

Mosselen op z'n Brussels

Opgelegd Werk Neerpelt 1998

Allegro (♩ = 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.

mp Mos-se-len te koop "Chez Ma-dame Ca-ra-cole!"

p Wat heb je no-dig voor de-ze lek-ker-nij? *mp* La rit. *mp*

mp Mos-se-len te koop! *mp* Ca-ra-cole!

p Wat heb je no-dig voor de-ze lek-ker-nij? *mp* La rit. *mp*

mp Mos-se-len te koop "Chez Ma-dame Ca-ra-cole!"

p Wat heb je no-dig voor de-ze lek-ker-nij? *mp* La rit. *mp*

la la la lala la. Een *mf* flin-ke a-juin. *mp* la la la lala la la *mf* lala la!

la la la lala la la la la la lala la. Een *mf* goe-de kluit bo-ter. *mp* la la la lala la! Een *mp*

stronk-je van bleek-sel-der. *mp* la la la lala la la la la lala la. Een *mf* beet-je pe-per. *mp*

(Speak) (d.=d)

mp Een hal-ve ci-troen Pas op! *mp* Per per- soon!

mf snuif-je zout. Een ki-lo ver-se mos-se-len. Pas op! *mp* Per per- soon!

mf En een ki-lo ver-se mos-se-len. Pas op! *mp* Per per- soon!

(Speak + start individually ad lib.)

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!

gliss.

(d.=d.) Tempo primo

mf Hak nu de bleek-sel-der en de a-juin in stuk-jes, in

mf Hak nu de bleek-sel-der en de a-juin in stuk-jes, in (voiceless noise)

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-

mf Leg een ki - lo mos-se-len er bij. La la la la la la. Met wat pe-per en
bo-ter, in de bo-ter. *mf* Leg de mos-se-len er bij. La la la la la la. Met wat pe-per en
sss - sss - sss - *mf* 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.
af en toe schud-den tot- dat de mos-se-len o - pen zijn.
af en toe schud-den tot- dat de mos-se-len # o - pen zijn.
A tempo Tot- dat de mos-se-len # o - 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-
mp

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

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

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-
(d. = d) mf (d = d.)

p Voi - là! Ar - ri - vé!
p Voi - là! Ar - ri - vé!
veau Mus-ca-det est ar - ri - vé! *mf* Bon ap-pé-tit!
mf Bon ap-pé-tit, 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! *f*

(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 stooft 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!