

FIGURAS OCULTAS EN EL PROYECTO DE LA COCINA MODERNA

Carreiro Otero, María
Departamento de Proxectos Arquitectónicos, Urbanismo e Composición
Universidade da Coruña
maria.carreiro@udc.es

López González, Cándido
Departamento de Proxectos Arquitectónicos, Urbanismo e Composición
Universidade da Coruña
candido.lopez@udc.es

RESUMEN:

La cocina moderna es deudora de las contribuciones realizadas por un conjunto de mujeres -arquitectas, economistas y políticas-, a la sombra de los arquitectos responsables de proyectos residenciales desarrollados en las décadas iniciales del siglo XX. Los diversos modelos propuestos, pese a sus diferencias formales, perseguían un objetivo común: mejorar en eficiencia y organización el uso de la pieza doméstica.

Las aportaciones espaciales y técnicas de unas, y también de otros, han determinado el carácter y la naturaleza de la cocina tal y como hoy la conocemos. No obstante, desde la óptica social, las ideaciones arquitectónicas no han sido capaces de ofrecer un espacio liberador. Al contrario, la cocina se ha ido consolidando como estereotipo del rol femenino.

PALABRAS CLAVE:

Figuras ocultas, arquitectas, cocina moderna, encimera, triángulo de trabajo.

La cocina como recinto forma parte del programa de necesidades de la casa, a la par que encarna la actividad doméstica, asociada específicamente a las mujeres. Hace casi medio siglo, Rosario Castellanos (1971) recogía en el cuento *Lección de cocina*, la esencia del destino femenino.

La cocina resplandece de blancura. Es una lástima tener que mancillarla con el uso. Habría que sentarse a contemplarla, a describirla, a cerrar los ojos, a evocarla. Fijándose bien esta nitidez, esta pulcritud carece del exceso deslumbrador que produce escalofríos en los sanatorios. ¿O es el halo de desinfectantes, los pasos de goma de las afanadoras, la presencia oculta de la enfermedad y de la muerte? Qué me importa. Mi lugar está aquí. Desde el principio de los tiempos ha estado aquí. En el proverbio alemán la mujer es sinónimo de Küche, Kinder, Kirche. Yo anduve extraviada en aulas, en calles, en oficinas, en cafés; desperdiciada en destrezas que ahora he de olvidar para adquirir otras.

Considerando el tiempo transcurrido desde entonces, quizás el retrato no sea tan fiel, al menos en el entorno profesional y académico. Consuetudinariamente, las usuarias de la cocina han sido, y aún son, las mujeres. Las mujeres, recluidas en la casa, y ocupadas en la cocina. Así lo atestigua el refranero español: "la mujer en casa y el hombre en la plaza"; "la mujer honesta el hacer algo es su fiesta"; "la mujer que mucho hila poco mira"; "la mujer y la sardina en la cocina", "la mujer y la sartén en la cocina es donde está bien". Aunque no es menos cierto que también se dice "la mujer y la sardina su puesto está en la cocina y también en la oficina".

En cualquier caso, en los primeros años del siglo XX la mujer cumplía estrictamente con estas sentencias. La casa guardaba a las mujeres. Y ya en su interior, la cocina representaba el reducto de lo femenino. La cocina era la voraz beneficiaria del vigor y el tiempo de las mujeres. En la actualidad continúa absorbiendo ambos, pero sin la fatiga y la penuria de antaño. El receptáculo "cocineral" –relativo a la cocina como espacio–, usuario de instalaciones, consumidor de energía y generador de residuos, resulta ser una parte significativa del proyecto

doméstico. Ha sido estudiado desde ópticas diversas: considerando la evolución de las técnicas aplicadas al dominio del fuego y su naturaleza como lugar para la preparación de los alimentos (Espinete, 1984) y como enser doméstico (Spechtenhauser, 2008); profundizando en su mecanización (Giedion, 1978); incidiendo en su carácter de pieza húmeda, productora de residuos (Lupton y Miller, 1995) y revelando lo estereotipado de su simbolismo (Hayden, 1982). A todas ellas, conviene añadirles la visión de la estancia como fruto del trabajo de las primeras mujeres formadas en la disciplina arquitectónica.

El texto propone visibilizar a un conjunto de mujeres que en los albores del siglo XX –en el período de entreguerras– han configurado esta pieza doméstica. Así mismo pretende hacer explícitas las aportaciones espaciales, formales y técnicas que ellas han incorporado y que determinan las señas propias de la cocina en el proyecto residencial contemporáneo. Este doble objetivo se estructura bajo cuatro epígrafes. El primero presenta la cocina como un centro de trabajo; el segundo reconoce los logros de las precursoras en esta tarea, las ingenieras domésticas del siglo XIX; el tercero identifica a las mujeres que han intervenido en la ideación de las cocinas como parte de los proyectos residenciales del período de entreguerras; y el cuarto desgana las contribuciones técnicas al recinto especializado.

UN CENTRO DE TRABAJO

La cocina, un reducto privado y prosaico, se construye con ingredientes materiales y espaciales. También humanos. Su función utilitaria se acompaña de la simbólica, como paradigma de lo doméstico y lo femenino (Pérez, 2010). Distingue la vivienda de cualquier otra forma de alojamiento.

La cocina racional del período de entreguerras proporciona un espacio limpio y ordenado, ergonómico y organizado, adecuado al conjunto de tareas propias de preparar los alimentos e incluso comer.

En los casi cien años transcurridos desde las exposiciones alemanas que daban a conocer los novedosos modelos de vivienda y cocina, hasta esta segunda década del siglo XXI, también la pieza cocineral ha sido considerada una trampa que ha impelido a las mujeres al abandono de un trabajo remunerado y liberador, que ha fomentado el mantenimiento de unos roles convenientes al sistema económico –el hombre en la fábrica, la mujer en la casa– (Henderson, 2013). Esta argumentación induce a equiparar la condición de las mujeres en los inicios del siglo XX con la actual, sin considerar que el estereotipo mujer-labor doméstica, aun hoy muy arraigado, no se cuestionaba en aquellos momentos.

Por otro lado, han ido apareciendo diferentes tópicos sobre la conformación y naturaleza de la cocina. Algunos se refieren a la superficie del recinto: debe poseer dimensión suficiente para que varias personas puedan trabajar a la vez; debe ser amplia porque en ella los niños pueden hacer los deberes mientras se prepara la merienda o la cena, o la comida. Otros a las características espaciales: debe tener luz natural porque en ella se pasan muchas horas; debe asomarse al espacio exterior para vigilar a los niños cuando están fuera. Otros aluden a la comunicación: debe ser abierta o estar vinculada a otras estancias para que “la mujer” pueda participar de la conversación mientras cocina. Cabe preguntarse si dichos tópicos reflejan el uso cotidiano de la cocina, o si no son más que clichés o prejuicios, distantes de las costumbres actuales. Parecen erigirse sobre una imagen conservadora y tradicional del papel femenino en la casa.

Pero las labores domésticas que se asignan, o asignaban, a la mujer con la expresión “ocupación: sus labores”, no se reducen a la cocina. Habitar la casa es también trabajar en ella. Ejecutar tres series de tareas que a menudo se mezclan o se confunden: preparar los alimentos, higienizar la vivienda, y tratar el ajuar doméstico y personal. Cada una de ellas posee sus propios requerimientos, y por tanto demanda sus propios lugares. Es frecuente, sin embargo,

que las necesidades derivadas de la higiene doméstica y el tratamiento del ajuar se trasladen impropriamente a la cocina, llegando a identificarse el conjunto de las labores domésticas con las cocineras.

La casa en sí es un centro de trabajo sometido a una limpieza periódica, necesaria para ser habitado. Si es un sistema habitable, su funcionamiento exige condiciones adecuadas. Y por ello es pertinente estudiar a las reformistas americanas y a las teóricas europeas. Volver la mirada a sus postulados sobre la equivalencia entre el trabajo doméstico y el trabajo en la oficina/fábrica, pero ahora sin definir el género del sujeto que trabaja en ella.

LAS INGENIERAS DOMÉSTICAS CATHERINE BEECHER Y CHRISTINE FREDERICK

El siglo XIX deja entrever el interés hacia un tema, hasta entonces menor, como la casa y sus elementos. Esta tendencia se manifiesta con una mayor intensidad en los Estados Unidos. La sociedad norteamericana, empapada de ideas políticas y sociales progresistas, se somete al proceso industrializador, incorporando la mecanización en todos los órdenes de la vida. Además, en el desarrollo de su sistema político democrático asume la "cuestión femenina": no existe un sexo privilegiado, ni una clase social sometida (Giedion, 1978).

Por todo ello se instruye a las jóvenes en el desempeño adecuado de las tareas dentro de la casa. Las responsables de esta instrucción son mujeres formadas intelectualmente, fundamentalmente maestras que adoptan el papel de reformistas. No reclaman la presencia femenina en la esfera pública, sino que reivindican la equiparación del trabajo doméstico con el fabril. Este ideal cobra fuerza a partir de la celebración durante la Exposición de Chicago del Congreso de las Mujeres, germen de la *National Household Economic Association*. La asociación, conjuntamente con los clubes femeninos de la época, contribuyó decisivamente a la difusión de la gestión doméstica y a la fundación de escuelas de ciencias del hogar.

En este ambiente, los escritos de Catherine Beecher (fig. 1), una maestra con clara vocación innovadora, asientan los fundamentos del enfoque teórico y metodológico sobre el que se va a desarrollar el proceso que desembocará en el diseño de la cocina moderna. Beecher fue pionera en considerar el trabajo doméstico como un quehacer tan digno como cualquier otra labor profesional, y que dignificar las tareas domésticas exigía proporcionar a las jóvenes una adecuada preparación. Con este fin escribe *Treatise on domestic Economy* (1841), usado como libro de texto en las escuelas femeninas. Profundizando en este objetivo publica más tarde, en colaboración con su hermana Harriet, *Housekeeper's Manual: The American Woman's House*, preocupada por "that women are not trained for this duties [of the family state] as men are trained for their trades and professions" (Beecher y Beecher-Stowe, 1869). En este manual, entre otras cuestiones relacionadas con el trabajo en el hogar, se recogen los planos de una vivienda, y se desarrollan minuciosamente las zonas de servicio (lavandería y almacenaje) y la cocina.

Ya en la primera década del siglo XX, continuando con la analogía fábrica-hogar, Christine Frederick (fig. 2) aplica los principios del taylorismo a las labores del ama de casa. En su cocina-laboratorio mide las distancias recorridas y cronometra el tiempo empleado en las tareas domésticas. Como resultado del experimento elabora el plano de una cocina: una estancia plenamente definida por sus dimensiones, y con una disposición precisa de su equipamiento. Frederick compara los esquemas de los desplazamientos realizados en una cocina común, con los de su propuesta, evidenciando la eficiencia que procuraba una pieza bien planificada, en la que los movimientos eran claros, ordenados, y con unos recorridos menores que en aquella que carecía de planificación. Los resultados, junto con la descripción del método seguido, quedarán plasmados en *The New House-Keeping Efficiency Studies in Home Management* (1913).

Los modelos de cocina de Beecher y Frederick están destinadas a las mujeres de clase media, residentes en viviendas unifamiliares aisladas. Unas destinatarias y un patrón residencial

alejados aparentemente de las preocupaciones de los arquitectos europeos de la época. Aunque, tal y como afirma Carmen Espejel (2013) "... el grupo de la intelligenzia europea de signo socialista y comunista, Bruno Taut, Karel Teige o Ernst May, cuando tuvieron que construir y pensar viviendas para la clase trabajadora también miraron hacia América, pero hacia el trabajo realizado por mujeres no arquitectas".

El trabajo de las precursoras americanas sienta las bases teóricas para el diseño de la cocina moderna. Su influencia se refleja en la asunción de los postulados de Beecher sobre el trabajo doméstico y en la incorporación de las teorías de organización productivas de Frederick. Así, la dignificación del trabajo doméstico y la sistematización de las labores del hogar se incorporaron al diseño de la vivienda de la Europa de entreguerras (López González et al., 2016).

A LA SOMBRA DE LOS ARQUITECTOS: LA PRESENCIA DE LAS MUJERES EN LOS PROYECTOS RESIDENCIALES DE LOS AÑOS 20

Al igual que había sucedido en Estados Unidos en las décadas anteriores, en los inicios del siglo XX en Europa, la sociedad alemana prioriza la instrucción femenina en economía doméstica, incluyéndola en los programas educativos de las jóvenes. Este interés se acrecienta a partir de 1920, durante la República de Weimar, dada su repercusión en la economía nacional. Por otro lado, la pujanza del movimiento feminista impulsa a incluir en la Constitución alemana de 1919 la plena igualdad de derechos entre hombres y mujeres (Rodríguez Carrasco, 2013). Ese enunciado alberga una idea emancipadora de las mujeres con respecto a las tareas domésticas, minorando el tiempo destinado al trabajo en la cocina y la casa, para así poder cultivar otras actividades y participar en los movimientos sociales y políticos. Idea que se traslada tanto a las teorías económicas abordando la gestión eficiente del hogar como a las arquitectónicas, empleando la óptica racional y científica en el diseño de la cocina.

Las teorías tayloristas aplicadas al hogar llegan a Europa de la mano de Irene Witte, al traducir al alemán, en 1921, el tratado de Frederick, publicado bajo el título *Die rationelle Haushaltführung*. Esta obra influye en Erna Meyer –doctora en Economía–, quien publica en 1922 *Rationalisierung der Verbrauchswirtschaft um Haushalt*, artículo en el que equipara el trabajo en el hogar y en la fábrica. A su vez, desde el campo político, la activista Elizabeth Lüders impulsa el estudio de la economía doméstica. Los postulados de sistematización espacial del hogar llegan de igual modo a los arquitectos involucrados en el proceso de gestación de una incipiente arquitectura para una nueva sociedad. Para ellos el diseño de la cocina constituye una parte importante en la mejora de la habitabilidad y el confort de la vivienda obrera. Por vez primera, los espacios para los quehaceres domésticos se contemplan como lugares de interés dentro del ámbito arquitectónico. Proyectar un espacio para la actividad cocinera resulta una oportunidad para aplicar las nuevas teorías arquitectónicas (Henderson, 2013).

La década de los años 20 alumbra un conjunto de modelos residenciales con sugerentes aportaciones en el diseño de la cocina (Bravo Bravo, 2011). Entre otros, la casa experimental *Haus am Horn* en Weimar, de Georg Muehe, y la Vivienda Nuclear Tipo 7 en Viena, de Margarete Schütte-Lihotzky en 1923. Las viviendas sociales de Frankfurt promovidas desde la oficina municipal dirigida por Ernst May entre 1927 y 1930. El conjunto residencial de la *Weissenhofsiedlung* de Stuttgart, de 1927, y en especial las viviendas proyectadas por J. J. P. Oud. La colonia de viviendas *Onkel Toms Hütte* de Bruno Taut en Berlín, en 1927. O las diseñadas por Robert Vorhoelzer y Walther Schmidt en Munich entre 1927 y 1932. Salvo la vivienda nuclear vienesa, el resto de los proyectos de las viviendas aquí mencionados son realizados por arquitectos. Sin embargo, en la mayoría de ellos arquitectas y diseñadoras participan como responsables del diseño de las cocinas.

Esta intervención es factible al haber asumido las mujeres una cierta relevancia profesional, pero también por la arraigada "identificación de la arquitecta con la casa, con su interior, y con la interiorización femenina de lo doméstico" (Stratigakos, 2001). Benita Otte diseña junto con Ernst Gebhardt la cocina de la *Haus am Horn* (fig. 3). Margarete Schütte-Lihotzky idea diversos modelos aplicados en las viviendas de Frankfurt, siendo el más representativo el conocido como cocina Frankfurt (fig. 4). Y Hanna Löw está presente en el proyecto de la cocina Munich (fig. 5). Así mismo, las mujeres idean piezas para las exposiciones sobre vivienda celebradas a lo largo de la década. Para la exposición de Stuttgart de 1927, Erna Meyer conjuntamente con la economista Hilde Zimmermann y con el apoyo del arquitecto Hugo Keulerleber pone en práctica sus teorías de eficiencia doméstica y participa en el diseño de la cocina Stuttgart (fig. 6). Del mismo modo, Sophie Taueber-Arp colabora en el diseño de la cocina en varios modelos proyectados por Ludwig Hilberseimer y Hugo Häring para la exposición *Die Neue Küche* celebrada en Berlín en 1929, publicados en la revista *Dieform* (Simmel, 1929).

Los modelos de cocina aquí citados, pese a sus diferencias formales, responden a un objetivo común: la mejora de la eficiencia y organización en el uso de la pieza. Esta abandona su condición de reducto necesario pero trivial, para constituirse en un espacio puesto al servicio de una tarea, con el que dignificar el trabajo doméstico.

LAS CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LA ESPECIALIZACIÓN DE UN RECINTO

Conviene preguntarse qué elementos caracterizan a la cocina organizada a partir de los preceptos tayloristas, estructurada desde la metodología científica y el empirismo. Cuál es la diferencia esencial entre la cocina premoderna y la moderna. En ambas se reconocen los elementos esenciales: fregadero, estufa y armario. La diferencia la establece el plano de trabajo continuo que proporciona una referencia de altura. Este organiza verticalmente el espacio en tres franjas. La intermedia, vacía, permite maniobrar. Las otras dos, superior e inferior, se usan como áreas de almacenaje. Una vez establecido el plano de trabajo, los movimientos realizados al tomar los alimentos de los armarios, prepararlos y cocinarlos se plasman en la secuencia almacenar-limpiar-cocinar. Describen un triángulo, sin cruces ni vueltas. El llamado triángulo de trabajo. El orden y la eficiencia en la cocina se alcanzan conjugando la encimera, el elemento material, con el triángulo de trabajo, un proceso secuencial. Ambos, encimera y triángulo de trabajo, que constituyen los elementos identitarios de la cocina europea de los años 20 se hallan en la cocina moderna.

Formalmente, la cocina responde a dos configuraciones. Una, sensiblemente cuadrada, con un formato similar a la propuesta por Frederick en *The New Housekeeping*, y otra, alargada, en una proporción próxima a la relación dos a uno. Las cocinas que responden a la primera configuración son mayoría. Así sucede en la casa experimental *Haus am Horn*, en la Vivienda Nuclear Tipo 7, en las casas de la exposición de Stuttgart de Oud, en la cocina de Meyer, y en las viviendas Munich. Estas cocinas disponen de la útil encimera, pero también incorporan en su equipamiento una mesa. La cocina Frankfurt, que se decanta por el prototipo de cocina alargada, representa a la segunda. Su diseño se formula a partir de ocho estipulaciones (Kinchin, 2011), seis de las cuales están referidas a su conformación espacial:

1. La distancia entre la estufa, la encimera, el fregadero y el comedor no será mayor de 2,75 m.
2. La cocina y el estar se comunicarán con una puerta corredera, de 90 cm, para poder vigilar desde la cocina a los niños jugando en el salón.
3. Desde el vestíbulo se accederá directamente a la cocina.
4. Tendrá iluminación natural a través de una ventana exterior. La luz artificial se situará sin generar sombras sobre las áreas de trabajo, estufa, encimera y fregadero.
5. Los vapores de la cocción se extraerán a través de una campana y una tubería de ventilación.

6. La cocina, estrictamente de trabajo, será lo bastante pequeña para economizar los recorridos y los movimientos, y lo suficientemente grande para que dos personas puedan trabajar simultáneamente sin tropezar.

Estas premisas se acompañan de estudios ergonómicos, experimentándose con modelos a escala real. Se miden distancias, se calibran movimientos, se estudian el mobiliario y su organización. Con todo ello, Schütte-Lihotzky define una pieza de 6,1x11,3 ft –3,40 x1,90 m–, de medidas muy similares a las empleadas en la cocina contemporánea (3,60x1,80 m).

De las cocinas del período de entreguerras, la cocina Frankfurt es la que ha tenido una mayor repercusión posterior. El modelo fabricado en serie se dispone en una gran parte de las viviendas promovidas hasta 1930 por el *Stadtbaurat*. Fue ideada en función del modo real en que una mujer se movía por la cocina, más que de cómo los diseñadores querían que se comportara. Además de la extraordinaria cualidad del mobiliario diseñado por Schütte-Lihotzky, su relevancia radica en el método seguido para proyectar la cocina. La arquitecta no amuebla una habitación, la proyecta estudiando las necesidades de las personas, formulando un pormenorizado programa racional, y analizando el modo de usarlo para lograr la disposición lógica de sus componentes. Aplica un proceso de sistematización dirigido a simplificar el proceso cocinero, a reducir la superficie de la cocina en favor de otras estancias, y a estandarizar su equipamiento para que resulte asequible económicamente. Sin lugar a dudas aporta una respuesta arquitectónica coherente a una demanda social. Pese a ser criticada por las propias mujeres, que en cierto modo preferían el caos conocido a la novedad, dicha pieza da paso a la cocina, la estancia especializada actual. La definición espacial del recinto propuesta por Schütte-Lihotzky trasciende el diseño de su equipamiento. Una cocina que es bonita, sistemática y ahorra tiempo (Wilson, 2013).

CONCLUSIONES

Las aportaciones al proyecto de cocina moderna, e incluso a la gestión eficiente del hogar, realizadas por las mujeres de uno y otro lado del Atlántico se tachan en ocasiones “de simple sentido común” (Bullock, 1988). Si esto fuese así, no haría falta tanta aplicación ni tanto empeño. Conquistar ese resultado “de simple sentido común” ha requerido dedicación y laboriosidad. Responden a una labor coral, extendida en el tiempo, fruto del trabajo tanto de las ingenieras domésticas americanas Catherine Beecher y Christine Frederick, como de las políticas, economistas y arquitectas centroeuropeas Elizabeth Lüders, Erna Meyer, Hilde Zimmermann, Benitta Otte, Margarete Schütte-Lihotzky, Sophie Taueber-Arp, y Hanna Löw.

A partir de los modelos generados en los años 20, como la cocina Stuttgart, la Munich y especialmente con el modelo Frankfurt, una pieza “pensada como cocina”, se formaliza la estancia especializada e higiénica: un paradigma de la aplicación del método científico al proyecto arquitectónico. Una pieza que se define como un sistema doméstico destinado al almacenaje y preparación de alimentos, materializada en un recinto estructurado a partir de la encimera y el triángulo de trabajo. Sus invariantes espaciales se cifran en: una ubicación próxima a la entrada, dentro de la zona de día de la vivienda; una geometría del recinto, cuadrado o alargado, con unas dimensiones aproximadas de 3,00x3,00 m o 3,60x1,80 m, respectivamente; y en una iluminación y ventilación naturales a través de la ventana directa al exterior.

Y sin embargo, considerada desde la óptica social –tal y como señala el día a día–, la cocina moderna no ha satisfecho los objetivos marcados inicialmente. Las labores domésticas no se han elevado a la categoría de trabajo. Tampoco han constituido un espacio liberador. Al contrario, la cocina se ha consolidado como el estereotipo del rol femenino. Fundamentalmente porque la arquitectura carece, por sí misma, de poder para cambiar los patrones culturales. Refleja los modelos sociales, pero no los establece.



fig. 1. Catherine Beecher

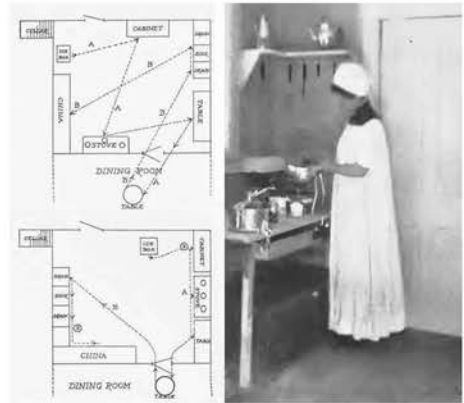


fig. 2. La cocina y el laboratorio de Christine Frederick



fig. 3. Benita Otte y la cocina de la Haus am Horn

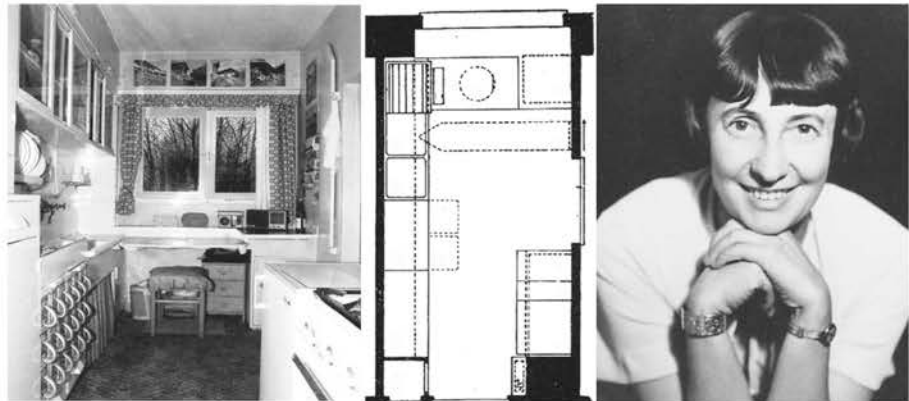


fig. 4. Fotografía y planta de la cocina Frankfurt. Margarete Schütte-Lihotzky

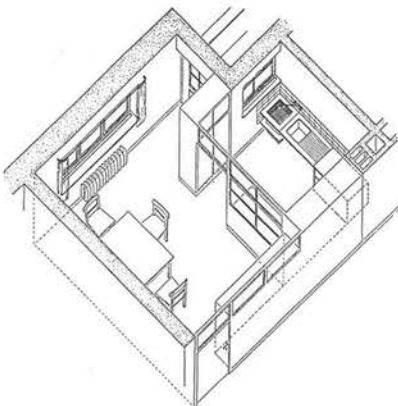


fig. 5. La cocina Munich, Hanna Löw



fig. 6. La cocina Stuttgart, Erna Meier

BIBLIOGRAFÍA

- _Beecher, Catherine y Harriet Beecher-Stowe (1869): "The American Woman's Home", en: Beecher, Catherine (1873): *The housekeepers' s manual*, J.B. Ford and Company, New York.
- _Bravo Bravo, Juan (2011): "Así en la cocina como en la fábrica", *Feminismo/s* 17.
- _Bullock, Nicholas (1998): "First the Kitchen: Then the Facade", *Journal of Architectural Education* 3/4, (177-192).
- _Castellanos, Rosario (1971): "Lección de cocina", en: Castellanos, Rosario (2010): *Cuatro cuentos. Rosario Castellanos*, Biblioteca digital de Aquitiles Julián.
<<http://www.hostos.cuny.edu/oa/pdf/lawi/Article41Apr13.pdf>>, [03/05/2017].
- _Espiegel, Carmen (2013): "Arquitectas pioneras en el siglo XX", en: López González, Cándido (coord.): *Jornadas mujer y arquitectura. Experiencia docente, investigadora y profesional*, UDC, A Coruña, <<http://hdl.handle.net/2183/9986>>, [03/05/2017].
- _Espinete, Miguel (1984): *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, Tusquets Editores, Barcelona.
- _Frederick, Christine (1913): *The New House-Keeping Efficiency Studies in Home Management*, Doubleday, Page & Company, New York.
- _Giedion, Sigfried (1978): *La mecanización toma el mando. [(1948). Mechanization Takes Command. A Contribution to Anonymous History*. New York: Oxford University Press]. Trad. Esteve Rimbau i Suari, Gustavo Gili, Barcelona.
- _Hayden, Dolores (1982): *The Grand Domestic Revolution*, MIT, Massachusetts.
- _Henderson, Susan R. (2013): "The New Woman's House", en: Henderson, Susan R.: *Building Culture: Ernst May and the New Frankfurt Initiative, 1926-1931*, Peter Lang, Bern, Frankfurt, London y New York.
- _Kinchin, Juliet (2011): *Passages from "Why I Became an Architect"*, de Margarete Schütte-Lihotzky (2004), <<http://www.west86th.bgc.bard.edu/translated-text/kinchin-schutte-lihotzky.html>>, [15/6/2014].
- _López González, Cándido et al. (2016): *La casa. Piezas, ensambles y estrategias*, Recolectores Urbanos, Málaga.
- _Lupton, Ellen y J. Abbott Miller (1995): *El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios. Procesos de eliminación*, Celeste, Madrid.
- _Pérez, Inés (2010): "Corazón de hojalata, hogar de terciopelo: La cocina, epicentro del mundo doméstico (Mar del Plata-Argentina, 1950-1970)", *Asparkia [Arquitectura y espacios de género]*, 21.
- _Rodríguez Carrasco, José Manuel (2013): *El origen y significado de los principios de la dirección científica de Frederick W. Taylor y su adopción en Europa en el primer tercio del siglo XX*, [Tesis doctoral], UNED, <<http://e-spacio.uned.es/fez/eserv.php?pid=tesisuned:CiencEcoEmp-JMrodriguez&dsID=Documento.pdf>>, [26/8/2015].
- _Simmel, Alice (1929): "Die Neue Küche", *Dieform* 11, <<http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/form1929/0345>>, [19/11/2014].
- _Spechtenhauser, Klaus (ed.) (2006): *The Kitchen*, Birkhäuser, Basel, Boston y Berlín.
- _Stratigakos, Despina (2001): "Architects in skirts: the public image of women architects in Wilhelmine Germany", *Journal of Architectural Education* 55.2.
- _Wilson, Bee (2013): *La importancia del tenedor: historias, inventos y artilugios en la cocina*, Turner, Madrid.