Sammlung nützlicher Inhalte

Linux@umformer.net

19. Februar 2013

Inhaltsverzeichnis

I.	lechnisches				
1.	Distributionsauswahl				
2.		veradministration UDev	3		
3.	3. Linux im Allgemeinen				
4.	I. IRC				
5.	5. Memes				
6.	"Nüt	tzliche "Links	4		
П.	Le	benswichtiges	4		
7.	Reze	epte	4		
	7.1.	Fondue	4		
			4		
		7.1.2. Rezept	4		
	7.2.	Met-Hollunder-Schorle			
		Gute heisse Schokolade	5		
	7.4.	Chocolat Rum	5		

19.	Februar 2013	Linksammlung		
8.		 Kokosöl		
Ш	. Kommun	katives	6	
9.	Barcodes		7	

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://cdn.memegenerator.net/instances/400x/29572223.jpg

6. "Nützliche "Links

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

Teil II. Lebenswichtiges

7. Rezepte

7.1. Fondue

Fondue à la Doeme:

7.1.1. Zutaten

Für eine Person:

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

7.1.2. Rezept

- 1. Fonduecaquelon mit ein paar Knoblauchzehen ausreiben.
- 2. Caquelon mit dem Knoblauch etwas erhitzen, und Weisswein zugeben (ca. 3mm $\frac{\text{F\"ullh\"ohe}}{\text{Person}}$ bei normaler Caquelondimension [\sim 22cm]).
- 3. Nach weiterem kurzen Erwärmen den geriebenen Käse zugeben.
- 4. Die Mischung mit Rührbewegungen in Form einer 8 zum globalen Schmelzpunkt begleiten.
- 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 (Gabel mit Brotaufsatz) gerührt werden.

7.2. Met-Hollunder-Schorle

- 2⁰ Anteile Hollundersirup
- 2² Anteile Met
- 2³ Anteile Mineralwasser, spritzig

7.3. Gute heisse Schokolade

Mengen müssen selber evaluiert werden!

- Milch. ¹
- 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.

7.4. Chocolat Rum

- Schokolade gemäss Kapitel 7.3, Seite 5.
- Einen Schuss Rum.
- Ein wortwörtliches Sahnehäubchen.

8. *.Körper

8.1. Haare

8.1.1. 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.

¹http://www.youtube.com/watch?v=w4aLThuU008

Teil III. Kommunkatives

9. Barcodes

Diese Barcodes sollen sie Kommunikation im IRC vereinfachen :)

