

UMA COZINHA TODA SUA

Análise contemporânea da Cozinha de Frankfurt sob a ótica de gênero.



Maryana Duarte Tavares Nebl



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CENTRO DE ARTES E COMUNICAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO**

MARYANA DUARTE TAVARES NEBL

**UMA COZINHA TODA SUA:
ANÁLISE CONTEMPORÂNEA DA COZINHA DE FRANKFURT SOB A ÓTICA DE
GÊNERO.**

RECIFE

2024

MARYANA DUARTE TAVARES NEBL

UMA COZINHA TODA SUA:
ANÁLISE CONTEMPORÂNEA DA COZINHA DE FRANKFURT SOB A ÓTICA DE
GÊNERO.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação de Arquitetura e Urbanismo da
Universidade Federal de Pernambuco, como
requisito para a obtenção do título de Bacharel
em Arquitetura e Urbanismo, sob a orientação
da Profa. Dra. Guilah Naslavsky.

RECIFE

2024

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do programa de geração automática do SIB/UFPE

Nebl, Maryana Duarte Tavares .

Uma cozinha toda sua: análise contemporânea da Cozinha de Frankfurt sob a ótica de gênero. / Maryana Duarte Tavares Nebl. - Recife, 2024.
145p. : il.

Orientador(a): Guilah Naslavsky

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Artes e Comunicação, Arquitetura e Urbanismo - Bacharelado, 2024.

Inclui apêndices.

1. debate de gênero. 2. Cozinha de Frankfurt. 3. Margarete Schütte-Lihotzky. 4. Arquitetura Moderna. I. Naslavsky, Guilah. (Orientação). II. Título.

720 CDD (22.ed.)

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, por sempre acreditarem em mim, comprarem todas as minhas ideias e investirem na minha educação. Por todos os empurrões e puxões de orelha dados. Sem vocês, nada disso seria possível.

A Helder, por ter dividido a maior parte das alegrias e tristezas dessa graduação e por não ter me deixado desistir. Eu não teria chegado até aqui se você não tivesse pegado na minha mão e dito “vamos juntos”.

À minha orientadora, professora Guilah Naslavsky, por ter me inspirado com suas aulas de história que me fascinaram desde o começo do curso. Pelos conhecimentos compartilhados, conversas e palavras de incentivo. Tenho grande admiração por você.

Aos meus colegas do curso, sobretudo às pessoas que fizeram parte dos meus GEs ao longo da graduação, aprendi muito com cada um de vocês e nunca me esquecerei dos momentos divididos. Em especial Malu Mariz, por acreditar e torcer por mim e Lucas Gomes, pelo imenso carinho e apoio que começou na faculdade e será levado pra vida. Torço pelo sucesso de cada um de vocês e espero que voltemos a nos encontrar no futuro.

Aos professores do curso, por desempenharem seu papel com afinco.

A Sophia e Gian, que me ajudaram por meio da parceria calouro-concluinte. Obrigada pela dedicação de vocês, mesmo quando o tempo era escasso. Torço muito pelo sucesso dos dois.

A Christine Zwingl, que me atendeu sem pressa num feriado e foi extremamente solícita. A pesquisa de vocês é muito necessária.

Aos meus supervisores e colegas de estágio. Tive ótimas experiências profissionais, que me permitiram crescer e aprender muito. Em especial Walkiria e Karol. Obrigada por terem me recebido de braços abertos e terem me ensinado tanto. Me sinto muito querida por vocês e quero que saibam que é recíproco.

Aos meus colegas do Winterkurs, por terem feito 2024 ser um ano inesquecível e por me escutarem falar por horas e horas do meu TCC e ainda demonstrar interesse. Por vibrarem e comemorarem comigo cada pequena vitória e por me lembrar da delícia que é o aconchego de estar entre brasileiros.

A Ana e Axel, por terem mudado a minha vida. Essa foi a melhor decisão que eu tomei, obrigada por tornarem ela possível e por investir em mim diariamente. Especialmente à Ana, por ter me presenteado com esse tema, sou muito grata por ter você como colega de trabalho e amiga.

A Markus, por todo o suporte emocional. Por recarregar a minha bateria sempre, por ser sorriso e abraço. Por me ensinar a ser austríaca, a escalar montanhas e caminhar na floresta. Que sorte a minha de te ter.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo fazer uma análise contemporânea da Cozinha de Frankfurt, projeto da arquiteta austríaca Margarete Schütte-Lihotzky, de modo a incitar o debate acerca dela e seus desdobramentos com o enfoque na questão de gênero. Devido ao fato de que a maior parte da bibliografia sobre o tema só está disponível em inglês e alemão, houve um esforço de tradução para garantir o maior alcance desses textos para os falantes da língua portuguesa. Por meio de extensa pesquisa bibliográfica física e digital no Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum e na Biblioteca de Heidelberg, entrevista com Christine Zwingl, presidente do centro de pesquisa sobre o trabalho da arquiteta, e visitas a dois museus que contam com a cozinha em seu acervo (MAK Viena e MAK Frankfurt), foi possível reunir textos, imagens e relatos sobre a Cozinha de Frankfurt. Essas informações foram importantes para estudar os agentes e transformações sociais que impactaram o projeto da cozinha, compreender as relações de gênero envolvidas no processo e recepção do objeto de pesquisa e refletir sobre a relevância da cozinha hoje em dia e o seu caráter de obra de arte.

Palavras-chave: debate de gênero; Cozinha de Frankfurt; Margarete Schütte-Lihotzky; Arquitetura Moderna.

ABSTRACT

This paper's goal is to do a contemporary analysis of the Frankfurt Kitchen, a project by Austrian architect Margarete Schütte-Lihotzky, in order to incite debates about the Kitchen and its outcomes, focusing on gender issues. Due to the fact that the majority of the bibliography on the subject is only available in English and German, an effort was made to translate these texts in order to ensure the greatest reach amongst portuguese-speakers. Through extensive in person and digital bibliographic research at the Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum and the Heidelberg Library, an interview with Christine Zwingl, president of the research center on the architect's work, and visits to two museums that have the kitchen in their collections (MAK Vienna and MAK Frankfurt), it was possible to gather texts, images and reports on the Frankfurt Kitchen. This information was important for studying the actors and social transformations that impacted the kitchen project, understanding the gender relations involved in the process and reception of the Frankfurt Kitchen, as well as reflect on the relevance of the kitchen today and its character as a work of art.

Keywords: gender debates; Frankfurt Kitchen; Margarete Schütte-Lihotzky; Modern Architecture.

LISTA DE FIGURAS

Figure 1 - Ilustração de cozinhas do século XIX	15
Figure 2 - A cozinha de Applecroft	17
Figure 3 - Habitações precárias em Viena no início do século XX	18
Figure 4 - Charge Ilustrativa do imposto Breitner-Steuer	28
Figure 5 - Kernhaus tipo 7. Jornal Siedler und Kleingärtner Ed Abril 1923.	31
Figure 6 - Vista da Wohnküche da maior variante da Kernhaus tipo 7, exposto em Viena 1923, editada pela autora.....	32
Figure 7 - Fotografia da Kochnische da Kernhaus tipo 7.	34
Figure 8 - Plantas-baixas das tipologias do Das Neue Frankfurt.....	40
Figure 9 - apartamento mínimo para uma família com 2 filhos (durante o dia)	41
Figure 10 - Apartamento mínimo para uma família com 2 filhos (durante a noite)	41
Figure 11 - Margarete Schütte-Lihotzky Posa em frente à Plattenhaus na exposição da Werkbund em Stuttgart 1927.....	43
Figure 12 - Esquemas da Wohnküche e Essküche, elaborados por Schütte-Lihotzky	46
Figure 13 - Esquemas da Kochnische e Nur-Arbeitsküche, elaborados por Schütte-Lihotzky	47
Figure 14 - Esboço feito por Lihotzky durante o processo de projeto da Cozinha de Frankfurt.....	48
Figure 15 - Altura correta de trabalho com esforço mínimo do braço para mulheres de diferentes altura.....	49
Figure 16 - Planta baixa da cozinha para residências com duas auxiliaadoras	51
Figure 17 - Elevações internas da cozinha para residências com uma auxiliadora ..	52
Figure 18 - Perspectiva da cozinha para residências com uma auxiliadora	52
Figure 19 - Planta baixa da cozinha para residências com uma auxiliadora	53
Figure 20 - Cozinha menor padrão para Stockwerkswohnungen.....	54
Figure 21 - Cozinha menor padrão para Reihenhäuser.	55
Figure 22 - Cortes e planta baixa da cozinha menor padrão para Reihenhäuser na revista Bauwelt.	56
Figure 23 - Sonja Delaunay, artista plástica e estilista, ao lado de um Citroen com seu design na carroceria, 1925.....	65

Figure 24 - : Planta baixa e desenho da casa multifamiliar com uma cozinha da cooperativa Heimhof em Viena, 1922.	66
Figure 25 - Vista geral da Frankfurterküche, 1927 pelo fotógrafo Hermann Traugott.	71
Figure 26 - Capa do livro Der Neue Haushalt, de Erna Meyer.	74
Figure 27 - Vista principal da Frankfurterküche, 1927 pelo fotógrafo Hermann Traugott.	75
Figure 28 - Vista secundária da Frankfurterküche, 1927 pelo fotógrafo Hermann Traugott.	76
Figure 29 - Repercussão internacional da Cozinha de Frankfurt.	79
Figure 30 - Römerstadt Siedlung.	81
Figure 31 - Cozinha-Laboratório para as Escolas.	84
Figure 32 - Celebração do aniversário de 90 anos da arquiteta, 1986.	89
Figure 33 - Videoclipe de “Frankfurt Kitchen”, música de Rotifer 2018.	91
Figure 34 - Kitchen Dance, 2020.	92
Figure 35 - Performance of two lonely objects that have a lot in common, Tobias Rehberger 2014	93
Figure 36 - Cozinha de Frankfurt nos Museus MoMA NY e no Germanisches Nationalmuseum, respetivamente.	94
Figure 37 - Casa e ateliê de Frank Landau, Frankfurt 2018.	97
Figure 38 - Sala de Estar da casa de Tobias Rehberger, em Frankfurt 2018.	98
Figure 39 - Letreiro do setor de trabalho do MAK Viena.	101
Figure 40 - Seção trabalho do cuidado, MAK Viena.	102
Figure 41 - Entrada da Cozinha de Frankfurt, MAK Viena.	103
Figure 42 - Vista do outro acesso à cozinha.	104
Figure 43 - Texto explicativo da obra no MAK Viena.	105
Figure 44 - Resultados da pesquisa de dados da Economia do Cuidado	106
Figure 45- Visão geral da cozinha a partir da abertura secundária, MAK Viena.	108
Figure 46 - visão do complexo do fogão + Kochkiste a partir da abertura secundária	109
Figure 47 - visão da janela, pia e superfície de trabalho, MAK Viena	109
Figure 48 - Visão geral da entrada principal, MAK Viena.	110
Figure 49 - Painel explicativo das exposições no MAK Frankfurt.	111

Figure 50 - Texto de apoio para o setor em que a cozinha está inserida, MAK Frankfurt.	112
Figure 51 - exto de apoio localizado na exposição em que a cozinha está inserida, MAK Frankfurt.	114
Figure 52 - acesso principal à Cozinha de Frankfurt, MAK Frankfurt.	114
Figure 53 - Texto explicativo da Obra, MAK Frankfurt.	115
Figure 54 - Placa com endereço virtual para acessar o conteúdo para a Cozinha de Frankfurt, MAK Frankfurt.	115
Figure 55 - Visão geral da Cozinha através do acesso principal, MAK Frankfurt.	117
Figure 56 - Vista do local onde o fogão se localizava.	118
Figure 57 - Vista do ângulo da parede da janela.	119

LISTA DE ABREVIATURAS

ÖVSK - *Österreichischen Verband für Siedlungs und Kleingartenwesen*
(Federação Austríaca de Moradias e Loteamentos-jardim)

RDH - *Reichsverband Deutscher Hausfrauenvereine*
(Associação do Reich de Sociedades de Donas de Casa Alemãs)

RfG - *Reichsforschungsgesellschaft* (Sociedade de Pesquisa do Reich)

BDF - *Bund Deutscher Frauenvereine* (Federação das Associações de Mulheres Alemãs)

MoMA - *Museum of Modern Art* (Museu de Arte Moderna)

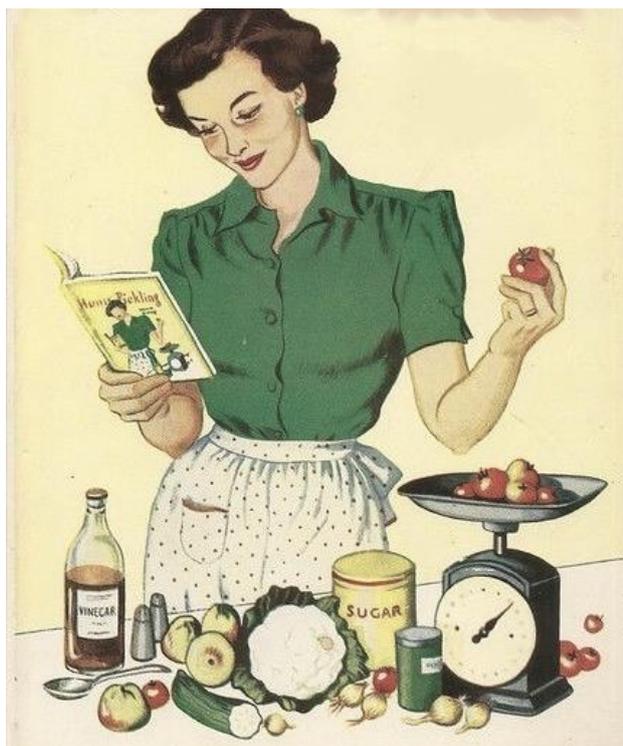
MIA - *Minneapolis Institute of Art* (Instituto de Arte de Minneapolis)

MK&G - *Museum für Kunst und Gewerbe* (Museu de Artes e Ofícios)

MAK - *Museum Angewandte Kunst* (Museu de Artes Aplicadas)

SUMÁRIO

LISTA DE INGREDIENTES - INTRODUÇÃO	15
1 MODO DE PREPARO - O PROJETO DA COZINHA DE FRANKFURT	27
1.1 A <i>WOHNKÜCHE</i> , OU “COZINHA DE ESTAR” E <i>KOCHNISCHE</i> , OU “COZINHA-NICHO” DOS ASSENTAMENTOS AUSTRIÁCOS DE 1918-1925.....	27
1.2 COMPARAÇÃO VIENA – FRANKFURT.....	35
1.3 <i>ALLES NEU MACHT DER MAY</i> , OU „ O MAY FAZ TUDO NOVO“.....	37
1.4 <i>DIE FRANKFURTER KÜCHE</i> , OU “A COZINHA DE FRANKFURT”	44
2 SUGESTÃO DE CONSUMO- OS DEBATES DE GÊNERO	65
2.1 A MULHER MODERNA	65
2.2 A DONA DE CASA MODERNA	71
2.3 A RECEPÇÃO DA COZINHA.....	78
3 ARMAZENAMENTO DAS SOBRAS - A COZINHA COMO OBJETO DE MUSEU	88
3.1 DE ITEM UTILITÁRIO À OBRA DE ARTE	88
3.2 DA VISITA AO MAK WIEN, OU O MUSEU DE ARTES APLICADAS DE VIENA.....	101
3.2.1 Setorização do Museu	101
3.2.2 Interação com o Visitante	102
3.2.3 Características Físicas	107
3.3 DA VISITA AO MAK FRANKFURT, OU O MUSEU DE ARTES APLICADAS DE FRANKFURT. 110	
3.3.1 Setorização do Museu	110
3.3.2 Interação com o Visitante	113
3.3.3 Características Físicas	116
CONSIDERAÇÕES FINAIS	121
BIBLIOGRAFIA	125
APÊNDICE	131
LINHA DO TEMPO DA VIDA DE MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY	131
ENTREVISTA COM CHRISTINE ZWINGL (Transcrição em inglês).....	137
GLOSSÁRIO	145



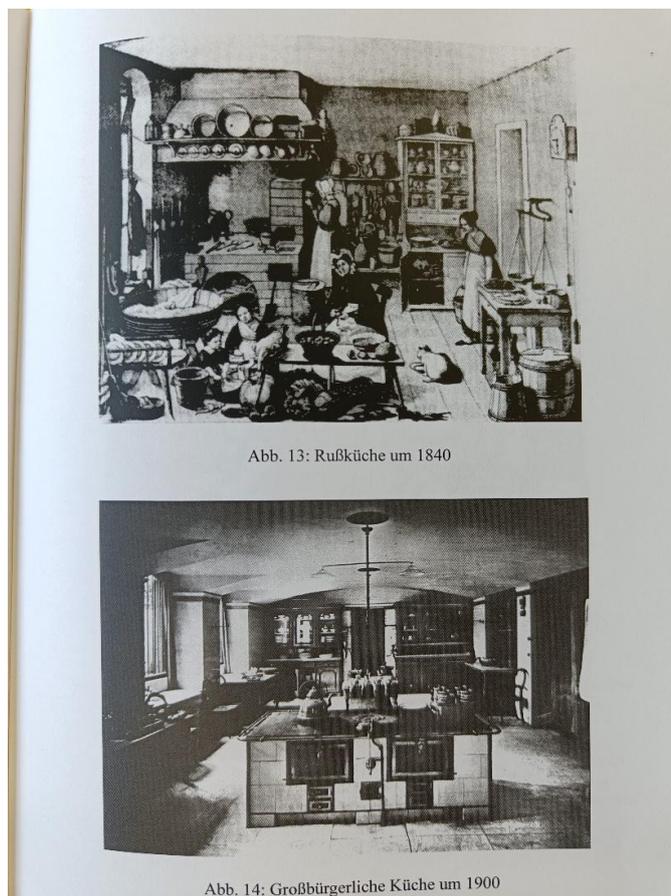
INTRODUÇÃO - LISTA DE INGREDIENTES

- 1 guerra mundial
- 1 crise habitacional
- 3/4 da população vivendo em condições de pobreza
- 1 arquiteta mulher
- 31 Arquitetos, Engenheiros, Mestres de obra e afins
- (todos do sexo masculino)
- 1 equipe de artistas de apoio formada por 7 homens
- e 3 mulheres
- 3 xícaras de Modernismo e espírito revolucionário
- 1 punhado de associações de donas de casa
- 2 colheres de sopa de influência americana
- Concreto à gosto.

LISTA DE INGREDIENTES - INTRODUÇÃO

Segundo Antonia Surmann, na primeira metade do século 19, as cozinhas não eram sistemáticas como os modelos atuais, não existiam estudos detalhados de ergonomia que determinassem medidas padronizadas para altura de bancadas, prateleiras e armários. De fato, a configuração desse ambiente não seguia uma regra clara. Algumas residências mais abastadas contavam com uma cozinha ampla nos fundos das casas, usadas pelos funcionários para o preparo de refeições. Já as vilas operárias e residências populares às vezes nem contavam com esse ambiente, cabendo à sala comportar uma pia e um armário que cumpriam essa função. (SURMANN, 2010)

Figure 1 - Ilustração de cozinhas do século XIX



Fonte: SURMANN, 2010 p.89.

A partir da segunda metade do século, devido à influência da Revolução Industrial, houve um crescente interesse por temas definidos como: Gerenciamento Científico (*Scientific Management*) e Ciência Doméstica (*Domestic Science*). O primeiro se focava na análise de processos de produção com o objetivo de aumentar

a sua eficiência. Os estudiosos do Gerenciamento Científico dissolviam esse processo em passos, cronometrando o tempo e esforço gastos para desempenhar cada função. O teórico mais importante dessa linha foi o engenheiro Frederick Winslow Taylor, o qual disseminou as suas ideias sob o nome de Taylorismo. (GIEDION, 1948)

Inspirados pelas mudanças provocadas pelo Taylorismo no setor industrial, estudiosos resolveram trazer a eficiência para o trabalho doméstico, mais precisamente para a cozinha, dando origem à ciência doméstica, também conhecida como Household Engineering. Esse processo foi explanado por Siegfried Giedion (1948), em seu livro “Mechanisation Takes Command”.

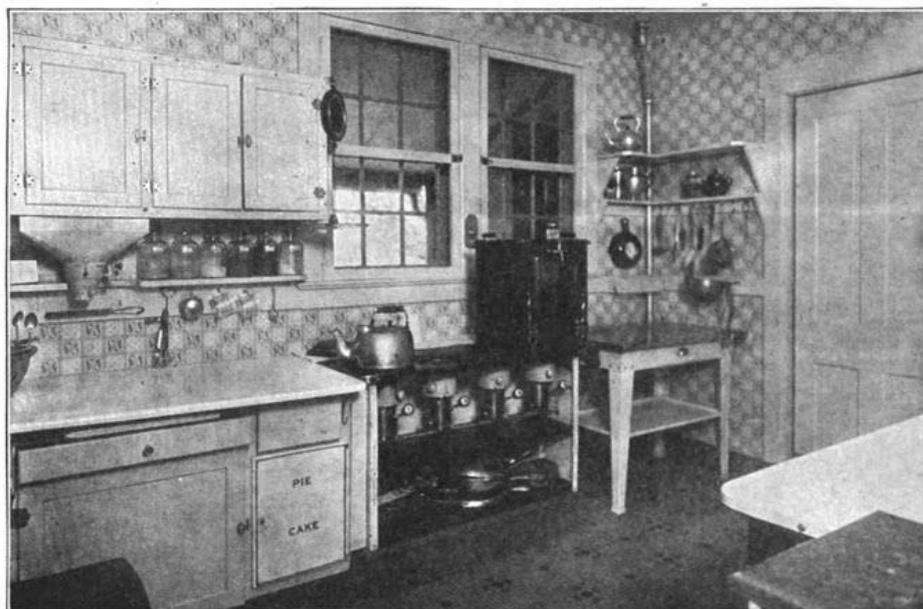
A primeira publicação reconhecida como pertencente a esse campo do conhecimento foi o Tratado da Economia Doméstica (“A treatise on Domestic Economy”) escrito pela americana Catherine Esther Beecher e publicado em 1842. O livro instrui as mulheres a gerir uma casa com o máximo de organização e praticidade.

Ao mesmo tempo que o Taylorismo era amplamente aplicado na “efficiency craze” dos anos 1910 e 20, dois estudiosos combinaram o Gerenciamento Científico e a Ciência doméstica, principalmente no que se refere ao estudo dos movimentos e cronometragem do tempo gasto em cada atividade. Seus nomes eram Lilian e Frank Gilbreth. O casal tinha uma empresa de consultoria e atuavam aplicando os princípios Tayloristas em ambientes residenciais. Lilian Gilbreth inventou o conceito de “triângulo do trabalho” (work triangle), cujos pontos axiais são: a pia, a geladeira e o fogão. Ela também é creditada com a invenção do interruptor de parede, os lixeiros com pedal e as prateleiras no interior de geladeiras.

Christine Frederick foi contemporânea de Lilian Gilbreth e também marcou a história por meio da sua contribuição para a eficiência do ambiente doméstico. Ela criou na sua casa um protótipo de cozinha funcional chamada por ela de “The Applecroft home experience station”. Ela é a primeira a citar a necessidade de superfícies uniformes na cozinha, como o balcão com altura fixa padrão para todo o ambiente, e do planejamento estratégico de armazenamento de itens e alimentos. Em 1915 ela ministrou um curso chamado “Household Engineering: Scientific Management in the Home” (Engenharia Doméstica: Gerenciamento Científico aplicado ao Lar), cujo conteúdo ela transpôs para um livro em 1918, o qual foi traduzido para o alemão em 1921 e eventualmente lido por Margarete Schütte-

Lihotzky.(HENDERSON,1996)

Figure 2 - A cozinha de Applecroft



LATER VIEW OF APPECROFT COUNTRY KITCHEN.
Cooking cabinet, stove and serving table in sequence, permitting step-saving food preparation.

Fonte: BEECHER, 1842

Margarete Lihotzky nasceu em 1897 em Viena, capital da Áustria. Ela viveu durante vários eventos históricos em seus quase 103 anos de vida. Entre 1913 e 1915 ela frequentou o Graphische Lehr- und Versuchsanstalt (Instituto de ensino e pesquisa do desenho gráfico). No mesmo ano foi uma das primeiras mulheres a ingressar na Kunstgewerbeschule (antiga Escola de Artes e Ofício, atual Universidade de Artes Aplicadas de Viena), onde seguiu pela vertente de estudos da Arquitetura orientada pelo professor Oskar Strnad e se graduou em 1919. (ZWINGL, 2023)

Segundo Sophie Hochhäusel, a década de 20 na Áustria foi marcada por reconstrução e tentativas de se recuperar após o dilaceramento do território do antigo império Austro-húngaro. É importante destacar que as condições de moradia na época não eram das melhores. As residências populares dos centros urbanos eram insalubres e superpovoadas, o que colaborou para a proliferação de doenças. Por conta do abalo da economia, a pobreza e escassez de alimentos levou as pessoas a se instalarem em florestas e prados nos arredores de Viena, onde eles poderiam plantar o seu próprio alimento. (HOCHHÄUSEL, 2013)

Figure 3 - Habitações precárias em Viena no início do século XX



Fonte: Site da prefeitura, disponível em: <<https://socialhousing.wien/de/stadtprofil/historie>>

Em 1924, o município de Viena investiu na primeira grande iniciativa de criação de habitação social em massa, liderada por Otto Neurath e responsável pela construção de mais de 6 mil apartamentos e casas populares, entre eles o Winarsky-Hof e o Otto-Haas-Hof. O principal dilema dessa iniciativa era prover boas condições de moradia por um valor acessível, para um público alvo de trabalhadores das classes mais baixas. Margarete atuou nesse projeto e escreveu sobre como ele “elevou o padrão de vida das classes trabalhadoras” em seu artigo “Vergangenheit und Zukunft im Wiener Wohnungsbau” (Passado e Futuro na construção de habitações em Viena, 1924).

Viena e Frankfurt dividiram alguns aspectos em comum: as duas cidades foram gravemente afetadas pela primeira guerra e tinham um governo municipal socialista. No caso de Frankfurt, o projeto foi liderado pelo modernista Ernst May, que deu a ele o nome de “*Das neue Frankfurt*”. De fato, a iniciativa era tão vanguardista que Paul Renner criou uma nova fonte, chamada Futura, para dar forma às publicações e propagandas do programa.

Nos anos entre 1925 e 1930 o *Neues Frankfurt* construiu 12.000 apartamentos e casas térreas e se tornou uma das mais relevantes experiências urbanísticas do século XX. Os apartamentos eram de padrão médio-baixo, com amenidades como parques, jardins, lavanderia comunitária e creche. O método escolhido por May se comprovou extremamente econômico, tanto em tempo quanto em recursos. (ESPEGEL, 2017)

Cada unidade teve a sua própria versão da primeira cozinha planejada já feita em massa. A ideia era construí-la durante a obra, para que o seu custo fosse contabilizado como de construção e não como adicional no valor do aluguel posteriormente, além de assegurar a melhor utilização da área mínima desse ambiente. Para projetar a Frankfurter Küche, Ernst May convidou Margarete Lihotzky, que aos 29 anos já se destacava pelo seu trabalho com soluções engenhosas para habitações mínimas replicáveis em Viena.

A *Frankfurter Küche*, foi uma cozinha compacta e de baixo custo, pensada com o objetivo de minimizar o espaço gasto e aumentar a eficiência do trabalho doméstico. Segundo Margarete escreveu em sua matéria para a revista *Das Neue Frankfurt* em 1927:

“Toda mulher pensante deve sentir quão retrógrado é o trabalho doméstico até agora e o reconhecer como um sério obstáculo para seu próprio desenvolvimento e o da sua família.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 1927)

Margarete Schütte-Lihotzky projetou a cozinha visando usar sempre a menor distância possível para arranjar armários, eletrodomésticos, prateleiras e bancadas. O resultado foi uma reinvenção da cozinha das classes trabalhadoras. Ao invés de integrada à sala (chamada popularmente de *Wohnküche*), a cozinha ganhou o seu próprio ambiente, com uma entrada localizada na face mais curta inferior dele, de modo a criar um corredor de trabalho, no qual tudo estava ao alcance do braço. A cozinha era tão compacta, que o espaço de circulação entre as duas linhas de balcão media 86cm, portanto só comportava uma pessoa, o que representou um rompimento com a antiga tipologia da cozinha como um espaço agregador da família. Segundo Carmem Espejel (2017): “A inovação mais radical que ela propôs foi a transformação da cozinha de estar, para a cozinha-máquina de trabalho” (ESPEJEL, 2017).

O objetivo de Margarete era contribuir para a emancipação feminina, por meio da redução do tempo gasto nas tarefas domésticas, assim ficaria mais fácil de balancear o trabalho e os cuidados com a casa. Ela já havia declarado em um artigo anterior ao seu envolvimento no projeto que a questão da eficiência do trabalho doméstico era urgente, citando o livro de Christine Frederick que aplicava os conceitos de *Scientific Management* na otimização do lar. Ela conduziu discussões com as associações de Donas de Casa, chamadas de *Hausfrauenvereine*, além de análises

detalhadas do processo de trabalho na cozinha, cronometrando as atividades e documentando os passos e movimentos como em uma coreografia.

A cozinha de Frankfurt repercutiu para além do Neues Frankfurt. A ideia de uma cozinha bem pensada com baixo custo de produção se popularizou com rapidez no mundo ocidental. O fato de ter sido desenhada por uma mulher chamou a atenção do público e gerou muita propaganda para a nova iniciativa. “A cozinha de Frankfurt foi profundamente associada com toda ideia da Dona de Casa Moderna e contribuiu para o entendimento do ato de cozinhar como uma atividade doméstica otimizada até o último detalhe.” (SÖLL, 2023)

A ideia de uma cozinha desenhada por uma mulher para mulheres foi muito usada por Ernst May como “isca” para atrair a aprovação do público feminino para o seu projeto e, conseqüentemente, aderência ao estilo de vida propagado. Após a introdução do Sufrágio Universal, em 1919, a emancipação feminina se tornou um tópico cada vez mais frequente e apelativo no eixo Áustria-Alemanha. Além disso, as mulheres representavam a maioria no consumo de bens de uso doméstico. (HENDERSON, 1996)

Segundo Marie-Theres Deutsch (2023):

“Na esfera doméstica e familiar, a “nova mulher” deveria ser dotada de um novo espaço adequado para a sua criatividade. No entanto, a nova mulher só foi levada em consideração nos novos planos de construção de habitações até um certo ponto. A ela foi dada a tarefa de modernizar a casa e a cozinha. Para além de assumir o seu papel tradicional de guardiã da família e ser colocada numa posição em que pudesse organizar-se de forma mais eficiente e trabalhar com mais propósito.” (DEUTSCH, 2023)

Em “Um teto todo seu”, ensaio de Virginia Woolf publicado em 1929 a partir da edição de uma palestra dada na Universidade de Cambridge, a escritora incita uma análise acerca da participação feminina na literatura e questiona a escassa oferta de livros escritos por mulheres. Woolf aponta a desproporcionalidade das condições de trabalho entre artistas mulheres e homens e o papel da mulher na sociedade patriarcal britânica.

Para Virginia Woolf, a independência financeira era de suma importância para o trabalho criativo. Para ilustrar essa afirmação ela se utiliza do Quarto como a materialização da posse do seu próprio espaço no mundo, símbolo do controle da

mulher sobre a sua própria vida, porto seguro onde ela pode ser si mesma e se dedicar aos seus interesses. A solidão é descrita pela autora como importante para a produtividade. O silêncio é visto como inspirador.

Assim como no “quarto” de Virgínia, em “Um teto todo seu”, a mulher que utiliza a cozinha projetada por Grete Lihotzky também tem um ambiente todo para si, já que o espaço foi pensado desde a concepção para acomodar uma única pessoa. O “Quarto” e a Cozinha são tratados como locais de trabalho dentro da residência, o que hoje foi popularmente apelidado de *Home-Office*. Mas o significado atrelado ao “domínio” de cada um desses ambientes é totalmente diferente.

Por isso, escolhi dar a esse trabalho o título: “Uma cozinha toda sua”. Já que serão discutidos os antecedentes, projeto e recepção da Cozinha de Frankfurt, a qual foi especialmente planejada para atender às necessidades das mulheres ao simplificar o trabalho doméstico. Ao longo dele, descobriremos se a cozinha de Lihotzky atingiu seu objetivo de emancipação feminina, ou se esse “quarto”, ao invés de libertar, aprisionou ainda mais as mulheres ao papel de responsáveis pelo cuidado dentro do lar.

Em Março de 2022 tive a possibilidade de estagiar em um escritório de arquitetura na Áustria. A pandemia do Covid-19 chegava ao fim, mas as aulas ainda estavam sendo online, pelo menos para os concluintes. Até que foi anunciado que em 2024 a disciplina de TC 2, a única que me faltava para concluir o curso, voltaria a ser presencial.

Meu tema antigo infelizmente se tornara difícil de executar, já que se tratava da análise de obras da arquitetura contemporânea pernambucana e eu não poderia mais visitá-las. A minha orientadora me recomendou buscar um novo tema, que combinasse com o meu novo contexto e ainda assim me permitisse acrescentar algo à minha comunidade acadêmica no Brasil.

Na época, eu estava trabalhando numa rede de lojas de móveis nos finais de semana, como *Kuchenplannerin* (desenhista de cozinhas). Me surpreendi com as múltiplas possibilidades de se projetar uma cozinha e a enorme oferta de formatos, cores, tamanhos e utilidades para cada peça de mobiliário. Foi um emprego que me ensinou muito e despertou o meu interesse por esse ambiente em particular.

Um dia cheguei ao escritório relatando que precisava escolher um novo tema para meu TCC. A minha colega de trabalho me deu algumas ideias, entre elas falou

de uma exposição que tinha ido em Viena sobre a Cozinha de Frankfurt, projeto de uma arquiteta austríaca. Esse seria o meu tema. A conversa tinha chegado na cozinha.

Pensei na relação afetiva que as pessoas têm com as suas cozinhas e o quanto o ato de cozinhar é algo cheio de significado. A ideia era compreender como a arquitetura interfere nesse ambiente de modo a melhorar, ou piorar o relacionamento das pessoas com esse espaço e como as mudanças na forma de projetar a cozinha refletem as mudanças sociais de cada tempo.

Percebi que o tema do trabalho doméstico estava voltando a ser muito discutido. Uma vez que ele figurava no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), estava presente em matérias de jornais austríacos que li nos últimos meses e era pauta de muitas discussões na mídia brasileira e internacional. A Economia do Cuidado foi muito discutida em 2022 e 23, sobretudo por causa das reflexões provocadas pela pandemia, quando as pessoas foram forçadas a ficarem em isolamento em casa e perceberam que a divisão de tarefas não é igualitária entre os gêneros.

A intensa pesquisa bibliográfica começou com a Biografia de Margarete Schütte-Lihotzky e o livro “Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender”, o qual aguardei ansiosamente pela tradução para o inglês, que saiu em Março de 2023. Porém, percebi que a grande maioria dos textos disponíveis sobre o tema estavam em inglês e alemão.

Descobri que a minha maior contribuição para os meus colegas da academia seria me utilizar do privilégio de compreender as fontes e poder traduzi-las para que atingissem mais pessoas. A democratização da informação é de suma importância, uma vez que esse trabalho se propõe a incitar o debate acerca da cozinha que revolucionou o modo como projetamos esse ambiente, e hoje em dia se tornou objeto de museu. Além de provocar uma reflexão a respeito da dinâmica de gênero que permeia o projeto e a sua recepção.

Foram 6 meses de muita leitura, resumos e pesquisas sobre a arquiteta e sua “*Verdammtte Küche*” (“Maldita Cozinha”). Estruturei o projeto de pesquisa e me matriculei na disciplina de TC 2 em Outubro de 2023. Minha primeira visita foi ao Centro Margarete Schütte-Lihotzky, em Viena. Em Dezembro do ano passado. Lá, tive a honra de entrevistar a presidente do centro, Christine Zwingl, a qual respondeu todas

as minhas dúvidas e me deu um tour pelo apartamento de Margarete e me mostrou livros raros que eram parte do acervo deles. As imagens que registrei desses livros estão no corpo do texto e a transcrição da entrevista está no apêndice deste trabalho.

Mais tarde, no mesmo dia, fiz uma visita ao Museu de Artes Aplicadas de Viena (MAK Wien), onde tive meu primeiro contato presencial com a cozinha em tamanho real. O relatório desta visita, junto com várias imagens autorais do objeto de pesquisa, está no terceiro capítulo deste trabalho.

No dia 2 de Janeiro de 2024 eu fui para a Alemanha a convite do DAAD, onde cursei o nível C1 no quadro europeu, como bolsista do programa Hochschulwinterkurs (Curso de Inverno Universitário) para estudar alemão na Universidade de Mannheim durante 6 semanas. Na minha carta de motivação para a candidatura, eu relatei estar pesquisando sobre a Cozinha de Frankfurt e que o aprofundamento dos meus estudos na língua me ajudariam muito a traduzir de forma mais precisa os textos em alemão, além de aumentarem as minhas chances de ser aprovada num programa de mestrado na Alemanha.

Durante essa temporada do curso, visitei a biblioteca de Heidelberg e seu imenso acervo sobre arquitetura alemã. Lá tive acesso a livros que não estão mais disponíveis no mercado, e pude escaneá-los para consulta. Trechos e imagens desses livros estão incorporados neste trabalho.

Ainda nessas 6 semanas, fiz uma visita ao Museu de Artes Aplicadas de Frankfurt (MAK Frankfurt), onde pude analisar a exposição da cozinha presente no acervo deles e fotografá-la. O relatório e imagens dessa visita também se encontram no terceiro capítulo.

Sendo assim, de modo a sistematizar a estrutura deste trabalho, estabeleci como **Objetivo Geral da Pesquisa:** Fazer uma análise contemporânea da Cozinha de Frankfurt, de modo a incitar o debate acerca dela e seus desdobramentos com o enfoque na questão de gênero.

Os Objetivos específicos são os seguintes:

Estudar os agentes e transformações sociais que impactaram a forma de projetar a cozinha de Lihotzky, assim como suas escolhas projetuais.

Compreender as relações de gênero que permearam o projeto e a recepção da cozinha pelo público-alvo e crítica.

Refletir sobre a relevância da Cozinha de Frankfurt hoje em dia e o seu caráter de obra de arte e peça de museu.

A fim de atingir esses objetivos, organizei esse trabalho em 4 seções, seguindo um formato de receita de bolo, a fim de tornar a leitura mais leve e interessante. Cada capítulo foi pensado para ser uma fase da receita e conta com uma capa feita por mim. A introdução se chama “Lista de Ingredientes”, porque nela são explicados os componentes necessários para se “preparar” esta pesquisa.

O primeiro capítulo é ancorado no primeiro objetivo específico. Ele se chama “Modo de Preparo”, já que expõe os antecedentes da cozinha, o contexto da época e o processo de projeto e escolhas feitas por Schütte-Lihotzky na *Frankfurter Küche*. Para embasar a argumentação deste capítulo, foi feita uma intensa revisão bibliográfica e elaboração de resumos do referencial teórico. A entrevista com Christine Zwingl e os livros fotografados na biblioteca e no acervo também foram primordiais para a compreensão da vida e obra da arquiteta discutidos neste capítulo.

O segundo capítulo atinge o segundo objetivo específico. Na medida em que foram lidos vários ensaios, artigos, recortes de jornais, livros e teses que abordam o tema do gênero na cozinha de Lihotzky, e sua recepção, a fim de construir a linha de raciocínio defendida neste capítulo; o qual foi chamado de “Sugestão de Consumo”. O nome foi dado, já que o tema principal dessa seção do texto é expor para quem a cozinha foi projetada e como esses “consumidores” reagiram a ela.

O terceiro capítulo se situa hoje, num tempo em que a receita já foi concluída e consumida por quem ela foi preparada para. Desse modo, o olhar sobre o pós-vida da cozinha foi intitulado “Armazenamento das Sobras”. Essa seção corresponde ao terceiro objetivo específico e reflete sobre a pergunta: Por que tem uma cozinha no Museu? A base deste capítulo são os relatórios das duas visitas feitas ao MAK Viena e Frankfurt, as imagens e textos coletados e a reflexão sobre o caráter de obra de arte da cozinha.

Destaco, porém, os limites deste trabalho. Compreendo a importância de discutir a questão da cozinha no Brasil e a problemática de classe e raça, para além da de gênero. Entretanto, devido ao limite do prazo e à dificuldade de fazer o paralelo com o Brasil dentro do grau de exigência deste trabalho e ainda assim abordar tudo o que planejei, concluí que seria necessário deixar esse aprofundamento e mudança do olhar para uma pós-graduação. O foco desta pesquisa foi, por esse motivo, centrado

no eixo Áustria-Alemanha, a fim de abarcar todas as informações “base” da Cozinha de Frankfurt. Pretendo, no entanto, continuar meus estudos sobre a cozinha, me aprofundando nas diferentes releituras feitas a partir dela em outros países.



CAPÍTULO 1 - MODO DE PREPARO

Coloque todos os problemas sociais resultantes da primeira guerra dentro de uma cidade em reconstrução e adicione a crise habitacional + os $\frac{3}{4}$ da população de uma vez. Lembre-se que a proporção de pessoas necessitadas por unidade habitacional disponível deve estar bem discrepante nessa fase.

Em seguida adicione os 31 profissionais da construção, a equipe de artistas e a única arquiteta mulher, infelizmente elas estavam em falta no mercado nessa época.

Agora misture tudo junto com as 3 xícaras de Modernismo e espírito revolucionário, eles vão ser primordiais para o resultado final da nossa receita. As 2 colheres de sopa de influência americana vão ser importantes para garantir o crescimento e rendimento da receita.

Por último acrescente o concreto, esse ingrediente é muito querido pelos arquitetos e vai acelerar o processo de preparo, gerando resultados surpreendentemente rápidos. O punhado de associações de donas de casa vem por último, como cobertura.

1 MODO DE PREPARO - O PROJETO DA COZINHA DE FRANKFURT

1.1 A *WOHNKÜCHE*, OU “COZINHA DE ESTAR” E *KOCHNISCHE*, OU “COZINHA-NICHO” DOS ASSENTAMENTOS AUSTRIACOS DE 1918-1925.¹

A fim de compreender as escolhas projetuais de Margarete Schütte-Lihotzky na Cozinha de Frankfurt, é importante destacar um projeto do qual ela participou pouco tempo antes e que serviu de porta de entrada, não só para seu emprego na *Hochbauamt* (Escritório Municipal da Construção Civil), mas influenciou bastante o design da cozinha. Isto é, o tempo que ela passou criando propostas para a ÖVSK em Viena, chefiado por Adolf Loos.

Esse projeto será usado para explicar duas tipologias muito importantes no debate sobre a *Frankfurterküche*: O de *Wohnküche* (Live-in Kitchen, ou Cozinha de Estar) e a *Kochnische* (Cooking-niche, ou Cozinha Nicho), os dois foram explorados por ela e chamaram a atenção do público e da mídia.

Em novembro de 1918 a monarquia dos Habsburgo caiu e a Áustria se tornou uma república. Em 1919 os cidadãos tiveram a oportunidade de votar, elegendo o social-democrata Jakob Reumann.

Durante seu mandato, Viena se tornou independente da baixa Áustria rural, vindo a ter seu próprio estado federal com jurisdição fiscal própria. O poder público instituiu um imposto sobre as residências de alto padrão, o qual tinha como alvo atingir a burguesia vienense. O imposto foi chamado de “Breitner-Steuer”, em alemão no original. Criado por Robert Danneberg e Hugo Breitner para financiar o ambicioso plano de construir 25 mil unidades habitacionais. 2

¹ *Wohnküche* e *Kochnische*, em alemão, são os termos usados para designar as tipologias de “Cozinha de Viver” e “Cozinha-nicho”, respectivamente. Ambas as tipologias serão explicadas a fundo neste capítulo.

² Ver FIERLINGER 2016.

até ex aristocratas"³, as tentativas de organização dessa comunidade foram na maioria das vezes fracassadas, até que em 1921 houve uma demonstração dos moradores, junto com arquitetos partidários da causa, como Otto Neurath e Adolf Loos, reivindicando mais investimento e formalização dos loteamentos. Por consequente, o governo criou uma organização chamada de *Österreichischen Verband für Siedlungs und Kleingartenwesen*, (Federação austríaca de conjuntos habitacionais e loteamentos-jardim) ou ÖVSK. Também foram criados um escritório de construção (*Bauamt*) e um fundo de mercadorias (*Warentreuhand*), responsável por desenhar e produzir mobiliário e equipamentos a serem vendidos aos moradores por um baixo custo.

As famílias beneficiadas contribuíam para a construção das casas e as horas dedicadas eram convertidas em redução no custo final do imóvel, como afirmou Hochhäusel:

“Na construção de casas, os colonos não eram apenas habitantes, mas também construtores. Seguindo a tradição de autossuficiência, eles criaram suas próprias casas contribuindo com 2.000 a 3.000 horas de trabalho para a construção de cada nova comunidade. Após a conclusão de um assentamento, cada família obtinha uma parte da infraestrutura comunitária e recebia uma casa de acordo com seu tamanho.”⁴ (HOCHHÄUSEL 2013)

Em 1923 o governo municipal organizou uma exposição para demonstrar as inovações do ÖVSK e aumentar o prestígio da organização. A *Kleingarten- Siedlungs- und Wohnbauausstellung* (Exposição de hortas, assentamentos e moradias) contou com plantas-baixas das casas, planos urbanísticos, equipamentos e móveis criados para o assentamento e resultados das colheitas dos moradores.

Nela, 3 modelos de cabana da autoria de Margarete Lihotzky foram exibidos, as *Kerhäuser* tipo 4, 7 e 52. Os três modelos de Lihotzky tinham uma característica em comum: eram propostas modulares de casas que poderiam ser expandidas ao longo do tempo a partir de um núcleo.

Segundo S.E. Eisterer (2022):

³ Ver texto de Sophie Hochhäusel, 2013.

⁴ “In constructing homes, settlers were not only inhabitants but builders. In the tradition of self-reliance, they created their own homes by contributing 2,000 to 3,000 hours of labor to the construction of each new community. Once a settlement was completed, each family obtained a share of the communal infrastructure and was granted a house according to its size.” Em inglês no original.

“Reconhecendo a imensa precariedade em que as pessoas viviam, Lihotzky se propôs a projetar as já mencionadas *Siedlerhütten* em 1922. Elas ofereciam o mínimo de conforto e conveniência, mas podiam ser ampliadas em fases para criar casas completas.”⁵

A autora depois completa que:

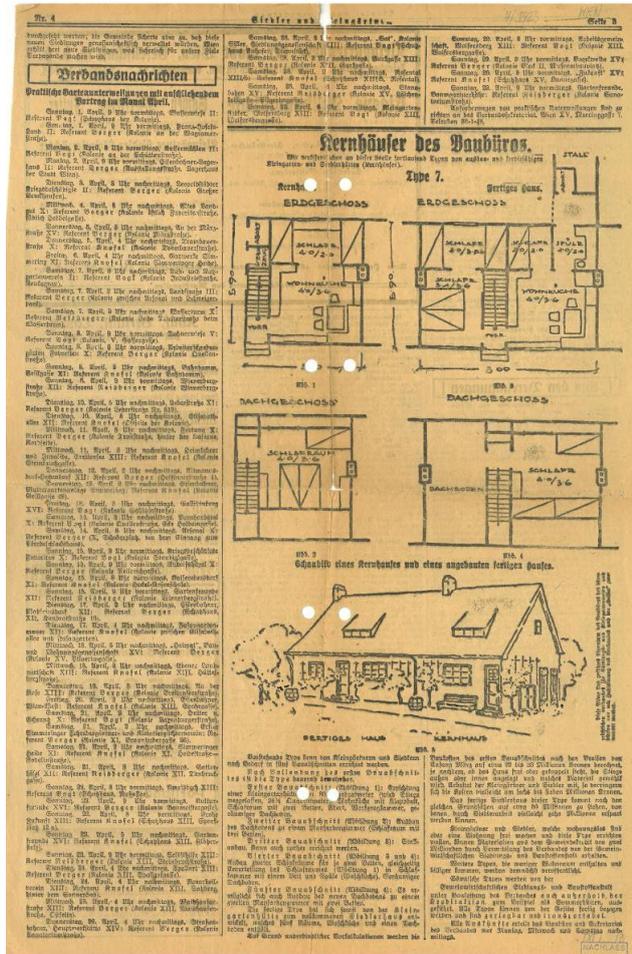
“Elas variavam de uma cabana mínima de 10m² a uma casa principal totalmente concluída com 57,2m². Além disso, o departamento de construção forneceu aos colonos orientação individual de planejamento durante o horário comercial e registrou dados sobre suas necessidades com base em questionários.”⁶

No tipo 7, o núcleo era composto por uma *Wohnküche* (presente nos 3 modelos) e uma pequena dependência no térreo, com um quarto no primeiro andar e era expansível até a quinta fase, resultando em uma casa com três quartos, um estábulo, uma copa e uma *Kochnische* (fazendo a sua estréia nesse projeto) além da *Wohnküche*.⁷

⁵ “Recognizing the immense precarity in which people lived, Lihotzky set herself the task of designing the aforementioned *Siedlerhütten* in 1922. They offered minimal comfort and convenience, yet could be enlarged in phases to create fully completed homes.” Em inglês no original

⁶ “They ranged from a minimal 10m² settler hut to a fully completed core house 57.2m² in size. In addition, the building bureau provided settlers with individual planning advice during office hours and recorded data on their needs, drawing on questionnaires.” Em inglês no original.

Figure 5 - Kernhaus tipo 7. Jornal Siedler und Kleingärtner Ed Abril 1923.



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

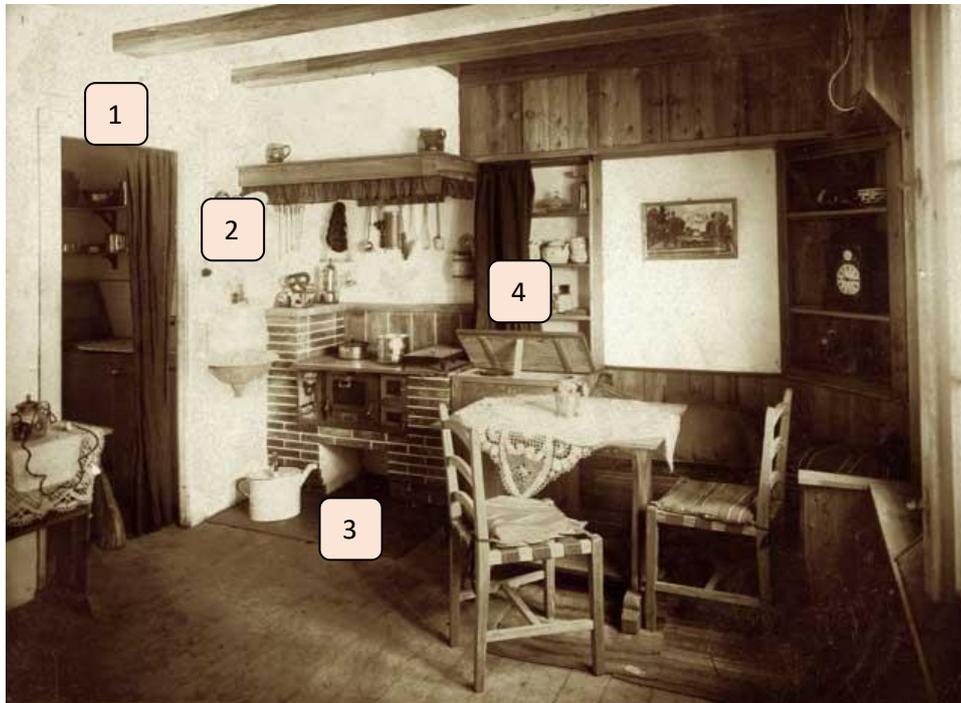
Construídas usando materiais baratos e locais, como blocos vazados compostos de uma mistura de resíduos e coque e tendo como objetivo principal a garantia de habitação funcional e salubre para a população mais vulnerável de Viena, as *Kernhäuser* foram muito apreciadas pela crítica, premiadas com uma medalha de bronze do governo de Viena e citada em muitas publicações da época.

A *Wohnküche* de Margarete era uma releitura da cozinha tradicional austríaca, local onde a família costumava se reunir durante a maior parte do tempo e onde a maioria das atividades acontecia, já que era o único ambiente aquecido da casa.⁸ Ela contava com um balcão que abrigava um complexo de 3 equipamentos, uma mesa com *Eckbank*⁹, uma pia com água corrente e vários armários.

⁸ ver transcrição da entrevista com Christine Zwinkl no anexo desse trabalho.

⁹ Popularmente chamado de Canto-alemão.

Figure 6 - Vista da Wohnküche da maior variante da Kernhaus tipo 7, exposto em Viena 1923, editada pela autora.



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Descrição dos elementos da cozinha, segundo HOCHHÄUSEL 2013:

Nº1 - Acesso à *Kochnische*, a qual servia como uma cozinha de apoio, a fim de separar a sujeira resultante do processo de cozinhar da área de estar da casa.

Nº2 - Pia com água corrente, uma inovação para a época.

Nº3 - Complexo composto por um fogão à lenha de baixo consumo¹⁰ com uma gaveta para armazenar pedaços menores de lenha, um compartimento para cinzas e a superfície de cozimento, e um balcão de “resfriamento”, com uma prateleira flutuante de metal um pouco acima do balcão. Abaixo desse equipamento foi deixado um compartimento para armazenar lenha em pedaços maiores.

Nº4 - A *Kochkiste*

Essa peça de mobiliário incomum para nós brasileiros se tornou muito popular no contexto pós primeira guerra na Áustria. Devido à escassez de mantimentos e combustível, cozinhar num fogão era um luxo que nem todos os austríacos podiam se dar. O fogão tinha dupla função numa casa: aquecer e cozinhar. Quando não se tinha

¹⁰ Chamado de *Sparherd*, em alemão no original.

fácil acesso a ingredientes para o preparo de alimentos, era comum que ele não fosse sequer aceso.

Pensando nisso, a *Kochkiste*, ou “Caixa de Cozimento” foi feita pensando em cozinhar sem fogo e com autonomia. Nela era possível colocar um alimento previamente aquecido no fogão para concluir seu cozimento por meio da manutenção da temperatura por um longo período. A *Kochkiste* era composta por cilindros de metal envolvidos em serragem ou palha dentro de uma caixa de madeira isolante com tampa. Essa solução ajudou a amenizar o impacto da escassez e permitir que a dona-de-casa fizesse outras atividades enquanto a comida era preparada.

Sobre a *Wohnküche*, Francesca Wilson escreveu para o Manchester Guardian em Outubro de 1923 (apud HOCHHÄUSEL, 2013):

“A *Wohnküche* é o maior e mais importante cômodo [...] o aquecimento é um problema para o austríaco pobre, e a cozinha, onde o fogo é essencial, é a sala de estar mais conveniente”. Segundo ela, todo o trabalho pesado era relegado à *Kochnische* e à copa, que era “incrivelmente conveniente” para se trabalhar. “A grande vantagem do movimento austríaco de Cidade Jardim em relação a movimentos semelhantes em outros países”, escreveu ela, “é que as casas estão sendo construídas pelas próprias pessoas para elas mesmas, e não por empreiteiros, cujo primeiro objetivo é o dinheiro. Essa é a razão pela qual a conveniência e o conforto dos colonos são a primeira consideração, tanto dentro quanto fora da casa.”¹¹

Já a *Kochnische* era um projeto totalmente inovador, presente só nas variantes maiores do modelo tipo 7 e moldada a partir de concreto como uma peça única com 14 elementos fixos. No nicho ficava um fogão de apoio, um grande balcão, um tanque de lavar roupas, um recipiente de coleta de dejetos orgânicos para o reaproveitamento, um corredor de pratos, gavetas para utensílios maiores, dez metros lineares de prateleiras e até uma banheira, já que as casas não contavam com um banheiro no seu interior.

¹¹ ‘The [live-in] kitchen is the largest and most important room’, the reporter Francesca Wilson wrote, adding, ‘for heating is a problem to the poverty stricken Austrian, and the kitchen, where firing is essential, makes the most convenient sitting-room’ (Wilson 1923: 6). All the rough work, she stated, was relegated to the cooking-niche and scullery, which was ‘amazingly convenient’ to work in. ‘The great advantage the Austrian Garden City movement has over similar movements in other countries’, she wrote, ‘is that the houses are being built by the people themselves for themselves, and not by contractors, whose first object is money. That is the reason why the convenience and comfort of the settlers is the first consideration, inside the house as well as outside’. Em Inglês no original.

Devido à necessidade de reduzir custos, foram previstos banheiros comunitários. O mobiliário e piso eram feitos de concreto, o que os tornava muito mais fáceis de limpar, uma vez que o maior intuito desse ambiente de apoio era manter a “bagunça” da cozinha, distante dos ambientes sociais. Essa proposta desconstruía a noção de móveis de cozinha, já que nenhuma peça do mobiliário era de fato “móvel”.

Figure 7 - Fotografia da Kochnische da Kernhaus tipo 7.



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Sobre ela, o diretor do Escritório de Habitação, Max Ermers escreveu para o *Der Tag* em Setembro de 1924 (apud HOCHHÄUSEL, 2013):

“Um pedaço da América chega a Viena. [...] Do outro lado do oceano, é evidente a tradução dos resultados econômicos da pesquisa de Taylor [...] para a economia doméstica e sua pré-condição necessária, a construção de casas.” (Ermers 1924: 4) Ele argumentou que a tecnologia doméstica da

cozinha pré-fabricada, que economizava tempo, permitia até mesmo que os colonos reservassem horas para atividades no jardim.”¹²

Por representar uma ruptura muito radical com o estilo de vida camponês, a *Kochnische* não foi um sucesso de público. Por ser pré-fabricada, era preciso pagar pela cozinha com antecedência e reduzir o custo por meio da contribuição para a construção era impossível, já que ela requer uma mão de obra especializada. A *Kochnische* forçava o camponês a pagar mais por algo menos personalizável.

Sobre esse tema, Sophie Hochhäusel afirma:

“Embora Schütte-Lihotzky tenha prestado muita atenção à economia de tempo, mão de obra e materiais, e a *Wohnküche* tenha incorporado o espírito de flexibilidade, a *Kochnische* totalmente pré-fabricada não era apenas formalmente alheia ao ambiente dos moradores - uma novidade que pode ter contribuído para o alarde entre os profissionais - mas também foi concebida e produzida por meios totalmente diferentes.”¹³

As características da funcionalidade, sistematização, inovação e contenção de gastos presentes na Cozinha de Frankfurt já se mostravam nesse projeto em Viena, mas a conduta do grupo de arquitetos, o relacionamento com o morador e as ideias motoras dos dois eram um pouco diferentes. Alguns acertos e erros presentes em Frankfurt vieram da experiência na ÖVSK de Viena, como veremos em seguida.

1.2 COMPARAÇÃO VIENA – FRANKFURT.

Apesar de também passar por uma crise habitacional, Frankfurt vivia num contexto diferente de Viena. A maior iniciativa de construção de Habitação Social por parte do Estado se deu nos anos vinte devido ao “Boom” econômico vivido após o final da guerra, quando o país se reconstruía. As unidades eram similares em número

¹² “A piece of America finds its way into Vienna. [...] On the other side of the ocean it is self-evident to translate the economic results of the Taylor-research [...] to the domestic economy and its necessary precondition, the construction of homes’ (Ermer’s 1924: 4). Household technology in the prefabricated kitchen, he argued, which saved time, even enabled settlers to reserve hours for activities in the garden.” Em inglês no original.

¹³ “While Schütte-Lihotzky had paid great attention to saving time, labor and materials, and the live-in kitchen embodied the spirit of flexibility, the fully prefabricated cooking-niche was not only formally alien to the settlers’ environment — a novelty that may have contributed to the hype among professionals — but it was also conceived and produced by wholly different means.” Em inglês no original.

às de Viena, mas diferentes na tipologia. Uma vez que na capital austríaca a densidade era horizontal com casas soltas no lote, já em Frankfurt as casas geminadas de dois ou três pavimentos eram mais comuns.

A iniciativa de Viena era uma resposta à austeridade da guerra, uma solução pensada usando materiais e tecnologia mais rudimentares. Em Frankfurt foi usada a técnica da pré-fabricação em todas as estruturas, às vezes até em vedações. Unidades habitacionais inteiramente pré-fabricadas também existiram, enquanto em Viena só vigas e esquadrias foram pré-fabricadas e padronizadas, as peças de concreto armado em Frankfurt eram erguidas por guindastes e manuseadas por uma mão-de-obra assalariada, enquanto Viena incorporou o trabalho informal dos moradores ao projeto.¹⁴

Na ÖVSK as moradias eram quase completamente financiadas pelo Estado, em Frankfurt o morador precisava pagar por ela. As taxas recaíram sobre a classe trabalhadora e o resultado foi que o público-alvo do programa, isto é, a classe baixa não conseguiu arcar com as despesas da compra e as unidades foram majoritariamente ocupadas pela classe média com empregos melhores e/ou mais educados.

Segundo HEßLER 2009:

“Trabalhadores qualificados, trabalhadores de colarinho e funcionários públicos mudaram-se para os apartamentos que haviam sido destinados às famílias da classe trabalhadora.”¹⁵

Margarete Schütte-Lihotzky falou em entrevista dada em 1980, quando foi questionada acerca da comparação entre os dois projetos:

“Em Viena, a meta era fornecer, o mais rápido possível, um teto ‘humano’ sobre a cabeça dos pobres. Em Frankfurt, a tarefa era dar o exemplo de uma vida moderna com os meios mais avançados da tecnologia contemporânea, porque lá emergia uma indústria de construção moderna, incluindo todos os experimentos necessários. A construção em Viena era mais primitiva; portanto, apenas Cozinhas de Estar e Cozinhas-nicho, sem banheiros, mas com banheiros públicos em cada bloco, lavanderias centrais, mas sem aquecimento central. Havia bibliotecas e clubes e salas de reunião para

¹⁴ Ver SCHEITHAUER 2022.

¹⁵ “Skilled workers, white collar workers and civil servants moved to the apartments that had been intended for working class families.” Em inglês no original

possibilitar uma vida social, algo que nem sequer podia ser discutido em Frankfurt. O habitante médio dos assentamentos de Frankfurt queria se distinguir do vizinho, queria levar uma vida individualista sem discutir problemas comuns, sem o desejo de construir uma vida cultural e melhor para todos juntos.”¹⁶ (HEBLER, 2009)

Por fim, ela escreve em sua biografia:

“Em Frankfurt, a abordagem foi oposta à da construção dos conjuntos habitacionais em Viena. As forças motrizes do nosso *Neues Bauen* não vieram de baixo para cima, mas de cima para baixo, coube à elite arquitetônica que May havia reunido explicar suas ideias à população.”¹⁷ (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019, p.112).

1.3 ALLES NEU MACHT DER MAY, OU „ O MAY FAZ TUDO NOVO“¹⁸

O artigo 155 da constituição de 1919 determinou a obrigatoriedade do governo da República de Weimar garantir moradias salubres para todos os cidadãos.¹⁹ A fim de solucionar a crise habitacional, o prefeito eleito deu início, em 1924, ao plano de convocar arquitetos proeminentes para sanar o problema. Em 1925 Ernst May foi contratado como chefe da *Hochbauamt*,²⁰ o qual convocou uma equipe de 41 especialistas do ramo da construção civil e artes, entre eles engenheiros, arquitetos, mestres de obras, artistas gráficos e fotógrafos.

¹⁶ ” In Vienna the goal was to provide, as quickly as possible, a humane roof over the heads of the poor. In Frankfurt, the task was to set an example for modern living with the most progressive means of contemporary technology, because a modern building industry had emerged there, including all necessary experiments. Building in Vienna was more primitive; therefore, solely live-in kitchens and cooking-niches and no bathrooms, but public baths in each block, central laundries, but no central heating. There were club libraries and meeting rooms to enable a social life, something which could not even be discussed in Frankfurt at all. The average inhabitant of the Frankfurt settlements wanted to be distinguished from the neighbor, wanted to lead an individualist life without discussing common problems, without the wish to build culture and a better life for all together.”

¹⁷ ”Es war in Frankfurt der umgekehrte Weg als beim Bau der Siedlungen in Wien. Nicht von unten nach oben kamen die Triedkräfte für unser Neues Bauen, sondern von oben nach unten musste die Architektenelite, die sich May zusammengeholt hatte, ihre vorstellungen der Bevölkerung verständlich machen.” Em alemão no original.

¹⁸ ” O May faz tudo novo.” Parte do relato escrito por Margarete em sua biografia a respeito do que as crianças do bairro falavam sobre Ernst May. Ver *Warum ich Architektin wurde* (“Por que me tornei arquiteta”, em tradução livre), página 113.

¹⁹ Ver CURY 1998.

²⁰ Autoridade da Construção Civil, escritório da construção.

Entre os célebres nomes envolvidos no projeto estão Adolf Meyer, Bruno Taut, Eugen Kaufmann, Karl Weber, Margarete Lihotzky, Paul Renner, Walter Gropius, Wilhelm Schütte, entre outros.²¹

Segundo Quiring (2023), em 1925 a situação de Margarete em Viena não estava tão estável e seu cargo estava em risco devido à necessidade de reduzir gastos. Por isso, ela se mudou para Frankfurt a fim de dar continuidade às suas experimentações com a standardização aplicada à arquitetura e efficientização do trabalho doméstico. Margarete Lihotzky foi contratada pela *Hochbauamt* em Fevereiro de 1926, escolhida pessoalmente por May para lidar com “assuntos de trabalho doméstico, especialmente cozinhas”, função similar à que ela desempenhava no *Warentreuhand* em Viena.

Quiring (2023) coloca que:

“Aos seus olhos (de Ernst May), Schütte-Lihotzky foi perfeitamente escalada para o papel, também especialmente para fins de publicidade. Em seu relatório de atividades de 1930 sobre os cinco anos de construção de moradias, ele divulgou a Cozinha de Frankfurt com o slogan “Projetado por uma mulher [...] com mulheres.”²²

Ernst May coordenou dois departamentos de projeto, sendo o primeiro de Urbanismo, liderado pelo Conselheiro de Construção de Breslau, de sobrenome Boehm; e o segundo apelidado de “Divisão T”, ou departamento de Tipificação²³, liderado pelo austríaco Eugen Kaufmann. A arquiteta explica em sua biografia (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019) que esse departamento projetava “tudo que fosse replicável, “ como apartamentos, jardins de infância, ambientes específicos, esquadrias e acessórios para as respectivas” experimentações, modelos e exposições”.

Nesse departamento trabalhavam: o arquiteto Ferdinand Kramer de Frankfurt, Adolf Meyer da Bauhaus, Anton Brenner, Franz Schuster e Margarete Lihotzky de Viena e o artista visual e designer gráfico Hans Leistikow. Além desses

²¹ Ver Site da Ernst May gesellschaft.

²² “In his (Ernst May’s) eyes, Schütte-Lihotzky was perfectly cast for the role, also especially for the purpose of advertising. In his 1930 activities report on the five years of housing construction, he touted the Frankfurt Kitchen with the slogan ‘Designed by a woman [...] with women’.” Em inglês no original

²³ A palavra “Tipificação” foi escolhida aqui para designar a criação de tipos, no sentido de tipologias. Assim como no alemão, a expressão também pode ser usada para falar de caracteres de uma língua. Margarete Schütte-Lihotzky chama o departamento de “Abteilung T (sprich Typisierung)”.

departamentos, um terceiro liderado pelo Diretor de Planejamento Urbano Martin Elsaesser era responsável pelos projetos "não replicáveis", como hospitais, escolas, mercados, etc.

A cidade havia elaborado um programa de construção de moradias de 10 anos. Esse programa foi cumprido da seguinte forma: 1.200 apartamentos foram concluídos no primeiro ano (1926) e outros 4.000 apartamentos até 1930. As unidades se dividiam entre os Conjuntos Habitacionais planejados, são eles Siedlung Westhausen, Praunheim, Römerstadt, Siedlung Höhenblick, Siedlung Raimundstraße, Bornheimer Hang, Siedlung Riederwald, Heimatsiedlung, Siedlung Bruchfeldstraße e Hellerhofsiedlung.²⁴

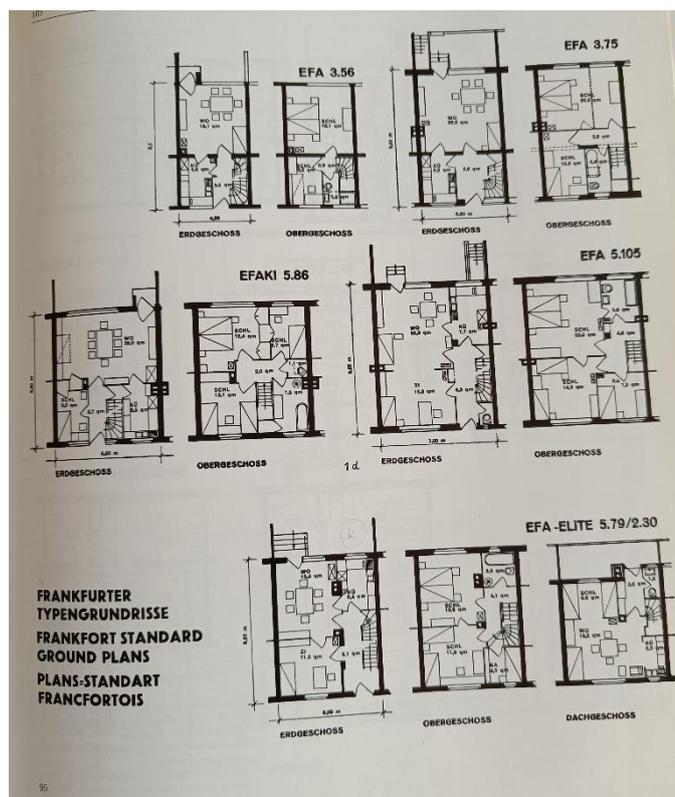
Segundo Schütte-Lihotzky (2019):

“Ao todo, foram desenvolvidos 28 tipos de plantas baixas para casas unifamiliares e bi familiares em prédios baixos e para apartamentos de um andar. A demanda por apartamentos de dois cômodos foi de 72%, por apartamentos de três cômodos foi de 23% e por apartamentos de quatro cômodos foi de 4,9% (detalhamento de 1926). Logo foi atestado que seria muito difícil especificar o número de pessoas por família. A média (número de habitantes da cidade dividido pelo número de apartamentos disponíveis) mostrou que a família de Frankfurt era composta por quatro pessoas.”²⁵

²⁴ Ver < <https://ernst-may-gesellschaft.de/wohnsiedlungen>> para mais informações, em inglês ou alemão, sobre cada um dos complexos habitacionais.

²⁵ “ Alles in allem wurden 28 Grundrisstypen für Einfamilien und Zweifamilienhäuser im Flachbau und für Etagenwohnungen ausgearbeitet. Der Bedarf an Zweizimmerwohnungen lag bei 72 Prozent, an Dreizimmerwohnungen bei 23 Prozent und an Vierzimmerwohnungen bei 4,9 Prozent (Aufgliederung 1926). Es stellte sich bald heraus, dass es sehr schwierig war, die Kopfzahl pro Familie festzustellen. Der Durchschnitt (Einwohnerzahl der Stadt geteilt durch die Anzahl der vorhandenen Wohnungen) ergab, dass die Frankfurter Familie aus vier Personen bestand.” Em alemão no original.

Figure 8 - Plantas-baixas das tipologias do Das Neue Frankfurt



Fonte: Arquivo do MSL Zentrum em Vienna (autoral)

A média do aluguel mensal para esses apartamentos era entre 60 e 70 Marcos, mesmo com o investimento estatal. Logo foi constatado que esse valor não seria acessível para parte dos trabalhadores. Para reduzir os custos, o grupo de projetistas chegou a duas soluções: a experimentação com placas de concreto pré-fabricadas e a oferta de apartamentos menores, chamados pelos arquitetos de *Kleinstwohnung*, ou *Wohnung für das Existenzminimum*,²⁶ cujas dimensões variavam entre 38 a 40m² e a média do aluguel era de 48 Marcos.²⁷

Esse micro apartamento poderia estar em um pavimento, ou dividido em dois. A equipe projetou todo o mobiliário sob medida para esse modelo, de modo a maximizar a utilização do espaço. Camas retráteis e móveis dobráveis eram comuns nessa tipologia.

²⁶ Foi feito um documentário em curta-metragem para divulgar esse projeto, disponível em: <<https://www.filmportal.de/node/123349/video/1448661>>

²⁷ Esse modelo de micro apartamento foi exibido por Ernst May e sua equipe no 2º CIAM

Figure 9 - apartamento mínimo para uma família com 2 filhos (durante o dia)



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien

Figure 10 - Apartamento mínimo para uma família com 2 filhos (durante a noite)



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien

Todos os gastos e restrições orçamentárias foram traduzidas pelos arquitetos em economia de custos e de área. O objetivo era oferecer uma moradia cujo aluguel custasse entre 20 e 25% do salário dos moradores. Os especialistas do *Neues Frankfurt* tinham em mente a necessidade de tornar a arquitetura um item produzido em massa e, para tal, ela deveria ser amplamente industrializada de modo a torná-la acessível para mais pessoas.

A pré-fabricação foi o método adotado para reduzir o trabalho no canteiro de obras e transferir parte dele para uma fábrica, local com uma produção perene escolhida para dar forma às paredes externas e internas durante um ano inteiro. Já que, diferentemente do canteiro, a fábrica produzia independente do clima, num tempo muito mais curto. ²⁸

As chamadas *Plattenbau Häuser*, ou casas construídas de placas, eram o ápice do pensamento moderno defendido por Ernst May e o *Neues Frankfurt* foi o pioneiro na aplicação desta técnica. Construídas a partir de cimento, areia e pedra-pomes, as placas tinham três metros de comprimento, por 1,10 de altura e 20 centímetros de espessura e eram transportadas com a ajuda de um guindaste. Elas eram relativamente leves, parafusáveis e termicamente isolantes. Os custos por metro quadrado de parede externa nesse sistema era 26% mais baratos do que os de uma construção tradicional de alvenaria. O tempo para construir o esqueleto de uma casa era de dois a três dias. ²⁹

Sobre esses aspectos, Margarete escreveu:

“Por isso, sentimos que as mudanças na construção e na arquitetura que estavam ocorrendo em Frankfurt não eram uma expressão do desenvolvimento normal, mas uma profunda agitação que estava em nítida contradição com o que havia acontecido antes.”³⁰ (SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019)

²⁸ ver SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019

²⁹ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019, páginas 128 e 129.

³⁰ ” Deshalb empfanden wir die in Frankfurt vor sich gehenden Veränderungen in Bauwesen und Architektur nicht als Ausdruck einer normalen Entwicklung, sondern als eine tiefgreifende Umwälzung, die sich zu dem unmittelbar Vorhergehenden in scharfem Widerspruch befand.” Em alemão no original.

Figure 11 - Margarete Schütte-Lihotzky Posa em frente à Plattenhaus na exposição da Werkbund em Stuttgart 1927.



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihotzky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Posteriormente, Walter Gropius escreveu a respeito:

“A ideia da industrialização avança e é imparável, pois está enraizada nas necessidades da época. O ritmo do desenvolvimento depende menos do dinheiro disponível do que da determinação de mudar e da clareza do problema.”³¹ (apud SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019, p. 130)

As iniciativas de industrializar a produção de moradias e de torná-las menores e mais eficientes partiam do desejo de diminuir as discrepâncias na sociedade, por meio da garantia de amenidades como energia elétrica, aquecimento central, equipamentos e mobiliário inovadores para a época. A motivação partia da vontade de dar uma vida digna aos habitantes e se distinguir do modo de viver anterior à Primeira Guerra.

Sobre isso, Martina Hessler escreve em seu ensaio para o livro “Cold War Kitchens” que os arquitetos modernos estavam convencidos de que suas ideias beneficiariam as pessoas da classe trabalhadora e acreditavam que a arquitetura

³¹ “Die Idee der Industrialisierung marschiert und ist unaufhaltsam, da sie den Notwendigkeiten der Zeit begründet ist. Das Tempo der Entwicklung hängt weniger vom vorhandenen Gelde, als von der Entschlossenheit zur Umstellung und von der klaren Fassung des Problems ab.” Em alemão no original.

poderia determinar o comportamento das pessoas segundo os princípios de design. (HEßLER, 2009)

A noção da necessidade de se construir para o Homem Moderno é bem popular entre os autores. O conceito é explorado por Bruno Taut em seu livro *Die Neue Wohnung* (1924), na Revista do projeto intitulada *Das Neue Frankfurt*, citada por Sophie Hochhäusel (2013) e por Susan Henderson (1996). A ideia de fazer uma arquitetura que combinasse com essa modernidade vai mover o *Neues Frankfurt* e pode ser usada para explicar muitas das escolhas da sua Cozinha.

Nesse contexto, o Departamento de Tipificação recebe o desafio de projetar cozinhas-modelo para cada um dos tipos de apartamentos, um ambiente adequado para uma Mulher Moderna.

1.4 *DIE FRANKFURTER KÜCHE*, OU “A COZINHA DE FRANKFURT”

"A nova Cozinha de Frankfurt nos blocos de apartamentos municipais, com móveis embutidos fixos, significa economia de tempo e energia para a dona de casa."³²

Essa frase abre a demonstração da Cozinha de Frankfurt no documentário curta metragem feito pela equipe do *Das Neue Frankfurt* em 1927 para divulgar os benefícios do projeto de autoria de Lihotzky.³³ O vídeo faz uma comparação entre uma cozinha tradicional, na qual uma mulher de avental passa por um longo processo para preparar uma refeição, depois corta para uma cozinha de Frankfurt. Na segunda parte do vídeo a mulher, com roupas e um corte de cabelo mais moderno, demonstra os armários e equipamentos da cozinha com rapidez e desenvoltura. A racionalização e economia de esforço é notória.

Sobre isso Heßler (2009) escreve:

“Por meio de seu ambiente construído, seus projetistas procuraram moldar o comportamento das mulheres que a utilizavam. A própria *Frankfurter Küche* tornou-se um agente construído para educar as donas de casa a entender as regras de um trabalho doméstico racionalmente organizado.”

³² “Die neue Frankfurter Küche in den städtischen wohnhausbauten mit festliegenden eingebauten Möbeln bedeutet Zeit- und Kraftersparnis für die Hausfrau.” Em alemão no original.

³³ Disponível em: < <https://www.filmportal.de/node/123351/video/1445356>>

Ernst May escreve sobre isso em sua revista *Schlesisches Heim*, em 1924:

“Em uma casa grande, a dona de casa se torna escrava de seu trabalho e é mortalmente esmagada por uma carga de tarefas repetitivas. Quem desconhece o lamento dela por não ter tempo de ler um livro, fazer música ou para ser mentalmente ativa de outras formas? Para evitar que nosso povo se torne cada vez mais superficial, precisamos mudar... Todo tipo de formalismo e superficialidade, propriedade social e coisas do gênero, que fluíam junto com o ritmo lento da vida no tempo de nossas avós, nós agora apenas toleramos; não é do nosso tempo. Devemos trabalhar com pressa para alcançar uma solução sólida, para cumprir os imperativos de nossa vida espiritual.”³⁴

Partindo desse princípio, Margarete Schütte-Lihotzky se empenhou na concepção de uma cozinha que solucionasse esse problema. As plantas baixas foram entregues a ela para elaborar em cima da questão do trabalho doméstico. A arquiteta relata ter começado pelas perguntas: Onde se comerá? Onde se “viverá”? Onde se cozinhará? E depois dessas perguntas, veio a escolha da tipologia a ser usada.³⁵

Sobre isso a autora escreve em sua Autobiografia:

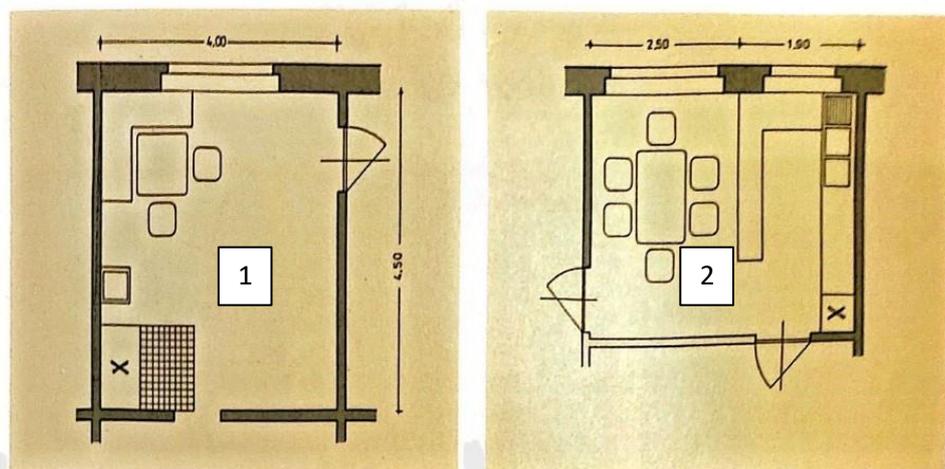
“Enquanto as pessoas não conheciam outra forma de aquecer seus cômodos a não ser queimar lenha e carvão em uma lareira (fogão ou forno), [...] as pessoas comiam e viviam no mesmo cômodo em que a única lareira se localizava. No entanto, assim que os fogões passaram a ser a gás (a eletricidade ainda era muito cara nas décadas seguintes), as pessoas naturalmente começaram a separar o comer do cozinhar.”³⁶ (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019).

³⁴ “In a large house, the housewife becomes a slave to her work and is mortally crushed under a load of repetitive tasks. Who is unaware of the housewife’s lament that she hasn’t time to read a book, make music or in other ways be mentally active? To keep our people from becoming increasingly shallow, we must change. . . . Every bit of formalism and superficiality, social propriety and the like, which flowed along with the slow tempo of life in our grandmothers’ time, we now only endure; it is not of our time. We must work with haste to achieve a sound solution, to fulfill the imperatives of our spiritual lives.” Em inglês no original. Ver HENDERSON 2013.

³⁵ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019.

³⁶ “Solange man für die Erwärmung der Räume nichts anderes kannte, als Holz und Kohle an irgendeiner Feuerstelle zu verbrennen (Herd oder Ofen), zu jener Zeit, die auch in Österreich bis heute noch nicht bei den Gebirgs Bauern völlig ausgestorben ist, aßen und Wohnten die Menschen in demselben Raum, in dem sich die einzige Feuerstelle befand. Im Moment aber, wo die Herde allgemein mit Gas betrieben wurden (Elektrizität war noch für Jahrzehnte hinaus zu teuer), begann man naturgemäß, das Essen vom Kochen zu trennen.” Em alemão no original.

Figure 12 - Esquemas da Wohnküche e Essküche, elaborados por Schütte-Lihotzky

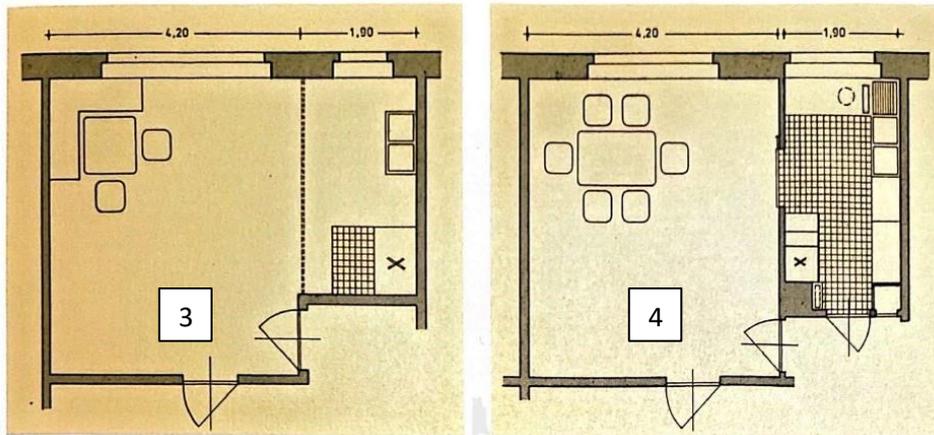


Fonte: NOEVER, Peter; SCHÜTTE-LIHOTZKY, Margarete. 1992, p 9. Editado pela autora

A *Wohnküche* é o cômodo em que a família cozinha, vive e come, com uma copa adjacente. Ela se desenvolveu a partir da antiga *Stube* da fazenda, que era aquecida com lenha e carvão, de modo que o fogão era a fonte de calor para o cômodo de permanência no qual toda a família comia e vivia. Como já estávamos usando fogões a gás em Frankfurt, a economia de combustível associada à *Wohnküche* não era mais necessária. Devido ao desenvolvimento tecnológico, essa tipologia foi considerada por nós como ultrapassada.

A *Essküche*, ou seja, a cozinha com uma área de jantar para toda a família e uma área de estar à parte, teria sido ideal na época. Mas não consegui que o conselho municipal concordasse com isso porque essa solução com dois assentos teria custado de 6 a 7 m² a mais de área útil por apartamento. Uma década depois, os suecos construíram essas *Essküchen* em seus inúmeros conjuntos habitacionais cooperativos, sempre fazendo referência à cozinha de Frankfurt.

Figure 13 - Esquemas da Kochnische e Nur-Arbeitsküche, elaborados por Schütte-Lihotzky



Fonte: NOEVER, Peter; SCHÜTTE-LIHOTZKY, Margarete. 1992, p 9. Editado pela autora

A *Kochnische*. Enquanto não houvesse aquecimento central, mas os fogões a gás já estivessem em uso, era lógico construir Cozinhas-nicho abertas que pudessem ser aquecidas pelo fogão na sala de estar e de jantar (como nos apartamentos da prefeitura de Viena após a Primeira Guerra Mundial, por exemplo). Como já havíamos instalado aquecimento central em Frankfurt, a *Kochnische* totalmente aberta para a sala de estar também nos pareceu ultrapassada.

A *Nur-Arbeitsküche* poderia ser separada da sala de estar por uma ampla porta de correr, era, portanto, a única forma correta de morar em Frankfurt na segunda metade da década de 1920, pois era projetada de forma que a cozinha e a sala de estar formassem uma única unidade e a distância entre o fogão, a área de trabalho ou a pia e a mesa de jantar não fosse superior a 3,40 metros. Isso significava que as crianças pequenas que estavam na sala de estar podiam ser supervisionadas a partir da cozinha.³⁷

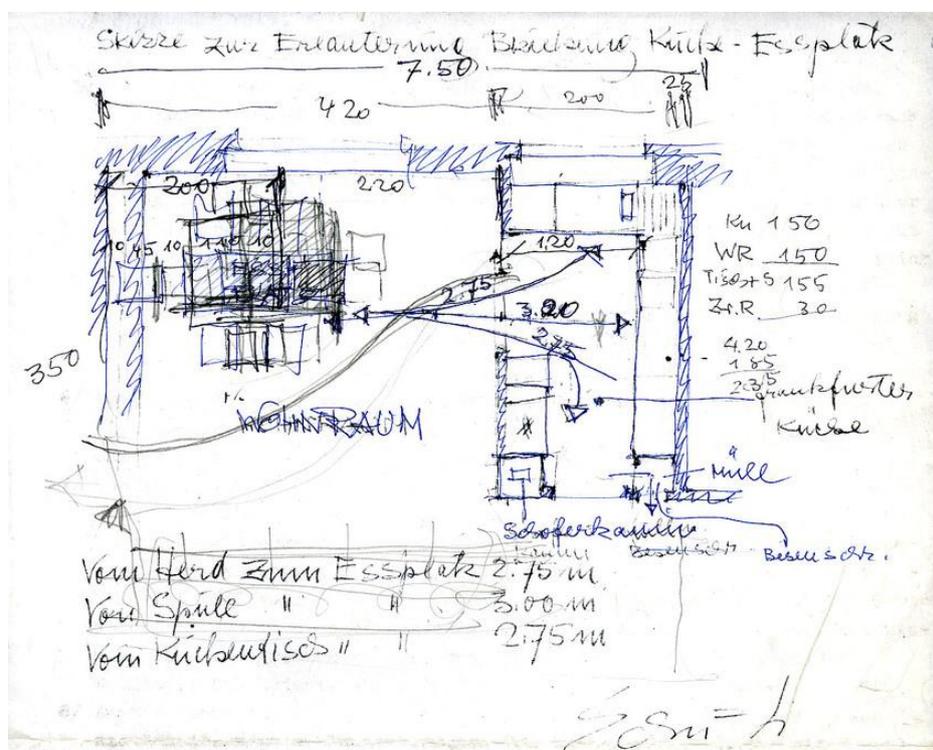
Nesse esquema feito por Schütte-Lihotzky é possível ver os estudos dela das tipologias em questão. A *Wohnküche* (1), ou cozinha de viver era o modelo tradicional das casas austríacas e alemãs, aplicado pela arquiteta no modelo supracitado nos assentamentos vienenses. Esse modelo era muito associado ao antigo estilo de vida, do qual os arquitetos de Frankfurt queriam se distanciar. Nesse modelo um único ambiente serve às três funções, solução necessária quando as casas só tinham aquecimento nesse local.

³⁷ As legendas das figuras aqui foram traduzidas pela autora do alemão. As imagens e legendas originais se encontram no livro de NOEVER; SCHÜTTE-LIHOTZKY; 1992. P. 8 e 9.

Porém, o projeto *Neues Frankfurt* contava com duas grandes inovações na infraestrutura do conjunto, fogões a gás e aquecimento central. Portanto, se descartou a possibilidade da *Wohnküche* (1), a qual era considerada muito “primitiva” e insalubre, principalmente por conta da fumaça do fogão invadindo o local de estar. ³⁸

Após optar pela *Arbeitsküche*, a arquiteta fez vários estudos de ergonomia e “coreografia” dos movimentos dentro da cozinha, a fim de prever o número de passos necessários para cada atividade e chegar ao layout mais eficiente. Entre esses estudos, foi encontrado esse rascunho da previsão dos movimentos dentro da *Arbeitsküche*, em que Margarete esboçou os fluxos e distâncias ideais entre os móveis e ambientes.

Figure 14 - Esboço feito por Lihotzky durante o processo de projeto da Cozinha de Frankfurt



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihotzky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Sobre a economia de espaço a autora da cozinha fala que:

“É possível obter uma economia significativa de mão de obra evitando qualquer espaço morto, distribuindo corretamente portas, janelas e pilastras para criar o máximo de espaço possível para os móveis, evitando cantos e ângulos que dificultem a limpeza, abrindo as portas corretamente, usando alturas e construções de janelas que facilitem a limpeza das superfícies de

³⁸ Ver Autobiografia da arquiteta (SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019, p 122, 123).

vidro e, acima de tudo, padronizando os componentes da construção.”
(SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p. 126)³⁹

Também foram encontrados estudos de ergonomia, como essa tabela em que ela registra as alturas mais comuns entre as mulheres e a respectiva altura de bancada mais adequada:

Figure 15 - Altura correta de trabalho com esforço mínimo do braço para mulheres de diferentes altura

KÖRPER GROSSE DER FRAU IN METER	GEEIGNETE HOHE DER ARBEITSFL. IN METER	KÖRPER GROSSE DER FRAU IN METER	GEEIGNETE HOHE DER ARBEITSFL. IN METER
1, 47	0,68	1, 645	0,772
1, 495	0,69	1, 67	0,785
1, 52	0,71	1, 695	0,798
1, 545	0,722	1, 72	0,812
1, 57	0,735	1, 745	0,825
1, 595	0,74	1, 77	0,837
1, 62	0,76	1, 80	0,85

RICHTIGE ARBEITSHÖHE BEIM GERINGSTEN KRAFTAUFWAND DER ARME FÜR VERSCHIEDEN GROSSE FRAUEN.

50/38
BRÜSS
SCHÜTTE-
LIHOTZKY

Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Partindo desse princípio, a arquiteta revela ter se utilizado bastante dos princípios defendidos no livro “Die Rationelle Haushaltsführung”, de autoria de Irene Witte, tradutora de “Household Engeneering”, de Christine Frederick, também citado por Lihotzky. Esses livros guiaram as diretrizes organizacionais do projeto.⁴⁰ Já a inspiração para o layout foi a *Speisewagenküche*, ou as cozinhas dos vagões de trem onde duas pessoas preparavam, cozinhavam e lavavam a louça.⁴¹

³⁹ "Arbeitsersparnis kann auch eintreten durch Vermeidung jeglichen toten Raums, durch richtige Verteilung von Türen, Fenstern und Mauerpeilern um möglichst gute und viele Stellflächen für die Möbel zu gewinnen, durch Vermeidung von Ecken und Winkeln, die das Reinigen erschweren, durch richtiges Aufschlagen der Türen, durch Fensterhöhen und Konstruktionen, die das Reinigen der Glasflächen erleichtern, und vor allem durch eine gute Normierung der Baubestandteile." Em alemão no original.

⁴⁰ Ver Autobiografia, página 144 (SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019)

⁴¹ Ver NOEVER, Peter ; SCHÜTTE-LIHOTZKY Margarete, 1992. Páginas 32 e 33.

A cozinha de Frankfurt também foi pioneira no uso de móveis fixos, feitos sob medida e em grande escala, estratégias defendidas pela arquiteta como um dos maiores contribuintes para a relevância do projeto. Sobre esse tema, Margarete Schütte-Lihotzky escreve:

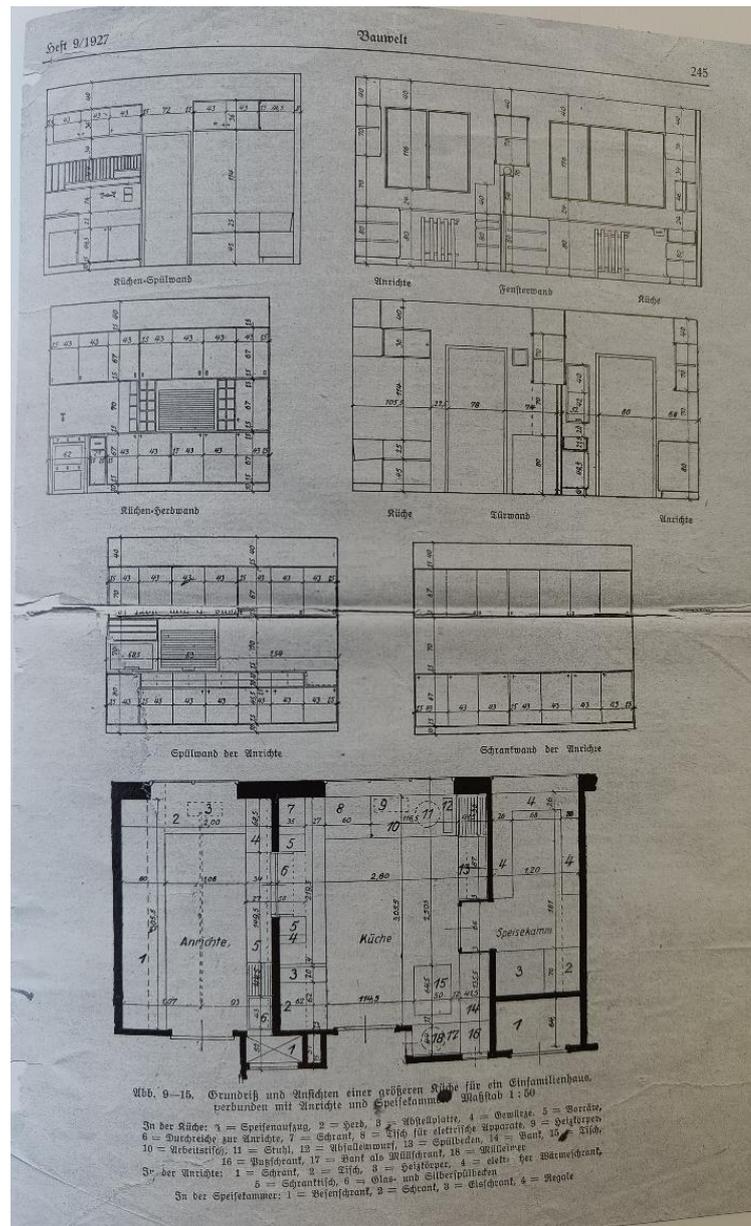
“Para mim, a cozinha de Frankfurt, com seus móveis adaptados ao cômodo e firmemente fixados ao edifício, foi apenas o início de um novo desenvolvimento na vida e, portanto, também na construção de apartamentos. Ao mudar de casa, as pessoas levavam consigo apenas mesas e cadeiras, a menos que preferissem abandoná-las e comprar itens novos no local. [...] Como a mobília adaptada ao cômodo fica permanentemente presa ao prédio, ela continua pertencendo ao proprietário quando os moradores se mudam. [...] É claro que esse também foi o caso da cozinha de Frankfurt e é uma de suas principais características. Os custos de todos os seus móveis permanentemente instalados foram adicionados aos custos de construção e, de acordo com o tipo de financiamento, co-subsidiados.”⁴² (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p. 142)

Segundo a autora, a escolha de fazer o mobiliário todo pré-instalado trazia benefícios para ambas as partes: A *Hochbauamt* se beneficiaria da máxima utilização do espaço e eficiência da lâmina do edifício. Assim como o morador poderia economizar nos custos de mobiliário e se mudar para um apartamento com esse ambiente já pensado para máxima eficácia, por uma taxa de 1 marco a mais no aluguel por mês.

Tendo posto isso, após estabelecer essas duas diretrizes, a arquiteta elaborou 5 modelos da icônica cozinha. Os 5 designs foram exibidos na exposição *Die neue Wohnung und ihr Innenausbau*, em 1927. Dois dos cinco foram testes de materiais, usando o mesmo layout, mas em concreto moldado e metal. A diferença entre os três modelos era essencialmente o tamanho, exibidos a seguir:

⁴² “Für mich war die Frankfurter Küche mit ihren mit dem Bau fest verbundenen, raum angepassten Einrichtungsgegenständen, nur der allererste Beginn einer neuen Entwicklung des Wohnens und damit auch des Baus von Wohnungen. Die Menschen würden dann beim Umzug an Mobiliar nur mehr Tische und Stühle mitnehmen, falls sie es nicht vorzögen, auch diese zurückzulassen und sich diese Dinge an Ort und Stelle neu anzuschaffen. [...] Da die Raum angepassten Möbel fest mit dem Bau verbunden sind, bleiben sie beim Umzug der Bewohner Eigentum des Hauseigentümers. [...] Das war natürlich auch bei der Frankfurter Küche der Fall und ist eines ihrer Hauptmerkmale. Die Kosten aller ihrer fest montierten Einrichtungsgegenstände wurden den Baukosten zugezählt und, entsprechend der Art der Finanzierung, mitsubventioniert.” Em alemão no original.

Figure 16 - Planta baixa da cozinha para residências com duas auxiliaadoras

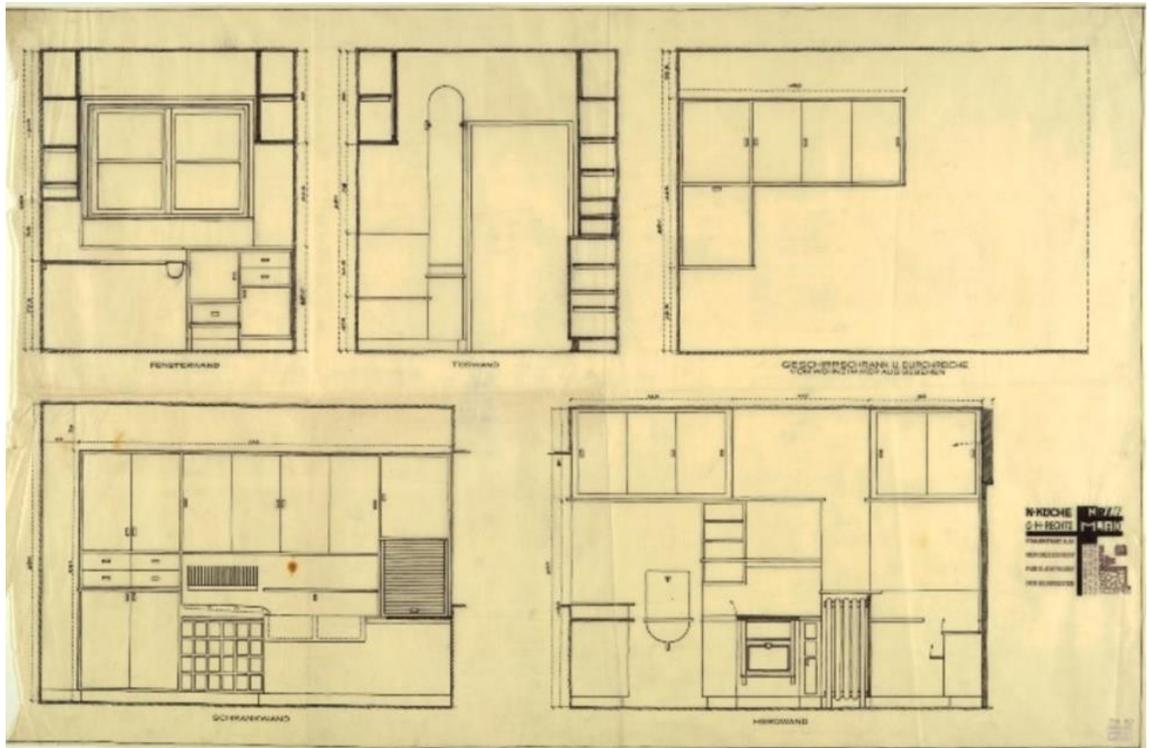


Fonte: Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte Lihotzky, P.NOEVER (1992 p. 29)

O modelo maior da cozinha de Frankfurt contava com três ambientes, sendo a cozinha mais quadrada, com mais espaço de circulação (2,80 x 3,55), além de uma despensa (1,20 x 2,77 m) e um apoio (2,00 x 3,05 m). Essa versão foi pensada para residências em que a dona de casa teria o apoio de duas trabalhadoras. Suas particularidades eram a janela passa-pratos, e os módulos mais profundos. Os armários da maior versão mediam 60 cm de profundidade. Esse modelo não foi executado em série, devido à baixa procura e alto custo de produção.⁴³

⁴³ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY, NOEVER, ALLMAYER-BECK, 1996.

Figure 17 - Elevações internas da cozinha para residências com uma auxiliadora



Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Já a versão média da cozinha, pensada para suprir a necessidade de residências com apenas uma ajudante foi executada em série, apesar de não ser a mais replicada e conhecida. Esse modelo media 2,17 m de largura por 3,56 m de comprimento e apresentava um canto alemão compacto com uma mesa e tábua de passar dobrável, além de duas pias paralelas, sendo uma dupla para lavar louças e outra para auxiliar na lavagem e preparo de alimentos.

Figure 18 - Perspectiva da cozinha para residências com uma auxiliadora

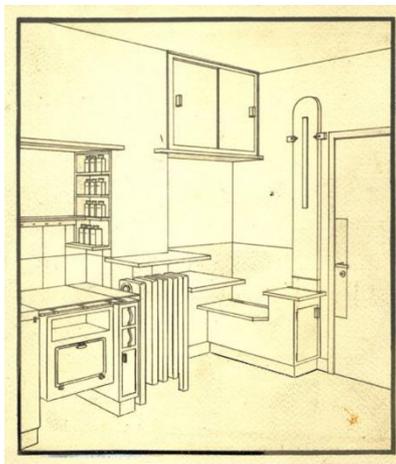
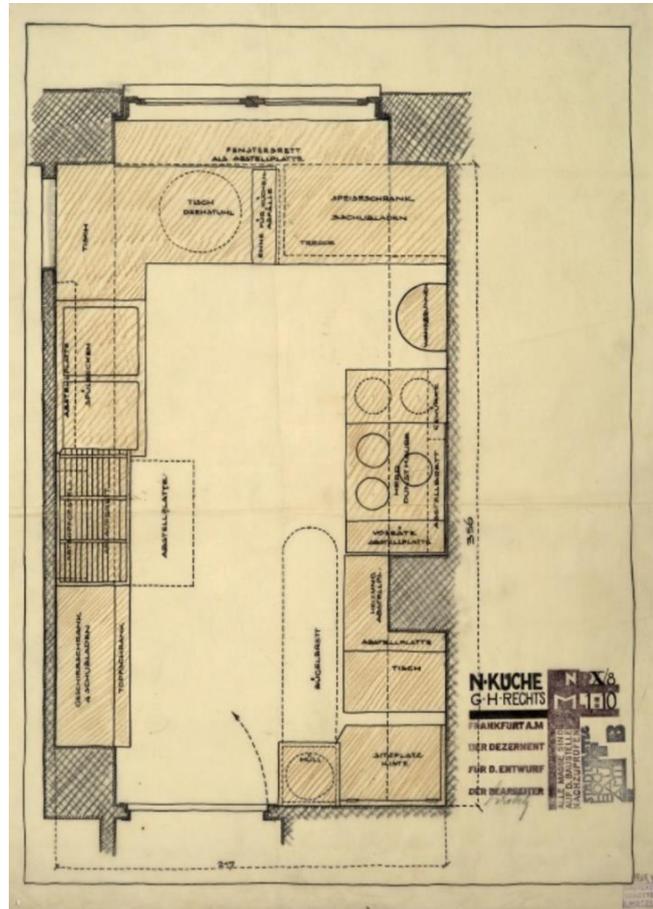


Figure 19 - Planta baixa da cozinha para residências com uma auxiliadora



Essa versão também contava com um passa-pratos que interligava a sala à cozinha e muitos recursos presentes na versão menor, como o complexo superfície de esfriamento + fogão + *Kochkiste* com o nicho estreito suspenso para armazenar temperos, a mesa de trabalho com o banco giratório, o armário alto para panelas e o baixo para as calhas de metal com os ingredientes mais usados. A maior diferença são as dimensões, dessa vez calculadas para abrigar duas pessoas trabalhando simultaneamente sem que uma atrapalhe a outra. ⁴⁴

Além desse, foram produzidos em série dois modelos menores da Cozinha de Frankfurt. O modelo menor padrão para *Reihenhäuser* (casas geminadas lineares) e o modelo menor padrão para *Stockwerkswohnungen* (conjuntos habitacionais com

⁴⁴ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY, NOEVER, ALLMAYER-BECK, 1996.

lâminas replicáveis verticalmente). Ambas as versões contam com, essencialmente, o mesmo mobiliário, mas organizado de maneiras diferentes de acordo com a planta do apartamento em que ela estava inserida. Pequenas diferenças são notáveis, tais como o espelhamento da planta, a utilização de armários até o teto no caso do tipo para *Stockwerkswohnungen* em contraste com a moldura de alvenaria feita acima do armário de vidro no caso do padrão para *Reihenhäuser*. Além do posicionamento e número diferente das calhas de metal nos dois padrões. A primeira contava duas linhas de calhas inseridas no armário alto para panelas, enquanto a segunda tinha um número maior delas localizadas num armário inferior.

Figure 20 - Cozinha menor padrão para Stockwerkswohnungen.



Autoral, exposição MAK Frankfurt.

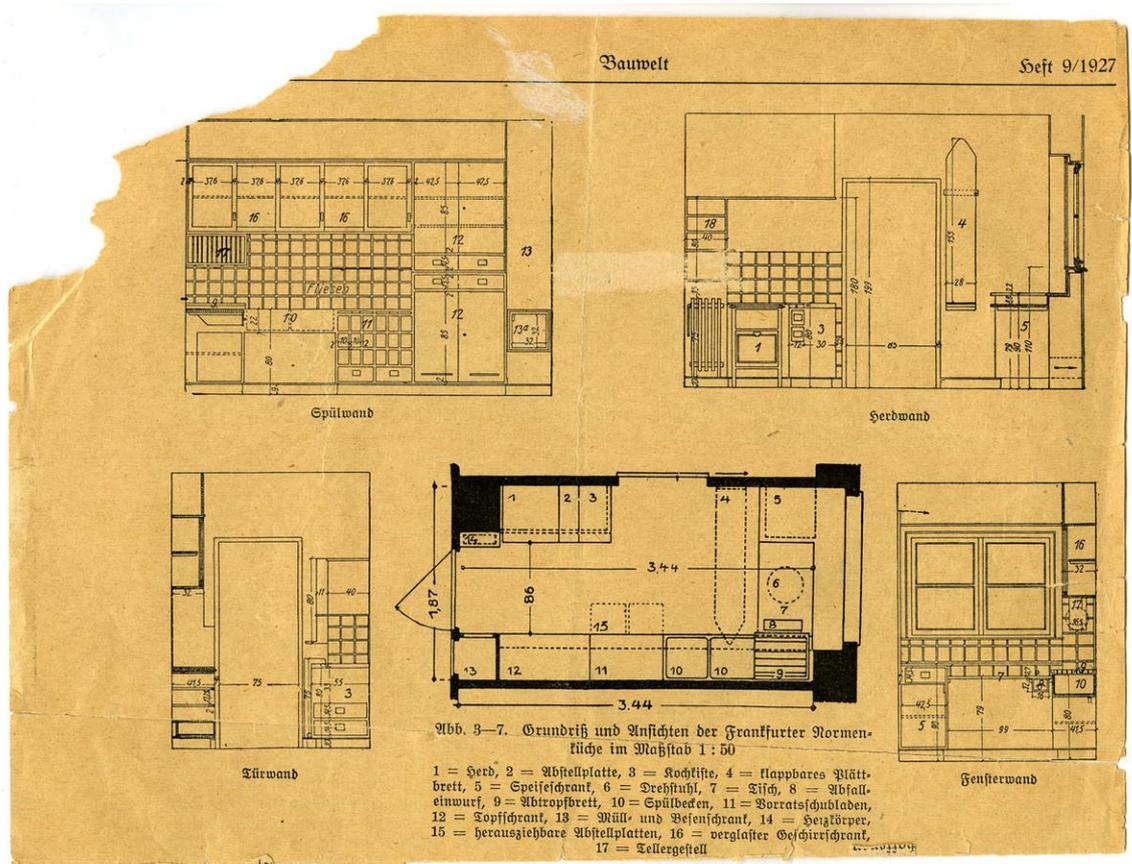
Figure 21 - Cozinha menor padrão para Reihenhäuser.



Autoral, exposição MAK Viena.

Para fins de síntese, e por ter sido o modelo mais replicado, chamaremos a versão para as *Reihenhäuser* de Cozinha de Frankfurt padrão. Já que ela foi a mais popular, aprofundada e explicada pela arquiteta na sua Autobiografia e nos Livros de Peter Noever.

Figure 22 - Cortes e planta baixa da cozinha menor padrão para Reihenhäuser na revista Bauwelt.



Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien. Revista Bauwelt, artigo de Anton Brenner. 9. edição 1927.

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 = Fogão | 12 = Armário de Painelas |
| 2 = Balcão / Superfície de Esfriamento. | 13 = Armário para vassouras e lixo |
| 3 = Kochkiste | 14 = Aquecedor |
| 4 = Tábua de passar dobrável | 15 = Prateleiras retráteis |
| 5 = Armário ventilado | 16 = Louçaria de vidro |
| 6 = Banco giratório | 17 = Escorredor de pratos |
| 7 = "Mesa" (balcão de trabalho) | |
| 8 = Calha para sobras | |
| 9 = Superfície de drenagem | |
| 10 = Lavatório | |
| 11 = Armário de ingredientes | |

Sobre o processo de projetar a cozinha de Frankfurt, a arquiteta declara em sua autobiografia:

"O princípio mais importante de seu layout era evitar o máximo possível de caminhadas e de alcance em todos os trabalhos. A largura da cozinha foi

calculada de modo que só fosse necessário dar a volta da parede do armário e da pia até a parede do fogão sem dar um passo.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p. 144) ⁴⁵

O espaço media 3,44 metros de comprimento por 1,87 metros de largura e 95 cm de circulação entre os dois balcões e contava com revestimento cerâmico nas paredes até a altura de 1,30 m. A arquiteta buscou solucionar a conexão da cozinha com o exterior do edifício, principalmente no que se refere à exaustão da fumaça do fogão. Foi construído um duto com saída para a fachada a fim de coletar a fumaça e conduzi-la para o exterior sem que seja necessário um depurador, ou coifa, já que esses eletrodomésticos eram inacessíveis na época. A fim de evitar o acúmulo de poeira e esconder esse duto, foram planejadas meias paredes verticais, similares a vigas, para fazer o fechamento dos móveis, de modo a dar a aparência de estarem “embutidos”.⁴⁶

Além disso, também foi construída uma abertura na fachada que se conectava ao armário de mantimentos (Nº5), o qual era sem fundo e revestido por uma camada isolante. O armário contava com uma gaveta com porta-talheres. O intuito dessa peça de mobiliário era conservar os alimentos em seu interior por meio da troca de calor com o ambiente externo, o qual, devido ao clima na cidade na época, era mais frio do que o interior durante a maior parte do ano. Dessa forma, seria possível retardar o apodrecimento da comida numa época em que a geladeira ainda era um item de luxo.

47

A tábua de passar roupas (Nº4) era fixa na parede e dobrável e tinha como intuito o máximo conforto na utilização, sem que os seus pés atrapalhassem o deslocamento dentro da cozinha.

Antes de os móveis serem instalados, foram construídos rodapés de concreto de 10 cm de altura e recuados 7 cm em relação à extremidade dos armários, revestidos com placas cerâmicas iguais às do piso, fazendo uma vira com cantos

⁴⁵ "Wichtigstes Prinzip für deren Anordnung war der weitgehende Schritt- und Griff Ersparnis für alle Arbeiten. Die Breite der Küche war so berechnet, dass man sich von Schrank- und Spülwand zur Herdwand nur umzudrehen brauchte, ohne einen Schritt zu tun." Em alemão no original

⁴⁶ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY; NOEVER; ALLMAYER-BECK, 1996.

⁴⁷ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019, páginas 145 – 148.

arredondados. Esse rodapé evitava a necessidade de pés nos móveis e o canto arredondado evita o acúmulo de poeira, facilitando a limpeza do piso. ⁴⁸

Margarete Schütte-Lihotzky escreveu em sua autobiografia:

“Um armário foi construído em frente à chaminé, [...] com um compartimento inferior para a lixeira e um compartimento superior para vassouras e materiais de limpeza. A lixeira tinha duas entradas: uma pela cozinha, para o lixo da cozinha, e outra pelo corredor, para o lixo, a fim de evitar que a poeira se agitasse na cozinha. O acesso à sala de vassouras era feito somente pelo corredor. Consideramos seriamente a possibilidade de instalar calhas de lixo centrais, mas elas ainda eram caras e estavam longe de ser perfeitas na época.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p. 145). Checar legenda N°13. ⁴⁹

A fim de aumentar o espaço útil de armazenamento, foi construída uma prateleira a 22 cm abaixo do peitoril da janela para que esta pudesse ser aberta sem a necessidade de remover objetos antes de abrir. Dezoito centímetros abaixo da prateleira encontra-se a superfície de trabalho (N°7), com o banco regulável e giratório (N°6) e a calha embutida para coletar restos do preparo de alimentos de maneira prática e levá-los pro lixeiro (N°8). A bancada ficava a uma altura de 79 cm do piso e em frente à janela. Esse espaço foi pensado pela arquiteta como um local de preparo mais minucioso e demorado, por isso a preocupação com um assento e o máximo de iluminação natural. ⁵⁰

Ainda sobre iluminação, Margarete detalha que um trilho para uma lâmpada deslizante foi colocado no teto da cozinha, cujo cone de luz foi calculado exatamente de acordo com a largura do ambiente. Era possível rolar a lâmpada para o local exato onde se precisava de luz sem criar sombras durante o trabalho, por meio de um perfil metálico com polia. (NOEVER; SCHÜTTE-LIHOTZKY, 1992.)

A arquiteta completa que:

⁴⁸ Ver NOEVER; SCHÜTTE-LIHOTZKY, 1992.

⁴⁹ “Gegenüber dem Schoferkamin wurde, ebenfalls aus Rabitz, ein Schrankraum gebaut, dessen unteres Abteil für den Mülleimer, der obere Teil für Besen und Putzzeug vorgesehen war. Der Mülleimer hatte zwei Zugänge, einen von der Küche aus für die Küchenabfälle, einen zweiten, zwecks Vermeidung von Staubaufwirbelung in der Küche, vom Flur aus für den Kehrriech. Der Besenraum war nur vom Flur aus zugänglich. Zentrale Müllschlucker haben wir ernstlich erwogen, nur waren sie damals noch teuer und keineswegs vollkommen.” Em alemão no original.

⁵⁰ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019, página 145.

“Todas essas eram medidas de construção que precisavam ser preparadas em detalhes pela gerência do local antes da chegada dos itens a serem instalados. Para isso, emitimos folhas padronizadas com todas as medidas necessárias. No entanto, o cumprimento exato de todas as precauções estruturais tinha de ser monitorado de perto. Muitas vezes, eu corria de um local para outro no início da manhã para garantir que não houvesse tempo ocioso para os trabalhadores, o que aumentaria rapidamente os custos.”⁵¹ (SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019, página 145).

Considerando que a maior parte das pessoas é destra, optou-se por posicionar as superfícies de drenagem (Nº9) sempre à esquerda das pias (Nº10), as quais contavam com água quente e fria, assim como o escorredor de pratos (Nº17) e as prateleiras retráteis (Nº15) para aumentar a superfície útil de trabalho sempre à direita. Procurou-se seguir essa regra mesmo em caso de necessidade de espelhamento da planta, de modo a garantir máximo conforto ao usuário. Todas as distâncias foram calculadas visando o mínimo esforço e prevendo minimizar a frequência do ato de esticar o braço. Cada atividade e movimento foi pensado até o último detalhe. A superfície de drenagem (Nº9) é articulada e esconde um compartimento para produtos de limpeza por baixo da lâmina de madeira revestida por metal inclinada.

Sobre a Kochkiste (Nº3), inovação trazida pela arquiteta de seus projetos anteriores junto à ÖVSK em Viena, Christine Zwingl explica em entrevista concedida à autora que as caixas de cozimento tinham o principal intuito de economizar energia elétrica, dinheiro e tempo, e energia dos residentes.⁵² Esse elemento consistia em uma caixa de madeira com isolamento térmico garantido por meio do uso de dois cilindros de estanho inseridos num enchimento de serragem hermeticamente fechado.

A tampa era de madeira revestida por dentro com uma placa de amianto branca e por fora com uma placa de metal esmaltado preta. Nele era possível depositar o alimento cozido do fogão junto com a panela, e o alimento concluía o cozimento sozinho. Havia duas gavetas maiores embaixo dessas caixas de cozimento para

⁵¹ "Das alles waren bauliche Maßnahmen, die, bevor die einzubauenden Gegenstände kamen, genauest von der Bauleitung vorbereitet sein mussten. Zu diesem Zweck haben wir Normenblätter mit allen nötigen Maßangaben herausgegeben. Trotzdem - die präzise Einhaltung aller baulichen Vorkehrungen musste genau überwacht werden. Oft raste ich frühmorgens von Baustelle zu Baustelle, damit kein Leerlauf für die Arbeiter entstand, durch den die Kosten rapide gestiegen wären." Em alemão no original.

⁵² O detalhamento da composição do *Kochkiste* foi extraído de SCHÜTTE-LIHOTZKY; NOEVER; ALLMAYER-BECK, 1996.

armazenar uma quantidade maior de farinha e açúcar, uma das quais era feita de madeira de carvalho porque o ácido tânico dessa madeira evita que os vermes entrem na farinha.

O complexo mostrado nos números 1, 2 e 3 da imagem estão presentes quase que identicamente na *Wohnküche* das casas vienenses. Sendo que em Frankfurt os três elementos passaram por um melhoramento decorrente do avanço da tecnologia e maior investimento disponível. O fogão por exemplo era a gás ou elétrico e as caixas de cozimento tinham sofrido uma sofisticação na sua aparência e uso de materiais. Próximo a eles estava um nicho para temperos e duas gavetas menores.⁵³

A respeito do armário de ingredientes, com 18 calhas de metal nomeadas em alto relevo de acordo com o ingrediente presente em seu interior (Nº11), a arquiteta coloca em sua Autobiografia:

“Em geral, dava-se grande importância à praticidade do armazenamento de alimentos. Trabalhei nas gavetas de alumínio para as provisões durante seis meses com a empresa de manufatura Harrer, em Frankfurt, até encontrar a melhor e mais barata forma de produção em massa. O alumínio acabou sendo o material mais adequado porque é barato, leve e inquebrável. Nada nessas gavetas foi parafusado, tudo foi rebitado. Os bicos das gavetas de alumínio, a partir dos quais alimentos como arroz, sêmola etc. podiam ser despejados diretamente na panela de cozimento, tinham uma pequena saliência de metal incorporada para que fosse possível medir a quantidade exata ao despejar.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p. 147).⁵⁴

O lado mais longo da cozinha abriga uma série de armários superiores para a louça (Nº16) com portas de vidro e puxadores de metal em concha projetados pela arquiteta, assim como uma prateleira intermediária fixa. Abaixo da louçaria encontra-se uma prateleira de vidro na altura da última linha de placas cerâmicas. Alinhada à prateleira está uma linha de ganchos para pendurar utensílios de cozinha.⁵⁵

⁵³ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY; NOEVER; ALLMAYER-BECK, 1996.

⁵⁴ “Überhaupt wurde auf die praktische Art der Aufbewahrung von Lebensmitteln größten Wert gelegt. An den Aluminium-Schubladen für die Vorräte arbeitete ich sechs Monate mit der Herstellerfirma Harrer in Frankfurt, bis die beste und billigste Form für die Massenproduktion herausgefunden war. Aluminium erwies sich als das geeignetste Material, weil es billig, leicht und unzerbrechlich ist. Nichts an diesen Schubladen war geschraubt, alles genietet. Die Schnauzen der Alu-Schütten, aus denen man Lebensmittel wie Reis, Grieß usw. direkt in den Kochtopf schütten konnte, hatten einen kleinen Metallsteg eingearbeitet, um beim Gießen die Menge genau dosieren zu können.” Em alemão no original

⁵⁵ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY; NOEVER; ALLMAYER-BECK, 1996.

A maior peça do mobiliário é o armário alto (Nº12). Ele era composto pela parte superior, previsto para utensílios e louçaria, seguido por uma camada intermediária com quatro gavetas e a parte inferior para armazenar panelas na posição deitada. O interior do armário é folheado e, ao invés de prateleiras, tem sua divisória interior feita por meio de ripas de madeira ajustáveis vertical e horizontalmente, cujo perfil era adaptado às curvas das panelas. As portas dos armários tinham fendas de ventilação na parte superior e inferior. Isso significava que os potes, que nunca ficavam completamente secos no armário, podiam continuar a secar por meio da circulação de ar dentro dos armários.⁵⁶

Sobre a escolha de revestimentos para as superfícies de madeira, Margarete coloca:

“Os revestimentos para mesa eram um problema difícil naquela época. Ainda não havia revestimentos de plástico ou de fibra dura, como o Resopal. Apenas linóleo estava disponível, mas ele não era resistente a cortes, calor ou ácidos. Portanto, optei por madeira de faia bruta para as bancadas, que é bonita, mas precisa ser esfregada. Todas as outras superfícies horizontais foram feitas de madeira, revestidas por dentro com metal, porque esses módulos eram fáceis de instalar.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p.147).

Ao final do capítulo sobre o projeto da cozinha, a arquiteta conclui que:

“A cozinha de Frankfurt foi um grande avanço na época. Em suas dezenas de milhares de unidades, ela facilitou a vida de muitas pessoas, certamente contribuiu para que mais mulheres pudessem exercer uma profissão, para que essas mulheres se tornassem economicamente mais independentes de seus maridos, para que pudessem dedicar mais tempo à sua própria educação e também mais às suas famílias e à educação de seus filhos. No entanto, a cozinha de Frankfurt não deve ser propagada para aqui e hoje.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p.139).

A autora relata perceber que o avanço dos tempos e o progresso da tecnologia muda as demandas por habitações e soluções domésticas, porém destaca a relevância do seu projeto inovador, o qual pavimentou o caminho para outros designs de cozinha posteriores. Existiram outros modelos de cozinhas eficientes propostos

⁵⁶ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY; NOEVER; ALLMAYER-BECK, 1996.

paralelamente ao modelo de Frankfurt, como o da “Haus am Horn”, proposto pela Bauhaus em 1923, o modelo de Bruno Taut para o “Siedlung Onkel Tom” em 1926, a cozinha de Stuttgart de Erna Meyer exposta no mesmo evento da Werkbund em que o modelo de Lihotzky ganhou popularidade em 1927, a “Ringküche” de Häring e Hilbersheimer proposta em 1928, etc. O que faz da cozinha de Frankfurt tão icônica e canônica na história da arquitetura é o fato de que foi uma solução replicada em massa, alcançando muitas pessoas por meio da lógica da estandardização.

A esse respeito, Margarete declarou:

“Quais foram os motivos por trás da cozinha de Frankfurt, que se multiplicaria aos milhares? [...] O primeiro foi a percepção de que, em um futuro próximo, o trabalho da mulher não serviria mais apenas para complementar a renda do marido. [...] A segunda motivação: para mim, a cozinha de Frankfurt, com seus móveis adaptados ao cômodo e firmemente vinculados ao edifício, era apenas o início de um novo desenvolvimento na vida e, portanto, também na construção de apartamentos.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019, páginas 140 e 142)⁵⁷

Para concluir a arquiteta prevê:

“É por isso que acredito que, no futuro, veremos formas de moradia para parte da população completamente diferentes das da década de 1920, como casas com uma única cozinha, casas comunitárias e de serviço, ou como quiser chamá-las. Mas o que nos interessa no exemplo das moradias de Frankfurt na década de 20 é a conquista pioneira que foi realizada na época com uma visão de longo prazo para aliviar a carga de trabalho das mulheres.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p.152)⁵⁸

⁵⁷ " Welche Beweggründe führten zur Frankfurter Küche, die zu Tausenden vervielfältigt werden sollte? [...] Der erste war die Erkenntnis, dass die Berufstätigkeit der Frau in absehbarer Zeit nicht mehr nur dem Dazuverdienen zum Einkommen des Mannes dienen wird. [...] Der zweite Beweggrund: Für mich war die Frankfurter Küche mit ihren mit dem Bau fest verbundenen, raum angepassten Einrichtungsgegenständen, nur der allererste Beginn einer neuen Entwicklung des Wohnens und damit auch des Baus von Wohnungen." Em alemão no original

⁵⁸ "Deshalb glaube ich, dass wir für einen Teil der Bevölkerung in Zukunft zu ganz anderen Wohnformen als in den zwanziger Jahren kommen werden, etwa zu Einküchenhäusern, Kommune- und Servicehäusern, oder wie man sie auch nennen mag. Das aber, was uns am Beispiel des Frankfurter Wohnbaus der zwanziger Jahre interessieren kann, das ist die pionierhafte Leistung, die damals weit vorausblickend zur Arbeitsentlastung der Frauen vollbracht worden ist." Em alemão no original

A questão feminina está intrinsecamente relacionada ao projeto da cozinha desde antes da sua concepção, quando Ernst May opta por contratar uma arquiteta mulher para lidar com as questões referentes ao trabalho doméstico e demais esferas consideradas tipicamente das mulheres; como o projeto de lavanderias, creches e jardins de infância. É impossível dissociar a cozinha de Frankfurt do debate de gênero.

Por isso será detalhado a seguir os agentes dessa dinâmica, buscando compreender as figuras femininas envolvidas no projeto, por meio de arquétipos como a Mulher Moderna e a Dona de Casa Moderna. O próximo capítulo irá se debruçar sobre elas, principalmente como público-alvo da Cozinha de Frankfurt. Será analisada a recepção da cozinha pelas usuárias e crítica, e debatida a questão da emancipação feminina como objetivo principal da racionalização do trabalho doméstico.



CAPÍTULO 2 - Sugestão de Consumo

Agora que a receita está pronta, é hora de servir. Lembre-se que deve ser servido frio, por isso recomendamos a decoração usando cores primárias, metal, linhas claras e formas puras. A estética que buscamos aqui é minimalista. Nada de enfeitar demais, não queremos desperdício de tempo, nem trabalho, queremos ser levadas a sério.

A cobertura usando as associações de donas de casa deve ser o suficiente para tornar a receita apelativa para o público feminino. Talvez a proporção de espírito revolucionário tenha sido um pouco exagerada. Esse ingrediente tem um sabor mais exótico e não agrada a todos os paladares.

Em caso de reclamação dos consumidores, recomendamos o uso da persuasão. Talvez se eles reconhecerem a sofisticação da combinação de ingredientes e perceberem que a crítica elogiou muito esse prato pela sua inventividade, eles passem a vê-lo com menos hostilidade.

Por último, recomenda-se o compartilhamento da receita com meninas. É importante que elas participem do processo, para que saibam comprar os ingredientes e preparar esse prato para as suas famílias.

2 SUGESTÃO DE CONSUMO- OS DEBATES DE GÊNERO.

2.1 A MULHER MODERNA

“De um solavanco, a geração do pós-guerra se emancipou brutalmente de tudo o que se valera até então e deu as costas a toda tradição, decidida a tomar as rédeas do seu destino, abandonando o passado e se lançando para o futuro.” (ZWEIG, 2014, p.268)

Esse era o *Zeitgeist* que dominava a Europa após a Primeira Guerra Mundial, segundo o escritor Stefan Zweig (2014) coloca em sua Autobiografia.

Esse espírito revolucionário tomava conta da sociedade em todos os campos da vida. Ele também moveu as mulheres a reverterem as antigas estruturas de poder no que se refere aos gêneros e à divisão de tarefas.

Figure 23 - Sonja Delaunay, artista plástica e estilista, ao lado de um Citroen com seu design na carroceria, 1925.



Fonte: HARTMANN 1997.

De fato, a sede por transformação era tão grande, que alguns arquitetos e grupos feministas estavam criando projetos residenciais multifamiliares com áreas de serviço centralizadas e comunitárias, as chamadas *Einküchenhäuser* (casas de uma cozinha só). O foco era na crítica do trabalho doméstico não remunerado como sendo algo retrógrado que consumia muito tempo. Nessa nova tipologia e estilo de vida, um

grupo de trabalhadores atuaria numa cooperativa concentrada em um complexo de Cozinha e Lavanderia central por bloco de apartamentos, preparando refeições para todos os moradores em troca de um salário. ⁵⁹

Figure 24 - : Planta baixa e desenho da casa multifamiliar com uma cozinha da cooperativa Heimhof em Viena, 1922.

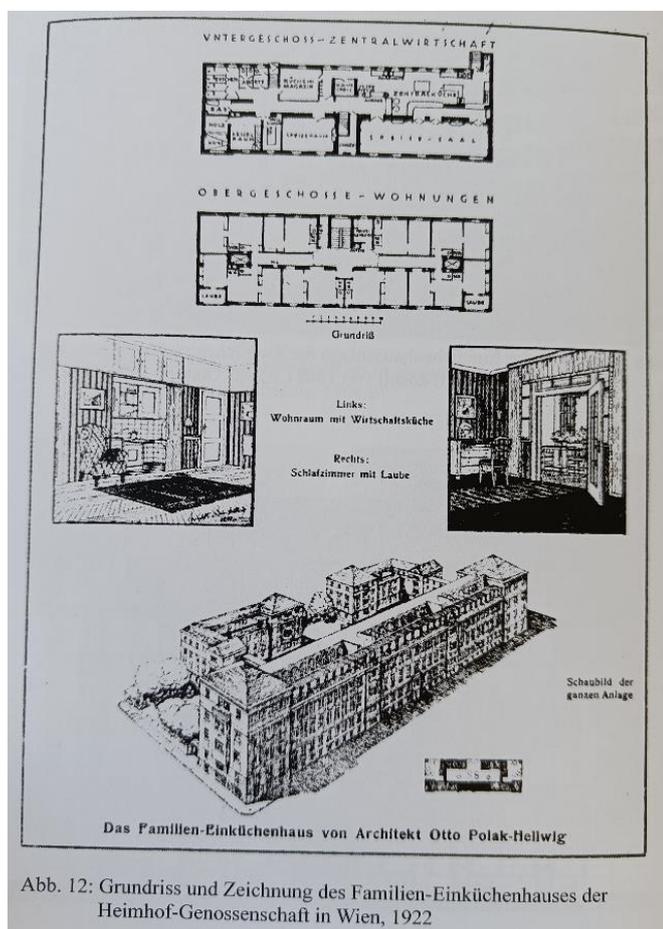


Abb. 12: Grundriß und Zeichnung des Familien-Einküchenhauses der Heimhof-Genossenschaft in Wien, 1922

Fonte: SURMANN 2010, página 88.

Esses projetos propunham uma solução para valorizar o trabalho doméstico, atribuindo a ele o valor monetário do lucro. Porém, pagar pelo serviço adicional de mulheres pelo preparo de refeições se provou inviável numa Alemanha que sofria as consequências da derrota na Guerra e da crise econômica e escassez de mão de obra para o serviço doméstico. Percebe-se então, que abolir a cozinha não seria a solução ideal. ⁶⁰

⁵⁹ Ver SURMANN 2010.

⁶⁰ Para mais informações a respeito do movimento de socialização e remuneração do trabalho doméstico aplicado à arquitetura, ver HAYDEN 1982.

Nesse contexto, Susan Henderson (1996) explica que houve um grande avanço na emancipação feminina entre os anos 1890 e 1918 na Alemanha. A autora relata que as feministas desse período radical se associaram aos partidos de esquerda para reivindicar igualdade de direitos. A constituição de Weimar declarava igualdade entre homens e mulheres perante a lei e garantiu a elas o direito ao voto.

A introdução dos direitos constitucionais e a sede de mudança resultante do fim da guerra fez surgir o arquétipo da Nova Mulher, ou da Mulher Moderna.

Segundo HENDERSON 1996:

“Mesmo como uma idealização, a Nova Mulher era um fenômeno que parecia pressagiar um cumprimento problemático das promessas constitucionais. Embora em suas muitas encarnações ela não fosse um ser abertamente político, em seu estilo - o cabelo curto e as linhas "não femininas" de seu vestido - e em seu comportamento social - trabalhadora, muitas vezes solteira, sem interesse em ter uma família grande e com pouco entusiasmo pela vida doméstica - a Nova Mulher incorporava uma independência e uma modernidade que eram um anátema para os muitos autodenominados "conservadores do lar". Tanto os socialistas quanto os conservadores acreditavam que ela representava uma força de mudança que destruiria a família e, com ela, a estrutura moral do país, levando as classes trabalhadoras a um caminho de revolução que terminaria na ruína econômica e espiritual da Alemanha.”⁶¹

Reforçando o receio dos socialistas e conservadores, as mudanças demográficas confirmavam as consequências do desvio nas dinâmicas de poder, em 1917 o número de mulheres estudando nas universidades alemãs era 2,5 milhões maior que o de homens. Essa discrepância também estava refletida no alto índice de desemprego masculino e queda na taxa de natalidade nos anos subsequentes ao fim da guerra.⁶²

⁶¹ " Even as an Idealization, the New Woman was a phenomenon that seemed to portend a problematical fulfillment of constitutional promises. Though in her many incarnations she was not an overtly political being, in her style - the short hair and the "unfeminine" lines of her dress - and in her social behavior -- working, often single, with no interest in a large family and little enthusiasm for homemaking -- the New Woman embodied an independence and a modernity that was an anathema to the many self-appointed conservators of the home. Socialists and conservatives alike believed that she represented a force for change that would destroy the family, and with it the moral fabric of the country, leading the working classes down a path to revolution that would end in Germany's economic and spiritual ruin." Em inglês no original.

⁶² Ver HENDERSON 1996, página 223.

A esse respeito, Kristiana Hartmann declara que:

“A nova mulher levou a sério as coordenadas que moldavam a mentalidade (da época). Ela tinha um senso para o novo, queria se mover com o tempo. Do excedente de 1,3 milhão de mulheres com idade entre 25 e 40 anos, incluindo as 600.000 viúvas de guerra deixadas para trás pela Primeira Guerra Mundial, uma nova classe foi formada na Alemanha, o exército de funcionárias. Seu salário médio estava 18% abaixo do custo de vida mínimo calculado.” (HARTMANN, 1997 p.246)⁶³

Catherine Beecher, em 1841 nos Estados Unidos já discutia a respeito da onda de igualdade de direitos entre os sexos na Europa, em seu livro *A Treatise on Domestic Economy*, uma das primeiras publicações da linha da Ciência Doméstica, a autora coloca que:

“Há pessoas na Europa que, confundindo as diferentes características dos sexos, fariam do homem e da mulher seres não apenas iguais (perante a lei), mas parecidos. Eles dariam a ambos as mesmas funções, imporiam a ambos os mesmos deveres e concederiam a ambos os mesmos direitos. [...] Pode-se facilmente perceber que, ao tentar tornar um sexo igual ao outro, ambos são degradados, e de uma mistura tão absurda de obras da natureza, nada poderia resultar, a não ser homens fracos e mulheres desordenadas.” (BEECHER 1841, capítulo 1)⁶⁴

O Partido Social-Democrata estava sofrendo pressões para lidar com a questão feminina, por parte dos conservadores e da sociedade. A classe média reclamava da escassez de mulheres para trabalharem como empregadas domésticas e ao mesmo tempo era esperado das jovens que atuassem como mão de obra barata e produzissem novas gerações de trabalhadores para manter o ciclo da economia. ⁶⁵

⁶³ "Die neue Frau nahm die mentalitätsprägenden Leit-Signale ernst. Sie hatte „Sinn für Neues“, sie wollte „mit der Zeit“ gehen. Aus dem Frauenüberschuß von 1.3 Millionen Frauen im Alter von 25 bis 40 Jahren, inklusive der 600.000 vom Ersten Weltkrieg zurückgebliebenen Kriegerwitwen, bildete sich in Deutschland der neue Stand, das „Heer der weiblichen Angestellten“. Ihr Durchschnittsgehalt lag um 18 % unter den errechneten Lebenskosten Minimum.“ Em alemão no original.

⁶⁴ " There are people in Europe, who, confounding together the different characteristics of the sexes, would make of man and woman, beings not only equal, but alike. They would give to both the same functions, impose on both the same duties, and grant to both the same rights. [...] It may readily be conceived, that, by thus attempting to make one sex equal to the other, both are degraded, and from a preposterous a medely of works of Nature, nothing could ever result, but weak men and disorderly women." Em inglês no original

⁶⁵ Ver HENDERSON 1996, página 223.

Segundo Henderson: “A combinação de fatores – a misoginia do medo da Mulher Moderna combinado aos problemas econômicos e de classe – resultou numa política estatal chamada de Re-Domesticação Feminina.”⁶⁶ (HENDERSON,1996 p.223). Essa iniciativa visava a valorização do trabalho doméstico a fim de torná-lo mais atrativo ao público feminino. Esse enaltecimento dos cuidados com a casa se fez presente em publicações, propagandas e exposições.

Livros como *Der Neue Haushalt*, de Erna Meyer; *Die Neue Wohnung* de Bruno Taut e *A Treatise on Domestic Economy*, de Catherine E. Beecher defendiam o retorno à antiga divisão do trabalho, devolvendo a mulher à sua posição dentro da casa, mas agora com uma nova roupagem fornecida pela arquitetura moderna.

Os teóricos do Gerenciamento Científico defendiam a casa moderna como o local de trabalho da mulher, um que requeria o mesmo nível de rigor técnico e sistematicidade dos locais de trabalho masculinos. Dessa forma, houve a validação do trabalho doméstico, atividade popularmente executada por mulheres, por meio da masculinização desse ambiente usando estratégias de aumento da produtividade comum em linhas de produção.

A promessa da racionalização do ambiente doméstico era de eliminar o tempo gasto com atrapalhos decorrentes da desordem. A versão mais profissional da cozinha, portanto, deveria ser capaz de eliminar empecilhos e gastos desnecessários de tempo, para que a dona de casa pudesse se empenhar em outras atividades, mais “importantes” ou monetizadas.⁶⁷

Segundo Bruno Taut escreveu em seu livro *Die Neue Wohnung – Die Frau als Schöpferin* (A nova residência – A mulher como criadora):

“A mulher será a primeira criadora, como enfatizado em todo o texto; pois ela deve começar por si mesma e chegar tão longe quanto o homem chegou em termos organizacionais em muitos casos no escritório, na fábrica, em todas as profissões [...]. Assim, a mulher, como criadora do lar, também se torna a criadora da casa, e agora pode ser dito em um sentido afirmativo e alegre:

O arquiteto pensa,

⁶⁶ “This combination of factors – the veiled misogyny of the New Woman scare along with the class and economic issues – resulted in a state policy called “female redomestication”. Em inglês no original

⁶⁷ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019.

A dona de casa dirige.” (TAUT, 1924 p.104)

Assim como Taut coloca a figura do Arquiteto, do sexo masculino, ao criar a frase de efeito com a qual encerra o seu livro, muitos dos projetistas responsáveis por propor novas soluções para o ambiente doméstico e a sua cozinha eram homens. Como exemplo o próprio Bruno Taut e sua proposta para a Cozinha GEHAG, o arquiteto JJP Oud e sua cozinha do Weissenhofsiedlung, feita em parceria com Erna Meyer, a qual foi pouco creditada pelo projeto; e a cozinha da Haus am Horn, feita por Georg Muche e Adolf Meyer.

A própria cozinha de Frankfurt contou com versões projetadas por Franz Schuster e Anton Brenner, colegas de departamento de Lihotzky. Mas o projeto da arquiteta foi o mais divulgado e bem-sucedido.⁶⁸

O modelo de Lihotzky foi a exceção à regra, mas a arquiteta deixou bem claro que cozinhar não era um hábito para ela e que a *Frankfurter Küche* foi só mais um projeto da sua carreira, feito por ela da forma sistemática e racional que lhe era típica.

⁶⁹ A esse respeito, a arquiteta declara:

” Isso estava de acordo com a ideia burguesa e da pequena-burguesia da época de que as mulheres trabalhavam essencialmente no fogão doméstico. Portanto, como arquiteta, uma mulher sabia melhor o que era importante para cozinhar. [...] Fazendo uma retrospectiva de minha vida, tenho que perceber que me considero uma pessoa sistemática em questões profissionais e que, naturalmente, sempre iniciei cada tarefa de projeto que me foi dada de forma sistemática.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p.140) ⁷⁰

Margarete Schütte-Lihotzky, como exemplo de mulher moderna por si mesma, projetou a cozinha tendo em mente as necessidades de usuárias que compartilhavam da sua visão do trabalho doméstico como algo retrógrado, que deveria ser superado. Seu design foi feito pensando na “rejeição ao confinamento dentro do lar em

⁶⁸ Ver HENDERSON 1996.

⁶⁹ Ver SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019

⁷⁰ ” Es kam der damaligen bürgerlichen und kleinbürgerlichen Vorstellung entgegen, dass die Frau im Wesentlichen am häuslichen Herd arbeitet. Deshalb wisse auch eine Frau als Architekt am besten, was für das Kochen wichtig ist. [...] Rückblickend auf mein Leben muss ich feststellen, dass ich mich in beruflichen Belangen für einen systematischen Menschen halte und dass ich naturgemäß jede mir gestellte Projektaufgabe immer in systematischer Weise begonnen habe.” Em alemão no original.

detrimento da participação nos ciclos sociais intelectualizados e masculinos”.⁷¹
(HENDERSON, 1996 p.247)

Figure 25 - Vista geral da Frankfurterküche, 1927 pelo fotógrafo Hermann Traugott.



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihotzky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

2.2 A DONA DE CASA MODERNA

Em contraponto à Nova Mulher, surge o arquétipo da Dona de Casa Moderna. Esse era o estereótipo defendido como ideal por autoras como Christine Frederick e Catherine Beecher em seus livros sobre o Gerenciamento Científico.

No livro *Die Gleichheit* (A igualdade), a feminista Clara Zetkin defende que:

“Enraizada e ativa no mundo e na família, ela é capaz de fazer com que o marido volte a se sentir completamente à vontade em casa. A partir de seu próprio círculo rico e amplo de influência, cresce nela uma compreensão tranquila das aspirações, das lutas e do trabalho dele. Ela fica ao lado dele não mais como uma serva fiel e solícita, mas como uma guardiã convicta e

⁷¹ “Lihotzky’s ideal, both personally and in her work on behalf of women, was clearly to reject the confines of home in favor of participation in the public world of men.” Citação direta original em inglês.

calorosa de seus ideais, como uma companheira em suas lutas e como uma camarada em seus esforços e suas iniciativas, dando e recebendo apoio intelectual e moral.”⁷² (EVANS; LEE, 2015 p.271).

Teoricamente, a Ciência Doméstica teria atuado em favor de ambas. A racionalização da cozinha permitiria que a Mulher Moderna passasse menos tempo fazendo tarefas domésticas, ao passo que tornaria esse ambiente mais funcional e consequentemente mais “respeitável”, o que era um benefício para as Donas de Casas Modernas, que visavam serem levadas a sério em suas funções de *Homemaker*. Portanto, a efficientização não libertava as mulheres do trabalho dentro de casa, apenas valorizava essa atividade com uma aura de modernização e progresso social.⁷³

Os livros e ideias de Christine Frederick tiveram grande influência na Alemanha nessa época, principalmente o *The New House-Keeping: Efficiency Studies in Home Management*, traduzido para o alemão por Irene Witte em 1922. Influenciadas pelas ideias de Frederick, as mulheres da Burguesia alemã se uniram em grupos para promover a chamada *Mütterliche Politik* (Política Maternal). A coalisão formada por elas teve o nome de *Bund Deutscher Frauenvereine – BDF* (Federação das Associações de Mulheres Alemãs). Essas organizações cresceram cada vez mais com a ascensão do nazismo e dos ideais nacionalistas que antecederam a Segunda Guerra Mundial.⁷⁴

A esse respeito, Kristiana Hartmann colocou:

“As donas de casa foram incentivadas a reorganizar seu trabalho de acordo com esse modelo e a elaborar cronogramas detalhados para o trabalho diário, semanal, mensal e anual. As associações de donas de casa forneciam formulários para esse fim. A dona de casa tornou-se sua própria gerente. A pretensão programática de profissionalizar e cientificar o trabalho doméstico privado continuou sendo um ato simbólico. A “maternidade organizada” era a metáfora do caminho de esperança dos defensores da racionalização. A

⁷² ” Rooted and active in the world and in the family, she is able to make the husband completely at home in the house again. From her own rich, wide circle of influence there grows in her an untroubled understanding of his aspirations, his struggles and his work. She stands by his side no longer as a faithful and solicitous handmaid, but rather as a convinced, warm guardian of his ideals, as a companion in his struggles, and as a comrade in his efforts and his exertions, giving and receiving intellectual and moral support.” Em inglês no original.

⁷³ Segundo HENDERSON 1996.

⁷⁴ Ver HENDERSON 1996.

mulher foi elevada ao status de "criadora do lar", mas, em vez de ser paga por seu desempenho eficaz, como no mundo masculino; foi prometido a ela respeito próprio, autoconfiança e maior liberdade criativa, além de mais tempo para suas tarefas mais importantes e maiores como mãe, esposa e cidadã. . . O trabalho doméstico era e continuava sendo um trabalho "de amor"... A racionalização doméstica não desafiou a divisão de trabalho específica por gênero, mas contribuiu para sua estabilização.
⁷⁵(HARTMANN, 1997 p.253)

As BDFs usavam a sua influência para participar de conselhos nacionais e industriais e se posicionarem politicamente na sociedade. Elas colaboraram com o Governo na criação de políticas educacionais para meninas, instituindo a obrigatoriedade de cursos de economia doméstica nas escolas.

Paralelamente, surgiu uma outra organização, o chamado *Reichsverband Deutscher Hausfrauenvereine – RDH* (Associação do Reich de Organizações de Donas de Casa Alemãs). Esse grupo era mais conservador e atuou junto com o regime Nazista, aconselhando a respeito da esfera feminina. O RDH era visto como uma organização profissional pelo poder público e tinha grande influência sobre o *Reichsforschungsgesellschaft – RfG* (Sociedade de Pesquisa do Reich). Os dois grupos trabalharam juntos produzindo livros, promovendo exposições e conferências em prol do programa de Re-Domesticação. Por exemplo, a publicação "Die Küche der Klein- und Mittelwohnung", a qual inclui artigos sobre as particularidades do design da cozinha eficiente e exaltava as virtudes da moralidade cristã.⁷⁶

A nível local o RDH estabeleceu colaborações entre associações femininas e autoridades municipais para promover um senso de comunidade e objetivo compartilhado. Elisabeth Lüders e Erna Meyer eram dois nomes de peso desse

⁷⁵ " Die Hausfrauen wurden aufgefordert, ihre Arbeiten nach diesem Vorbild zu reorganisieren und detaillierte Zeitpläne für die Tages-, Wochen-, Monats- und Jahresarbeit aufzustellen. Hausfrauenverbände lieferten hierfür Vordrucke. Die Hausfrau stieg „zu ihrer eigenen Betriebsleiterin" 24 auf. Der programmatische Anspruch, die private Hausarbeit zu professionalisieren, zu verwissenschaftlichen blieb ein symbolischer Akt. „organisierte Mütterlichkeit" war die Metapher des Hoffnungsweges der Rationalisierungskünstler. Die Frau wurde zwar zur „Schöpferin des Heimes" erhoben, aber statt einer Bezahlung für die effektive Leistung wie in der „Männerwelt" wurden ihr Selbstachtung, Selbstbewußtsein und gesteigerte Kreativität sowie mehr Zeit für ihre wichtigeren, gewachsenen Aufgaben als Mutter, Gattin und Staatsbürgerin versprochen . . . Hausarbeit war und blieb „Arbeit aus Liebe" ... „Die Haushaltsrationalisierung stellte die geschlechtsspezifische Arbeitsteilung nicht in Frage, sondern trug zu ihrer Stabilisierung bei." Em alemão no original.

⁷⁶ Ver HENDERSON 1996

grupo.⁷⁷ O trabalho dessas Donas de Casa profissionais deu “credibilidade política à Re-Domesticação como uma iniciativa feminista.”⁷⁸

Figure 26 - Capa do livro *Der Neue Haushalt*, de Erna Meyer.

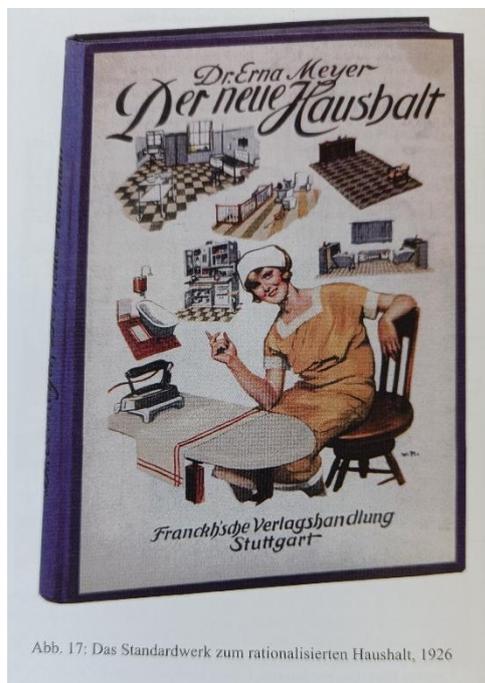


Abb. 17: Das Standardwerk zum rationalisierten Haushalt, 1926

Fonte: SURMANN 2010, pagina 92. Autoral

A participação ativa desse grupo junto com os profissionais da arquitetura, o Estado e a indústria, dava à classe das Donas de Casa a sensação de que estavam sendo levadas em consideração na construção do mundo que mais se encaixava aos seus interesses e necessidades, concretizando as promessas de igualdade feitas na Constituição de Weimar.

Sobre isso Susan Henderson coloca que:

“Enquanto os arquitetos enfatizavam a influência das mulheres “especialistas” sobre eles, essas mesmas “especialistas” repreendiam as mulheres leigas para que reconhecessem sua ignorância em relação às

⁷⁷ Erna Meyer foi uma escritora prolífica. Seu livro *Der Neue Haushalt*, cuja capa de uma das edições foi usada para fazer a capa deste trabalho, passou a ser reimpresso 28 vezes nos primeiros 2 anos após a publicação. A cientista doméstica também desenvolveu os 10 mandamentos do ambiente doméstico. Com base na otimização da posição/orientação dos espaços de convivência, na “postura correta” e em “exercícios físicos planejados” fora do trabalho, seu objetivo era obter alívio físico e, portanto, uma melhoria no bem-estar da Dona de Casa. Ver SCHEITHAUER 2022.

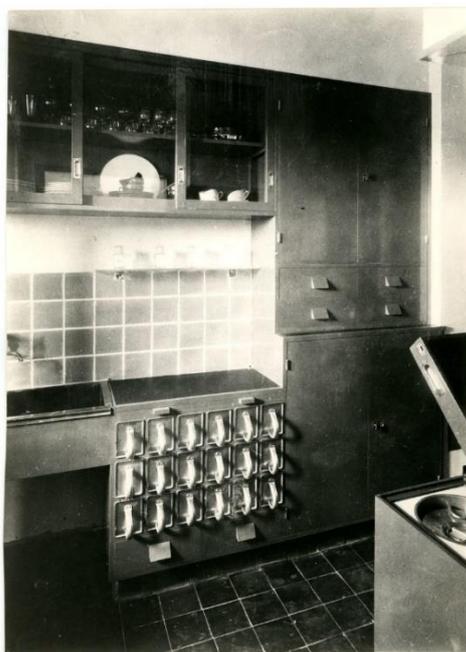
⁷⁸ “The work of women like Lüders and Meyer gave political credibility to redomestication as a feminist program.” Citação direta em inglês no original. Segundo HENDERSON 1996, página 229

técnicas modernas e aceitassem o que os projetistas haviam desenvolvido com elas em mente.” (HENDERSON, 1996 p.230)⁷⁹

O ideal de que a efficientização e o melhoramento técnico trariam melhorias para a vida das mulheres e suas famílias motivou a exposição de 1927 em Stuttgart, na qual a Cozinha de Frankfurt foi exibida ao público pela primeira vez. O modelo de Lihotzky fez parte de um painel da BDF intitulado *Die Neue Wohnung und ihr Innenausbau*⁸⁰(o novo apartamento e sua arquitetura de interiores).

Como parte da exposição, a associação local de Donas de Casa de Frankfurt atuou junto com Margarete para criar a exibição *Der Neuzeitliche Haushalt* (A Residência Moderna) que mostrava de forma didática as novidades do ramo dos eletrodomésticos e utensílios e suas funções. Plantas baixas de ambientes eficientes, desenhos e protótipos de mobiliário moderno e as amenidades do uso do gás e eletricidade no lar fizeram parte da apresentação.

Figure 27 - Vista principal da Frankfurterküche, 1927 pelo fotografo Hermann Traugott.



⁷⁹ " While architects emphasized the influence on them of women "experts", these same "experts" chided lay women to recognize their ignorance of modern techniques and to accept what the designers had developed with them in mind." Em inglês no original

⁸⁰ Ver "Das Neue Frankfurt", caderno N°6 (Julho a Setembro de 1927). Disponível em:

<<https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/item/2K3QKJCNCAJ4S2RVWUNNC3KDYTXFT2QO?isThumbnailFiltered=true&query=Der+Neue+Haushalt+&rows=20&offset=0&viewType=list&hitNumber=4>>

Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Figure 28 - Vista secundária da Frankfurterküche, 1927 pelo fotografo Hermann Traugott.



Fonte: Acervo Margarete Schütte-Lihozky, Archiv Universität der Angewandte Kunst Wien.

Tudo no modelo de Lihotzky foi perfeitamente calculado, nenhum movimento era em vão. A *Frankfurterküche* era a efetivação da cozinha como máquina de trabalho. Ela havia sido pensada até os mínimos detalhes, produzida em serie e vendida como bem de consumo, seu valor diluído nos aluguéis dos apartamentos. Esse modelo fixo, modular e viável economicamente ficou marcado na história como a primeira cozinha moderna.

Segundo Margarete Schütte-Lihotzky:

“Quais foram os motivos por trás da cozinha de Frankfurt, que se multiplicaria aos milhares? [...] O primeiro foi a percepção de que, em um futuro próximo, o trabalho da mulher não serviria mais apenas para complementar a renda do marido. [...] A segunda motivação: para mim, a cozinha de Frankfurt, com seus móveis adaptados ao cômodo e firmemente vinculados ao edifício, era

apenas o início de um novo desenvolvimento na vida e, portanto, também na construção de apartamentos.”⁸¹ (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 pp.140 e 142)

A respeito da standardização e relações de gênero que permeiam o projeto, Henderson (1996) pontua:

“Assim, o patriarcado privado representado pela família foi gradualmente substituído por um patriarcado público dominado pela indústria e pelo governo. Cada vez mais, nos programas habitacionais municipais, como os liderados por Ernst May em Frankfurt, e Bruno Taut e Martin Wagner em Berlim, as linhas entre o privado e o público se perderam; na verdade, a natureza heroica do modernismo dependia dessa abrangência, de uma visão universal que se sobrepunha às diferenças sociais e de gênero.”

Enquanto os outros ambientes do apartamento tinham a madeira natural como material predominante dos móveis, na cozinha optou-se por usar revestimentos menos porosos como o linóleo, as placas cerâmicas e a pintura em cores primárias fortes. O metal na pia e nas gavetas de mantimentos e o vidro nas portas do armário de louças dava à cozinha uma estética mais “fria” e sintética, fazendo-a se destacar dos ambientes de viver aconchegantes.⁸²

Essas escolhas de projeto, como os revestimentos, o uso de mobiliário fixo padrão, a impossibilidade de adaptação e personalização, a máxima eficiência e a tipologia escolhida estavam todas ancoradas no desejo moderno de se distinguir do passado.

Martina Hessler trata sobre isso em seu texto para o livro “Cold War Kitchens”. A autora frisa a necessidade de separar a cozinha dos demais cômodos como uma estratégia para se distanciar do primitivismo de ter os ambientes “misturados”. Os cheiros, sons e fumaça da cozinha precisavam ser contidos em um ambiente à parte. Assim como as superfícies sintéticas e a estética mais fabril representavam também um rompimento com a insalubridade e desordem do passado.⁸³

⁸¹ ” Welche Beweggründe führten zur Frankfurter Küche, die zu Tausenden vervielfältigt werden sollte? [...] Der erste war die Erkenntnis, dass die Berufstätigkeit der Frau in absehbarer Zeit nicht mehr nur dem Dazuverdienen zum Einkommen des Mannes dienen wird. [...] Der zweite Beweggrund: Für mich war die Frankfurter Küche mit ihren mit dem Bau fest verbundenen, raum angepassten Einrichtungsgegenständen, nur der allererste Beginn einer neuen Entwicklung des Wohnens und damit auch des Baus von Wohnungen.” Em alemão no original.

⁸² Ver Henderson 1996

⁸³ Ver HESSLER 2009.

Acerca da segregação da cozinha, Henderson coloca:

“Dessa forma, a esfera feminina foi impedida de se intrometer na serenidade de outras esferas coexistentes dentro dos já reduzidos aposentos domésticos. Para que o lar proporcionasse calma e descanso do trabalho no mundo exterior - entendido como o do marido -, as tarefas domésticas tinham de ser isoladas e, de fato, invisíveis. Mais uma vez, isso foi argumentado em termos de eficiência e questões de saúde; o ambiente separado mantinha o espaço de convivência livre dos odores da cozinha, vapor, ruído e equipamentos.”⁸⁴ (HENDERSON, 1996 p.236)

Apesar dos esforços da arquiteta, relatados por Christine Zwingl durante a nossa entrevista, de argumentar que a porta de correr tinha uma largura satisfatória (90 cm) para integrar a cozinha à sala e que o uso da ergonomia e eletrodomésticos e mobiliário modernos tornariam a vida dos moradores mais confortável e libertaria a mulher de muitas das inconveniências do trabalho doméstico; as três autoras citadas – Hartmann (1997), Henderson (1996) e Hessler (2009) fizeram duras críticas à tipologia e esterilidade da cozinha, assim como às suas aspirações emancipatórias.

Portanto, é válido analisar a recepção da *Frankfurterküche* por parte da crítica e dos usuários.

2.3 A RECEPÇÃO DA COZINHA

Após a exibição em Stuttgart, a Cozinha chamou a atenção de muitos jornais e órgãos de pesquisa. Susan Henderson cita na página 238 do seu ensaio *A Revolution in the Women's Sphere* que em 1928 o Ministro Francês do Trabalho propôs encomendar 200 mil Cozinhas de Frankfurt para uma iniciativa de habitação do governo. Poucos anos depois surgiria um modelo Sueco de Cozinha Moderna aos moldes da *Frankfurterküche*, assim como um americano.

O sociólogo Ludwig Neundörfer analisou a cozinha e sua aderência por parte do público em seu livro “So wollen wir Wohnen” (É assim que queremos viver)

⁸⁴ “ The Womans sphere was thus prevented from intruding on the serenity of other coexisting spheres within the already-reduced household quarters. In order for the home to provide calm and respite from labour in the outside world - understood to be that of the husband - the household tasks had to be isolated and, indeed invisible. Again, this was argued in terms of efficiency and health issues; the niche kept the living space free of cooking odors, steam, noise and equipment.” Em inglês no original.

publicado em 1931. Em abril de 1929 o Departamento de Normas produziu uma edição especial dedicada à opinião de Donas de Casa sobre o projeto.

Figure 29 - Repercussão internacional da Cozinha de Frankfurt.



Fonte: Livro de Peter Noever (1992), página 6.

Sobre essa primeira resposta, Henderson coloca:

“As críticas foram, em geral, admiradas, mas mistas, e até mesmo os defensores da profissionalização ficaram um pouco alarmados com sua rigidez absoluta. Neundörfer, por exemplo, criticou-o por ser excessivamente determinado, dizendo "tudo o que você precisa fazer é usá-lo corretamente", e lamentou que suas pequenas dimensões impedissem que duas pessoas trabalhassem juntas. Da mesma forma, não deslumbrada com seu virtuosismo técnico, Erna Meyer reclamou que a Cozinha de Frankfurt deixava muito pouco ao acaso. Mas mesmo entre os críticos, a

Frankfurterküche era amplamente reconhecida.” (HENDERSON, 1996 p.238)⁸⁵

A tradutora do livro de Frederick e autora de livros sobre a eficiência doméstica escreveu em carta para Margarete Schütte-Lihotzky:

"Analisei meticulosamente seus planos e os considero um passo fundamental na direção da racionalização prática do lar. As leis únicas que a ciência da administração doméstica nos deu, como a eficiência de tempo e movimento [Ersparnis] e a economia de material [...], são seguidas da melhor maneira em seu nicho de cozinha e nas instalações da copa. Espero que seus planos possam ser amplamente utilizados e realizados, porque eles seriam capazes de aliviar um pouco a escassez de moradias que estamos enfrentando em quase todo o mundo atualmente." (Witte 1923, apud Hochhäusel 2013)⁸⁶

O projeto Neue Frankfurt foi pioneiro em vários aspectos, como o uso de energia elétrica, eletrodomésticos a gás e elétricos, aquecimento central e banheiros integrados à rede de abastecimento de água e esgoto. Römerstadt, por exemplo, foi o primeiro complexo habitacional da Alemanha completamente interligado à rede pública de energia.⁸⁷

⁸⁵ " The reviews were generally admiring but mixed, even advocated of professionalization being somewhat alarmed by its absolute rigidity. Neundörfer, for example, criticized it as overdetermined, quipping "all you have to do is use it properly", and regretted that its small dimensions precluded two people working together. Similarly, undazzled by its technical virtuosity, Erna meyer complained that the Frankfurt Kitchen left too little to chance. But even among critics, the Frankfurt Kitchen was widely acknowledged." Em inglês no original.

⁸⁶ "I have worked through your plans meticulously and regard them as a critical step in the direction of practical household rationalization. The single laws that the science of home management has given us, such as time and motion efficiency [Ersparnis] and material economy [...], are adhered to in best manner in your cooking-niche and the scullery facility. I hope that your plans can be extensively used and realized, because they would be able to alleviate somewhat the housing shortage we are facing almost everywhere in the world today." Em inglês no original

⁸⁷ Ver Hessler 2009.

Figure 30 - Römerstadt Siedlung



Fonte: Ernst May Gesellschaft

A esse respeito, Hartmann coloca que:

“Em 1910, apenas 3,5% das residências de Berlim estavam conectadas à rede elétrica. A "casa elétrica" não desempenhava nenhum papel antes da Primeira Guerra Mundial [...] Foi somente em 1924 que o setor de eletricidade fez da eletrificação doméstica sua meta declarada de vendas. [...] Em 1930, todas as cidades tinham fornecimento de eletricidade e de 70 a 90% de todas as residências urbanas estavam conectadas a ele. A empresa Siemens participou de forma lucrativa do "Departamento de Economia Doméstica" do Conselho de Curadores do Reich para Eficiência Econômica. Ela cooperou com as associações de donas de casa, inspirou-se em seus estudos para desenvolver ainda mais seu programa de eletrodomésticos e encontrou multiplicadores comprometidos com sua campanha para eletrificar as residências.”⁸⁸ (HARTMANN, 1997 p.250)

Porém, esse avanço não foi totalmente apreciado pelos moradores. O *Reichsforschungsgesellschaft* conduziu uma pesquisa focada no custo-benefício do

⁸⁸ Bis 1910 waren erst 3,5 % der Berliner Wohnungen an das Stromversorgungsnetz angeschlossen. Der „elektrische Haushalt“ spielte vor dem ersten Weltkrieg keine Rolle.[...] Erst ab 1924 benannte die Elektrizitätswirtschaft die Hauselektrifizierung zu ihrem erklärten Absatzziel. [...] 1930 verfügten alle Städte über eine Stromversorgung, 70-90% aller städtischen Haushalte waren an diese angeschlossen. Die Firma Siemens beteiligte sich gewinnbringend an der „Abteilung Hauswirtschaft“ des Reichskuratoriums für Wirtschaftlichkeit. Sie kooperierte mit den Hausfrauenverbänden, ließ sich von deren Studien zur Weiterentwicklung ihres Hausgeräte-Programms anregen und fand engagierte Multiplikatorinnen für ihre Kampagne zur Elektrifizierung des Haushalts.” Em alemão no original

setor de construções de habitação na qual a Cozinha de Frankfurt teve um retorno negativo por partes dos usuários.⁸⁹

As contas de energia eram altas demais e os moradores se viam sem condições de pagar pelo funcionamento dos apartamentos. O número de moradores insatisfeitos somou 600, os quais se uniram em protestos e fizeram petições pelo fim da eletricidade nos conjuntos habitacionais.

Martina Heßler pontua um relato de uma moradora: “Como não tenho dinheiro suficiente para pagar a conta de energia, a estação de energia local não fornece mais eletricidade. Portanto, não temos luz. Além disso, não podemos mais cozinhar, pois nossa cozinha é elétrica.” (HESSLER, 2009 p.172)⁹⁰

A eletricidade parecia um luxo desnecessário que custava caro e só atrapalhava. Os moradores tiveram que comprar novos potes e panelas para se adequar ao novo fogão. Alguns reclamaram por não conseguirem usar seus armários e mesas antigas na nova cozinha, já outros tentaram encaixar o fogão e móveis antigos dentro do espaço mínimo da *Frankfurterküche*.⁹¹

Existem relatos de pessoas que usaram a *Kochkiste* para armazenar produtos, por não saber para que servia, assim como pessoas que renunciaram à comida cozida pela dificuldade de se adaptar ao novo estilo de vida. Mulheres relataram se sentirem isoladas da família e não conseguirem cuidar das crianças ou ter ajuda dos filhos enquanto cozinhavam.⁹²

Hartmann coloca que:

“Apesar de toda a miséria arquitetônica, a arrumação da casa, a racionalização da disposição dos móveis ou até mesmo o uso do equipamento da casa com maquinário técnico desempenhavam um papel negligenciado para famílias da classe trabalhadora. Elas possuíam apenas o essencial. Não queriam e não podiam se desfazer de seus ornamentos favoritos. Havia pouca margem para a compra de móveis novos, mas também para atividades de educação e lazer, já que quase 80% do orçamento de uma

⁸⁹ Ver QUIRING 2023.

⁹⁰ “ Since I do not have enough money to pay the Elektrisch Rechnung, the local power station does not deliver electricity anymore. Thus, we do not have light. Moreover, we can not cook anymore since our kitchen is an electrical Kitchen.” Em ingles no original.

⁹¹ Ver HESSLER 2009.

⁹² Segundo HESSLER 2009

família da classe trabalhadora era consumido pelos custos de alimentação, aluguel, gás e eletricidade.” (HARTMANN, 1997 p.252)⁹³

A resposta da *Hochbauamt* foi a de criar políticas educacionais para os moradores, para que aprendessem a lidar com as novas residências e virem a apreciar o estilo de vida moderno. Ofereceram cursos às Donas de Casa, produziram filmes⁹⁴ e criaram exposições em locais públicos como a *Gaspassage*, para promover as maravilhas da efficientização do ambiente doméstico racionalizado.

Segundo Henderson:

“Franz Tillmetz, diretor da divisão de serviços públicos de Frankfurt, patrocinou um espaço de exposição permanente para exibir todas as maravilhas da nova tecnologia de cozinha. A antiga galeria de compras Kaiser-Willhelm Passage, no centro da cidade, foi transformada na Gaspassage, um fórum permanente para demonstrar as últimas novidades em aparelhos a gás.” (HENDERSON, 1996 p.241)⁹⁵

Edith Jacoby-Oske em seu texto *Frauenanteil an der Lösung der Wohnungsfragen* (Participação feminina na solução de problemas habitacionais) coloca que:

“Os arquitetos precisam educar a dona de casa sobre como usar o espaço e por que a cozinha pequena funciona... que há apenas uma finalidade para o cômodo... A maioria das pessoas não sabe como mobiliá-los... A dona de

⁹³ ” Trotz aller architektonischen Gekränktheit: Die Entrümpelung der Wohnung, die rationelle Anordnung der Möbel oder gar die Ausstattung des Haushalts mit einem technischen Maschinenpark spielte für Arbeiterfamilien eine übersehbare Rolle. Man besaß nur das Nötigste. Vom lieb gewonnenen Zierrat wollte und konnte man sich nicht trennen.

Der Spielraum für die Anschaffung neuer Möbel, gleichzeitig aber auch für Bildung und Freizeitvergnügen war gering, da das Familienbudget einer Arbeiterfamilie zu beinahe 80% durch die Kosten für Nahrung, Miete, Gas, Elektrizität aufgebraucht wurde.” Em alemão no original.

⁹⁴ Disponível em: <<https://www.filmportal.de/node/123351/video/1445356>>

⁹⁵ Franz Tillmetz, the director of Frankfurt’s utility division, sponsored a permanent exhibition space to display all the wonders of new kitchen technology. The old shopping arcade Kaiser-Willhelm Passage in the city center was transformed into the Gaspassage, a permanent forum for demonstrating the latest in gas appliances.” Em inglês no original.

casa também deve ser educada quanto ao gosto.”⁹⁶ (JACOBY-OSKE, 1926 pp.719-720 apud HENDERSON 1996).

Como parte da iniciativa estatal, foram construídos laboratórios para aulas de economia doméstica nas escolas, os quais também foram projetados por Schütte-Lihotzky. Assim, as meninas poderiam aprender desde a educação básica a operar uma cozinha moderna e lidar com eletrodomésticos de modo eficiente, além de treiná-las para serem futuras consumidoras de produtos para a casa. ⁹⁷

Figure 31 - Cozinha-Laboratório para as Escolas.



⁹⁶ " The Architects need to educate the housewife in how to use the space and in why the small kitchen works... that there is only one purpose for the room... Most people do not know how to furnish them... The Housewife must also be educated in taste." Em inglês no original.

⁹⁷ Ver HENDERSON 1996.

Fonte: Livro de Peter Noever (1992) p.34.

Quando a república de Weimar caiu, em 1933, a *Wohnküche* voltou a ser o padrão, por ter sido considerada pelo regime Nazista a típica cozinha alemã, porém a eficiência se manteve. Depois do fim da Segunda Guerra, a cozinha mínima voltou a ser considerada a ideal, figurando inclusive na Exposição de 1953 em Berlim sob o nome de *Ideal Kitchen*.⁹⁸

Em 1968, 30 a 40% dos apartamentos alemães contavam com uma *Kochnische*. A mesma que foi criticada por ser um “Laboratório” agora representava um estilo de vida descomplicado. No final, a Cozinha de Frankfurt foi um sucesso do ponto de vista do impacto e alcance de suas ideias e estratégias projetuais.⁹⁹

Henderson reflete:

“Não está claro se a Cozinha de Frankfurt de Lihotzky realmente diminuiu a carga de trabalho da dona de casa - com as mulheres assumindo empregos fora de casa e ficando isoladas em unidades familiares menores, tudo indica que a carga estava aumentando em vez de diminuir, e isso apesar dos dispositivos de economia de mão de obra. Ao mesmo tempo, a dignidade profissional que a Cozinha de Frankfurt conferia ao papel de dona de casa não é digna de crédito. A estação de trabalho não foi emprestada do mundo profissional, mas da fábrica, do trabalho caracterizado por operações únicas, repetitivas e entorpecentes.”¹⁰⁰ (HENDERSON, 1996 p.245).

Já a própria Margarete coloca em sua autobiografia:

“A tese teria sido a de que, por sermos a favor da igualdade de direitos para as mulheres na década de 1920, não nos foi permitido facilitar a vida das mulheres que estavam envelhecendo prematuramente devido à dupla jornada de trabalho resultante do cuidado dos filhos. A *Frankfurterküche*, entretanto, facilitou a vida de muitas mulheres por pelo menos três ou quatro décadas. Após esse período, a cozinha já estava ultrapassada por motivos

⁹⁸ Ver HESSLER 2009

⁹⁹ Ver HESSLER 2009

¹⁰⁰ “Wether Lihotzky’s Frankfurt Kitchen actually lessened the workload of the housewife is unclear - with women assuming jobs outside the home and becoming isolated in smaller family units, all indicators are that the burden was growing rather than diminishing, and this in spite of labor-saving devices. At the same time, the professional dignity that the Frankfurt Kitchen was to confer on the role of housewife does not bear scrutiny. The work station was not borrowed from the professional world, but from the factory, from labor characterized by single, repetitive and mind-numbing operations.” Em ingles no original.

completamente diferentes. É grotesco supor que as facilidades para economizar trabalho doméstico na década de 1920 bloquearam o caminho para a igualdade de direitos das mulheres e consolidaram as condições da época.”¹⁰¹ (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 2019 p.184)

Por fim, gostaria de pontuar esse trecho do texto *Arbeitsküche*, de Margarete Schütte-Lihotzky:

“Meu trabalho foi feito para mulheres que trabalhavam e não pensando no ato de cozinhar propriamente dito. Eu nunca havia me preocupado com a culinária em minha vida. Hoje em dia isso é visto como feminista, mas não era nada feminista.” (SCHÜTTE-LIHOTZKY, 1981 apud HENDERSON, 1996 p.247).

Ao analisar a repercussão e os debates acerca da *Frankfurterküche*, percebe-se que a sua relevância é inegável, apesar das críticas e dificuldades de adaptação por parte dos usuários, além de todas as questões que envolvem o trabalho doméstico, sua revalidação e prestígio social. A cozinha funcional veio para ficar e perdura até os dias de hoje. Ao olharmos para as nossas cozinhas contemporâneas é notória a influência do modelo de Lihotzky. De fato, esse objeto de Arquitetura teve um impacto tão grande sobre a vida das pessoas que hoje figura como exposição fixa em muitos museus pelo mundo.

A cozinha como Obra de arte e Peça de museu será discutida a seguir.

¹⁰¹ ” Die These wäre darauf hinausgelaufen, dass wir, weil wir für die Gleichberechtigung der Frau waren in den zwanziger Jahren den Frauen, die durch Doppelbelastung vorzeitig alterten und sich der Erziehung ihrer Kinder nicht genügend erleichtern durften. Die Frankfurter Küche jedoch erleichterte das Leben vieler Frauen mindestens drei bis vier Jahrzehnte hindurch. Nach dieser Zeit war die Frankfurter Küche aus ganz anderen Gründen sowieso schon überholt. Es ist grotesk, anzunehmen, Einrichtungen für die Arbeitersparnis im Haushalt der zwanziger Jahre hätten den Weg zur Gleichberechtigung der Frauen verbaut und die damaligen Zustände zementiert.” Em alemão no original



CAPÍTULO 3 – Armazenamento das Sobras.

A receita foi um sucesso, o grande número de porções possibilitou que muitas pessoas pudessem provar e a divulgação foi tão eficiente que o prato teve várias releituras em países do mundo todo. Um verdadeiro clássico da culinária, hoje elevado ao patamar de obra de arte.

Por isso, deixamos aqui dicas de armazenamento, para que mais pessoas possam viver a experiência de provar essa iguaria: Como hoje em dia existem geladeiras, é possível congelar ela no tempo. Ao descongelar, lembre-se que o sabor não é mais o mesmo. Então se quiser restaurá-lo, terá que retocar a cobertura.

Porém, recomendamos não fazê-lo. A combinação dos ingredientes antigos com uma cobertura recém colocada tende a causar confusão. Em caso de optar pela recriação do sabor original, recomendamos replicar a receita com ingredientes frescos, deixando claro que se trata de uma réplica recente.

Por fim, destacamos a importância de contar a história dessa receita ao servir, ela torna a experiência de degustação muito mais rica.

3 ARMAZENAMENTO DAS SOBRAS - A COZINHA COMO OBJETO DE MUSEU

3.1 DE ITEM UTILITÁRIO À OBRA DE ARTE

Nos anos seguintes à sua saída da equipe de Frankfurt devido à regra contra a contratação de cônjuges, Margarete Schütte-Lihotzky participou do 2º CIAM (Congresso Internacional de Arquitetura Moderna) junto com a equipe do Das Neue Frankfurt e estava no grupo de arquitetos convidados por Ernst May para trabalharem com ele na União Soviética. Por volta da década de 40 ela trabalhou em Istambul a convite de Bruno Taut, onde atuou junto ao ministério turco de Belas Artes e se associou ao partido comunista Austríaco (KPÖ).¹⁰²

A arquiteta foi muito ativa politicamente e chegou a ser presa durante o regime Nazista e condenada à morte, sentença que depois foi alterada para 15 anos de encarceramento. Devido ao seu envolvimento com o Comunismo, o trabalho de Margarete só foi reconhecido tardiamente. Na década de 80, com a Segunda Onda Feminista, a obra de Schütte-Lihotzky foi redescoberta e enaltecida.

A esse respeito, Zwingl coloca que:

“Em 1980, Margarete Schütte-Lihotzky recebeu o Prêmio de Arquitetura da Cidade de Viena. Ela deu palestras sobre sua vida na Sociedade Austríaca de Arquitetura (Österreichische Gesellschaft für Architektur, ÖGFA) e na Universidade Técnica de Viena (TU Wien). A década de 1980 viu o surgimento de uma nova consciência social que possibilitou que as pessoas fizessem uma retrospectiva crítica de sua história. [...] Durante esse período, ela recebeu vários prêmios, honrarias e doutorados honorários. Ela experimentou essa aclamação e reconhecimento tardio por ter vivido muito tempo.”¹⁰³(Zwingl, 2023 pp.42 e 43)

¹⁰² Para mais detalhes da vida e obra da arquiteta para além da Cozinha de Frankfurt, ver a linha do tempo adicionada nos apêndices deste trabalho.

¹⁰³ “In 1980 Margarete Schütte-Lihotzky was awarded the City of Vienna Prize for Architecture. She held lectures about her life at the Austrian Society of Architecture (Österreichische Gesellschaft für Architektur, ÖGFA) and the Technical University of Vienna (TU Wien). The 1980s saw the emergence of a new societal awareness that made it possible for people to take a critical look back at their History. [...] During this period, she received numerous prizes, honors, and honorary Doctorates. She experienced this late acclaim and recognition because she had lived so long.” Em inglês no original

Figure 32 - Celebração do aniversário de 90 anos da arquiteta, 1986.



Fonte: Arquivo da Uni AK em Viena.

Graças a essa *Renaissance* de Margarete Schütte-Lihotzky e o retorno do debate acerca do trabalho doméstico incentivado pela segunda onda feminista, a Cozinha de Frankfurt voltou aos holofotes. Não só por ter sido desenhada por uma das primeiras mulheres arquitetas da Áustria, mas por toda a questão da emancipação feminina e divisão sexual de tarefas associada ao projeto e a recepção da cozinha.

Entre os anos 1930, quando a última cozinha foi fabricada nos moldes originais das normas estabelecidas pela *Hochbauamt*, e 1995, a cooperativa do *Das Neue Frankfurt* se empenhou em fiscalizar as reformas e fornecer aos moradores serviços de reparos e manutenção para garantir que os apartamentos não fossem modificados ao ponto de perder a sua morfologia original.

Após a segunda metade da década de 90, a fiscalização foi ficando cada vez menos rigorosa e a cooperativa passou a autorizar que mudanças fossem feitas pelos moradores. Como consequência disso, muitas *Frankfurter Küchen* (Cozinhas de Frankfurt) foram jogadas no lixo e encontradas por colecionadores e colocadas em leilões.

A partir de 2004 os preços da cozinha subiram vertiginosamente, atraindo ainda mais atenção para o projeto. Ao ponto de a cozinha ser oficialmente reconhecida como Ícone do Design, ao ser adquirida pelo MoMA em Nova Iorque em 2010.¹⁰⁴

Hoje em dia a *Frankfurter Küche* faz parte do acervo fixo de vários museus pelo mundo, entre eles: o MoMA, o Minneapolis Institute of Art (MIA), nos EUA, o Museum für Angewandte Kunst e o Historisches Museum, ambos em Frankfurt, o Germanisches Nationalmuseum em Nuremberg, o Museum der Arbeit e o Museum für Kunst und Gewerbe (MK&G), ambos em Hamburgo, o Werkbundarchiv - Museum der Dinge em Berlim, todos eles na Alemanha, bem como, o MAK Viena, na Áustria entre outros.

Pensada para ser uma *Gesamtkunstwerk* (obra de arte holística), a Cozinha de Frankfurt buscava trazer ordem, conforto, estética e funcionalidade. Esse conceito se aplicou muito bem à *Frankfurter Küche*, principalmente porque ela extrapolou os limites da solução doméstica e deixou sua marca como obra de arte na história.

A cozinha também inspirou muitas obras de arte, exposições e performances. O músico Austríaco Robert Rotifer escreveu uma canção sobre a cozinha, destacando a racionalização e eficientização propostas por Lihotzky no projeto e expondo seu descontentamento em relação à tipologia escolhida pela arquiteta, motivo de queixa de muitos usuários.

¹⁰⁴ Segundo DEUTSCH 2023.

Figure 33 - Videoclipe de "Frankfurt Kitchen", música de Rotifer 2018.



Fonte: Site do MoMA. Disponível em < https://www.moma.org/explore/inside_out/2010/09/28/the-curse-of-the-kitchen/>

I sing my praises to the Frankfurt Kitchen
To the undying genius of Grete Schütte
To light weight aluminium drawers
To the Worktop
And Cupboards
And easy access drawers
And overhead Storage
And Two sided Bin
That's the point
That's the point

Even though
I'm not with her on work in isolation
I'm actually really in to the Live-in Kitchen
Where they sit together
In the smell of the steam
And they eat together

Yeah, they´re living the dream

But the point

Is that we needed to have the Frankfurt Kitchen

It was a good thing and it had to happen

Despite of one´s feelings about Modernism

So this is my tribute to Grete Schütte

(Rotifer 2018)¹⁰⁵

No videoclipe, o músico canta na frente de aquarelas feitas da Cozinha de Frankfurt, da fachada do Conjunto Habitacional de Römerstadt e imagens da arquiteta, além de uma animação do icônico diagrama de fluxos feitos por Margarete para ilustrar o percurso sistemático feito pela dona de casa dentro do ambiente.

Ainda no tema dos fluxos previstos pela arquiteta, a Performance “Kitchen Dance“, gravada num curta-metragem de dança conceitual, organizado pelo Conselho estadual de Artes de Minnesota, desafia a rigidez da racionalidade da cozinha por meio dos movimentos fluidos da dança moderna. Na obra audiovisual, as bailarinas interagem com a cozinha em movimentos precisos e rítmicos inicialmente, como os previstos no projeto pelo olhar do Gerenciamento Científico. Até que um alarme é programado e aos poucos a rigidez dá lugar aos movimentos orgânicos e a interação dessas mulheres com a cozinha se torna cada vez mais humana e livre.

Figure 34 - Kitchen Dance, 2020.



¹⁰⁵ Disponível em: <<https://interactive.wohnzimmer.com/video-rotifer-the-frankfurt-kitchen.html>>

Fonte: Site do Projeto.

Disponível em < <https://www.kitchendanceproject.com/2pdovims13m6rm0mnx2at1lhI9kstu>>

A coreografia faz uma alusão à emancipação feminina por meio da racionalização desse ambiente doméstico, sugerindo que entre o tempo de cozimento dos alimentos, as mulheres tinham liberdade para fazerem atividades criativas, como dançar. Mas a partir do momento que o cronômetro soa, elas retornam aos passos coordenados previstos para a máxima eficiência e a coreografia volta a ser aquela ditada pelas regras do trabalho racionalizado.¹⁰⁶

Em 2014, o artista Tobias Rehberger criou uma obra chamada “Performance of two lonely objects that have a lot in common” (Performance de dois objetos solitários com muito em comum). A escultura é composta por uma cozinha aos moldes da de Frankfurt, resultante da combinação do mobiliário original em madeira, a uma réplica funcional em escala original feita de porcelana porosa conectadas pela bancada de trabalho que unia os dois lados da *Frankfurter Küche*.

Figure 35 - Performance of two lonely objects that have a lot in common, Tobias Rehberger 2014



Fonte: Site do projeto da Art Basel.

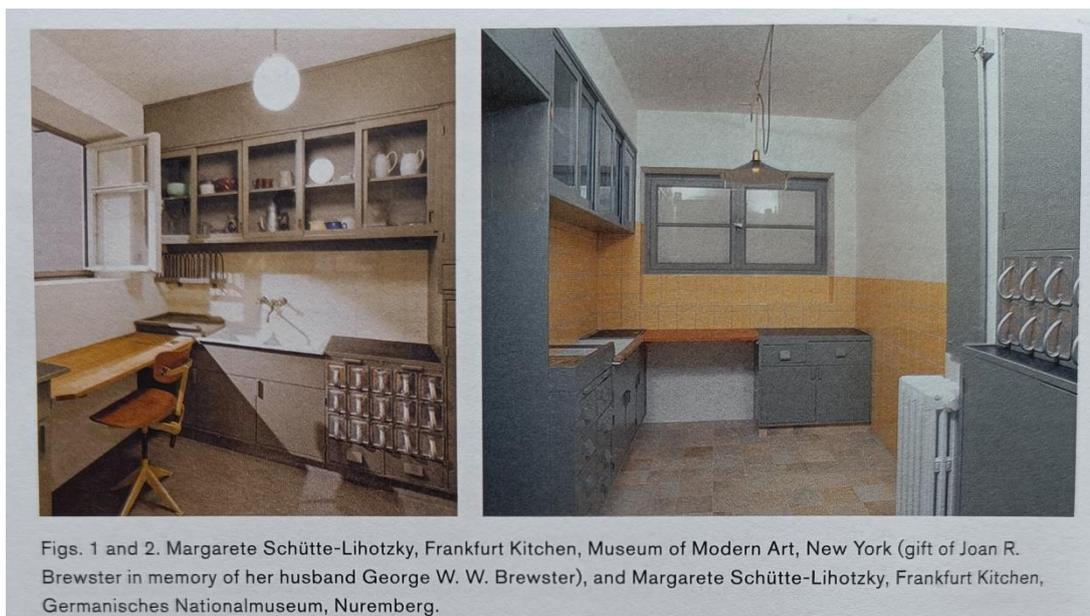
Disponível em <<https://www.artbasel.com/catalog/artwork/55865/Tobias-Rehberger-Performance-of-two-lonely-objects-that-have-a-lot-in-common>>

¹⁰⁶ Kitchen Dance, 2020. Disponível em: < <https://www.kitchendanceproject.com/watch-the-film>>

A obra foi pensada para ser vendida a um colecionador privado e integrada a uma cozinha. Ao longo do tempo, a versão de porcelana demonstraria, ou “performaria” com mais clareza as marcas do tempo e do uso, devido à fragilidade do material. O artista tinha a intenção de fazer uma crítica aos museus que contêm a Cozinha de Frankfurt em seu acervo, mas não permitem a interação dos visitantes com a obra, a qual deve permanecer intocada para que sua integridade se mantenha.

De fato, a grande maioria dos museus expõem a cozinha num ambiente com aberturas, mas com correntes para afastar o visitante da obra. Segundo Anne Söll, a exposição do *Werkbundarchiv* em Berlim, é uma das poucas em que o visitante pode interagir com a cozinha, sentar-se no banquinho e abrir os armários para ter a experiência do verdadeiro propósito da cozinha: ser usada.

Figure 36 - Cozinha de Frankfurt nos Museus MoMA NY e no Germanisches Nationalmuseum, respectivamente.



Fonte: Bois; Reinhold, 2023 p.320.

Essa mesma exposição também foi destacada por Söll em seu texto “The Frankfurt Kitchen as a Museum Object” (A cozinha de Frankfurt como Objeto de Museu) pela escolha dos organizadores de manter as marcas do tempo no mobiliário, ao invés de restaurá-lo ao seu estado original. Já as versões expostas no MoMA, no Germanisches Nationalmuseum e no MAK de Viena foram repintadas e retocadas

“com a intenção de parecerem estar numa condição original utópica”¹⁰⁷ de perfeição do mobiliário.

Devido à restauração ao estado original, as Cozinhas de Frankfurt dão a ideia de novidade e promessa de “vida nova” através do design. Isso faz com que a peça se distancie ainda mais do seu propósito original, a retendo sobre a redoma de vidro da obra de arte, quando na verdade ela foi pensada para ser um item utilitário.

“A apresentação da Cozinha de Frankfurt em condições de usada conscientiza o visitante do museu sobre a função da cozinha e também mostra que os materiais não resistiram totalmente ao teste do tempo. Os cantos lascados e a pintura descascada apontam para as vidas vividas nesse cômodo e não para a vida do designer que o criou.”¹⁰⁸ (SÖLL, 2023. p.320)

Renate Flagmeier destaca em sua entrevista com Joachim Krausse para o livro “*Die Frankfurter Küche. Eine museale Gebrauchsanweisung*” (A Cozinha de Frankfurt, instruções de uso para museus) que a cozinha foi, em algumas exposições, “reduzida” a obra do design. Na medida em que ela figura entre outras obras como só mais um exemplo de arte minimalista e racional do Modernismo, desconectada do seu contexto e impacto social.¹⁰⁹

Algumas das exposições contam com vídeos explicativos e gravações que orientam os visitantes a respeito do projeto e funcionalidade da cozinha. Como exemplo da de Berlim, no *Werkbundarchiv*, na qual um alto falante explica conceitos chave do desenvolvimento da cozinha como ergonomia, racionalização e eficiência do trabalho doméstico; para que até as pessoas menos interessadas escutem pelo menos uma explicação geral do valor histórico da obra, ao invés de só ter uma experiência estética.

Em seu texto “*Facadism: The Reception of the Frankfurt Kitchen and the Art Market*” (“Fachadismo”: A recepção da Cozinha de Frankfurt e o Mercado de Artes),

¹⁰⁷ “Both MoMA in New York and the Germanisches Nationalmuseum in Nuremberg have restored their Frankfurt Kitchens to a state that is intended to look like an original utopian condition.” SÖLL 2023, página 319. Em inglês no original.

¹⁰⁸ “The presentation of the Frankfurt Kitchen in used condition makes the museum visitor aware of the kitchen's function and also shows that the materials have not fully stood the test of time. The chipped corners and peeling paint point to the lives lived in this room and not to the life of the designer who created it.” Em inglês no original

¹⁰⁹ Ver “*Eine Architektur der Raum-Zeit. Joachim Krausse im Gespräch mit Renate Flagmeier*”, em *Die Frankfurter Küche. Eine museale Gebrauchsanweisung*, páginas 35 a 60.

Marie-Theres Deutsch destaca o perfil dos usuários e colecionadores que possuíam, ou buscavam adquirir uma Frankfurter Küche. Ela divide essas pessoas em 5 grupos:

1 - Residentes originais, ou descendentes;

2 - Especialistas e entusiastas do design;

(Arquitetos e artistas, fãs do Das Neue Frankfurt que compraram os apartamentos anos depois para restaurá-los ao seu estado original ou fazerem releituras)

3 - Curadores de Móveis “Vintage” e Casas de Leilão;

(As buscas por versões originais da cozinha cresceram muito desde a redescoberta da obra de Margarete Schütte-Lihotzky, fazendo o preço do mobiliário subir muito)

4 - Organizadores de Eventos de Culinária (A Cozinha foi usada em performances e eventos artísticos nos quais seus módulos são combinados em um ambiente amplo para cozinhar para um grupo grande de pessoas)

5 - Usuários que veem a cozinha como um Objeto de Design

(Novas combinações do mobiliário, o qual foi removido de sua configuração original e dado um novo propósito, completamente desconectado da sua função social)

Figure 37 - Casa e ateliê de Frank Landau, Frankfurt 2018.



Fonte: Bois; Reinhold, 2023 p. 336.

No item 5 a autora explica o porquê de o título do ensaio ser “Fachadismo”. A cozinha foi desmontada e montada novamente usando tantas configurações diferentes da original que até o modelo “inflexível e cheio de propósito” de Lihotzky foi reduzido ao Fachadismo. Deutsch destaca que até as portas dos armários foram compradas separadamente para serem usadas em novos corpos de madeira, reduzindo a utilidade da cozinha a uma função meramente ilustrativa. Chega a ser “irônico que a *Frankfurter Küche*, considerada tão imóvel tenha sido transportada e adaptada para diversos lugares e situações, como blocos de montar.”¹¹⁰

¹¹⁰ Ver DEUTSCH 2023, páginas 334 a 337.

Figure 38 - Sala de Estar da casa de Tobias Rehberger, em Frankfurt 2018.



Fig. 6. Living space in Tobias Rehberger's house, Frankfurt am Main, 2018.

Fonte: BOIS; REINHOLD 2023, página 337.

Não é de se surpreender que a Cozinha de Frankfurt tenha se tornado tão popular nos museus. Já que ela foi concebida desde o princípio para ser uma vitrine da vida moderna levada pela pequena burguesia, “não mais como um ambiente a ser escondido nos fundos da casa, como no passado. A *Frankfurter Küche* era o local de trabalho da Dona de Casa Moderna, que devido à queda na oferta de empregadas domésticas, teve que performar todas as atividades sozinha.”

Ela era um Showroom físico do estilo de vida novo levado pelas mulheres e a tecnologia aplicada ao Lar. Um ambiente realmente para ser mostrado, exibido em exposições, usado para ensinar novas gerações a lidarem com os avanços nas amenidades das habitações do futuro e, sobretudo, apelar para as mulheres como bem de consumo, já que o público feminino se consolidava cada vez mais como consumidoras no mundo capitalista.

A esse respeito, Söll coloca que:

“A cozinha Frankfurt é chamada de protótipo de todas as cozinhas modernas modulares. Ela é o modelo para a maioria das cozinhas do século XXI e,

portanto, continua a moldar nossa imagem do trabalho doméstico, como ele é realizado e quem o executa.”¹¹¹ (SÖLL, 2023 p.315)

A autora coloca que a Cozinha é sempre mostrada como um protótipo de interior moderno, ou de design industrial. A questão do trabalho doméstico é ignorada na maioria das exposições. No que se refere ao trabalho, o foco é sempre em como ele foi tornado mais eficiente e não em quem o executa, ou quem foi o público-alvo da cozinha.

Segundo Söll, a *Frankfurter Küche* foi “degenerada” em muitos museus. A autora explica:

“Em vez disso, entendo a “degeneração” aqui em seu sentido literal. Mostro, por exemplo, como as questões relativas à ordem de gênero e à divisão específica de trabalho entre os sexos, que desempenharam um papel crucial no desenvolvimento da Cozinha de Frankfurt e também nas discussões posteriores em torno dela, foram suplantadas pela principal narrativa formalista do design moderno. Como resultado, a Cozinha de Frankfurt como exposição pode ser historicizada nos museus e desvinculada das questões de gênero (e das questões relacionadas ao desempenho do trabalho doméstico). A única exceção é a apresentação da cozinha no MAK em Viena.”¹¹² (SÖLL, 2023. p.316)

Anne Söll (2013) ainda coloca que o gênero da arquiteta que fez o projeto e os questionamentos sobre o uso da cozinha são raramente levantados, já que esse objeto se encaixa esteticamente na proposta da exibição do Design Moderno nos museus. Sem a problematização, o que se vê na exposição é “só a evolução de um ícone do Design progressista”.

Como exemplo de museus que abordam o tema da divisão do trabalho por gênero, a do MAK de Viena, do MK&G em Hamburgo e do *Werkbundarchiv* em Berlim

¹¹¹ “The Frankfurt Kitchen is called a prototype for all modern built-in kitchens. It is the model for most kitchens in the 21st century and therefore continues to shape our image of housework, how it is performed, and who takes care of it.” Em inglês no original

¹¹² “Instead, I understand degendering here in its literal sense. I show, for example, how issues pertaining to the gender order and the gender specific division of labor, which played a crucial role in the development of the Frankfurt Kitchen and also in later discussions surrounding it, were supplanted by the major formalistic narrative of modern design. As a result, the Frankfurt Kitchen as an exhibit can be historicized in museums and detached from gender issues (and issues related to the performance of housework). The only exception is the presentation of the kitchen at the MAK in Vienna.” Em inglês no original

mostram um filme promocional da *Frankfurter Küche*, onde a Dona de Casa demonstra os aparatos da cozinha. Por meio do filme, é possível entender que a cozinha foi planejada para ser usada por mulheres e da forma demonstrada no vídeo.

As exposições que tratam da questão de gênero nos fazem compreender as dinâmicas sociais da época da obra e compreender a arte como objeto político dentro dos museus e não só Arte pela Arte. Os museus têm a função social de conscientizar e expandir os horizontes dos seus visitantes a partir do levantamento de questionamentos acerca da forma como se vivia no passado ou em um contexto específico. Privar o usuário do panorama sociocultural é ignorar a vida vivida por um objeto e o impacto que ele tem na sociedade.

“Para ancorar o discurso de gênero nos museus, é preciso questionar os gestos ideologicamente moldados de "exibição" museológica e encontrar novos canais de comunicação. Afinal de contas, os museus oferecem "espaços muito específicos de possibilidade ou impossibilidade, nos quais identidades, valores e normas são experimentados, negociados e tornados visíveis de forma performática". (DÖRING; JOHN, 2015 apud SÖLL, 2023)¹¹³

Uma amostra num museu, como comprovado por Söll (2023), quando despida de questionamentos sociais e de gênero, tende a ser estéril, unilateral. Acontece de fora para dentro e de maneira limitada, falhando em provocar reflexão e abrir a mente do espectador para o significado que reside para além da obra. Ao passo que uma exposição que expõe a carga histórica de uma obra, seja ela por meio de marcas de uso ou textos de apoio elucidativos, educa o visitante e incita debates construtivos sobre como vivíamos no passado e como queremos viver no futuro.

A seguir, trataremos do relato de duas visitas feitas aos Museus de Artes Aplicadas de Viena e de Frankfurt – MAK Wien e o MAK Frankfurt, respectivamente. O critério de escolha dos museus está ligado à leitura do texto de Söll, no qual ela comenta a exposição do MAK Wien como a única que abordou o tema do trabalho doméstico e o MAK Frankfurt foi escolhido por facilidade de acesso e por não ter sido citado pela autora supracitada.

Os Critérios de Análise foram divididos em 3 categorias:

¹¹³ Ver Daniela Döring e Jennifer John, "Einleitung. Museale Re-Visionen: Ansätze eines reflexiven Museums", *Frauen Kunst Wissenschaft* n°58, Abril 2015. Páginas 5 a 27.

Setorização do Museu (Organização das exposições e a exposição na qual a Cozinha de Frankfurt está inserida).

Interação com o visitante (Informações em forma de texto, áudio e audiovisual fornecidas pelo museu, acesso do visitante ao interior da cozinha ou não).

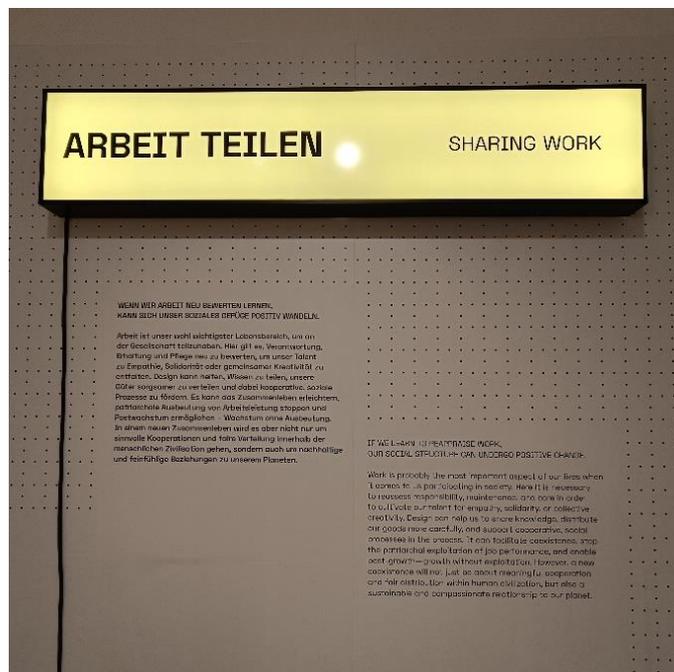
Características Físicas (Pé direito do ambiente, Iluminação, uso de Janelas e Portas Originais, Revestimentos usados, Condições de restauração dos móveis e uso de Objetos Cenográficos)

3.2 DA VISITA AO MAK WIEN, OU O MUSEU DE ARTES APLICADAS DE VIENA.

3.2.1 Setorização do Museu

No MAK Viena, a Cozinha de Frankfurt está localizada no setor de Trabalho do museu. O primeiro texto de apoio já esclarece a importância do trabalho e as relações que ele abarca, entre gêneros, classes, a hierarquia de poder; o desenvolvimento tecnológico e o impacto desse trabalho sobre o planeta.

Figure 39 - Letreiro do setor de trabalho do MAK Viena.



Fonte: Autoral

Figure 40 - Seção trabalho do cuidado, MAK Viena



Fonte: Autoral

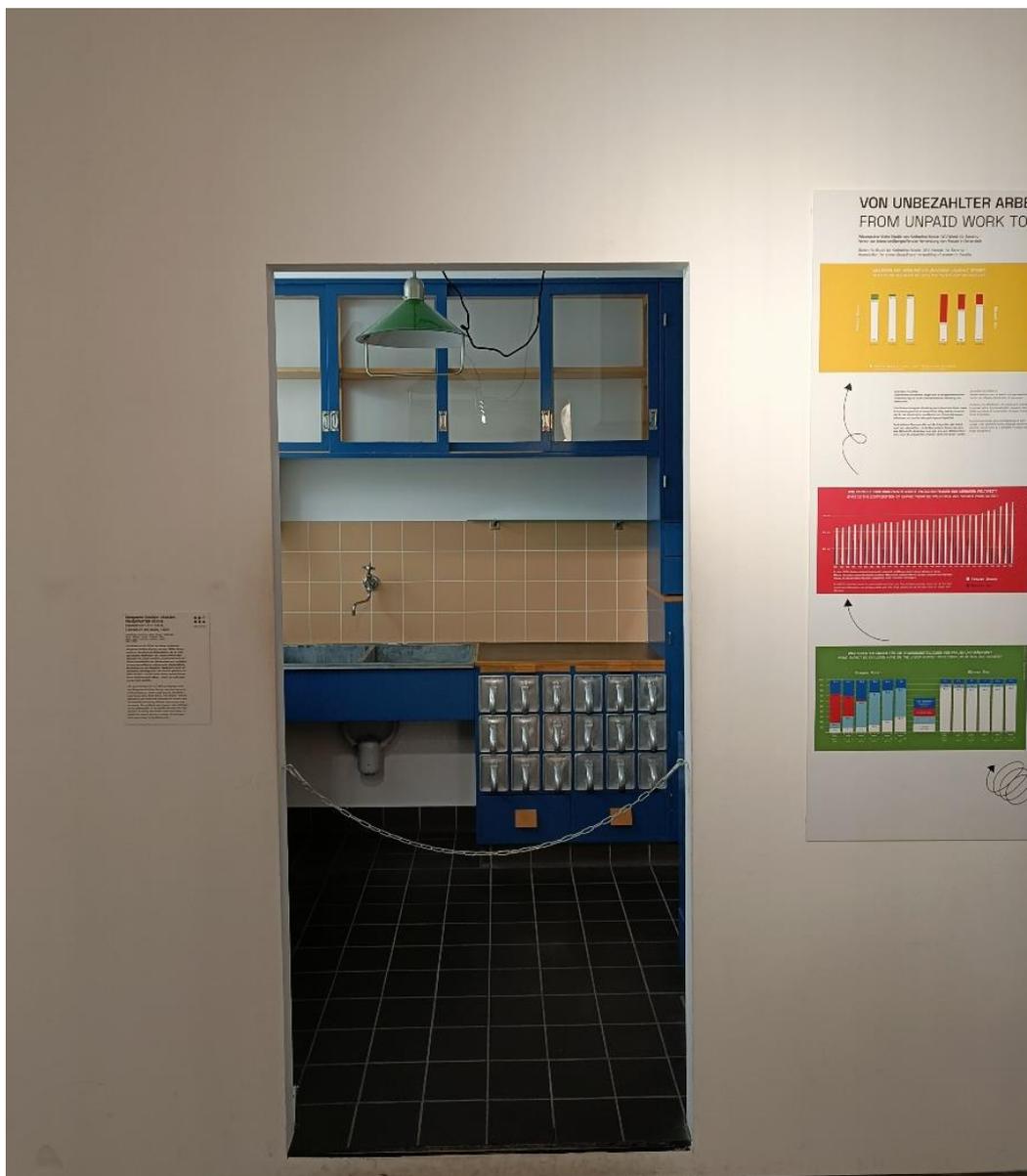
Dentro do Setor de Trabalho, existe uma subdivisão do Trabalho do Cuidado, onde são expostas cadeiras de bebê, bancos de apoio para pessoas com necessidades especiais, utensílios domésticos, brinquedos e demais objetos ligados a essa atividade. A cozinha de Frankfurt se encontra nesse setor, ao lado de obras como uma cozinha compacta e dobrável experimental feita em 1972 e uma cadeira de comer projetada por Gerrit Rietveld.

No MAK Viena, a Cozinha de Frankfurt está localizada no setor de Trabalho do museu. O primeiro texto de apoio já esclarece a importância do trabalho e as relações que ele abarca, entre gêneros, classes, a hierarquia de poder; o desenvolvimento tecnológico e o impacto desse trabalho sobre o planeta.

3.2.2 Interação com o Visitante

Na parede principal de acesso à Cozinha, estão expostos os resultados de uma pesquisa feita pela Economista Katharina Mader sobre dados de desigualdade de gênero na divisão das tarefas domésticas. O acesso ao interior da cozinha é impedido por correntes. Por mais que seja uma réplica feita pela própria equipe do MAK LAB, não é permitido entrar no ambiente e interagir com o mobiliário.

Figure 41 - Entrada da Cozinha de Frankfurt, MAK Viena.



Fonte: Autorial

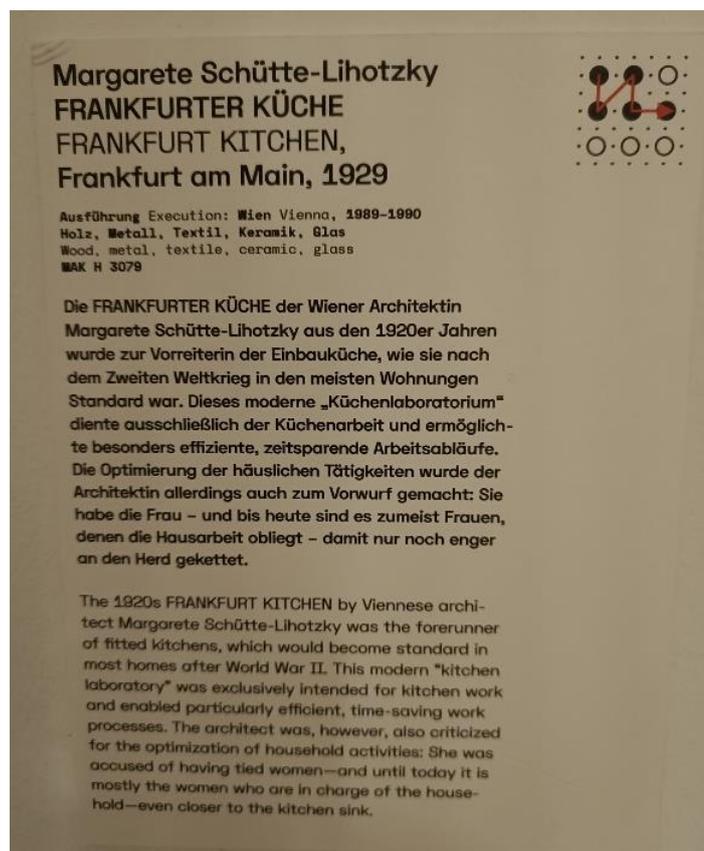
Figure 42 - Vista do outro acesso à cozinha.



Fonte: Autoral.

O acesso principal à Cozinha representa o vão deixado para a porta de correr no projeto original, separando-a da Sala de Jantar. Já o segundo acesso, mostrado na foto acima, seria a entrada de serviço da cozinha, conectada ao corredor de acesso ao apartamento na planta original. Nela é possível ver o armário de vassouras e lixo, com abertura para o corredor. O acesso por esse lado também é bloqueado por uma corrente.

Figure 43 - Texto explicativo da obra no MAK Viena.



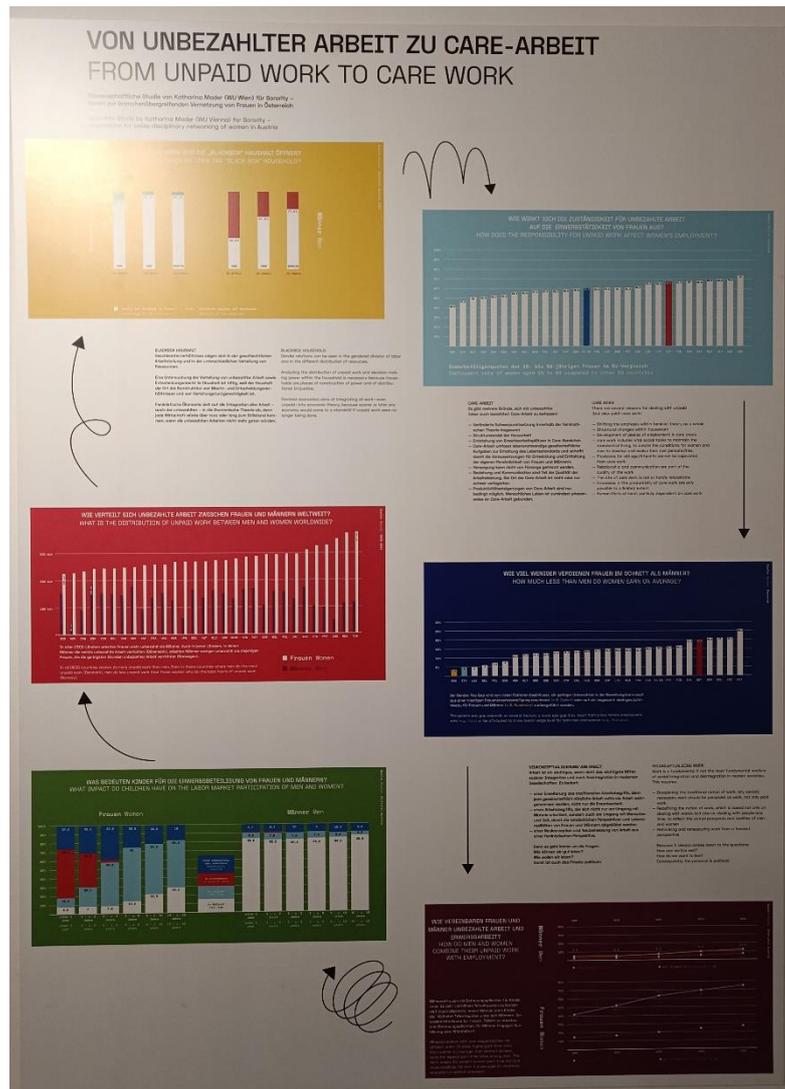
Fonte: Autoral.

Tradução para o português:

“A Frankfurt Kitchen da década de 1920, da arquiteta vienense Margarete Schütte-Lihotzky, foi a precursora das cozinhas equipadas, que se tornariam padrão na maioria das residências após a Segunda Guerra Mundial. Esse moderno "laboratório de cozinha" foi projetado exclusivamente para o trabalho na cozinha e possibilitou processos de trabalho particularmente eficientes e com economia de tempo. No entanto, o arquiteto também foi criticado pela otimização das atividades domésticas: Ela foi acusada de ter colocado as mulheres - e até hoje são principalmente as mulheres que cuidam da casa - ainda mais perto da pia da cozinha.”

Em um texto direto e sucinto, os organizadores da exposição colocam o nome da arquiteta, explicam a obra, o seu contexto e relevância e ainda incitam brevemente o debate da questão de gênero.

Figure 44 - Resultados da pesquisa de dados da Economia do Cuidado



Fonte: Autoral.

Nesse painel, a economista Katharina Mader sistematiza dados importantes acerca dos impactos do trabalho doméstico não remunerado na economia, focando nas diferenças de um gênero para o outro. Mader coloca 6 gráficos para exibir o impacto da responsabilidade do cuidado sobre as mulheres.

No primeiro gráfico, o amarelo, ela se utiliza das variáveis da porcentagem de mulheres e homens que se empenham no trabalho doméstico e quanto tempo cada gênero dedica à atividade ao longo das décadas. Os dados são otimistas, visto que a participação masculina é cada vez maior ao longo dos anos, mas o número de horas investidas pelas mulheres continua a ser quase o dobro das investidas pelo outro sexo.

O gráfico azul claro, vemos como a responsabilidade sobre o cuidado afeta as carreiras das mulheres, através da porcentagem de participação delas no mercado de trabalho nos países europeus.

O gráfico vermelho mostra a divisão por tempo do trabalho doméstico não remunerado em centenas de minutos entre homens e mulheres em vários países ao redor do mundo, a fim de comprovar quais deles tem uma divisão mais igualitária e em qual deles os números são mais discrepantes.

O gráfico verde demonstra como ter filhos impacta a carreira de homens e mulheres na Áustria, através da contabilização de porcentagem de pessoas de cada gênero trabalhando de acordo com a idade de seus filhos.

O gráfico roxo com dados parecidos com o verde, só que separa a atuação profissional de cada gênero em dois grupos: os que trabalham meio período e os que trabalham em período integral. Comprovando que as mulheres são a maioria a reduzir sua jornada de trabalho para cuidar dos filhos.

O gráfico Azul Escuro expressa a diferença salarial entre homens e mulheres, mais precisamente a diferença salarial em porcentagem que as mulheres recebem a menos que o outro sexo em cada país.

Katharina encerra o painel com a seguinte reflexão:

“Já que sempre voltamos para essas questões:

Como podemos viver bem?

Como queremos viver?

Consequentemente, o privado também é sempre político. “

Os questionamentos levantados sobre a divisão do trabalho de acordo com gênero, dão a entender que a equipe organizadora compreende o papel social do museu ao frisar o impacto social que a cozinha de Frankfurt teve e que o trabalho do cuidado ainda tem hoje em dia.

3.2.3 Características Físicas

Por se tratar de uma réplica feita a partir dos projetos originais do modelo para as *Reihenhäuser* em 1926, a Cozinha de Frankfurt do MAK de Viena está em

excelente condição e não apresenta nenhuma marca de uso. Os revestimentos, como as placas cerâmicas do piso e das paredes e o linóleo das bancadas foram feitos para se assemelhar ao máximo à versão original de Frankfurt.¹¹⁴

Figure 45- Visão geral da cozinha a partir da abertura secundária, MAK Viena.



Fonte: Autoral

O ambiente foi completamente recriado usando as medidas originais, de modo que se reconstruiu a janela, o pé direito e altura de bancadas, móveis e aberturas idênticas ao projeto de Lihotzky. Essa versão foi pintada de azul por ter sido a cor mais icônica, já que a cor supostamente repelia insetos.

¹¹⁴ Para mais informações sobre a exposição do MAK de Viena, ver vídeo explicativo disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=b2OXf5p10n4>>

Figure 46 - visão do complexo do fogão + Kochkiste a partir da abertura secundária



Fonte: Autoral.

A *Frankfurterküche* de Viena está completa, com a luminária em formato de cone, o trilho, o fogão, aquecedor e cada um dos armários com suas particularidades e puxadores planejados até o último detalhe por Margarete. Optou-se por deixar o *Kochkiste* e o armário de vassouras aberto, para que os visitantes pudessem ter uma compreensão melhor do que se tratava cada uma dessas peças de mobiliário.

Figure 47 - visão da janela, pia e superfície de trabalho, MAK Viena



Fonte: Autoral

Figure 48 - Visão geral da entrada principal, MAK Viena.



Fonte: Autoral

Devido ao seu estado impecável, a Cozinha de Frankfurt proporciona a sensação de uma originalidade utópica, como foi citado por Söll (2023), e a ausência de marcas de uso combinada à impossibilidade de tocar a obra confere a ela um ar de “protótipo”. Apesar de estar muito bem situada no contexto do trabalho do cuidado e de levantar perguntas interessantes sobre a questão de gênero, o que se vê exposto no MAK Viena ainda aparenta estar distante do mobiliário funcional de uso diário projetado por Lihotzky.¹¹⁵

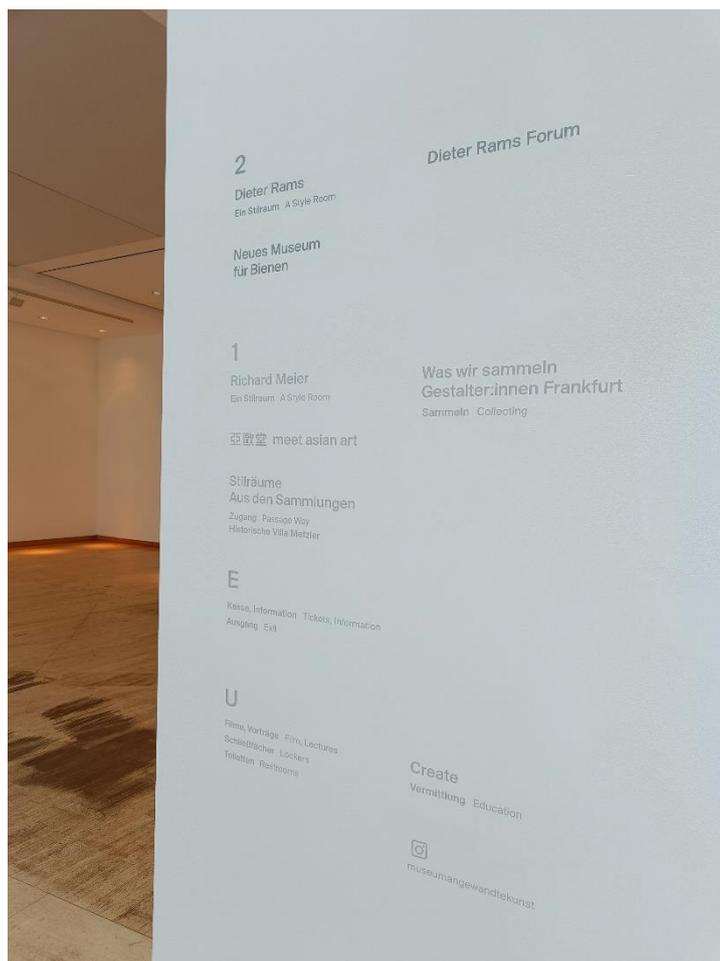
3.3 DA VISITA AO MAK FRANKFURT, OU O MUSEU DE ARTES APLICADAS DE FRANKFURT.

3.3.1 Setorização do Museu

¹¹⁵ Baseado em SÖLL 2023.

No MAK Frankfurt, a Cozinha de Frankfurt está localizada numa seção chamada de “Was wir sammeln – Gestalter:innen Frankfurt” (O que colecionamos – Projetistas de Frankfurt). O Museu de Artes Aplicadas em questão é classificado como um museu de coleção e a abordagem usada por eles com relação ao papel da instituição de educar a população é totalmente diferente. O acervo do MAK Frankfurt é muito menor e o critério de setorização é mais subjetivo.

Figure 49 - Painel explicativo das exposições no MAK Frankfurt



Fonte: Autoral

Figure 50 - Texto de apoio para o setor em que a cozinha está inserida, MAK Frankfurt.



Fonte: Autoral

Tradução para o Português (do 3º e 5º parágrafos):

“O Museu de Artes Aplicadas coleta e investiga objetos de diversas fontes. Em exposições temáticas, ele cria novos contextos para esses objetos e propõe novas relações entre eles. Os objetos das coleções do Museu são notáveis por uma combinação de estética, artesanato, design, função e uso. Eles representam inovação e experimentação e são notáveis por seus contextos históricos e significado cultural. Essas conexões individuais constituem as narrativas que eles incorporam, as histórias visíveis contadas nas exposições e nas publicações e as narrativas potenciais ainda a serem exploradas.

Nos arranjos recém-conceitualizados instituídos por cada nova exposição, essas diferentes dimensões de significado podem ser ampliadas e submetidas à representação discursiva. Vemos nosso projeto de exposição atual como uma extensão temporária da visão geral permanente de nossas coleções intitulada "Elementary Parts" (Peças Elementares). Essa visão geral é uma investigação constante sobre a maneira pela qual os objetos confiados

ao museu podem desencadear novas narrativas, criar novos contextos ou abrir novas perspectivas sobre as próprias coleções, perspectivas essas que também lançam luz sobre preocupações que giram em torno de questões como significância, valor e beleza. “

Sendo assim, compreende-se que a proposta do museu é ter um olhar mais artístico para os objetos expostos em seu interior, não tão empenhado em destacar a sua relevância, contexto histórico ou valor social.

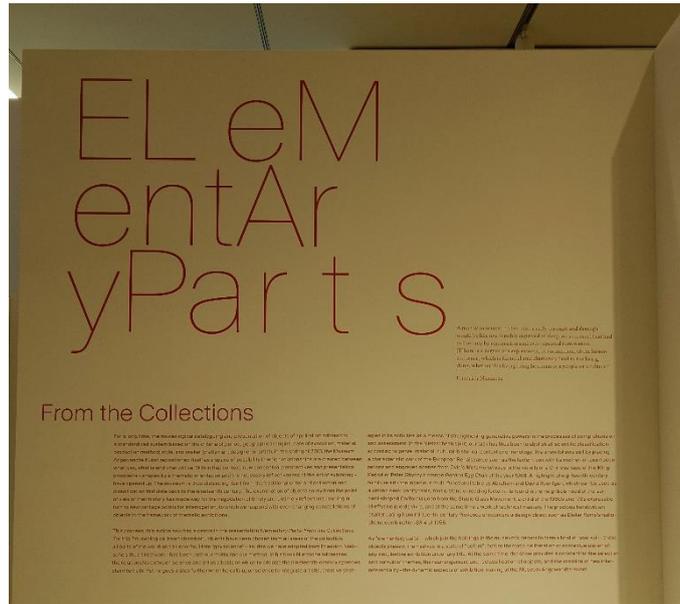
3.3.2 Interação com o Visitante

Partindo para o recorte específico do museu em que a cozinha se encontra, denominado *Elementary Parts*, ou Peças Elementares, o texto de apoio coloca que:

“Na primavera de 2013, o Museu Angewandte Kunst reposicionou-se como um espaço de possibilidade no qual se criam relações entre o que foi, o que é e o que será. [...] O museu distancia-se assim dos critérios tradicionais de coleção e classificação que remontam ao século XIX. O exame dos objetos apenas do ponto de vista da sua história deu lugar à negociação de reflexões oportunas e intempestivas, que conduzem, por sua vez, a novos pontos de interrogação, aos quais respondemos com constelações de objetos em constante mutação no âmbito de exposições temáticas. [...] Como "partes elementares" - que se juntam aos acervos nos depósitos do museu para formar uma espécie de reservatório - esses objetos se apresentam em um estado de "antes": antes da deliberação temática ou contextualização de qualquer tipo, antes da exposição sob qualquer título. Ao mesmo tempo, a exposição proporciona uma constante para a seleção e a busca de temas, o rearranjo e a reclassificação de objetos e a criação de uma nova inter-referencialidade - os aspectos dinâmicos da realização de exposições no Museum Angewandte Kunst.”

A comunicação do MAK de Frankfurt se dá de forma muito mais subjetiva, propondo se distanciar dos critérios tradicionais de coleção e exibição. O que resulta em uma abordagem da “arte pela arte”.

Figure 51 - exto de apoio localizado na exposição em que a cozinha está inserida, MAK Frankfurt.



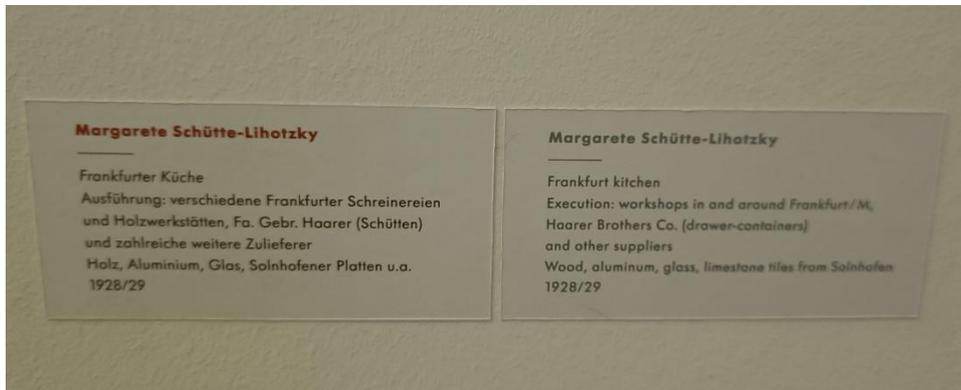
Fonte: Autoral

Figure 52 - acesso principal à Cozinha de Frankfurt, MAK Frankfurt.



Fonte: Autoral

Figure 53 - Texto explicativo da Obra, MAK Frankfurt.



Fonte: Autoral

Figure 54 - Placa com endereço virtual para acessar o conteúdo para a Cozinha de Frankfurt, MAK Frankfurt.



Fonte: Autoral

Como se pode ver por meio das imagens, o material de apoio oferecido para o visitante do MAK Frankfurt é escasso, a placa de descrição da Obra só informa sobre os materiais usados na execução da cozinha e os fabricantes envolvidos. O acesso ao interior do ambiente também é negado, assim como em Viena. Mas no caso de

Frankfurt, a cozinha é original, inclusive os revestimentos do piso e da parede e as molduras das portas.

Não existe nenhum texto, gravação de áudio ou vídeo informando sobre a cozinha em si, o visitante só terá acesso a ele se acessar o link fornecido pelo *QR-Code*. No vídeo produzido pela equipe do museu, um restaurador que trabalhou no modelo presente no MAK faz uma demonstração de como a cozinha funciona e as especificidades de cada peça do mobiliário. O conteúdo é muito focado na racionalização e efficientização proporcionados pela cozinha. No vídeo é dito que a versão do Museu de Frankfurt é uma original em excelente condição de uso. Em momento algum a questão de gênero é citada, o fato de a cozinha ter tido o intuito de facilitar o trabalho doméstico para as mulheres nem é mencionado.¹¹⁶

3.3.3 Características Físicas

A versão da *Frankfurter Küche* exposta no Museu de Artes Aplicadas de Frankfurt é uma original cedida por meio de um empréstimo permanente da incorporadora ABG Frankfurt Holding. A cozinha é uma versão para *Stockwerkswohnungen* (apartamentos replicados por andar) e pertencia especificamente a um apartamento do conjunto Bornheimer Hang. O modelo é posterior ao de Viena, datado de 1929, com algumas pequenas mudanças que foram feitas numa revisão do projeto.¹¹⁷

¹¹⁶ Ver o vídeo completo, disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=jF03ycVdHpM>>

¹¹⁷ Dados disponíveis no site do museu e no vídeo demonstrativo da cozinha. Disponíveis em: <<https://www.museumangewandtekunst.de/de/besuch/ausstellungen/2017/frankfurter-kueche/>> <<https://www.youtube.com/watch?v=jF03ycVdHpM>> , respectivamente.

Figure 55 - Visão geral da Cozinha através do acesso principal, MAK Frankfurt.



Fonte: Autoral

Vê-se, por exemplo, que as calhas de alumínio nessa versão não estão alocadas no armário baixo perto da pia, em vez disso uma quantidade menor delas se encontra acima do armário de panelas, para dificultar o acesso para crianças pequenas. No local onde as gavetas de alumínio costumavam estar, estão gavetas maiores de madeira. A calha para sobras, embutida no balcão de trabalho no modelo de 1926, não está mais presente no de 1929. O fechamento em alvenaria feito acima da louçaria com portas de vidro, aqui foi substituída por mais uma linha de armários suspensos até o teto.

Em contraste com a cozinha do MAK Viena, a do MAK Frankfurt está com claras marcas de uso. De fato, a restauração cautelosa foi feita de modo a remover a camada de tinta mais superficial para expor as cores e revestimentos originais. As placas cerâmicas das paredes e piso, as molduras das portas, a prateleira de vidro e torneira também foram trazidas da residência à qual elas pertenciam.

Esta Cozinha de Frankfurt, apesar de seguir rigorosamente as medidas especificadas no projeto de Lihotzky conta com alguns “vazios”. Já que o conjunto de objetos do lado esquerdo da porta de entrada da cozinha não estão expostos. Faltam a *Kochkiste*, o armário intermediário de resfriamento, o fogão e as prateleiras suspensas.

Figure 56 - Vista do local onde o fogão se localizava.



Fonte: Autoral

A luminária projetada pela arquiteta com o trilho para deslocamento e a janela também não estão presentes. O museu optou por cercar a cozinha por paredes até a altura do pé direito original, mas omitiu o forro, o que aumenta a sensação de amplitude do ambiente. Outro fator que contribui para esse efeito é a ausência da parede da janela. Ao invés dela, vê-se apenas um pilar redondo. Ao observar a Cozinha pelo ângulo da parede inexistente, é possível ver o interior dos móveis e perceber que eles foram feitos sem fundo em alguns casos, além de ter uma compreensão melhor de como eles se fixavam à estrutura, por meio de peças salientes de madeira engastadas na parede. Desse ponto de vista, a exposição do

interior do armário ventilado é intrigante. Já que esse ângulo é raramente mostrado em outras exposições.

Figure 57 - Vista do ângulo da parede da janela.



Fonte: Autoral

Por fim, nota-se a preocupação do MAK Frankfurt em expor a cozinha com suas texturas originais, marcas do tempo e o interior dos móveis. Por esse motivo, é muito mais fácil para o visitante compreender a Cozinha como um item utilitário, que serviu a uma família por décadas e isso agrega valor social para além do inquestionável valor artístico da Obra. Porém, a ausência de textos de apoio e a abstenção por parte da organização de tocar no assunto da questão de gênero gera uma certa alienação, removendo o objeto do seu contexto sociopolítico e o expondo como “mais um” objeto de museu, como qualquer outro utensílio ou mobiliário da mesma exposição.

O MAK Frankfurt é bem-sucedido ao mostrar a cozinha como ela foi pensada pra ser: parte do cotidiano das pessoas. De fato, a explicação fornecida no website do museu reforça várias vezes o quanto a Frankfurter Küche tornou as nossas vidas mais

fáceis por meio do seu projeto engenhoso. Mas em momento nenhum é citado o público-alvo para o qual essas amenidades foram pensadas, o seu propósito e como essas mulheres reagiram à racionalização do trabalho doméstico. Afinal, a relação entre objetos e questões de gênero é um dos "componentes fundamentais da estrutura cultural que mantém o nosso senso de identidade social". (KIRKHAM; ATTFIELD, 1996 apud SÖLL 2023, página 326). ¹¹⁸

¹¹⁸ Ver Pat Kirkham e Judy Attfield, introdução a *The Gendered Object*, ed Pat Kirkham, 1996, páginas 1-11.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Gerenciamento Científico tornou o trabalho doméstico parte de uma categoria de trabalho que podia ser medida e otimizada. No contexto do *Das Neue Frankfurt*, o cozinhar passou a ser feito em um ambiente projetado unicamente com essa função, uma área estritamente “feminina” da casa. O domínio subjetivo e personalizado ao qual a casa pertencia, foi, por meio do Modernismo, repensado como um problema objetivo. A racionalização e a tecnologia tinham chegado para tornar a vida das pessoas mais eficiente, sem desperdícios de tempo e espaço.

Pensando nisso, e tendo em mente o objetivo de tornar o progresso tecnológico acessível à população menos favorecida, a qual é comumente deixada à margem dessas amenidades; a equipe de Ernst May se empenhou em incorporar novos métodos construtivos, standardização, energia elétrica e racionalidade aos conjuntos habitacionais projetados por eles. De fato, a habitação moderna era tão bem pensada e calculada, que não havia espaço para a flexibilidade de escolha.

Por esse motivo, Sophie Hochhäusel chegou à seguinte conclusão:

“No entanto, uma variável importante - as pessoas - foi cada vez mais deixada de fora da equação de Frankfurt. Foram omitidos os caprichos, as idiosincrasias e os desejos das pessoas de sempre reestruturar, repensar e reinventar seus lares de acordo com seus próprios gostos e necessidades.”¹¹⁹ (HOCHHÄUSEL, 2013)

Os moradores foram conduzidos a adotarem um novo estilo de vida e morarem em casas muito diferentes das que lhe eram familiares. Nos apartamentos de Frankfurt não existia espaço para os móveis antigos. Ao adquirir a unidade, pelo menos a cozinha já vinha pronta e instalada dentro do apartamento. Não havia espaço para a vida “velha” dentro dessa vida nova e maravilhosa que os arquitetos tinham planejado para seus clientes.

A eletricidade e uso de eletrodomésticos estavam incluídos nesse novo *lifestyle* oferecido pelo *Das Neue Frankfurt*, mesmo que muitos moradores não tivessem renda

¹¹⁹ “Yet an important variable — people — had been increasingly left out of the Frankfurt equation. Omitted from consideration were the whims, idiosyncrasies, and desires of people to always restructure, re-envision and reinvent their homes according to their own tastes and needs, even if only by adding small, new, and flexible technologies.” Em inglês no original.

para arcar com os custos desse progresso. A resposta do público foi, em partes, hostil. Reclamações foram feitas, protestos e cartas enfurecidas chegaram aos planejadores. A solução encontrada, no entanto, foi a de educar a população, por meio de campanhas, filmes, palestras e instalação da cozinha nas escolas dentro de laboratórios de economia doméstica. (HESSLER, 2009)

Essa resposta da equipe de arquitetos à reação dos usuários se assemelha muito àquela relatada por Adolf Loos em seu conto “De um pobre homem rico”. Loos acreditava que, quando misturada ao mundo doméstico, a arte se revelava terrivelmente autoritária. Numa lógica similar à do arquiteto ficcional do conto, os da vida real, motivados por suas ideias revolucionárias, de certo modo “impuseram” o estilo de vida que eles julgavam mais adequado sobre os moradores do conjunto. Como se indagassem, diante das reclamações dos habitantes: “Eu não lhe projetei tudo do que você precisava? Você não precisa de mais nada. Você está completo.” E isso os condenou a viverem dentro dessa obra de arte, completa, acabada e alheia aos caprichos inerentes à condição humana. (LOOS, 1890; apud CREMASCO, 2012)

Tendo posto isso, faço uso das palavras de Schoof:

“Projetar casas significa não apenas resolver problemas, mas também criar problemas, percebendo constantemente a dubiedade de suas ações. Projetar também significa libertar-se do dogmatismo da cultura da certeza. A casa não existe para os móveis, mas para as pessoas.¹²⁰ (SCHOOFF, 1927, p.54 apud HARTMANN, 1997 p.253)

De modo similar, o tratamento da Cozinha de Frankfurt como “apenas” uma obra de arte dentro do museu, desconectada do contexto sócio-cultural ligado à ela, vem a repetir essa desumanização da arte, na medida em que esquece da peça fundamental do quebra-cabeças da arquitetura: as pessoas. “Apolitizar” e “degenerar” esse objeto é o mesmo que o “achatar” a um elemento estético. Omitir as marcas de uso, o panorama de gênero, a reação do público ao projeto, a carga de intenções e *statements* atrelados à *Frankfurter Küche* é colocar o visitante na posição de mero

¹²⁰ “Das Entwerfen von Wohnungen bedeutet nicht nur Probleme lösen, sondern Probleme schöpfen, sich immer wieder der Zweifelhaftigkeit seines Tuns bewußt werden. Entwerfen bedeutet auch, sich vom Dogmatismus der Gewißheitskultur lösen. „ Die Wohnung ist nicht für die Möbel da, sondern für die Menschen.“ Em alemão no original.

observador da arte, assim como os moradores foram deixados de fora da equação de Frankfurt.

Pode-se dizer que o trabalho doméstico também foi escondido dentro da Cozinha de Frankfurt. A troca de tipologia, da *Wohnküche* para a *Arbeitsküche* sedimentou o papel da mulher como responsável por essa função. Já que ela agora tinha até um ambiente especificamente designado para isso. Utilizou-se da “masculinização” desse ambiente, por meio do uso da estética e lógica fabril para racionalizar a cozinha. Ou seja, buscou-se validar uma atividade associada à figura feminina, por meio de uma roupagem nova de “trabalho”, associado, na época, ao universo masculino.

A intenção da arquiteta de emancipar as mulheres por meio da eficiência do trabalho doméstico também reforça essa desvalorização do cuidar. A partir do momento em que é necessário que ele seja o mais breve possível, para que ela tenha tempo de se dedicar às atividades mais “importantes”, como o trabalho remunerado.

Sobre isso, Von Osten coloca:

"Ao contrário do trabalho remunerado, o trabalho doméstico ainda não é visto como uma área de integração social atraente para ambos os sexos, nem as atividades domésticas [...] são vistas como atividades realmente produtivas para nossa sociedade, embora sejam vitais no sentido mais verdadeiro. A abolição desesperada do trabalho doméstico deve ser lida como a história do desprezo com que ele é tratado."¹²¹ (VON OSTEN, 2006 pp.139 e 144 apud SÖLL, 2023)

A visão estigmatizada desse trabalho do cuidado, o qual acaba relegado às mulheres justamente por ser desvalorizado e negligenciado, precisa ser superada. Silvia Frederici (FREDERICI, 2021) atentou sobre a divisão do trabalho produtivo e reprodutivo de acordo com o gênero, comprovando que a maior parte do trabalho reprodutivo necessário para o sustento da vida é feito pelas mulheres e invisibilizado também por ser “feminino”. Esse tipo de trabalho, como o próprio título coloca, é marginalizado no mundo capitalista, uma vez que não se encaixa na lógica de produção.

¹²¹ “Unlike paid work, housework is still seen not as an attractive social integration area for both genders, nor are the activities at home [...] viewed as activities that are actually productive for our society, even though they are vital in the truest sense. The desperate abolition of housework is to be read as the story of the contempt with which it is treated.” Em inglês no original.

O maior desafio é não criar um “quarto escondido” para essa atividade, trancando o trabalho doméstico num cômodo estreito e educando as mulheres a acreditarem serem as únicas aptas a desempenharem essa função; ou “maquiá-lo” como ambiente produtivo, para que por meio da associação ao trabalho remunerado ele se valide.

A cozinha não é esse “teto todo seu”, seja ela eficiente, ou não. O trabalho doméstico precisa ser feito em colaboração para garantir a independência e dignidade de todos e a evolução da arquitetura residencial ao longo do tempo deve refletir essa pluralidade crescente.

Como podemos ver, o tema está longe de ser esgotado e ainda resta muito para descobrir e analisar na pós-graduação.

BIBLIOGRAFIA

BEECHER, Catherine Esther. **A Treatise on Domestic Economy, 1841**. New York:Schocken, 1977.

BEECHER, Catherine Esther. **The American Woman's Home, 1869**. Nova York:Rutgers University Press, 2002.

BOIS, Marcel. **Soziale Architektur und sozialistische Politik. Margarete Schütte-Lihotzky als Akteurin des Neuen Frankfurt**. Em Die Politik in der Kultur und den Medien der Weimarer Republik, editado por Andreas Braune and Tim Niendorf, 247-62. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2022.

BOIS, Marcel; REINHOLD Bernadette. More than just "That Damned Kitchen". New Perspectives on the Life and Work of Margarete Schütte-Lihotzky, em BOIS, Marcel; REINHOLD, Bernadette (Ed.). **Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender: New Perspectives on Her Life and Work**. Birkhäuser, 2023.

CREMASCO, Matteo Santi. **Adolf Loos: uma alegoria da modernidade**. PosFAUUSP, v. 19, n. 32, p. 80-89, 2012.

CURY, Carlos Roberto Jamil. A Constituição de Weimar: um capítulo para a educação. **Educação & Sociedade**, v. 19, p. 83-104, 1998.

DEUTSCH, Marie-Theres. Facadism: The Reception of the Frankfurt Kitchen and the Art Market, em: BOIS, Marcel; REINHOLD, Bernadette (Ed.). **Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work**. Birkhäuser, 2023

EISTERER, S.E. On Settler Huts and Core-Houses. Margarete Lihotzky's Contribution to Cooperative Labor in the Vienna Settlement Movement, em: BOIS, Marcel; REINHOLD, Bernadette (Ed.). **Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work**. Birkhäuser, 2023

ERMERS, Max. **Bauvernunft und Hauswirtschaft, Amerikanisierung und Rationalisierung durch die Gemeinde: Ausstellung der Taylor-Wirtschaftsnische im Rathaushof**. *Der Tag*, September 5 1924 : 4.

ESPEGEL, Carmen; GIRAL, Angela. **Women Architects in the Modern Movement**. Routledge, 2017. pp.164-199.

EVANS, Richard J.; LEE, W. Robert. **The German Family (Routledge Revivals): Essays on the Social History of the Family in Nineteenth-and Twentieth-Century Germany**. Routledge, 2015.

FIERLINGER, Theresa. **Der Wiener Kommunale Wohnbau der Nachkriegszeit - am Beispiel der Per-Albin-Hansson-Siedlung West**, 2016. Tese de Mestrado. Instituto de História da Arte, Pesquisa de Edificações e Preservação de Monumentos da Faculdade de Arquitetura e Planejamento Espacial da TU WIEN. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20220205100810id_/https://repositum.tuwien.at/bitstream/20.500.12708/6617/2/Fierlinger%20Theresa%20-%20202016%20-%20Der%20Wiener%20kommunale%20Wohnbau%20der%20Nachkriegszeit%20am...pdf> Acesso em Janeiro 2024.

FEDERICI, Silvia. **O patriarcado do salário: notas sobre Marx, gênero e feminismo (v. 1)**. Boitempo Editorial, 2021.

FREDERICK, Christine Isobel. **Household Engineering: Scientific Management in the Home**. Chicago: American School of Home Economic, 1918.

FRIEDAN, Betty. A Mística Feminina (1.ª Edição). **Rosas dos Tempos**, 2020.

GIEDION, Sigfried. **Mechanization takes command: a contribution to anonymous history**. Minnesota: University of Minnesota Press, 1948.

HARTMANN, Kristiana. **Die Girlande, der erziehende Architekt - oder wem gehört die Welt nun wirklich?** em: Thesis. Jornal Científico da Universidade Bauhaus em Weimar. Weimar, Caderno 3 / 4; p.245-254. 1996. Disponível em: <https://e-pub.uni-weimar.de/opus4/frontdoor/deliver/index/docId/1198/file/Kristiana_Hartmann_pdfa.pdf> acesso em Janeiro 2024.

HAYDEN, Dolores. **The grand domestic revolution: A history of feminist designs for American homes, neighborhoods, and cities**. MIT Press, 1982.

HENDERSON, Susan R. **Revolution in the Women's Sphere: Grete Lihotzky and the Frankfurt Kitchen**. Em *Architecture and Feminism*, editado por Debra Coleman, Elizabeth Danze, e Carol Henderson, pp.221-53. Nova Iorque: Princeton Architectural Press, 1996.

HENDERSON, Susan R. **The New Woman's Home, excerpt from Building Culture: Ernst May and the New Frankfurt Initiative, 1926-1931**. 2013. Disponível em: <https://www.academia.edu/82117870/The_New_Womans_Home_excerpt_from_Building_Culture_Ernst_May_and_the_New_Frankfurt_Initiative_1926_1931> Acesso em Dezembro 2023.

HESSLER, Martina. The Frankfurt kitchen: The model of modernity and the 'madness' of traditional users, 1926 to 1933. **Cold War Kitchen: Americanization, Technology, and European Users**, p. 163-184, 2009.

HOCHHÄUSL, Sophie. **From Vienna to Frankfurt Inside Core-House Type 7: A History of Scarcity through the Modern Kitchen**. *Architectural Histories*, v. 1, n. 1, 2013.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. **O Princípio da racionalidade e a Gênese da Cozinha Moderna**. Pós – Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAUUSP, n. 13, jun. 2003, pp. 124-154.

KOPP, Anatole. **Quando o Moderno Não Era um Estilo e Sim uma Causa**, translated by Edi G. de Oliveira. São Paulo: Nobel/Edusp, 1988.

LIHOTZKY, Margarete. **Die “Frankfurter Küche”**. **Typisierte Küche des Hochbauamtes Frankfurt a.M.**, in: Stein, Holz, Eisen, 8/1927, pp.156-159

LIHOTZKY, Margarete. **Rationalisierung im Haushalt**, in: **Das Neue Frankfurt, 5/1927**, pp. 120-123.

MARQUES, Débora. **Mobiliário doméstico e as apropriações do moderno: a divulgação dos interiores residenciais nos periódicos especializados e ilustrados (1930-1955)**. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

MARQUES, Deborah Caramel. **Mobiliário doméstico e as apropriações do moderno: a divulgação dos interiores residenciais nos periódicos especializados e ilustrados (1930-1955)**. 2018. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

MAY, Ernst. **Grundlagen der Frankfurter Wohnungsbaupolitik**, in: **Das Neue Frankfurt, 7-8/1928**, pp.118...

MEYER, Erna. **Das Küchenproblem auf der Werkbundaustellung**, em: Die Form, Caderno 10, 1927 pp.299-307. Disponível em: <https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/item/RCLBS44HUNAPXDRENNKEMKQF6TBFI64E?query=affiliate_fct_role_normdata%3A%28%22http%3A%2F%2Fdnb.info%2Fgnd%2F1061221946_1_affiliate_fct_involved%22%29&isThumbnailFilter-ed=false&rows=20&offset=0&viewType=list&hitNumber=2> Acesso em Fevereiro de 2024.

MEYER, Erna. **Der neue Haushalt**. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Haushaltsführung, Stuttgart 1926.

NESBITT, Kate (Ed.). **Uma Nova Agenda para a Arquitetura**. 2a Edição, Editora Cosac Naify, 2008.

NOEVER, Peter; SCHÜTTE-LIHOTZKY, Margarete. **Die Frankfurter küche, von Margarete Schütte-Lihotzky: die Frankfurter küche aus der sammlung des mak-Österreichisches museum für angewandte kunst**, Wien, 1992.

NOSBISCH, Werner. **Die neue Wohnung und ihr Innenausbau, der neuzeitliche Haushalt**, em: **Das Neue Frankfurt, 6/1927**. pp. 129-133. Disponível em:

<<https://www.deutsche-digitale-bibliothek.de/item/2K3QKJCNCAJ4S2RVWUNNC3KDYTXFT2QO?isThumbnailFiltered=true&query=Der+Neue+Haushalt+&rows=20&offset=0&viewType=list&hitNumber=4>> Acesso em Fevereiro de 2024.

OTTILLINGER, Eva B. **Die Architektin Margarete Schütte-Lihotzky**. Maybrief 044, 2016. pp 11-13.

PERROT, Michele. (org). **História da Vida Privada: da Revolução Francesa à Primeira Guerra (1974)**. Vol. 4. São Paulo: Cia das Letras, 1991.

PROST, Antoine; VINCENT, Gérard. **História da vida privada, vol. 5**. Editora Companhia das Letras, 2009.

QUIRING, Claudia. **Designed by a Woman with Women. Margarete Schütte-Lihotzky and New Frankfurt**, em: BOIS, Marcel; REINHOLD, Bernadette (Ed.). **Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work**. Birkhäuser, 2023

RICE, Charles. **The Emergence of the Interior: Architecture, Modernity, Domesticity**. London/New York: Routledge, 2007.

RUBINO, Silvana. **Lugar de mulher: arquitetura e design moderno, gênero e domesticidade. 2017. 220 f.** 2017. Tese de Doutorado. Tese (Livre Docência em História da Arquitetura e do Urbanismo) -Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade de Campinas, Campinas.

SCHEITHAUER, Tabea Selina. **Die Entwicklung des sozialen Wohnungsbaus in Frankfurt und Wien zwischen 1925 – 1930. Die Mitwirkung der Architektin Margarete Schütte-Lihotzky unter Berücksichtigung des amerikanischen Einflusses sowie des sozial reformerischen Ansatzes, 2022**. Tese de Mestrado. Instituto de História da Arte, Pesquisa de Edificações e Preservação de Monumentos da Faculdade de Arquitetura e Planejamento Espacial da TU WIEN. Disponível em: <<https://repositum.tuwien.at/bitstream/20.500.12708/135980/1/Scheithauer%20Tabea%20Selina%20-%202022%20-%20Die%20Entwicklung%20des%20sozialen%20Wohnungsbaus%20in...pdf>> Acesso em Janeiro de 2024.

SCHÜTTE-LIHOTZKY, Margarete. **Frankfurter Küche, 1926**. Museum für Angewandte Kunst (Wien).

SCHÜTTE-LIHOTZKY, Margarete. **Warum ich Architektin wurde**. Editado por Karin Zogmayer. Salzburg: Residenz Verlag, 2004.(Nova edição - Viena: Residenz 2019)

SCHÜTTE-LIHOTZKY, Margarete; NOEVER, Peter; ALLMAYER-BECK, Renate. **Margarete Schütte-Lihotzky: Soziale Architektur: Zeitzeugin eines Jahrhunderts**, 1996.

SNELLING, Joyce. **“Masterplan-Küche erfüllt die Träume der Hausfrau”**, in: **Die Moderne Küche**, 20/1963, pp. 56-58.

SÖLL, Änne. The Frankfurt Kitchen as a Museum Object, em: BOIS, Marcel; REINHOLD, Bernadette (Ed.). **Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work**. Birkhäuser, 2023

SURMANN, Antonia. **Gute Küchen, wenig Arbeit. Deutsches Küchendesign im westeuropäischen Kontext von 1909-1989**. Berlin, 2010.

TAUT Bruno. **Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin**, Leipzig 1924.

TERLINDEN, Ulla, ÖRTZEN, Suzanne von. **Wohnungsfrage ist Frauensache! Frauenbewegung und Wohnungsreform 1870 bis 1933**, Berlin 2006.

VON OSTEN, Marion. Gespenstische Stille: Die arbeitslose Küche. In: **Die Küche: Lebenswelt, Nutzung, Perspektiven**. DE GRUYTER, 2006. p. 130-147.

WILSON, Francesca. **The resurrection of Vienna, houses on the land settlement**. The Manchester Guardian, p. 6, 1923.

WOOLF, Virginia. **Um teto todo seu**. Antofágica, 2022.

ZOGMAYER, Karin. One Hundred Years Lively and Alert. On the Vitality of Margarete Schütte-Lihotzky, em: BOIS, Marcel; REINHOLD, Bernadette (Ed.). **Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work**. Birkhäuser, 2023

ZWEIG, Stefan. **Autobiografia: o mundo de ontem: memórias de um europeu**. Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 2014.

ZWINGL, Christine. “Planning and Building - These Things Matter to You Women.” Margarete Schütte-Lihotzkys Lifelong Democratic Commitment on Behalf of Women, em: BOIS, Marcel; REINHOLD, Bernadette (Ed.). **Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender.: New Perspectives on Her Life and Work**. Birkhäuser, 2023.

ZWINGL, Christine. **Die Spüllküche von Margarete Schütte-Lihotzky, em Das Rote Wien. Ideen, Debatten, Praxis**. Editado por Werner Michael Schwarz, Georg Spitaler e Elke Wikidal, pp.184-87. Basel: Birkhäuser, 2019.

ZWINGL, Christine. Grete Lihotzky, Architektin in Wien, 1921-1926, em **Die Revolutionierung des Alltags. Zur Intellektuellen Kultur von Frauen in Wien der Zwischenkriegszeit**, editado por Doris Ingrisch, Ilse Korotin e Charlotte Zwiauer, 243-51. Frankfurt am Main: Lang, 2004.

APÊNDICE

LINHA DO TEMPO DA VIDA DE MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY

1897

- Margarete Lihotzky nasceu em Viena, Áustria, em 23 de janeiro de 1897 em uma família de classe média interessada em arte e música.

1897-1915

- Margarete Lihotzky cresceu no **5 distrito de Viena**
- Frequentou a escola técnica municipal (*Bürgerschule*) lá teve aulas particulares de pintura
- Foi aluna do Instituto de Pesquisa e de Ensino Gráfico (*Graphische Lehr und Versuchsanstalt*) de 1913 a 1915.

1915-1919

- Estudou na Kunstgewerbeschule, hoje a Universidade de Artes Aplicadas de Viena (**Uni AK Wien**).
- Em 1917 ganhou o prêmio Max Mauthner por “**Uma cozinha de viver**” (**Wohnküche**) no subúrbio periférico.
- Através de pesquisas impulsionadas por Oskar Strnad teve contato com distritos operários, desenvolvendo um profundo senso de responsabilidade social.
- Em 1918 fez um estágio na empresa de Strnad, onde projetou Teatros e Conjuntos Habitacionais (*Siedlungen*) para o município.

1919-1920

- Se formou em 1919, entre os melhores da sua turma, e recebeu o **Prêmio Lobmeyr** pela sua proposta de um “Palácio Cultural” (*Kulturpalast*).
- Estagiou na empresa de arquitetura de Robert Oerley, e após isso abriu sua própria firma como arquiteta autônoma em Viena.
- Um tempo depois foi à Roterdão e teve a oportunidade de lecionar artes e de trabalhar para Melchior & D. A. Vermeer Jr, uma firma local.
- Retornou à Viena, em 1920, onde propôs projetos de edifícios para iniciativas municipais de habitação social.

1921-1922

- Margarete Lihotzky trabalhou para a Cooperativa Sem Fins Lucrativos para Militares Austríacos Inválidos (**Erste gemeinnützige Siedlungsgenossenschaft der Kriegsinvaliden Österreichs**), onde colaborou com **Adolf Loos** no projeto do conjunto habitacional Friedensstadt.
- Na Revista Schlesisches Heim, editada por **Ernst May**, publicou seu primeiro artigo "Uma coisa ou duas sobre a construção de casas austríacas com consideração especial para os Edifícios Habitacionais" (“**Einiges über die Einrichtung österreichischer Häuser unter besonderer Berücksichtigung der Siedlungsbauten**”).
- “Nós deveríamos construir cozinhas menores, não apenas para economizar espaço e dinheiro, mas também para economizarmos tempo”.
- Sua proposta, exposta em Viena, para uma cozinha “nicho” (**Koch-Nische**) realizada em tamanho real foi condecorada com uma medalha de bronze de Viena.

1923-1924

- Na 5ª exibição de “Assentamentos e loteamentos-jardim” (*Siedlungs und Kleingartenwesen*) em Viena, ela expôs diversos tipos de habitações mínimas (*Kernhäuser*) que foram apresentadas em escala de 1:1 e recebeu a medalha de prata da Cidade de Viena pela seu 7º tipo de *Kernhäuser* apresentando os diversos propósitos dos móveis fixos planejados.
- Em 1924 fez parte do grupo de 8 arquitetos responsáveis pelo projeto do Winarsky Hof, fruto de uma iniciativa municipal que planejou 70 apartamentos.
- Impressionada com as conquistas da Viena Vermelha, entrou para o Partido Social-Democrata dos Trabalhadores Austro-germânico (SDAP).



Margarete Lihotzky em 1923. Fonte: Acervo da University of Applied Arts Vienna (*Universität für angewandte Kunst Wien*)

1926-1928

- Nomeada para o departamento de tipificação no *Hochbauamt* Frankfurt (Centro de Autoridade de Construções da cidade) Lihotzky focou na produção de casas e na **racionalização dos cuidados domésticos**.
- Desenvolveu aproximadamente 10.000 cozinhas padrões (*Arbeitsküchen*) que foram instaladas nos conjuntos habitacionais de Bruchfeldstrasse, Praunheim, e Ginnheim.
- Em 1927 Margarete Lihotzky se casou com o arquiteto Wilhelm Schütte (1900-68).
- E em 1928 com a exibição “O novo apartamento e o seu interior” (“*Die neue Wohnung und ihr Innenausbau*”) a possibilitou ter seu projeto de cozinha conhecido pelo público.
- Schütte-Lihotzky supervisionou a construção do prédio pré-fabricado que o *Hochbauamt* apresentou na exibição *Werk-bund* em Stuttgart, onde a cozinha padrão dela também estava em exposição.
- Exibiu, entre outras coisas, uma proposta de “Apartamento para uma mulher trabalhadora” (“*Wohnung der berufstätigen Frau*”) em Essen, em 1927, e em Munique em 1928, e ministrou palestras sobre o assunto.

- Em Frankfurt, Schütte-Lihotzky cultivou fortes laços no Instituto de Pesquisas Sociais. Em 1927, ela deixou o SDAP após o incêndio no Palácio de Justiça em Viena.



Margarete Lihotzky na exposição de Stuttgart (1927) na imagem da direita e na imagem ao lado no *Hochbauamt* de Frankfurt (1928). Fonte: Acervo da University of Applied Arts Vienna (*Universität für angewandte Kunst Wien*).

1929-1930

- Ernst May organizou o 2º Congresso Internacional de Arquitetura Moderna (CIAM), em Frankfurt, com o tema “A habitação para existência mínima” (“**Die Wohnung am Existenzminimum**”). Margarete Lihotzky e seu marido estiveram juntamente envolvidos na exibição e em um projeto relacionado a ela.
- Perdeu seu emprego decorrente da crise econômica e a regulamentação contra dupla assalariada (contratar ambos os membros de um casal).

1930-1933

- Para o *Wekbundsiedlung* em Viena (1930-32) ela planejou duas casas unifamiliares com dimensões de **6mx6mx6m**.
- No final de 1930, Lihotzky e Wilhelm Schütte foram a Moscou, com um grupo de arquitetos do ciclo de Ernst May para usar a sua experiência na construção de novas cidades na União Soviética.
- Em 1933, ela foi homenageada na Feira Mundial em Chicago. Neste mesmo ano e nos subsequentes, ela trabalhou para o Instituto Central de Proteção à Saúde de Crianças e Adolescentes, na cidade de Moscou.

1934-1936

- Margarete e Wilhelm Schütte viajaram ao Oriente, precisamente Japão, onde visitaram **Bruno Taut**. Já na China, ela teve a oportunidade de produzir diretrizes para construções de jardins de infância para o Ministério da Educação Chinês.
- De volta a Moscou, ela trabalhou para a **Academia de Arquitetura** e projetou mobiliário infantil em colaboração com profissionais da saúde e educadores. Ela e Wilhelm Schütte planejaram escolas em Makiivja em 1935.

- De 1936 a 1937, ela trabalhou em projetos de tipificação para instalações infantis e mobiliário padrão para vários Comitês Populares.

1937

- Em agosto de 1937, os Schüttes deixaram a União Soviética: o clima político deteriorou-se drasticamente. Eles viajaram para França via Odessa, Istambul, Atenas e Trieste.
- Em Paris, onde estavam vivendo a aproximadamente um ano, tiveram contato com muitos emigrantes, assim, ela estabeleceu contatos com membros da resistência. E foi lá que ela provavelmente teve seu primeiro contato com **Hans Wetzler** (1905-83), que viria a se tornar seu companheiro posteriormente.

1938-1940

- Os Schüttes viajaram para Londres em abril de 1938, entretanto por não conseguirem se manter, aceitaram o convite de Bruno Taut para trabalharem na **Academia de Belas Artes** para o Ministério da Educação Turco. Schütte-Lihotzky planejou escolas para vilas e outros edifícios. Os próprios moradores contribuíram para a construção dos vilarejos e outras instalações.
- Em 1939 ela e seu companheiro se tornaram membros do Partido Comunista da Áustria (KPÖ) onde eles conheceram o arquiteto Herbert Eichholzer, quem estava formando um grupo de Resistência Austríaco na Turquia.



Os Schüttes em Istambul, 1939. Fonte: Acervo da University of Applied Arts Vienna (*Universität für angewandte Kunst Wien*)

1940-1945

- No final de 1940, eles viajaram a Viena, onde ela foi supostamente designada para estabelecer vínculos entre a Resistência Austríaca e apoiadores no exterior. Um ato de traição a fez ser presa antes mesmo dela retornar, mas ela escapou da execução. A Corte do Povo de Berlim sentenciou ela a 15 anos de **encarceramento** na prisão feminina em Aichach, hoje Alemanha.

1945

- Liberada em abril por tropas americanas Lihotzky queria ajudar a construir a “jovem república austríaca”, mas infelizmente, precisou ficar internada no sanatório em Hochzirl, Tirol, atualmente Áustria, se recuperando de tuberculose.
- De volta a Viena ela trabalhou para criar o **Instituto Central de Instalações Infantis**.

1946-1948

- Em 1946, quando foi se encontrar com seu companheiro, teve o convite de coordenar na Bulgária o Departamento para Instalações Infantis dentro do Prédio Central de Autoridade da cidade e planejou diversos jardins de infância e escolas de enfermagem.
- Os Schüttes retornaram a Viena em 1947 e no mesmo ano ela organizou a exibição de arquitetura “*Wien baut auf*” em 1947 e a “*Viena 1848*” (“*Wien 1848*”) em 1948.
- Participou do CIAM (Congresso Internacional de Arquitetura Moderna) em Zurique e na Inglaterra, onde foi decidido que ela estabeleceria uma delegação austríaca no CIAM.
- Margarete Lihotzky se tornou a Presidente da Liga das Mulheres Democráticas da Áustria (“***Bund demokratischer Frauen Österreichs***”) e foi delegada da Federação Internacional das Mulheres Democráticas (“*Women's International Democratic Federation*”).

1948-1967

- Os **Memoriais para os Rebeldes (1948-53)** foi projetado em conjunto com seu então marido, de quem ela se separou em 1951, e também com Fritz Weber.
- As construções para o KPÖ e clientes afiliados ao partido, incluindo “*Kärntner Volksverlag*” (1948-50), o prédio de impressão e publicação para o “*Globus-Verlag*” (1953-56), e decorações para diversos festivais (1950-59) foi pensado em conjunto com seu companheiro.
- Schütte-Lihotzky participou do CIAM em Bergamo, em 1949 e discursou no painel “*Construções para Crianças*” no CIAM em Viena, em 1951 e fez parte do grupo austríaco do CIAM em Viena, em 1953.
- Ela realizou diversas viagens, incluindo um intercâmbio de estudos na China; seu livro póstumo, “***Millionenstädte China***” (cidades chinesas com mais de um milhão de habitantes), foi publicado em 2007.
- A Cidade de Viena a convocou duas vezes como especialista internacional em construções para crianças; dois jardins de infância foram construídos: um em Kapaunplatz de acordo com seu projeto (1950-1952) e outro em Rinnböckstrasse (1961-1963) em estilo pavilhão que ela concebeu. Seu sistema modular (*Baukastensystem*) para jardins de infância, projetados entre 1964 e 1968, nunca foi implementado, embora ela tenha desenvolvido várias propostas.

1975-1999

- Ela recebeu várias honrarias e prêmios, entre eles o **Prêmio de Arquitetura da Cidade de Viena** (1980), filiações honorárias em Universidades, Doutorados honorários, e o Prêmio da Fundação IKEA de Amsterdã, em 1989.
- A República da Áustria a homenageou com a Condecoração Austríaca de Artes e Ciências (1992) e com a **Grande Condecoração de Honra em Ouro com Estrela pelos Serviços prestados à República da Áustria** (1997).
- Em 1997, uma **praça** foi nomeada em sua homenagem em Radstadt, uma cidade na província austríaca.
- Em 1985, viu a publicação do seu livro de memórias “*Erinnerungen aus dem Widerstand - Das kämpferische Leben einer Architektin 1938-1945*” (novas edições em 1995 e 2014).
- O trabalho arquitetônico de Schütte-Lihotzky foi exposto na exposição “*Arquitetas Mulheres na Áustria*”, 1900-1987 (Viena, Estados Unidos). Vale destacar também a exibição de toda a sua obra, publicada sob o título: Margarete Schütte-Lihotzky. *Arquitetura Social e Testemunho Contemporâneo do Século* (Margarete Schütte-

Lihotzky. Soziale Architektur. Zeitzeugin eines Jahrhunderts) pelo MAK em Viena em 1993 (modificada em Milão, 1996).



Margarete Lihotzky, 1986 e . Fonte: realizada por Margherita Spiluttini.

2000

- Margarete Schütte-Lihotzky morreu no dia 18 de janeiro de 2000, em Viena, poucos dias antes de completar 103 anos.
- Partes de sua autobiografia foram publicadas postumamente com o título “Porque me tornei uma arquiteta” (**Warum ich Architektin wurde**) (2004; nova edição: 2019).
- Ela deixou sua herança para o Arquivo da Universidade de Artes Aplicadas de Viena, sua **alma mater**. Disponível tanto presencialmente quanto virtualmente para pesquisas. Informações disponíveis em:
<<https://kunstsammlungundarchiv.at/universitaetsarchiv/margarete-schuetzte-lihotzky-netzwerk/>.>
- Em 2022, o Centro Margarete Schütte-Lihotzky foi aberto em seu **apartamento em Franzensgasse**.
- O Clube Margarete Schütte-Lihotzky vem ofertando uma programação ambiciosa de eventos no Centro desde a sua fundação em 2013. Disponível em:
<<https://www.schuetzte-lihotzky.at/de/>.>¹²²

¹²² Essa Linha do Tempo foi feita em conjunto durante a parceria calouro-concluinte com os alunos Gian Rico e Sophia Quental. Ela é fruto de uma revisão e edição das linhas do tempo presentes em “Margarete Schütte-Lihotzky: Architecture. Politics. Gender: New Perspectives on her Life and Work” (BOIS; REINHOLD, 2023.), “Margarete Schütte-Lihotzky: Soziale Architektur: Zeitzeugin eines Jahrhunderts” (SCHÜTTE-LIHOTZKY; NOEVER; ALLMAYER-BECK, 1996) e “Warum ich Architektin wurde?” (SCHÜTTE-LIHOTZKY 2019) resumida e traduzida para o português.

ENTREVISTA COM CHRISTINE ZWINGL (Transcrição em inglês)

Vienna, December 20th, 2023.

This is an Interview with Dipl. Ing. Christine Zwingl, the author of the book “*Grete Lihotzky, Architektin in Wien*” and “*Margarete Schütte-Lihotzky. Spuren in Wien.*”, head of the “*Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum*” in Vienna, brought to you by Maryana Duarte Tavares Nebl. This transcription only covers the part of the interview that was recorded.

Maryana (Q): So in older designs people needed bigger kitchens, since the heating and the warmth were available only in one spot of the house? Also, since they needed them to be bigger, they called it a live-in-kitchen, because it was the center of the home where the family gathered?

Zwingl (A): The heating and cooking place was the center of the whole house, yeah! It was really common, since this place was the only warm place to heat yourself. The kitchen was warming the room and the warm air was going up on the upper floors and spread through the whole house. Most of the landside people only had this one place for heating their house, but in the big bourgeoisie apartments of the city, they had bigger kitchens because they had house maids and they also already used stoves with a fireplace inside. In these times in Austria, after the first world war ended and the first republic was established, there was a renewing process going on, and one of the bigger ideas was to make all the work easier with doing one step after another and thinking about the process of the workflow, and Margarete was one of the first big architects who did it for all the household work and domestic work processes. So she used this very important, work related thinking, about these household and domestic works, and she used it in her kitchen designs, as you may see in this book (SCHÜTTE-LIHOTZKY; NOEVER; ALLMAYER-BECK; 1996). In the very beginning of this book she was thinking about the typical settlers' houses.

Q: That was when Margarete still worked for the ÖVSK (*Österreichischer Verbandes für Siedlungs- und Kleingartenwesen*) in Vienna, right?

A: Yes, she was working in Vienna and here you may see her first study about kitchens and settlers' houses, and there you have this fireplace for cooking. She already had a very important idea in Vienna in early 1922. She organized a small place for the sink and for using water in the kitchen, for washing dishes for example, but as well as doing your laundry in this,

it is kinda like a small bathtub, where you could also wash yourself. This was her first idea for achieving a very small and fitted kitchen place. It was basically a combination with the scullery kitchen design (About Margarete's *Kochnische* design).

Q: This is from the *Kernhaus* project, right?

A: Yes, it was made for the *Kernhaus* project, for the settlers' houses in the *Kernhaus* projects, or corehouse project, especially in 1922 till 1923. If you look at this plan you can see only one chimney for the whole house, which was made of bricks, while the rest of the construction was made of wood, so you have only one compact technical piece. And here we have, maybe you have seen some photographs already, the place for cooking and heating. Also over there we see a plan of the live-in kitchen, in German we call it "*Wohnküche*". When they built these, there was no other living room in the whole house.

Q: So here's something I didn't know, that in the Frankfurt Project she did one of the models as a live-in kitchen, so one of them was really big, like the one you showed me, and they actually had something like an *Eckbank*¹²³ inside. When you look up the Frankfurt Kitchen you only find results for the smaller ones, the one that fits only a singular person inside. You never see her bigger versions for more than one person, which actually fit a table inside.

A: There were bigger sized Frankfurt Kitchens, with two rooms for example, this was for bigger settlements and when they had a housekeeper, or a house maid. When the bourgeoisie families, the "*Bürgerliche Familien*" were in a social change, and the women of the family slowly turned away from the concept of the housewife to be more professional working women. So when the family didn't have enough money to get a house maid, they needed to be able to do everything by themselves efficiently, so the architects in the Frankfurt project tried to shrink the sizes of the apartments into a more compact style. It was needed, because society went through a transformation process. And Margarete started doing that, when she only began to work in Vienna, straight after University. Look, this is the typical ground floor of a Frankfurt dwelling, with the typical three rooms. Here is the living room and there is the small kitchen, also over there was the anteroom and a bathroom.

Q: Everything was designed very minimalistic!

¹²³ Also known as Corner Bench, or German Corner Bench.

A: Yeah, small but already very typical. Also there was another thing, which is important, in Frankfurt they already had a central heating system.

Q: For the whole building?

A: Yes, for the whole building. All of them had a central heating system for cooking and another system for heating, which were separated. In Vienna they didn't have that.

Q: Oh, that's interesting, I didn't know that. Obviously this makes a big difference!

A: It's a very big difference! In the Viennese buildings from the "Red Vienna", in the big multi-story houses, where nothing followed a System and every room was different, they had the possibility to put a stove in there, just a small one, but they didn't have central heating, so everyone had to put their own coal in their apartments and heat for themselves.

Q: So already in this case here we would have something like a heater in the living room?

A: Of course, they already had really tiny radiators in the kitchen, as well as in every other room. That was a really big progress for the people of that time!

Q: It must have been super technological back in these times.

A: It definitely was, in their heating technology as in their way of living comfortably. It was nothing like they did in Vienna back then. Also it was very important for both things, heating and cooking. The achievement of actually separating them in Frankfurt, enabled the architects to plan a heating system in every room, not just the kitchen.

Q: Another question that I have is about the project "Haus am Horn" from the *Bauhaus*. It comes a bit before the Frankfurt kitchen project, right? I think, if I am not mistaken, it's from 1924 or 1925 and the Frankfurt kitchen comes in 1926. They are really similar projects, because the kitchen from the "Haus am Horn" was also really functional already. Was this development of housekeeping happening in Austria and Germany at the same time?

A: Yes of course, it is a discussion process with Dr. Erna Mayer especially, you know her already, she published a lot of articles about housekeeping, like-

Q: - "Der Neue Haushalt", was it called, I think?

A: "Der Neue Haushalt " yes, and also the book from Irene Witte. There were a lot of discussions and meetings about all the different types of housekeeping, which they had to think about. A lot of architects tried to design a new kitchen to follow the new way of living. Another thing why Frankfurt was so important was because they built more than 10.000 dwellings and the kitchen was a designed part of the whole building, so the financial part of making them able to mass produce was a part of the whole building costs.

Q: So when you bought the apartment it would come entirely done, with the kitchen inside? You didn't have to pay extra for it?

A: Yes, you didn't have to pay extra, you only needed to pay a few extra *Marks*¹²⁴ in your rent.

Q: I also read that they had a super smart building system, so the dwellings could be ready in one month or something like that. How was that?

A: Yes, they used prefabricated systems, but before they were able to, they had to do a lot of experiments about the building processes and different types of structure of the buildings. Some were built as one part, others were a whole system, and the frankfurt kitchen was one of them. Maybe we find one of Margaretes papers in this book, it's about *Kleingartenbau*^{**}, but there is also something about her kitchens in one of those pages. The architects in this project created the *Frankfurter NORM*, so did Margarete Schütte-Lihotzky, which she did also use for the kitchens in the garden huts but for the Frankfurt Kitchen too.

- - - Christine Zwingl looks for something in the same Book - -

A: Here is the system that I wanted to show you. They created a system, some would say a NORM, which was actually called the "Frankfurter Register", where they had all types and measurements of the building objects. Like here for example, that was the typical small bath.

Q: So this NORM was only for their project, for the Frankfurter Buildings?

A: Yes, this was only for the Frankfurter building process. And here we see some pictures from the kitchen, but with the Frankfurter Register, about the lamps, the windows and

¹²⁴ *Deutsche Mark (DM), german currency before Euro*

the doors. It was also very detailed, here we have the handles and doorknobs for an example. And there we have all the different types of building objects, the book is called "*Frankfurter NORM für Kleinwohnungsbauten*".

Q: Wow, even the doors, everything was standardized! But did Margarete work on the Design of the floorplans herself?

A: Yes, of course. They were all involved in the designing process, all the architects did that together. Ernst May, Eugen Kaufmann and Margarete Schütte-Lihotzky formed all of these different types of dwellings, they are called the "*Frankfurter Typen - Grundrisse*". You may see here a lot of very similar floor plans and you can also see the kitchens and some living rooms.

Q: And here were the pipes for the extractor hoods?

A: Yes, they needed extractor hoods, because the stove was powered with gas and they got rid of the air and the dust from cooking and sent it through the pipes, and yes, they built that in every kitchen. Or sometimes they had a window, like here, this is a small kitchen from a smaller flat and the kitchen was put towards the outer walls with windows.

Q: And the apartments Margarete created for the single women is not part of this project, because it came afterwards, right? I remember that these were put under the rooftop, at the upmost floor. There were also several types, just like the kitchens. There were several smaller and bigger ones.

A: Yes, that's right. She suggested that because in the 1920s all of the dwellings were usually used for families, and women didn't have a chance to pay for one to live on their own, even though there were already a lot of women living as single working women. They didn't really have a chance for them to gather and live in one of those bigger apartments, because that wasn't a socially accepted way of living in these times, so they really did not have a way to make it on their own, but there was also some designs for houses for single persons, which were called "*Ledigenhäuser*". Margarete said it wasn't a good idea to put only single women in a house, she wanted them to be integrated in the houses where the families were living. And the idea was to build several stories with the same ground floor and to put a different one on the top, where it was easier to build. So, she designed a different floor typology for women to live alone, and an important thing was to give them a terrace, so they have a space where they could take care of plants and garden a bit, if they wanted to. Also to rest in the evenings and get some fresh air.

Q: And I have seen some of them needed to share the same bathroom and kitchen with other single living women?

A: Yes, the smaller ones were built like that. In the Frankfurt project, I think, they built one or two of these houses for single people. In Vienna there were also the first houses in that type built in 1927. Now we only have two houses like that in Vienna from that period.

Q: But Margarete wasn't involved in those projects?

A: Yeah, she wasn't involved in those projects because it wasn't her idea, she didn't want to build "*Ledigenhäuser*", these single person houses. No, her idea was built in exhibitions as a 1:1 room where you could go inside and look at them, to share her idea. But it was never built in an actual house.

Q: So the apartments for single women were not built?

A: No, Margarete's plans were always just a concept. The photographs that exist are always from those exhibitions, these 1:1 scaled rooms. They sadly were never actually built, because all these plans were created in a really short period of time, of about 4-5 years. They were really productive in that period, until the second war started to come. And that was her later reason why she and her husband were going to the Soviet Union.

Q: And the only time she went to South America was when she was in Cuba in the 1960s, right? She went there in 1961 and in 1963 and was asked by the education ministry for a design theory for children's facilities. So did she design schools back then?

A: No, not really. Margarete Schütte-Lihotzky in the Soviet Union was the head for the department of buildings for children and she designed a lot of Kindergartens and Daycare Centers for very small children, she was really becoming an Expert in building for children. After the second world war and her imprisonment, she came back and was in Sofia, Bulgaria for nearly one year. While she was there, she built some Kindergartens and it was the first place where she wrote her design theory for Kindergartens and for buildings for children. When she came back to Vienna in 1947, she wanted to publish the result of her theories, but she was not able to do that in Vienna. But she was really an Expert in Kindergartens, about which she also wrote several articles. Back in Vienna, she joined the feminist movement and also became the head of the "*Bund für demokratische Frauen Österreich*" - short BDFÖ, she

was a very political woman, and was invited to go and visit Cuba in 1961, as the head of the BDFÖ.

Q: So she went there almost as a politician and not as an architect?

A: Yes, she was the head of the female delegation. There they showed her the new buildings and what they all did for the country, and also the kindergartens. Margarete told them about her works, and after that she was invited again in 1963 for three months to work on their kindergartens and further develop their designing theories.

Q: So there aren't any letters or correspondence that she had with architects in Cuba or anything like that, right?

A: I think there are some, but very few, but I remember there are some letters. I remember she wrote some about a design for the kindergartens and about what she learned from Bulgaria and later from Vienna, they were sent from Austria, written in German, and there are also two letters or something like an exposé, some with very few drawings in Spanish.

Q: I was studying how we in South America received the idea of the Frankfurt Kitchen and how we adopted them in our own households, but we have a problem in Brazil. Our kitchens are much bigger, but also less functional, because everybody can afford a house maid, since their work is very cheap. Our Kitchens are mostly made for a maid to work inside, therefore we invest less in making our kitchens more rational. I thought maybe Margarete had some architect friends in Cuba, so I could study how her ideas were brought to South America. But I guess these are two different worlds and therefore are hard to connect with each other.

A: It may be that the two different worlds are hard to connect, but I think maybe the studying of women's literature or women's articles isn't bad, because they form a connection. There are women organizations in Europe and maybe in South America.

Q: Maybe someone who knew German at that time and could translate her texts.

A: Yeah, it could have been like that, because the BDFÖ was part of the IDFF, the "*Internationale Demokratische Frauenföderation*" (engl.: WIDF), and they started first in France in 1938 and I think they still are working in South America.

Q: I was wondering, she did so many projects and had so many different ideas and published so many texts, articles and books, so why was the Frankfurt Kitchen the thing that made her famous? Among all her ideas and how productive she was, this is the only project that everybody knows. In University in fact, it was the only one of her projects that I saw.

A: That's a hard one to answer, but I guess because it was created in European society by a woman architect, they only wanted to see this one part of her creation, but not her whole collected work. It may have to do something with how architects and historians write about architects and their work, it's about what they want to see and speak about.

Q: It's kind of like a filter they use when they talk about something.

A: Yeah, in the end it was the work of a woman architect, so this is why we women architects are glancing at her whole work of life and want to see her enormous and whole life as a global person, and this is why we are doing this work!

Q: Yes of course, and it's a beautiful and important work!

A: Yes, but I think there is no other idea that Margarete Schütte-Lihotzky herself talked about in her later years, as often as her kitchen. But nowadays a lot of people are coming in this museum and look at her apartment and see how nice and really interesting and amazing the idea of an apartment, of a woman architect in the 1960s, on top of a house in the city center was. Her idea of having a small apartment but with a balcony with plants and sunlight, which are absolutely recent and excellent.

Q: Yeah, I think I have everything I wanted to know, thank you very much.

A: You are welcome!

GLOSSÁRIO

Arbeitsküche – “Cozinha de Trabalho” (explicada mais a fundo no capítulo 1)

Bauamt – Autoridade de regulamentação da Construção

Einküchenhäuser – Conjunto Habitacional com uma cozinha central

Essküche – “Cozinha de Jantar”

Frankfurter Küchen (plural), ou Küche (singular) – Cozinha(s) de Frankfurt

Gesamtkunstwerk – Obra de Arte Holística

Hochbauamt – Autoridade da Construção de Edifícios

Höfe, (plural) ou **Hof** (singular) – Tipologia de Conjuntos Habitacionais comum em Viena com um pátio central.

Kernhäuser – Casas-nucleares, ou Casas-célula. Módulos de Habitação mínima expansível.

Kleingartenwesen – Loteamentos-jardim. Comuns em Viena, eram pequenos lotes com o objetivo de oferecer ao morador um local para o plantio de subsistência.

Kleinstwohnung – Habitação mínima, tipologia para solteiros dentro do programa de Frankfurt

Kochkiste – Caixa de Cocção (explicado a fundo no capítulo 1)

Kochnische – “Cozinha-nicho”

Neues Bauen – Conjunto de tendências do ramo da construção

Plattenbau Häuser – Casas de placas de concreto pré-moldadas

Reihenhäuser – Casas geminadas em linha

Schlesisches Heim – “Lar Silésiano”

Siedlerhütten – Cabanas para colonos

Siedlung – Conjunto Habitacional

Sparherd – Fogão econômico

Stockverswohnungen – Apartamentos dentro de uma lógica da lâmina-tipo.

Stube – Sala da casa próxima à cozinha, onde as refeições eram feitas.

Warenteuhand – Fundo de mercadorias. (ver capítulo 1)

Werkbund – “Grupo de Trabalho”, Associação alemã de Artes e Ofícios, organização de artistas fundada em 1907 em Munique.

Wohnküche – “Cozinha de Estar”

Wohnung für das Existenzminimum – Apartamento para a existência mínima, apresentado pela equipe de Ernst May no 2º CIAM

Zeitgeist – Espírito da Época, tendências culturais marcantes de um tempo.