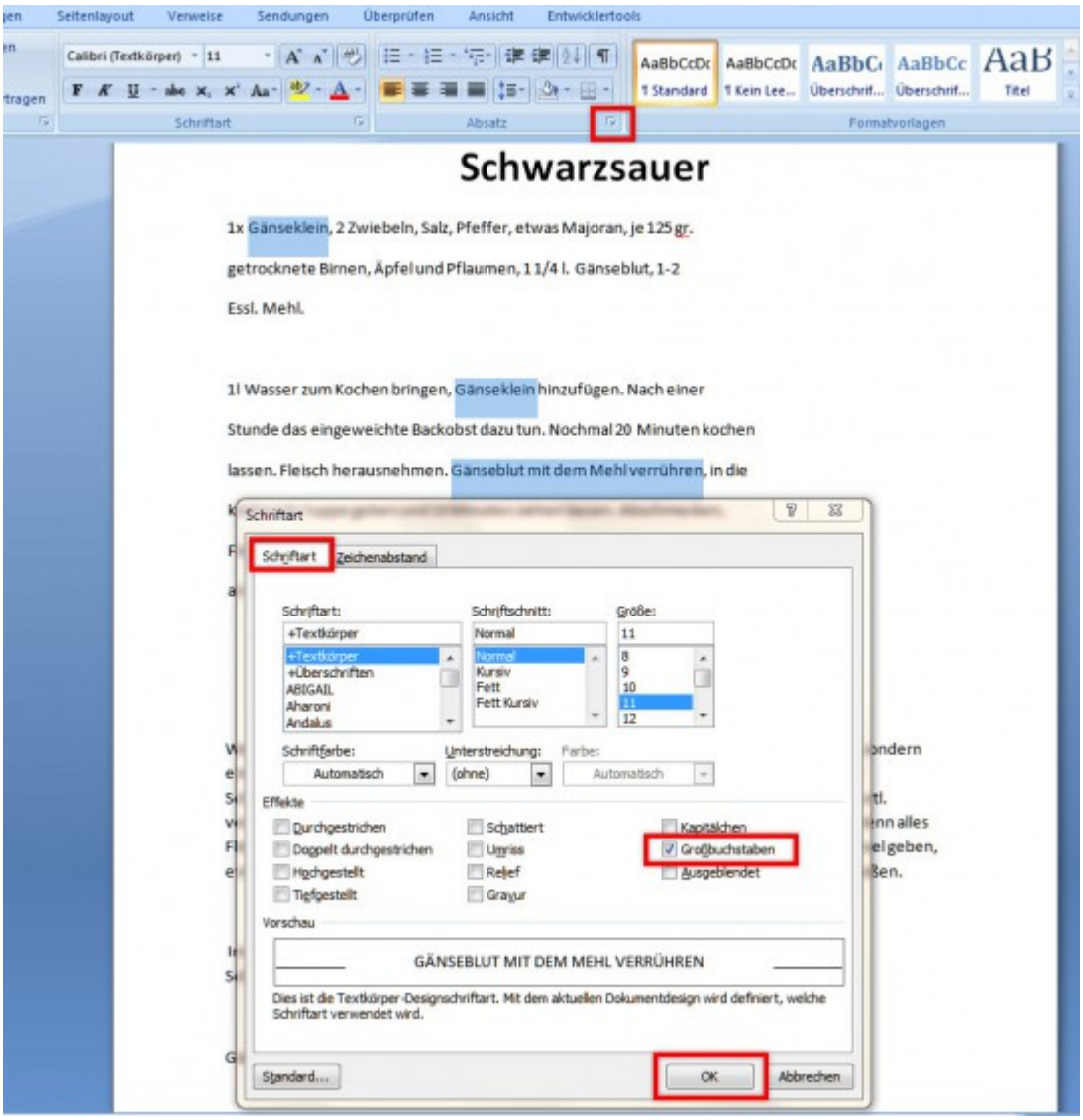
In Word und Outlook schnell ganze Sätze oder Wörter groß zu schreiben

Die einfachste und wahrscheinlich auch die am häufigsten verwendete Methode um Text besonders hervorzuheben ist wohl die Großschreibung. Die [Feststelltaste], die sich oberhalb der von [Umschalt] befindet, erleichtert die Großschreibung während der Texterfassung. Oftmals stellt sich beim Korrekturlesen heraus, dass auch andere Worte, Sätze oder ganze Textpassagen auf diese Weise hervorgehoben werden können. Aber auch nächträglich lässt sich dies blitzschnell bewerkstelligen.

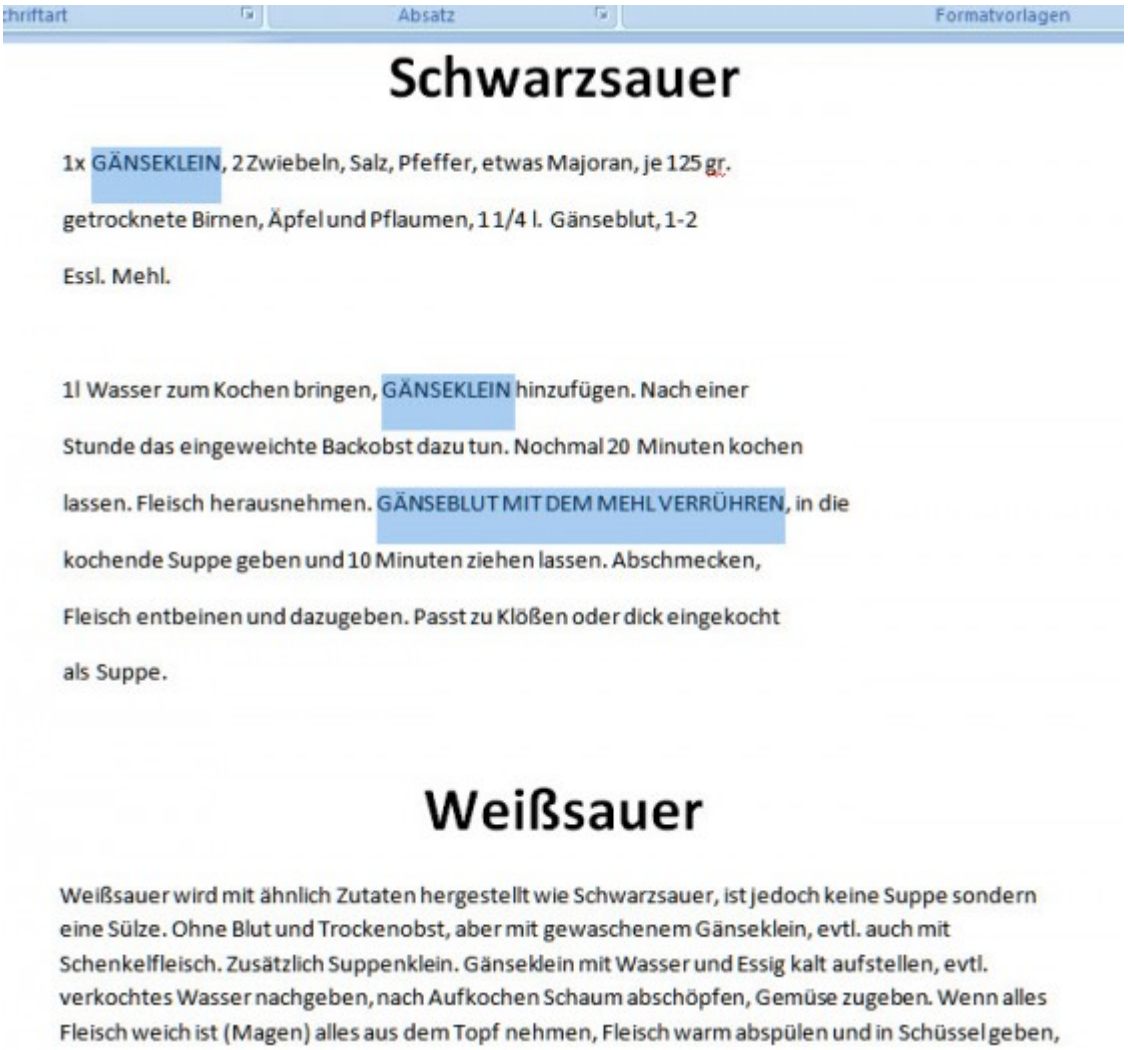
Mit zwei Techniken können die gewünschten Texte in Großschrift umgewandelt werden.

1. Du markierst die betreffenden Texte und öffnest mit der Tastenkombination [Strg][D] das Dialogfenster **Schriftart**. Alternativ klickst du in der Menüleiste auf den kleinen **Pfeil** im Bereich **Schriftart**. Hier aktivierst du die Option **Großbuchstaben** und bestätigst die Änderung mit **OK**. Das Vorschaufenster zeigt dir an, wie die Änderung in der Word-Datei aussehen wird.



Diese Technik eignet sich besonders dann, wenn noch weitere Formatierungsoptionen hinzukommen sollen. Bei Bedarf aktivierst du zusätzliche Optionen wie **Schriftfarbe, Unterstreichungen** oder weitere **Effekte**.

2. Die etwas schnellere Variante der Großschreibung beschränkt sich lediglich auf die Tastenkombination [Umschalt][F3]. Markiere alle gewünschten Wörter oder Textpassagen und drücke diese Tastaturkombination gegebenenfalls mehrere Male, bis das gewünschte Ergebnis erzielt wurde.



chriftart Absatz Formatvorlagen

Schwarzsauer

1x GÄNSEKLEIN, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas Majoran, je 125 gr. getrocknete Birnen, Äpfel und Pflaumen, 1 1/4 l. Gänseblut, 1-2 Essl. Mehl.

1l Wasser zum Kochen bringen, GÄNSEKLEIN hinzufügen. Nach einer Stunde das eingeweichte Backobst dazu tun. Nochmal 20 Minuten kochen lassen. Fleisch herausnehmen. GÄNSEBLUT MIT DEM MEHL VERRÜHREN, in die kochende Suppe geben und 10 Minuten ziehen lassen. Abschmecken, Fleisch entbeinen und dazugeben. Passt zu Klößen oder dick eingekocht als Suppe.

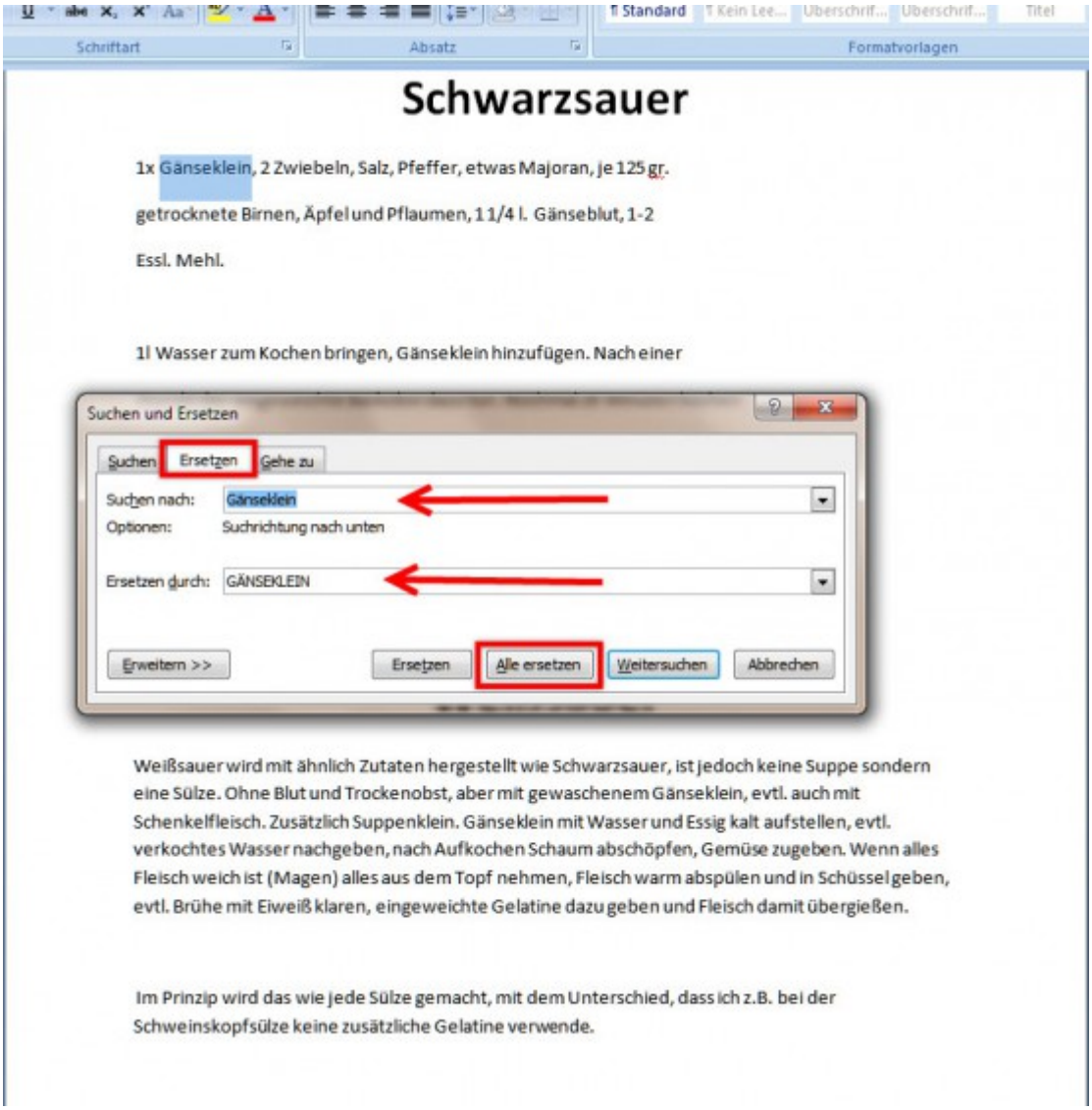
Weißsauer

Weißsauer wird mit ähnlich Zutaten hergestellt wie Schwarzsauer, ist jedoch keine Suppe sondern eine Sülze. Ohne Blut und Trockenobst, aber mit gewaschenem Gänseklein, evtl. auch mit Schenkelfleisch. Zusätzlich Suppenklein. Gänseklein mit Wasser und Essig kalt aufstellen, evtl. verkochtes Wasser nachgeben, nach Aufkochen Schaum abschöpfen, Gemüse zugeben. Wenn alles Fleisch weich ist (Magen) alles aus dem Topf nehmen, Fleisch warm abspülen und in Schüssel geben,

Tipp:

Bei häufig wiederkehrenden Wörtern oder Textkombinationen kann man sogar noch **eine dritte Technik** anwenden.

Über die Funktion **Suchen und Ersetzen**, die mit der Tastenkombination [Strg][F] gestartet wird, erspart man sich sogar das Markieren der betreffenden Wörter. Idealerweise markierst du nur ein Wort oder eine Textkombination und öffnest dann das Fenster **Suchen und Ersetzen**. So wird der Text schon automatisch in das **Suchfeld** des Registers **Ersetzen** übernommen.



Gib nun die neue Schreibweise in das Feld **Ersetzen durch** ein und starte den Vorgang mit dem Button **Alle ersetzen**.

Diese Variante hat – insbesondere bei langen Texten – den Vorteil, dass keine Wörter vergessen werden. Außerdem können diese drei Möglichkeiten auch im E-Mail-Client **Outlook angewendet** werden.