## Teil 2

## **Getränke und Trinksitten**

Außer Wasser, das seit etwa 300 v. Chr. in guter Qualität überall in Rom zu haben
war und das warm oder auch schneegekühlt getrunken wurde, gab
es, eine Mischung aus Wein und Honig, sowie Wein selbst, der
üblicherweise mit Wasser verdünnt getrunken wurde. Der Wein wurde oft sehr stark
verfälscht, so gab es Rezepte, wie aus Rotwein Weißwein zu machen sei und
umgekehrt. Es gab auch einen Vorläufer des Glühweins,
, eine Mischung aus Wein, Honig, Pfeffer, Lorbeer,
Datteln, Mastix und Safran, die heiß, ggfs. mehrmals aufgekocht oder auch kalt
getrunken wurde.
Bei einer wurde stets ein Trinkkönig gewählt, der das
Mischverhältnis von Wasser und Wein sowie die von jedem Anwesenden zu
trinkende Menge bestimmen durfte. Außerdem konnte er von den Teilnehmern
Gedichte und andere Vorträge fordern.
Schöne junge Mundschenke mischten die Getränke und brachten sie zu den Gästen.
Diese trugen Kränze, ursprünglich wohl, um sie vor Kopfschmerzen und anderen
negativen Auswirkungen des reichlichen Alkoholkonsums zu schützen, später auch
einfach als Schmuck.
war eine römische Weinzubereitung mit Honig.
Mulsum galt den antiken Römern als appetitanregend, verdauungsfördernd, als
zusätzlich benötigte Kalorienzufuhr und als lebensverlängernd. Letzteres dadurch,
dass die Zahnlosen Brot im Mulsum einweichten. Erwärmt getrunken, soll es auch
ein Mittel gegen den Durchfall gewesen sein. Laut Plinius antwortete der über
hundertjährige Romilius Pollio auf die Frage, wie er sein hohes Alter erreicht habe:
"Innen mit Mulsum, außen mit Öl."
Das Mulsum wurde gerne vor dem Essen oder zur Vorspeise gereicht. Der
Vorspeisengang wurde daher auch als bezeichnet.

Nach den antiken Quellen gab es zwei bzw. drei Möglichkeiten Mulsum zuzubereiten: nach Plinius, indem man herben Wein mit abgekochtem Honig vermischte, laut Columella, indem man Traubensaft mit Honig vermischte, in einem Gefäß verschloss und gären ließ. Eine Variante wird durch Palladius geschildert. Hier wird der sich schon in der Gärung befindliche Traubenmost mit Honig nachgesüßt und noch eine Zeit lang weiter vergoren.

Notizen:	