

Ze leeft onder andere van zaden, graan, slakken, kikkers, larven, jonge zoogdieren, vogeleieren en aas, maar ook botten, kaarsen en zeep.

Ratten leven in (kolonies van) kleine sociale groepen met een dominant mannetje, een harem vrouwtjes en enkele ondergeschikte mannetjes. Je vindt vaak vele holen met platgetreden paadjes en knaagsporen aan plastic, piepschuim, kabels, hout, verpakking. Tegen muren en balken laten ze lange vetvegen achter.

De voorpoten hebben 4 vingers en een onderontwikkelde duim, de achterpoten hebben 5 tenen.

De draagtijd is 20 tot 23 dagen. Een vrouwtje krijgt tot vijf worpen van zeven tot vijftien jongen per jaar die binnen drie-vier maanden ook geslachtsrijp zijn.

Ze worden 3 jaar of ouder. Hun vijanden zijn marterachtigen, uilen en de huiskat.

Keutels van de bruine rat zijn 5-7 mm dik en 12-22 mm lang, cilindervormig, vaak aan 1 kant stomp en aan de andere kant puntig. Ze stinken en zijn vaak in hoeken, langs randen en bij voedselresten te vinden.

Let op dat ze niet aan hoendervoer kunnen en geef kippen niet meer voer dan ze op kunnen.

Wolfsmelk (📖 Euphorbia) en keizerskroon (📖 Frittelaria) houdt **ratten** weg (in mijn ervaring: ze eten er niet van).

**Rattenkoning** 📖 is de benaming voor een aantal zwarte ratten die met hun staarten vast aan elkaar verstrengeld zijn geraakt. Zo kunnen ze geen kant meer op en verhongeren. Er zijn rattenkoningen gevonden van drie tot zeven, maar ook van meer dan 20 ratten.

Ratten vangen: ↪ Zie Muizen, bij Land- en tuinbouw

De eerste mensen op Oost-Timor aten 46.000 jaar geleden al een knaagdier tien keer zo groot als een normale hedendaagse **rat**: 5 kg.

♪ *Er is niets zo zinloos als efficiënt doen wat niet moest gebeuren. Peter Drucker*

## Ratten recept

Uit Bordeaux zou het recept 'à la Bordelaise' stammen.

De tonnenmakers of kuipers hadden in de wijnkelders waar ze hun tonnen maakten nogal wat ratten. Boven het vuur dat ze in de ton stookten om de duigen te kunnen plooiën werden de dikste geroosterd. De kuipers bestrooiden de rat eerst met fijngesnipperde sjalot. De saus werd ook ter plaatse gemaakt door de geroosterde ratten in rode wijn verder gaar te sudderen. Dit zou de oorsprong zijn van de 'sauce Bordelaise'.


Tijdens de belegering van de stad Parijs in de Duits - Franse oorlog werden in de Hongerwinter van 1870 uit noodzaak ratten gegeten.

Dertigduizend Pruisische soldaten hadden sinds 19 september de stad omsingeld. In het begin ving men vis in de Seine en er was nauwelijks gebrek aan paardenvlees. Maar na 30 dagen belegering werd de toestand zwaar. Brood ging op de bon, boter en eieren waren onvindbaar, vlees kon alleen gedroomd worden.

Alle paarden en ezels waren ondertussen opgegeten. Men begon naar honden en katten uit te kijken. Op 7 november kwamen de eerste ratten op het menu. Ze werden verkocht aan 60 centiem, of 75 centiem indien schoongemaakt en klaar om te braden. Kenners beweerden dat de smaak zich situeert tussen patrijs en varken.

In tijdschriften verschenen fijne recepten: rat in ragout, rat in salade, taart van rat enzovoort. De Parijzenaars werden door de overheid gerustgesteld: rat is gezond. En het goede nieuws: er zijn nog 25 miljoen stuks in de stad voorradig. Het recept van 'rat à la Monsellet' is een bekend gerecht...

Begin december was er geen steenkool meer en de gaskraan ging dicht. De buitentemperatuur was -12°C. Voer voor dieren was er ook nauwelijks nog. Op 19 december, met de feestdagen in het verschiet, werden de dieren van de stedelijke zoo geslacht. Restaurant Lacroix betaalde 5.000 Bef voor twee kamelen. Ook de twee olifanten, Castor en Pollux werden geslacht. Slagers verkochten olifantenvlees aan 30 Bef per kilo. Zebra en beer gingen iets duurder van de hand.

Obscure figuren schuimden de stad af op zoek naar 'stadswild' : honden, katten, ratten.

In de Seine zat geen visje meer groter dan een stekelbaarsje.

Op 31 december organiseerde de burgemeester van het 3e arrondissement een Nieuwjaarsbanket voor zijn vrienden. Op het menu stonden visjes uit de Seine met selderij, sagosoep, olifantenlapjes in maderasaus en berenvlees met sjalot. Het beleg eindigde op 28 januari 1871. De Parisiens weenden van vreugde.

De overgebleven honden, katten en ratten ook.

De wetgeving (wet van 2/4/1971) verplicht de eigenaar/verantwoordelijke in België ratten te bestrijden op eigen terrein!

Smakelijk!

*☞ Wandel minstens ¼ u/dag in de natuur. Tenzij je het heel druk hebt. Doe dan 1u.*