

La Brasserie 13 n'était qu'une succursale de la célèbre usine bifteck-frites, qui connaissait une grande prospérité. Il n'était pas une boucherie parisienne qui ne vendît son plat populaire. Le sous-sol de la Brasserie abritait l'immense bac à sérum où plongeait la « mère », bloc de viande de près de cinq cents tonnes.

Un dispositif automatique la taillait en forme de cube, et lui coupait, toutes les heures, une tranche gigantesque sur chaque face. Elle repoussait indéfiniment. Une galerie courait autour du bac. Le dimanche, le bon peuple consommateur était admis à circuler. Il jetait un coup d'œil attendri à la « mère » et remontait à la brasserie en déguster un morceau, garni de graines de soja géant coupées en tranches et frites à l'huile de houille. La fameuse bière 13, tirée de l'argile, coulait à flots.

[...]

Quant au lait, sa production chimique était devenue si abondante que chaque foyer le recevait à domicile, à côté de l'eau chaude, de l'eau froide et de l'eau glacée, par canalisations. Il suffisait d'adapter un ravissant petit instrument chromé pour obtenir, en quelques minutes, une motte d'excellent beurre. Toute installation comportait un robinet bas, muni d'un dispositif tièdisseur, auquel s'ajustait une tétine. Les mères y alimentaient leurs chers nourrissons.

René Barjavel, *Ravage*, 1943