

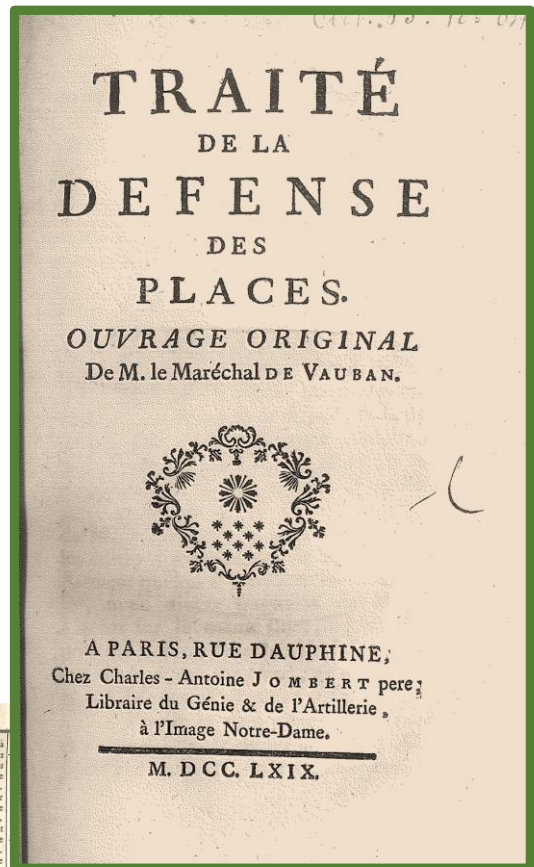
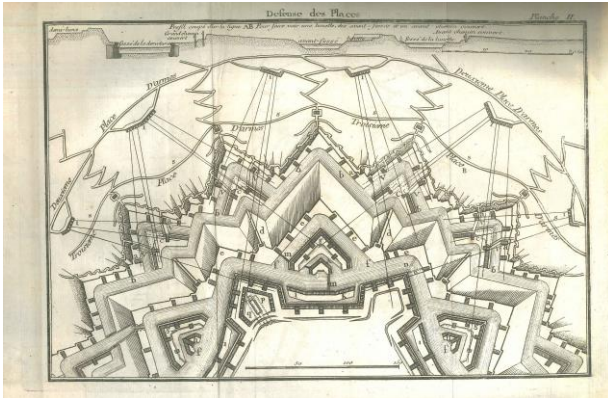
BIBLIOTHEQUE CEACAP - **Traité DE LA DEFENSE DES PLACES - 1769. (1 vol)**

Sébastien LE PRESTRE, marquis de Vauban (1633/1707) ingénieur, architecte militaire, urbaniste, ingénieur hydraulicien, expert en poliorcétique et essayiste français fut nommé maréchal de France par Louis XIV.

Son traité susnommé fait logiquement suite à son traité de l'attaque des places, il est remarquable par la précision des besoins nécessaires en cas de siège et par celle des gravures.

A ne pas manquer la liste des vivres nécessaires à la garnison.

Consultable sur GALLICA - Click sur : <http://www.e-rara.ch/zut/doi/10.3931/e-rara-29235>
Auteurs et œuvres remarquables de l'année 1769 : <http://data.bnf.fr/date/1769/>



Défense des Pl

TABLE CONCERNANT LA FORCE DES GARN & les Munitions de guerre & de bouche nécessaires aux Places de guerre de la grande

	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
La Garnison.										
Infanterie, dont les trois quarts, ou les deux tiers au moins Français, & l'autre de Suédois ou d'Espagnols, supposé qu'il n'y ait d'autres d'armes que les demi-lunes & les chemins couverts.	1400	3000	3600	4300	4800	5400	6000	6600	7100	7800
Cavaliers.....	300	300	360	420	480	540	600	660	720	780
La Bourgeoisie.										
On ne peut rien fixer à cet égard, parce que les Places en ont toutes plus ou moins; nous avons dit ci-devant à quoi on peut l'employer.										
Les Vivres. (*)										
Une provision pour 3 mois, dont deux tiers de froment & l'autre de seigle, ce qui fait pour le froment.....	1204	1461	1706	1957	2308	2559	2810	3061	3312	3563
Et pour le seigle.....	603	757	853	978	1154	1329	1495	1670	1846	2021
Le seigle estimé à 55 liv. peulins, déchargé de 50 livres de son, doit faire 157 rations de 2 livres pesant chacune.										
Soit pour 3 jours de la garnison, à raison d'un quartier par ration, le déchet estimé à la sixième partie, attendu que d'autres que des soldats en pourroient manger.....	290.	128	160	192	224	256	288	320	352	384
Évés, même quantité par ration, & pour deux jours de la garnison durant trois mois, déchet comme dessus.....	86	107	128	150	172	192	214	235	256	278
Lesailles pour deux jours de la garnison.....	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem
Riz.....	10	25	34	47	57	66	74	82	90	98
Orge mondé.....	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem
Orge en grain pour faire des pitances & nourrir la volaille.....	95	117	138	161	181	201	221	241	261	281
Sel.....	95	106	127	148	169	190	211	232	253	274
Poivre.....	95	115	135	165	185	205	225	245	265	285
Canebe de girofle.....	10	35	59	84	108	132	156	180	204	228
Cannelle.....	10	15	24	37	50	63	76	89	102	115
Muscade.....	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem	Idem

Avis: Au lieu de faire deux rations tous les jours à chaque chambre pendant trois mois, les Officiers, les soldats, les hommes, & les femmes à 30 rations chacune, la dixième partie comptée pour déchet.....

Chaque soldat distribué sur le pied de deux par jour à chaque chambre, les torches composées de 30 rations chacune, le déchet compris.....

Les fils, à demi-quarignon par ration pendant cinq jours de la garnison; la dixième partie comptée pour le déchet.....

Beurre & vache distribués sur le pied de demi-livre par ration pendant les cinq jours gras de la garnison; la dixième partie comptée pour le déchet, & chaque bœuf & vache sur le pied de 300 livres pesant l'un portant l'autre, qui réduisent au poids fort.....

Mouton pour les Officiers malades & blessés, sur le pied d'un livre par chaque Officier, & autant pour les blessés & malades; le nombre des Officiers estimé à 300, & chaque mouton à 30 livres pesant l'un portant l'autre, qui réduisent au poids fort.....

Veu & volaille pour les blessés, tout ce que l'on en pourra nourrir chez les particuliers, dans les folles, & dehors de la Place, dans les cloîtres, & par tout ailleurs où il y aura lieu.

Fromage pour les jours maigres de trois mois, à compter deux jours par semaine, à raison d'un quartier par jour à chaque soldat.....

Morceau de seigle ou de froment.....

Morceau de seigle.....

Harings forts.....

Harings blancs.....

Beurre salé ou fondus, à demi-quarignon par ration pendant deux jours de la garnison.....

Bonne huile de noix ou de noyers, pour éclairer & pour les lampes des jours maigres.....

Nœud en coques.....

Poivre & piment, & ce que l'on en pourra avoir.....

Fruits secs, ce que la saison, l'espace & le temps permettront d'en avoir.....

Pain pour les malades.....

Huile d'olive de bonne qualité.....