

Ü 316

Aufzählungen

- × Aufzählungen
- × Nummerierungen
- × Benötigte Datei: Aufzählung, Rahmen.doc
- ✓ Nach dieser Übung können Sie Listenummerierungen und Aufzählungen ändern.

Aufgabe

1. Öffnen Sie ein leeres Dokument.
2. Tippen Sie
1. Thema
3. Betätigen Sie die **Enter**-Taste. Word zählt nun auf. Erfassen Sie 5 Themen.
4. Betätigen Sie am Ende der Liste 2-mal die **Enter**-Taste.
5. Versuchen Sie dieses System nun mit der Aufzählung
- Seite
6. Betätigen Sie die **Enter**-Taste. Word zählt wieder auf.
7. Erfassen Sie die Aufzählungspunkte
- Absätze
- Zeichen
8. Betätigen Sie am Ende der Liste 2-mal die **Enter**-Taste.
9. Öffnen Sie nun das Dokument **Aufzählung, Rahmen.doc**.
10. Markieren Sie die Liste des *Reiseverlaufs*.
11. Klicken Sie auf das Symbol für *Nummerierung* in der Symbolleiste.
12. Die Liste wurde aufgezählt. Deaktivieren Sie die Nummerierung mit einem Klick auf das Symbol wieder.
13. Öffnen sie das Menü **FORMAT – Nummerierung und Aufzählungszeichen**. Wechseln Sie auf die Registerkarte *Nummerierung* und wählen Sie eine Nummerierung. Bestätigen Sie mit **OK**.
14. Markieren Sie die Liste *Für die Reise wird benötigt*.
15. Klicken Sie auf das Symbol für *Aufzählungszeichen* in der Symbolleiste.
16. Die Liste wurde aufgezählt. Deaktivieren Sie die Aufzählungszeichen mit einem Klick auf das Symbol wieder.
17. Öffnen sie das Menü **FORMAT – Nummerierung und Aufzählungszeichen**. Wechseln Sie auf die Registerkarte *Aufzählungszeichen* und wählen Sie ein Zeichen. Bestätigen Sie mit **OK**.
18. Speichern Sie die Änderungen.

Übung

1. Erstellen Sie in einem neuen Dokument eine Liste von Zutaten und die Kochanleitung:

Rohrwöckl

- ▶ ½ kg Mehl
- ▶ 1 Packerl Germ
- ▶ 1 L Kristallzucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ 1 L Butter
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 3/8 l Milch
- ▶ Salz
- ▶ Kümmel
- ▶ 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben und ein Grübchen machen.
2. Aus Germ, Zucker und etwas lauwarmer Milch ein Dampfl zubereiten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Eier, lauwarmer Milch, zerlassene Butter und Salz dazugeben.
4. Einen mittelweichen Teig abschlagen.
5. Nach dem Gehenlassen mit einem Löffel Teigstücke herausstechen, Kugeln schleifen und wieder zugedeckt gehen lassen.
6. Die Kugeln etwas in die Länge ziehen und auf ein befettetes Blech legen.
7. Mit Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen.
8. Noch kurz gehen lassen und bei 220° im vorgeheizten Rohr backen.

Zu den warmen Rohrwöckl passt Erdäpfelsuppe.

Theorie

1. Wie können Sie einer Liste Aufzählungen zuweisen?
2. Wie können Sie bereits beim Erfassen einer Liste nummerieren?

Antworten