

14 januari 1997

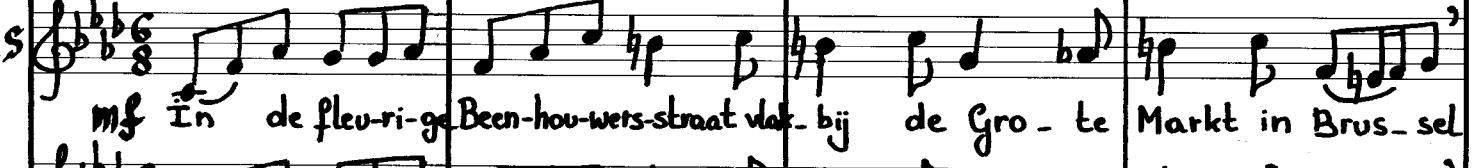
Mosselen op z'n Brussels

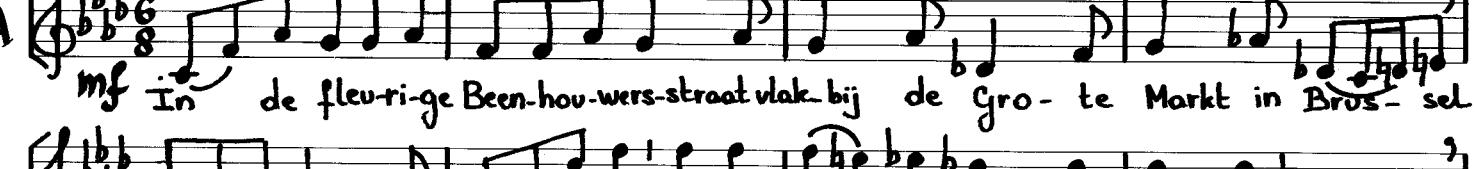
Opgelegd Werk Neerpelt 1998

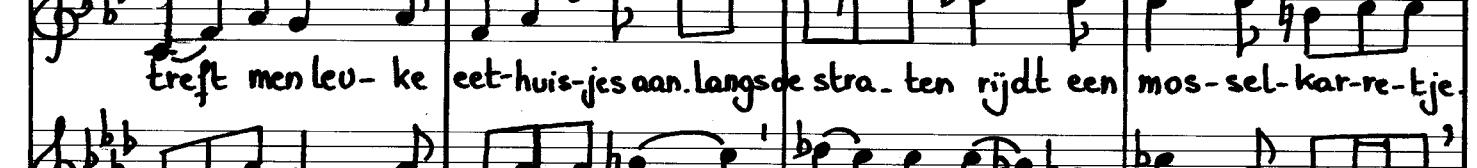
Allegro

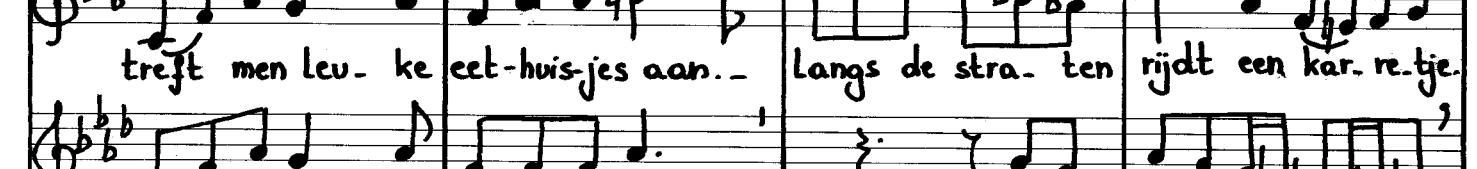
($\text{J.} = 72$)

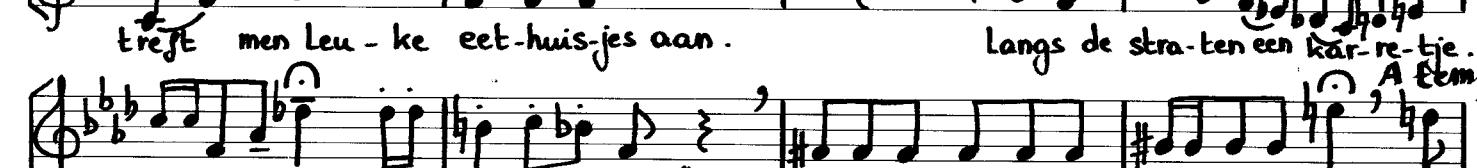
S 
mf In de fleu-ri-ge Been-hou-wers-straat vlak bij de Gro-te Markt in Brus-sel

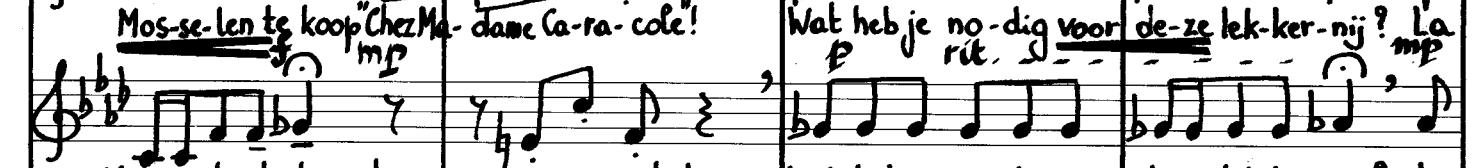
MS 
mf In de fleu-ri-ge Been-hou-wers-straat vlak bij de Gro-te Markt in Brus-sel

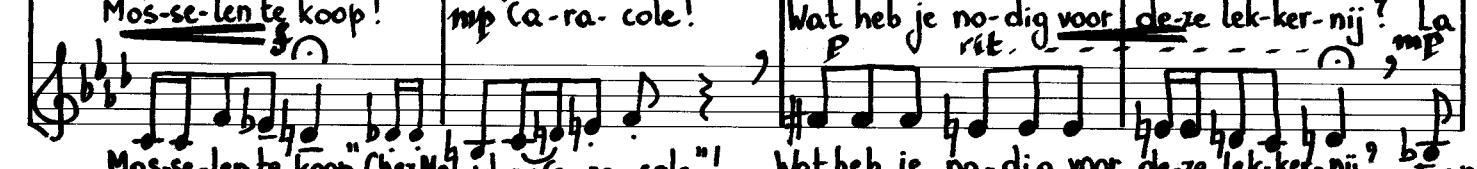
A 
mf In de fleu-ri-ge Been-hou-wers-straat vlak bij de Gro-te Markt in Brus-sel

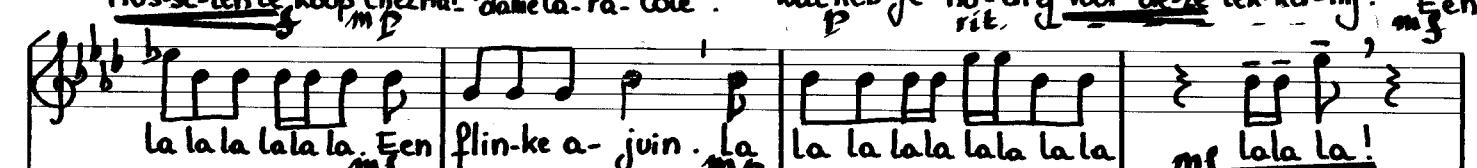

treft men leu-ke eet-huis-jes aan. Langs de stra-ten rijdt een mos-sel-kar-re-tje.

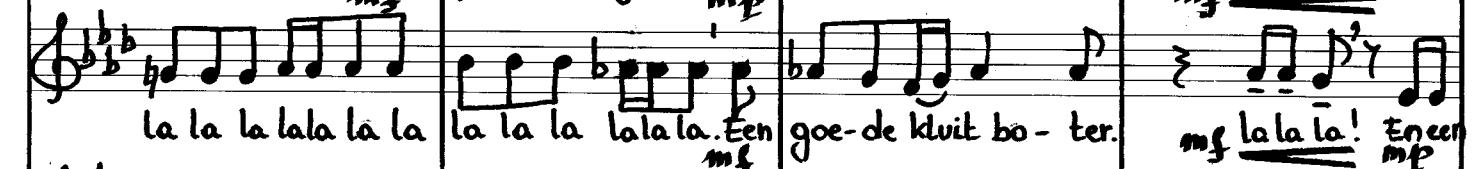

treft men leu-ke eet-huis-jes aan... Langs de stra-ten rijdt een kar-re-tje.


treft men leu-ke eet-huis-jes aan. Langs de stra-ten een kar-re-tje.


Mos-se-len te koop "Chez Ma-dame Ca-ra-cole!" Nat heb je no-dig voor de-ze lek-ker-nij? La


Mos-se-len te koop! mp Ca-ra-cole! Nat heb je no-dig voor de-ze lek-ker-nij? La


Mos-se-len te koop "Chez Ma-dame Ca-ra-cole!" Nat heb je no-dig voor de-ze lek-ker-nij? La


la la la la la la. Een flin-ke a- juin. La la la la la la la la. mg lala la!


la la la la la la la la. Een goe-de kluut bo- ter. mg lala la! Een

stronk-je van bleek-sel-der. La la la la la la la la. mg beet-je pe-per.

(*J. = J.*)
(*Speak*)

mp En een hal-ve ci- troen *s* Pas op! *mp* Per- soon!
snuif-je zout. En een ki-lo ver-se mos-selen. Pas op! *mp* Per- soon!
A tempo (*Speak + start individually ad lib.*) *mf* En een ki-lo ver-se mos-selen. Pas op! *mp* Per- soon!

mf Graag nog een hand-je-vol ge- hak-te pe-ter- se-lie!
(*Whisper + start individually ad lib.*)

(B.C.) *mf* Graag nog een hand-je-vol ge-hak-te pe-ter- se-lie!

mm (*J. = J.*) *Tempo primo*

mf Hak nu de blee-kel-der en de a- juin in stuk- jes, in
mf Hak nu de blee-kel-der en de a- juin in stuk- jes, in
mf Hak! Hak! - Hak! - Hak! - in stuk- jes, Tch-tch-tch.
stuk- jes. En stoof die tien mi- nu- ten in de bo-ter. *(Whisper)*
stuk- jes. En stoof die tien mi- nu- ten in de bo-ter. *In de (Voiceless noise)*
stuk- jes Tch-tch-tch Stoof tien mi- nu- ten in de bo-ter. Sss-

A tempo

rit. ---

mf Leg een ki-lo mos-se-len er bij. La la la la la la. Met wat pe-peren
bo-ter, in de bo-ter. leg de mos-se-len er bij. La la la la la la. Met wat pe-per en
sss - sss - sss - Leg er- bij, met wat pe-per en zout, pe-per en
zout plus het sap van een hal-ve ci-troen, een hal-ve ci-troen. En laat dit nu ko-ken onder
zout plus het sap van een hal-ve ci-troen, een hal-ve ci-troen. En laat dit nu ko-ken onder
zout plus het sap van een hal-ve ci-troen. Een hal-ve ci-troen.

poco rit. pen-zijn.
af en toe schud-den tot dat de mos-se-len
af en toe schud-den tot dat de mos-se-len
A tempo Tot dat de mos-se-len poco rit. pen-zijn.
mf Schep nu de mos-se-len in - een schaal. Voeg bij het vocht de
mf Schep nu de mos-se-len in - een schaal. Voeg bij het vocht de
mf Schep nu de mos-se-len in een schaal. Voeg bij het vocht de

pe - ter - se - lie. Zie - zo! Uw lek - ker - nij is wel - dra klaar! Ser -
pe - ter - se - lie. Zie - zo! Uw lek - ker - nij is wel - dra klaar! Ser -
pe - ter - se - lie. Zie - zo! Uw lek - ker - nij is wel - dra klaar! Ser -

veer nu met Bel - gis - che frie - ten en ma - yo - nai - se. En ver - geet het niet :
veer nu met Bel - gis - che frie - ten en ma - yo - nai - se. En ver - geet het niet :
veer nu met Bel - gis - che frie - ten en ma - yo - nai - se. En ver - geet het niet: le nou -
P Voi - là! Ar - ri - vé! Bon ap - pé - tit!
P Voi - là! Ar - ri - vé! Bon ap - pé - tit, ap - pé -
veau Mus - ca - det est ar - ri - vé! Bon ap - pé -

mp Bon ap - pé - tit! Bon ap - pé - tit! Bon ap - pé - tit!
mp tit! Bon ap - pé - tit! Bon ap - pé - tit, ap - pé - tit!
mp tit! Bon ap - pé - tit, ap - pé - tit, ap - pé - tit, ap - pé - tit!

(1'50")

MOSSELEN OP Z'N BRUSSELS

In de fleurige Beenhouwersstraat
Vlakbij de Grote Markt in Brussel
Treft men leuke eethuisjes aan.
Langs de straten rijdt een mosselkarretje.
" Mosselen te koop! Chez Madame Caracole! "

Wat heb je nodig voor deze lekkernij?
Een stronkje van bleekselder,
Een flinke ajuin, een goede kluit boter,
Een beetje peper en een snuifje zout,
En een halve citroen en een kilo verse mosselen,
Pas op! Per persoon!
Graag nog een handjevol gehakte peterselie!

Hak nu de bleekselder en de ajuin in stukjes
En stoof die tien minuten in de boter.
Leg een kilo mosselen erbij met wat peper en zout
Plus het sap van een halve citroen.
En laat dit nu koken onder af en toe schudden
Totdat de mosselen open zijn.

Schep nu de mosselen in een schaal.
Voeg bij het vocht de peterselie.
Ziezo! Uw lekkernij is weldra klaar!
Serveer nu met Belgische frieten en mayonaise.
En vergeet het niet:
Le nouveau Muscadet est arrivé!
Bon appétit!