





	RA 2198 Pasteten-, Souffléform & Ramequin 6 cm D 6,0 x H 3,5 cm, C 0,05 l feuerfest bis 350° C	VE 192/12
	RA 2035 Pasteten-, Souffléform & Ramequin 7 cm D 7,0 x H 4,0 cm, C 0,10 l feuerfest bis 350° C	VE 200/10
	RA 2036 Pasteten-, Souffléform & Ramequin 8 cm D 8,0 x H 4,5 cm, C 0,15 l feuerfest bis 350° C	VE 120/12
	RA 2037 Pasteten-, Souffléform & Ramequin 9 cm D 9,0 x H 5,0 cm, C 0,20 l feuerfest bis 350° C	VE 100/10
	RA 2038 Pasteten-, Souffléform & Ramequin 10 cm D 10,0 x H 5,5 cm, C 0,25 l feuerfest bis 350° C	VE 60/6
	RA 2034 Pasteten-, Souffléform & Ramequin 12 cm (**) D 12,0 x H 7,0 cm, C 0,44 l feuerfest bis 350° C	VE 48/6
	RA 114 Pasteten-, Souffléform & Ramequin 16 cm (**) D 16,5 x H 7,0 cm, C 1,0 l feuerfest bis 350° C	VE 24/2

Die Ramequinform wurde um 1200 im französischen Avignon für die Cuisine Provençale erfunden und sollte als petit plat servant à la cuisson au four das Gelingen der Pâtisserie au Fromage verbessern. Eine kleine Schale zum Backen für das besondere Käsegebäck aus der Region um Avignon. Da zu dieser Zeit die Herde und Öfen noch mit Holz befeuert wurden, nutzte man die Restwärme, um empfindliche Käsepasteten langsam und schonend reifen zu lassen. Um die sinkende Ofenwärme ausreichend lange in das Gargut einzubringen, reichten herkömmliche Keramikgefäße mit glatter Oberfläche nicht aus. Nichtsdestotrotz musste man bei einer Tonschale bleiben, da eiserne oder kupferne Kochgefäße einen unangenehmen Geschmack übertrugen. Der Überlieferung zur Folge kam ein in der Physik gelehrter Mönch des Kloster Moyen Âge auf den Gedanken, die Außenfläche einer irdenen Ofenschale zu verdoppeln, indem er sie mit ausgeprägten Rillen töpferte.

