1. **美味布丁**

　　日頭赤炎炎，在山頭奔波的烏骨雞倍感炎熱，感覺都快中暑了！「好想吃一口沁涼的布丁！」烏骨雞說。因此，在山腳的巨星廚師雞決定做一道簡單的布丁來滿足烏骨雞。廚師雞找到的布丁食譜如下：

　　　　「

　　　　　　鮮奶280克

　　　　　　雞蛋液120克

　　　　　　鮮奶油30克

　　　　　　砂糖30克

　　　　　　焦糖5克

　　　　」

　　雖然廚師雞做的布丁超級完美，但牠還是持續更新食譜比例，追求極致美味的布丁。礙於食材有限，廚師雞想盡可能用現有的食材，做多一點布丁，但牠做的新食譜太多，沒辦法一個一個算，因此想用程式來算出他最多可以做出多少克的布丁。

　　以牠找到的食譜為例，化為最簡整數比的食譜比例為鮮奶：雞蛋液：鮮奶油：砂糖：焦糖=56：24：6：6：1，假設牠今天有鮮奶336克、雞蛋液144克、鮮奶油36克、砂糖36克、焦糖5克，那牠最多能做出465克的布丁。

　　今天廚師雞依序給你5個食材的比例，還有5個食材現在有的克數，其中因為食材一定是最新鮮的，所以食材現有的克數一定是食材比例的正整數倍，請你幫牠寫一個程式，算出牠最多可以做出多少克的布丁。

**輸入格式**

　　第一行有五個正整數，分別代表鮮奶、雞蛋液、鮮奶油、砂糖、焦糖的比例，第二行有五個正整數，分別代表鮮奶、雞蛋液、鮮奶油、砂糖、焦糖的現有克數。其中每個數值都不超過100000，且食材現有的克數一定是食材比例的正整數倍。

**輸出格式**

　　輸出只有一個數值，代表最多能做出的布丁克數。

**測試資料**

|  |  |
| --- | --- |
| 輸入範例1  56 24 6 6 1  336 144 36 36 5 | 輸出範例1  465 |
| 輸入範例2  23 10 1 5 6  46 50 3 80 30 | 輸出範例2  90 |

**測試資料說明**

　　範例測資1：在這個範例中，只有焦糖為食材比例的5倍，其餘食材皆為食材比例的6倍，因此焦糖是最快耗盡的，故整體比例為鮮奶：雞蛋液：鮮奶油：砂糖：焦糖=280：120：30：30：5。最多做出465克的布丁。

　　範例測資2：在這個範例中，鮮奶為最快耗盡的，整體比例為鮮奶：雞蛋液：鮮奶油：砂糖：焦糖=46：20：2：10：12。最多做出90克的布丁。

**配分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **記憶體限制** | 64MBytes | **評分方式** | Tolerant (寬鬆比對) |
| **編號** | **配分** | **時間限制** | **敘述** |
| #0~#3 | 4% | 0.1s | 所有食材對食材比例倍數相同 |
| #4~#99 | 96% | 0.1s | 無特別限制 |