
- http://yorickpeterse.com/articles/use-bcrypt-fool/

## 7. "Nützliche "Links

- http://badum-tish.com/
- http://www.dramabutton.com/

## Teil II. Lebenswichtiges

### 8. Rezepte

#### 8.1. Fondue

Fondue à la Doeme:

#### 8.1.1. Zutaten

Für eine Person:

- 125g Vacherin
- 125g Greyerzer
- Weisswein
- Kirschwasser
- Maisstärke
- Knoblauch

#### 8.1.2. Rezept

1. Fonduecaquelon <sup>1</sup> mit ein paar Knoblauchzehen ausreiben.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Eine Pfanne

- 2. Caquelon mit dem Knoblauch etwas erhitzen, und Weisswein zugeben (ca. 3mm  $\frac{\text{F\"{u}llh\"{o}he}}{\text{Person}}$  bei normaler Caquelondimension [ $\sim$ 22cm]) <sup>2</sup>.
- 3. Nach weiterem kurzen Erwärmen den geriebenen Käse zugeben.
- 4. Die Mischung mit Rührbewegungen der Form einer 8 folgend zum globalen Schmelzpunkt begleiten <sup>3</sup>.
- 5. Sobald das Fondue flüssig ist, Maisstärke in einem Glässchen Kirschgeist zu einer Suspension verrühren, und selbige anschliessend dem Fondue beifügen.
- 6. Den Fonduecaquelon geographisch auf den Rechaud replazieren.
- 7. Solange das Fondue erwärmt wird, muss es permanent mit einem Löffel oder Löffelersatz <sup>4</sup> gerührt werden.

#### 8.2. Met-Hollunder-Schorle

- 2<sup>0</sup> Anteile Hollundersirup
- 2<sup>2</sup> Anteile Met
- 2<sup>3</sup> Anteile Mineralwasser, spritzig

#### 8.3. Gute heisse Schokolade

Mengen müssen selber evaluiert werden!

- Milch. <sup>5</sup>
- Kakaopulver(Kein Schokoladenpulver, das reine).
- Mascobadozucker, bzw. brauner Zucker.
- Schokoladenpulver.

Das Verhältnis von  $\frac{\text{Schokoladenpulver}}{\text{Kakaopulver+Mascobadozucker}}$  sollte unter  $\frac{1}{1}$  liegen, muss aber wie bereits erwähnt selbst ermittelt werden.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>Etwas Weisswein

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup>Rühren bis die Brühe flüssig ist.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup>Gabel mit Brotaufsatz

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup>http://www.youtube.com/watch?v=w4aLThuU008

#### 8.4. Chocolat Rum

- Schokolade gemäss Kapitel 8.3, Seite 5.
- Einen Schuss Rum.
- Ein wortwörtliches Sahnehäubchen.

## 9. \*.Körper

#### 9.1. Haare

#### 9.1.1. Kokosöl

Wenn die Haare sehr trocken sind/neigen sich zu verknoten, kann es helfen, die Längen vor dem Duschen mit Kokosöl (echtes) einzufetten. Alternativ ins trockene Haar eine sehr kleine Menge einarbeiten.

## Teil III.

## Kommunkatives

## 10. Richtig Fragen stellen

• http://www.catb.org/esr/faqs/smart-questions.html

#### 11. Barcodes

Diese Barcodes sollen sie Kommunikation im IRC vereinfachen :)

