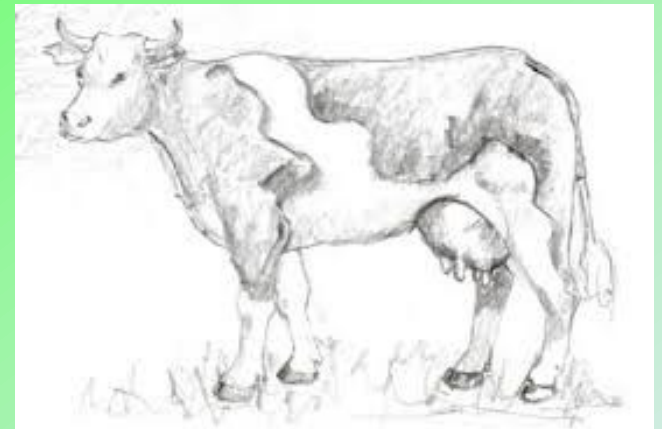


# ruilverkaveling in Nederland



opwarmertje.....



WAT IS  
DAAROP  
UW  
ANTWOORD?

waar en wanneer  
was de eerste  
ruilverkaveling in  
Nederland?

- 1916
- vrijwillige ruilverkaveling

# dorpje Ballum Ameland

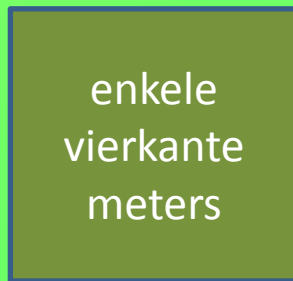


# voorbeeld

12 ha land



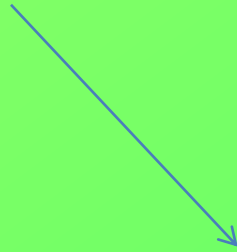
269 percelen



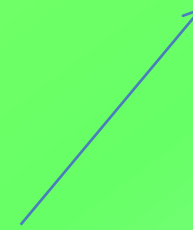
van wie is dit land?



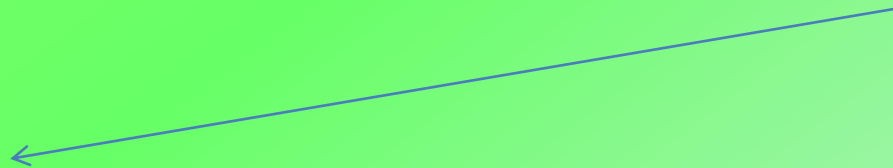
12 ha land



~~269 percelen~~

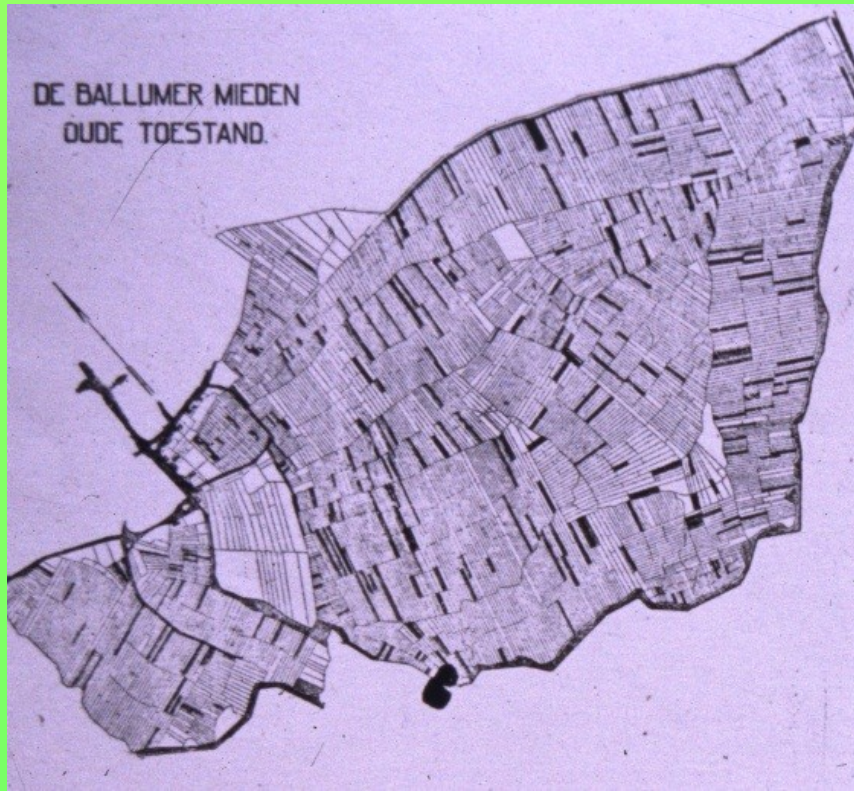


5 percelen!!

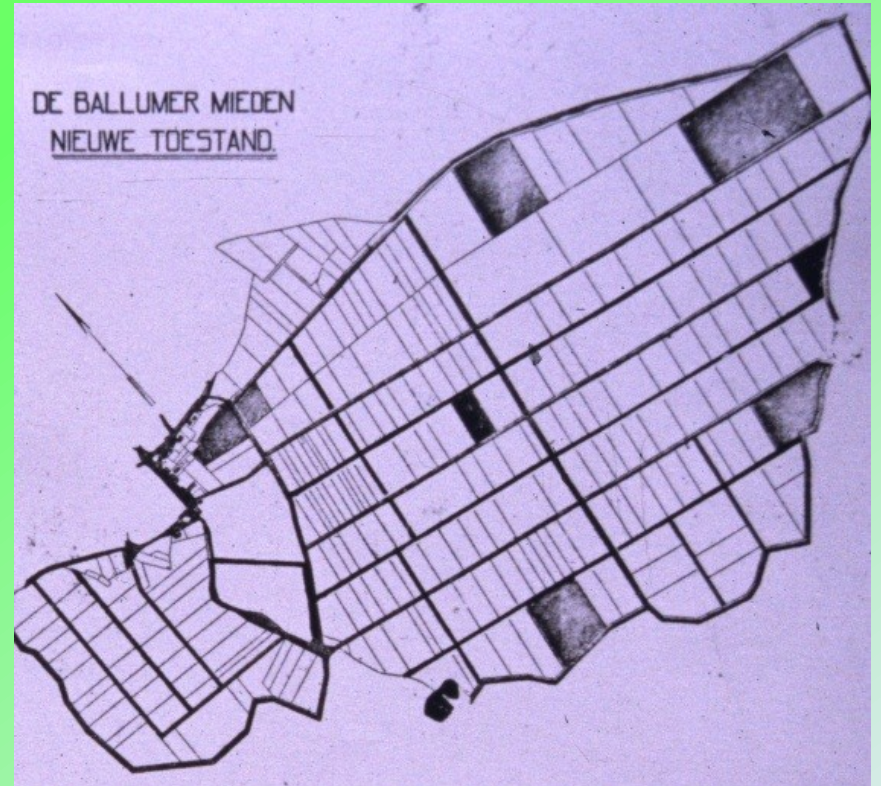


grote  
percelen





van 3659 naar  
500 percelen





- handwerkzuivelfabriekje te klein
- 1925 opening coöperatieve stoomzuivelfabriek!



wat is  
ruilverkaveling?????



# ruilverkaveling

- kavel-ruil
- proces waarbij eigenaren stukken land (**kavels**) met elkaar **ruilen**
- grondgedachte:  
verbetering voor alle grondgebruikers

- begin 20<sup>e</sup> eeuw;
- idee uit Noord-Amerika;
- door veel (Noord) Europese regeringen overgenomen

wat gebeurde  
er in 1924?

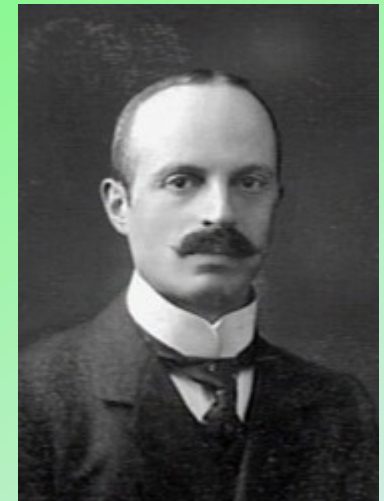


# RUILVERKAVELINGSWET

**RUIJS VAN BEERENBROEK**  
jhr. Charles Joseph Marie  
(1873-1936)  
minister Binnenlandse  
Zaken en Landbouw



Koningin  
Wilhelmina



# ruilverkavelingswet 1924 doorbraak

- meer dan 50% eigenaren én
  - meer dan 50% grond
- ruilverkaveling kan doorgaan



# wat gebeurt er tijdens ruilverkaveling?

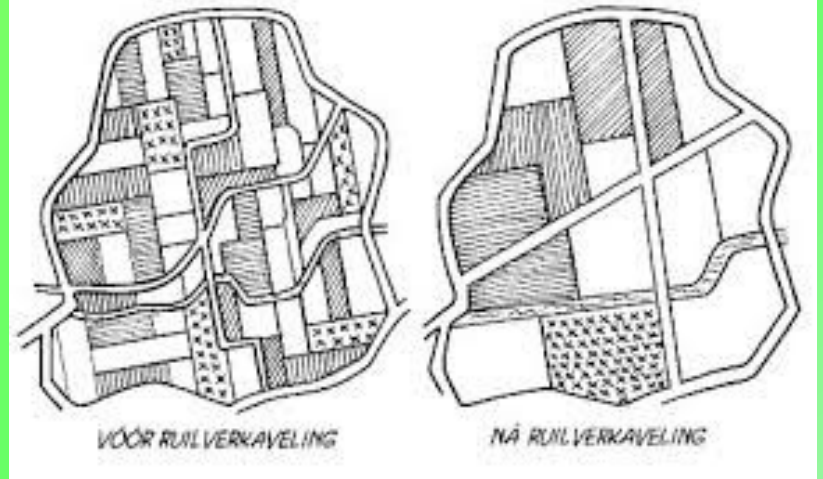
- indeling land verandert
  - grotere kavels
  - land dichtbij boerderij
  - sloten en andere afscheidingen verlegd
  - nieuwe waterwegen en wegen
- betere landbouwkundige situatie
- betere ontsluiting

# RUILVERKAVELING



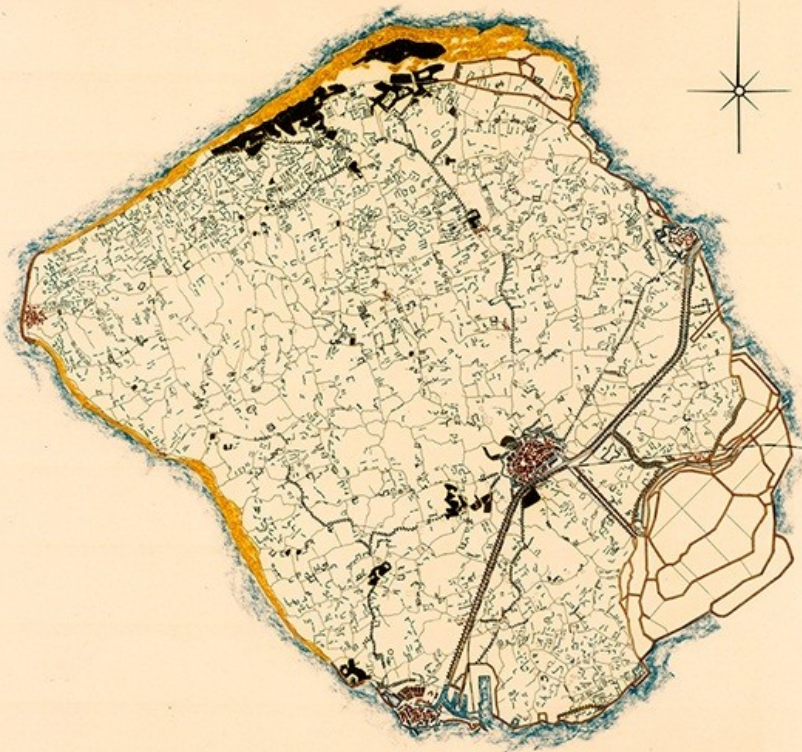
**DIENT U EN ONS LAND**

CULTUURTECHNISCHE DIENST UTRECHT



# voorbeeld ruilverkavelingsproject Walcheren

WALCHEREN BEPLANTING IN 1944  
schaal 1 : 25000



WALCHEREN beplanting na de inundatie  
schaal 1:25000





# jaren 50 60 70



Sicco Mansholt (1908-1995)  
minister landbouw (1945-1958)  
Europees commissaris landbouw (1958-1972).

## groot – groter - grootst

- enorme schaalvergroting
- verdwijnen steeds meer kleine bedrijven.

wist  
u dat

.....

*1954*

*behandeling de landbouwbegroting uitgesteld  
minister Mansholt nam deel aan Elfstedentocht  
reed deze voor de tweede keer uit*



1985

~~ruilverkavelingswet~~

landinrichtingswet

meer aandacht voor recreatie en natuur

natuurorganisaties actief betrokken



ruilverkaveling en  
streekverbetering  
in polder “de Zeevang”

“het land op de schop,  
de samenleving op zijn kop”













# boerenbedrijven polder de Zeevang

grootte	aantal bedrijven	aantal melkkoeien per bedrijf
3- 5 ha.	15	5,1
<b>5-10 ha.</b>	<b>61</b>	<b>9,7</b>
<b>10 - 15 ha.</b>	<b>87</b>	<b>14,2</b>
15-20 ha.	27	20,4
+ 20 ha.	18	24,1

# productie per koe

	kg melk	% vet
Middelie	4.189	3,75
Oosthuizen	4.216	3,73
Edam	4.037	3,75
Warder	4.288	3,76
Noord-Holland	4.592	3,83



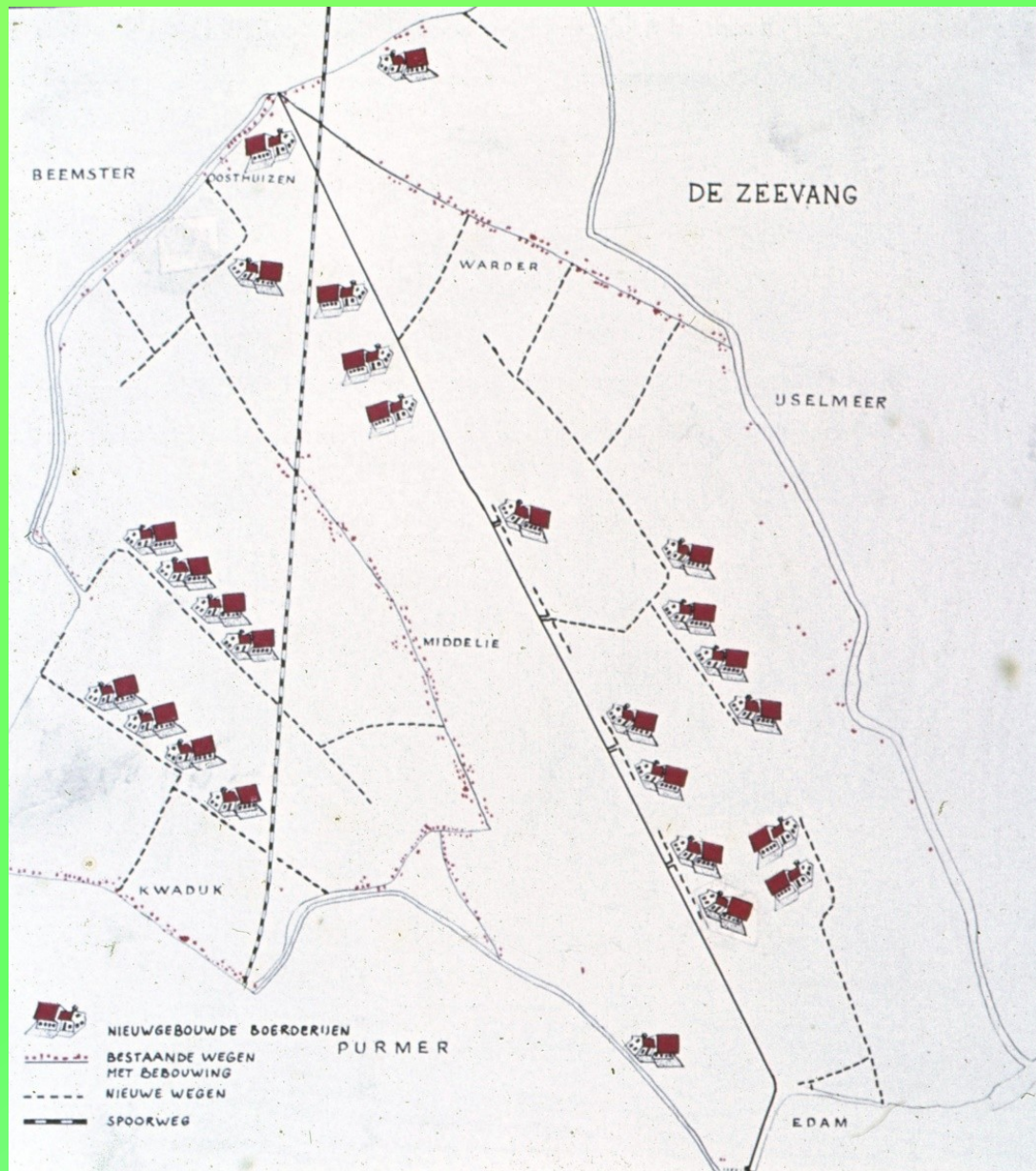
# hoe verder????

- 1948 aanvraag voor administratieve ruilverkaveling
- 1950 goedkeuring van overheid
- 1951 plannen aangenomen: 398 vóór en 46 tégen

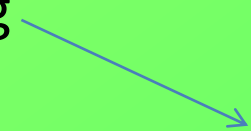
twijfel.... twijfel.... twijfel....

- 1953 plannen totale ruilverkaveling
  - totale herverkaveling
  - verplaatsing boerderijen buiten het dorp
  - nieuwe wegen
- 1955 90 % vóór
  - 26 nieuwe boerderijen
  - 23 km nieuwe wegen

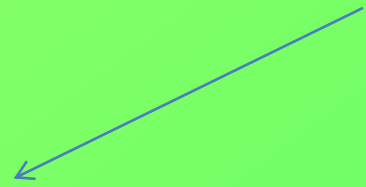




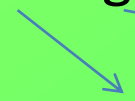
niet alleen ruilverkaveling



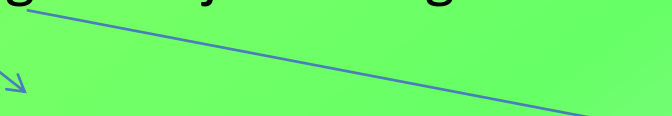
1958: ook streekverbetering



voorlichting: bedrijfsvoering en huishouding



cursussen



excursies

voorlichters:

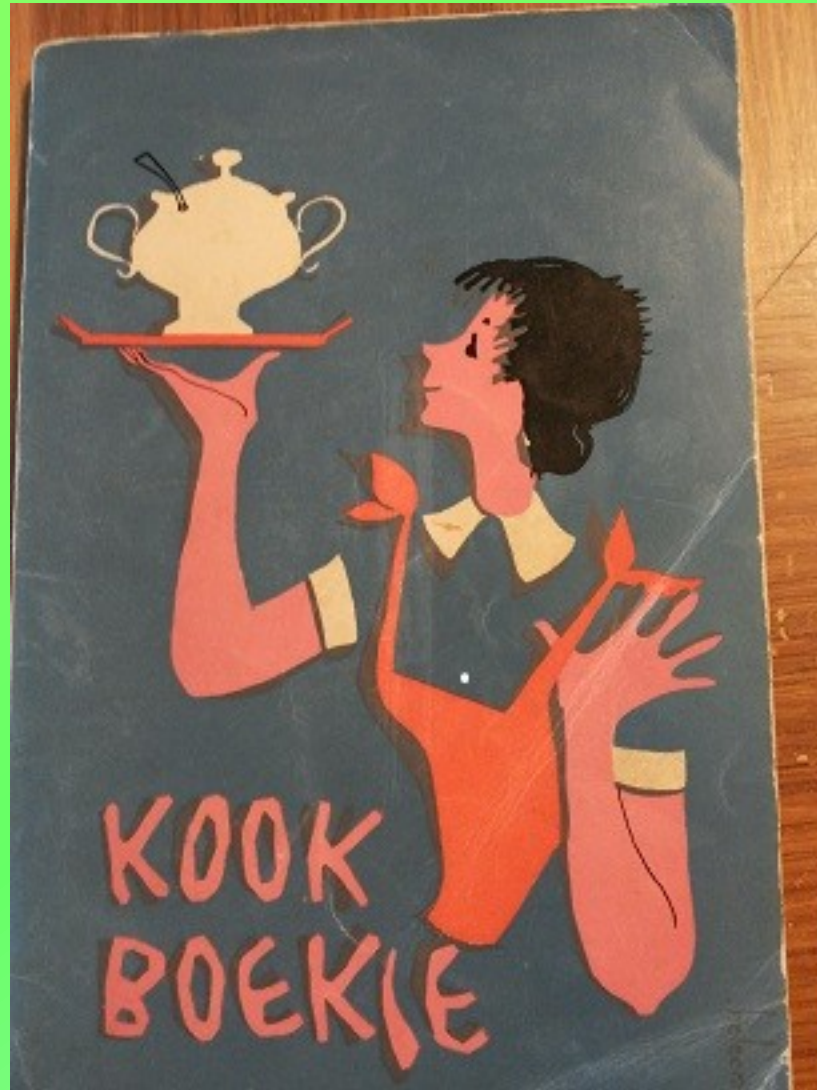
- Piet Meerkerk
- Jaap Molenaar
- Clara van Zoelen

Kortom: HET OUDE LAND KIEST NIEUWE WEGEN











#### Macaronischotel

200 g macaroni, 500 g tomaten of 1 blik tomatenpuree, 2 à 3 uien, 100 g boter of margarine, 250 g klein gesneden vlees (rest of vers), kerrie, peper, zout, geraspte kaas. *Kerrieschotel*

De macaroni koken in water met zout en afgieten. De uien en het vlees bakken in de boter.  $\pm$   $\frac{1}{2}$  theelepel kerrie toevoegen en de geschilde in plakken gesneden tomaten. Dit mengsel  $\pm$  15 minuten laten smoren en vermengen met de afgegoten macaroni. Op de borden desgewenst geraspte kaas toevoegen.

Deze schotel is ook geschikt als ovenschotel. In dat geval paneermeel over de macaroni in een vuurvaste schaal strooien, en hierop wat klontjes boter of margarine leggen.  $\pm$  30 minuten in de oven zetten.

#### Macaroni met ham en kaas

150 g macaroni, zout, 60 g boter of margarine, 75 g geraspte oude kaas, 100 g ham (fijngesneden).

De macaroni in water met zout gaar koken, afgieten, de kaas en ham erdoor roeren. Desgewenst deze macaroni in een ingevette ovenschotel overbrengen, bestrooien met paneermeel en klontjes boter en in  $\pm$  20 minuten in een warme oven bruin laten worden.

#### Nassi Goreng

200 g rijst, 3 dl water, 75 g poulet of vleesresten (50 g garnalen), 1 ui,  $\frac{1}{2}$  pakje boemboe, 50 g (ruim 3 eetlepels) boter, margarine of olie, (1 knoflookpitje), zout, (een ei).

De rijst wassen. Het water aan de kook brengen. De rijst gaar koken en

#### Nassi Goring

3 ons rijst (1 ons per persoon) water (per 1 kopje rijst 2 kopjes water) zout, 2 uien, 2 ons vorkensnede vlees, merspunt kerrie, stukje savoeetkool, een beetje sambaclet, een beetje ketjap, een beetje boemboe van de voren geweekt en met de uien meefakken, 25 gr. boter per persoon, kroepoek gebakken in vet. vlees aanbieden uitspalen en pak stukjes snijden. Den bakken met de kerrie en boemboe vlees erbij en als het bruin is de fijngesneden kool (only 15 mm) en als het gaar is, de gaar droge rijst erbij en een heel klein mekpuntje sambal en een thepel ketjap



# 1960 start uitvoering

