

BIBLIOGRAPHIE

Publication du Bureau international du travail.

Bureau international du travail, *Hygiène du travail*, encyclopédie d'hygiène, de pathologie et d'assistance sociale, envisagée au point de vue du travail, de l'industrie et des professions, supplément, cahier n° 4, Genève, 1940.

Ce cahier n° 4 comprend les fascicules suivants :

1. Accoutumance et réadaptation (professeur Ch. Julliard, Genève).

... L'accoutumance aux manifestations du syndrome commotionnel tardif de P. Marie est un des sujets qui ont le plus d'importance pratique en traumatologie. On connaît la très grande fréquence des accidents intéressant le crâne et le cerveau depuis que l'automobile et surtout la motocyclette ont pris le développement que l'on sait... L'accoutumance aux troubles commotionnels cérébraux tardifs, consécutifs à un traumatisme ou à toute autre cause, est, contrairement à l'opinion courante de beaucoup de neurologues, parfaitement réalisable.

Cela constitue un élément de réconfort profond pour toutes ces pauvres victimes d'accidents en général graves ou d'états morbides spéciaux qui, sans cela, se verraient éliminées du marché du travail et condamnées à vivre l'existence pénible et démoralisante de ceux qu'on a trop longtemps considérés comme des rebuts de la société.

2. Alimentation du travailleur (professeur E. J. Bigwood, Bruxelles).

... Les aliments peuvent se classer en trois catégories :

a) Aliments contenant à peu près exclusivement des principes calorigènes. Ce sont les céréales moulues suivant les procédés modernes de mouture industrielle, et fortement blutées : farines blanches et pains blancs, pâtes alimentaires, biscuits, sucres purifiés, sirops et confitures ; les huiles purifiées vendues limpides dans le commerce, les margarines purement végétales et la plupart des graisses animales. Plus le régime est riche en ces principes, plus il est déséquilibré, mais plus il est, en revanche, d'un apport énergétique peu coûteux.

BIBLIOGRAPHIE

Hygiène du travail

b) Aliments contenant beaucoup de principes protecteurs (vitamines) et peu de principes calorigènes.

Ce sont de nombreux fruits et légumes à feuilles vertes ; certains piments dont le paprika est un exemple typique.

c) Aliments contenant à la fois en abondance des principes calorigènes, souvent variés, et aussi une grande variété de principes protecteurs. Ce sont des aliments souvent dénommés « complets » bien qu'il ne faille pas comprendre ce qualificatif au sens absolu du mot : farines intégrales, surtout celles du froment ; lait complet, beurre et fromages durs et gras (les fromages maigres du type fromage blanc et le lait écrémé ont perdu beaucoup de leurs propriétés protectrices, mais en ont cependant conservé certaines d'entre elles), œufs, viandes et poissons et surtout organes glandulaires, foie, rognons, etc.)

A valeur énergétique égale, les régimes alimentaires sont souvent d'autant plus coûteux qu'ils sont plus riches en aliments protecteurs et, par conséquent, mieux équilibrés.

3. Coracoïdite (professeur Ch. Julliard, Genève).

4. Tumeurs professionnelles (professeur Julius Löwy, Londres).

History of the Red Cross — told to boys and girls by D. WERNER, translated from the French by L. E. GIELGUD, illustrated by H. WITZIG. — London, Toronto, Melbourne et Sydney, Cassel, (1940). In-4° (190 × 255 mm.), 96 p., cartonnage de l'éditeur.

La « Revue internationale » a signalé les traductions roumaine, slovaque et japonaise de l'*Histoire de la Croix-Rouge* de D. Werner. L'édition anglaise qui vient de paraître est en tous points remarquable. Le traducteur, connaissant admirablement la Croix-Rouge, en sa qualité de secrétaire général adjoint de la Ligue des Sociétés de la Croix-Rouge, et auteur réputé d'œuvres littéraires, était des plus qualifié pour présenter au jeune public de langue anglaise l'histoire contée aux enfants par D. Werner. Cette *History of the Red Cross*, si consciencieuse, est en