

Índex

Pròlegs.....	9
Agraïments.....	13
Abreviatures utilitzades.....	15
Entre el fàstic i la delectació: la percepció de les olors a la baixa edat mitjana	19
Els vapors de la pesta (1348-1450)	31
Causes de la pesta medieval	32
La presència constant de les epidèmies	35
Alguns aspectes de la lluita contra la pesta	45
La gestió de les carnisseries.....	57
Els primers escorxadors de la ciutat (XII-XIII).....	63
La triperia, l'escorxador principal del segle XIV	68
L'escorxador del segle XV	71
Les altres carnisseries de la ciutat i els punts de venda al segle XIV.....	74
La higiene a les carnisseries i la qualitat de la carn.....	88
El control del peix i de la peixateria	105
El peix i els pescadors a Lleida	110
Llocs per a la pesca i ormeigs	120
Evolució de la peixateria lleidatana.....	126
Les regulacions higièniques entorn de la peixateria	132
Olor de cellers.....	135
El vi a Lleida	140

El vi dels jueus.....	147
Ús, abús i qualitat del vi a Lleida	148
Les olors de les places, carrers i camins.....	159
Els punts de venda	171
El teixit industrial del barri de Magdalena	174
Els treballs de la pell.....	177
Els treballs de la llana i el lli.....	181
Conclusions	187
Bibliografia	193
Annex	205