

# Sammlung nützlicher Inhalte

#Linux@umformer.net

5. Februar 2013

## Inhaltsverzeichnis

<b>I. Technisches</b>	<b>3</b>
1. Distributionsauswahl	3
2. Serveradministration	3
2.1. UDev . . . . .	3
3. Linux im Allgemeinen	3
4. IRC	3
5. Memes	3
6. „Nützliche“ Links	4
 <b>II. Lebenswichtiges</b>	 <b>4</b>
7. Rezepte	4
7.1. Fondue . . . . .	4
7.1.1. Zutaten . . . . .	4
7.1.2. Rezept . . . . .	4
7.2. Met-Hollunder-Schorle . . . . .	5
7.3. Gute heiße Schokolade . . . . .	5
7.4. Chocolat Rum . . . . .	5

<b>8. *.Körper</b>	<b>5</b>
8.1. Haare . . . . .	5
8.1.1. Kokosöl . . . . .	5

# 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](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://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.  $3\text{mm} \frac{\text{Füllhöhe}}{\text{Person}}$  bei normaler Caquelondimension [ $\sim 22\text{cm}$ ]).
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

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

## 7.3. Gute heisse Schokolade

Mengen müssen selber evaluiert werden!

- Milch.<sup>1</sup>
- Kakaopulver(Kein Schokoladenpulver, das reine).
- Mascobadozucker, bzw. brauner Zucker.
- Schokoladenpulver.

Das Verhältnis von  $\frac{\text{Schokoladenpulver}}{\text{Kakaopulver} + \text{Mascobadozucker}}$  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.

---

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