**Infusión de sauce blanco, aspirina casera**

El sauce blanco florece en primavera y sus frutos son como cápsulas que contienen gran cantidad de semillas recubiertas de pelusas.

Las hojas y flores se recogen en primavera, otoño e invierno. Se secan a la sombra y se guardan en bolsitas de tela. La corteza se extrae de ramas que tengan de dos o tres años y también se secan a la sombra. Justo de la corteza, las hojas y, en especial, de las flores, se obtiene la salicina -principio activo- que sometida a varias reacciones bioquímicas, da lugar al ácido acetilsalicílico, conocido universalmente como aspirina.

Pero si tiene un sauce cerca no pierda la oportunidad de valerse de sus virtudes tal como lo hicieron nuestros antepasados y hierva, durante 25 minutos, 30 gramos de corteza desmenuzada en un litro de agua. Puede beber 4 0 5 tacitas al día si tiene fiebre, dolores o reuma.

Si le duele el estómago o tiene acidez gástrica, tome tres cucharaditas por día de polvo de corteza molida, o prepare un cocimiento de 40 gramos de polvo de corteza en un litro de agua, y tome 4 o 5 tacitas al día.

La infusión de una cucharadita de ese polvo de salicina en una taza de agua hirviendo sirve como antiespasmódico, sedante y analgésico.

La tintura se prepara haciendo macerar, durante 10 ó 12 días, 20 gramos de corteza seca en una mezcla de 80 gramos de alcohol puro y 20 gramos de agua destilada. Transcurrido el tiempo indicado, se cuela y se conserva en un frasco de vidrio oscuro. Se toman 3 cucharaditas al día, diluidas en agua.

Otro uso de de la corteza de sauce es para lavar las heridas infestadas. Para ello haga un cocimiento con 60-70 gramos de corteza desmenuzada en un litro de agua, déjela hervir durante 10 minutos. Luego de reposar 15 minutos, cuele el líquido resultante y empléelo como compresas o para limpiar las heridas.