Sammlung nützlicher Inhalte

#Linux@umformer.net:6667

1. Mai 2013

Inhaltsverzeichnis

I.	Technisches	3		
1.	Distributionsauswahl			
2.	Serveradministration 2.1. UDev	3		
3.	Linux im Allgemeinen			
4.	. IRC			
5.	. Memes			
6.	. Programmierung			
7.	"Nützliche "Links	4		
II.	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		

1. Mai 2013	Linksammlung #I	Linux
III. Kommunkatives	;	6
10.Richtig Fragen stelle	en	6
11.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://genetic-defect.eu/hammer.png
- http://cdn.memegenerator.net/instances/400x/37429472.jpg
- http://memecrunch.com/meme/KFBU/linus-torvalds-verachtet-dich/image.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 ¹ mit ein paar Knoblauchzehen ausreiben.

¹Eine 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]) ².
- 3. Nach weiterem kurzen Erwärmen den geriebenen Käse zugeben.
- 4. Die Mischung mit Rührbewegungen der Form einer 8 folgend zum globalen Schmelzpunkt begleiten ³.
- 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 ⁴ gerührt werden.

8.2. Met-Hollunder-Schorle

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

8.3. Gute heisse Schokolade

Mengen müssen selber evaluiert werden!

- Milch. ⁵
- 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.

²Etwas Weisswein

³Rühren bis die Brühe flüssig ist.

⁴Gabel mit Brotaufsatz

⁵http://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 :)

