

KOHUPIIM — <i>Caillebotte:</i>											(Järg — <i>Suite</i>)		
1	14,4	15	20,8	15,5	20,5	15	14,1	14,4	14,1	15	15,3	15	15,8
RÕÖSKKOOR, VAHU- — <i>Crème fraîche:</i>													
1	7	8	8	7,3	8	6,7	6	6	6	6	6	6,9	6,8
RÕÖSKKOOR — VAHU- — <i>Crème fraîche:</i>													
1	83,3	80	80	90	90	89,2	85,3	90	86,3	80	88,3	90	86
HAPUKOOR — <i>Crème aigre:</i>													
1	76,7	79,8	80,2	76,5	83,5	55,5	61,2	62,7	63,5	66,3	70,5	73	70,8
RUKKILEIB — <i>Pain de seigle:</i>													
kg	11	12	12,3	13	13	12,7	12	11,5	11	11	11	11	11,8
PEENLEIB — <i>Pain bis de seigle:</i>													
kg	24	24,3	25	25	25	25	25	23,7	22,4	22	22	22	23,8
SEPIK — <i>Pain bis de froment:</i>													
kg	38	38	38	38	38	38	36,4	34	30,1	28	28	28	34,4
SAI — <i>Pain blanc:</i>													
kg	45	45	45	45	45	45	45	43	40,4	37	37	37	42,5
RIIS — <i>Riz:</i>													
kg	55	55	55	55	55	58	60	60	60	60	60	60	57,8
MANNA — <i>Semoule:</i>													
kg	49	48	48,3	50	50	47	45	45	45	42	40	40	45,8
PEENSUHKUR — <i>Sucre en poudre:</i>													
kg	46,3	46,4	47	46,6	46	45,5	45	45	45	45	45	44,3	45,6
HOLLANDI JUUST — <i>Fromage hollandais:</i>													
kg	100	100	100	100	100	100	100	100	92,8	88	88	88	96,4
ŠVEITSI JUUST — <i>Fromage suisse:</i>													
kg	138	138	138	138	138	135	135	135	135	135	135	135	136,3
VILJAKOHVI, LAHTINE — <i>Café de malt:</i>													
kg	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
KÕÖGISOOL — <i>Sel de cuisine:</i>													
kg	6	6	6	6	6	5,7	6	6	6	6	6	6	6
PESUSEEP — <i>Savon:</i>													
kg	55	55	55	55	55	50	50	48	48	46,7	45	45	50,6
PETROOL — <i>Pétrole:</i>													
kg	17,7	18	18	18	18	17,5	18	17,6	17,3	17	15,7	15	17,3
KASEPUUD — <i>Bois de bouleau:</i>													
m³	475	465	475	460	450	450	433	425	425	425	425	430	444,8
MÄNNIPUUD — <i>Bois de pin:</i>													
m³	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325
KUUSEPUUD — <i>Bois de sapin:</i>													
m³	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325	325