

**Zeitschrift:** Badener Neujahrsblätter

**Herausgeber:** Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

**Band:** 99 (2024)

**Artikel:** Die goldene Medine : jüdische Emigrationen aus dem Surbtal

**Autor:** Bhend, Angela

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1046628>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

39

## Die goldene Medine – jüdische Emigrationen aus dem Surbtal

Wer kennt es nicht, das Guggenheim Museum in New York. Gegründet durch Solomon R. Guggenheim, dem letzten Spross der sieben legendären «Guggenheim brothers». Deren Grossvater, Simon Meyer Guggenheim, war es, der 1847 als Sohn eines Hausierers aus dem aargauischen Lengnau nach Philadelphia abwanderte und damit den Grundstein für den glanzvollen Aufstieg der Guggenheim zu den um 1900 wohlhabendsten Familien der USA legte.<sup>1</sup>

Aus Lengnaus Nachbarsdorf Endingen stammen die Vorfahren von Hollywood-Regisseur William Wyler, dessen Monumentalfilm und Kassenschlager «Ben Hur» ebenfalls den meisten Leserinnen und Lesern bekannt sein dürfte. Sein von Endingen ins elsässische Mülhausen abgewanderter Vater Leopold packte die Chance, um es von einem Kurzwarenhändler zum angesehenen Herrenausstatter zu bringen. Sohn Willi – als Jugendlicher ein seinen Eltern Sorge bereitender Tu-Nicht-Gut – wurde später in Amerika mit drei Oscars und zwölf Oscarnominationen als einer der grössten Regisseure der Filmgeschichte gefeiert.<sup>2</sup>

Als religiöse Minderheit mussten die Juden in Endingen und Lengnau mit ihren christlichen Nachbarn jahrhundertelang auf engem Raum leben. Erst mit der 1866 auf nationaler Ebene durchgesetzten Emanzipation gewährte man den Juden in der Schweiz die Niederlassungsfreiheit und machte sie zu gleichberechtigten Bürgern. Der Wegfall dieser diskriminierenden Schranken hatte eine zunehmende Abwanderung der jüdischen Bewohnerinnen und Bewohner nach Baden und Zürich sowie ins übrige Ausland zur Folge.<sup>3</sup>

40

Überhaupt waren widrige Lebensbedingungen wie Armut und geringe Zukunftsaussichten Beweggründe, die im 19. Jahrhundert zur Abwanderung führten – nicht nur aus dem Surbtal. Die Guggenheims und die Wylers teilten ihr Schicksal mit Tausenden von anderen Europäerinnen und Europäer, die auf der Suche nach einem besseren Leben ihre alte Heimat verliessen. Zu einem Massenexodus kam es zwischen 1880 und 1920 auch unter den osteuropäischen Juden. Für sie, die damals nach wie vor unter staatlichen Repressionen und grossem Hunger litten, war Amerika das Land der Freiheit, ein Ort der unbegrenzten Möglichkeiten und des Wohlstands, die sogenannte goldene Medine.

Solch prosperierende Zukunftsaussichten müssen sich auch im Surbtal herumgesprochen haben. Die Hoffnung auf ein besseres Leben war gross, wenngleich natürlich ein solch glamouröser sozialer Aufstieg, wie bei den beiden oben erwähnten

Beispielen, den allerwenigsten gelang. Und doch gibt es auch unter den Surbtaler Abwanderer noch weitere Erfolgsgeschichten, die weitgehend unbekannt, an dieser Stelle zu Wort kommen sollen.

«Dehydrated food» – Lebensmittelpionier Silvain S. Wyler  
(1894–1963)

Er sei der Mann, der den Garten in die Küche brachte.<sup>4</sup> Gemeint ist der aus dem Aargau stammende Lebensmittelpionier Silvain S. Wyler, der es mit Bouillonwürfeln, Instantsuppen und Trockengemüse in den USA zu einem millionenschweren Geschäft brachte. 1931 gründete dieser zusammen mit seiner Frau die Wyler & Company. In einem gemieteten Gewerbelokal in Michigan, mit gerade mal sieben Angestellten und dem Import von Bouillonwürfeln nahm diese erfolgreiche Firmengeschichte ihren Lauf.<sup>5</sup> Noch heute sind deren Produkte im amerikanischen Supermarkt anzutreffen, die «Wyler's chicken bouillon cube» oder die «Wyler's soup». Doch eigentlich war Lebensmittelpionier Wyler ursprünglich nicht in der Nahrungsmittelbranche, sondern in der Textilbranche tätig.

Als jüngstes von drei Kindern des Ehepaars Samuel und Jeannette Wyler-Bloch kam Silvain S. Wyler am 8. August 1894 in Oberendingen zur Welt. Bei seiner Geburt war sein Vater Samuel, bekannt als Gemeinderat und langjähriger Präsident der jüdischen Gemeinde, bereits 72 Jahre alt. Seine Kindheit teilte er mit den beiden Schwestern Berthe und Bella, danach erlernte er den Beruf eines Kaufmanns und vertiefte seine betriebswirtschaftlichen Kenntnisse in einer dreijährigen Lehre in einem zürcherischen Geschäft, das Wollstoffe vertrieb. Nach einem Auslandsaufenthalt in Mailand trat er als Junior-Partner in die Firma seines Schwagers Henry Bollag ein, die Leinen- und Baumwollstoffe an den Detailhandel verkaufte.

Vermutlich wäre damit eine Karriere in der Textilbranche – wie diejenige von so manch anderem jüdischen Abwanderer aus dem Surbtal – besiegelt gewesen, hätte er nicht 1922 die Bekanntschaft mit der bezaubernden Amerikanerin Arma Roma Shelman gemacht. Die ehemalige Schauspielerin und Tochter eines Bäckers aus Chicago weilte damals zu Besuch bei ihrem Onkel in der Schweiz. Der Zufall wollte es, dass dieser Onkel der Schwager und Geschäftspartner von Silvain S. Wyler war. Noch im selben Jahr verlobten sich die beiden und wenig später folgte Wyler seiner Zukünftigen nach Chicago, wo er sich 1926 mit ihr vermählte.<sup>6</sup>

## Erfolgreicher Start mit dem «chicken bouillon cube»

Das erfolgreiche Geschäftsvorhaben begann 1929 auf einer Reise durch Europa und mit der Feststellung, dass auf diesem Kontinent jede Hausfrau Bouillonwürfel zum Kochen brauchte.<sup>7</sup> «Wir haben festgestellt, dass Brühwürfel in der europäischen Küche eine wichtige Rolle spielten; sie wurden zum Würzen von Bratensoßen, Soßen und Fleisch sowie für Suppen verwendet.»<sup>8</sup> Diese waren im Gegensatz zu den amerikanischen in ihrer Konsistenz nicht «schwammig und porös», sondern «solide und fest».<sup>9</sup> Überzeugt von einer guten Geschäftsidee legten die beiden ihr gesamtes Erspartes zusammen, 35 000 Dollar. Die ersten aus Holland importierten und in Chicago auf den Markt gebrachten Bouillonwürfel entwickelten sich zu einem regelrechten Verkaufshit. Auf der Theke jedes Metzgers wurden die quadratischen Suppenwürfel zum Verkauf angeboten. «Five for a dime» und zusätzlich in einem speziellen Metallbehälter mit einem stabilen Kunststofffenster verpackt. Arma Wyler erinnerte sich Jahrzehnte später wieder, als sie schrieb: «Diese Würfelbehälter waren in den Lebensmittelgeschäften ein Hit und der Bouillonwürfel selbst wurde von der Öffentlichkeit begeistert aufgenommen.»<sup>10</sup>

42

Aufgrund der steigenden Nachfrage und den damit verbundenen Importschwierigkeiten, begannen die Wylers 1940 damit, Bouillonwürfel selbst herzustellen. Ein paar Jahre später konnte das Sortiment durch Instant-Hühnersuppen und Gemüseflocken in Spenderdosen erweitert werden. 1945 kam die Wyler Limonade auf den Markt. Getrocknete Zitronenlimonade mit Zucker, in einem smaragdgrün glitzernden Folienbeutel verpackt. Und Ende der 1950er-Jahre zog die Firma in die neuerbaute Fabrik an der Addison Street in Chicago ein. Das Geschäftsvolumen wuchs ununterbrochen weiter, und bald wurden die wylerschen Produkte in den Regalen aller wichtigen Supermärkte angeboten.

## Frauenpower

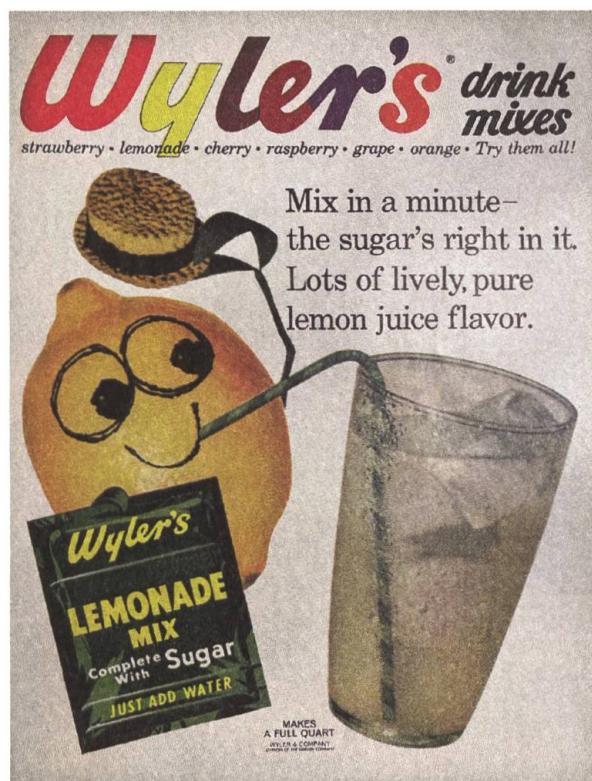
Massgeblich am kometenhaften Aufstieg der Firma beteiligt war Silvains Frau Arma. «Ich bin eine Geschäftsfrau» – sagte sie selbst immer wieder.<sup>11</sup> Und das war sie auch, die 1.80 Meter grossgewachsene Frau, die mit einer beeindruckenden Präsenz ihr Umfeld dominierte. Als kreativer Kopf der Firma kreierte sie die Rezepte und war für das Verpackungsdesign und das Marketing zuständig. «Es war meine Idee, Bouillonwürfel in

«Wyler's chicken bouillon cubes» aus dem Jahr 1956.



43

«Wyler's lemonade mix», Inserat im LIFE-Magazine, 25. Mai 1962.



glänzende Folie zu verpacken – rote für Fleisch, goldene für Hühnchen, grüne für Gemüse», sagte sie 1966 in einem Zeitungsinterview.<sup>12</sup>

Später musste sie um ihre Rechte kämpfen. Bereits 1961 wurde Wylers Unternehmen vom mächtigen Borden-Konzern aufgekauft. Silvain S. Wyler verblieb zwar als Generaldirektor und führte das Geschäft zusammen mit seiner Frau Arma und sämtlichen bisherigen Personal weiter. Doch zwei Jahre später verstarb der 68-Jährige unerwartet früh, nur wenige Stunden nach einer Operation.<sup>13</sup> Trotz dieses schmerzvollen Verlusts wollte Arma Wyler das Werk ihres Mannes fortführen. Doch kam es zwischen ihr und dem Vizepräsidenten der Firma zum Zerwürfnis. «Ich habe meine Arbeit immer geliebt», schrieb eine zutiefst betrübte, aber auch aufgebrachte Arma Wyler aus dem Hotel Baur au Lac in Zürich an ihren Anwalt nach Chicago. Doch aufgrund der vorgefallenen Ereignisse gab sie ein paar Zeilen weiter unten ihren Rücktritt aus der Firma bekannt.<sup>14</sup>

### Philanthropisches Werk ohne Attitüden

Die Ehe von Silvain und Arma Wyler-Shelman blieb kinderlos. Deshalb schlossen die beiden zu Lebzeiten einen Pakt. Eine Bestimmung in ihrem Testament sah vor, dass der jeweils verbleibende Überlebende ein Kinderkrankenhaus in Chicago errichten soll.<sup>15</sup>

44

Und Arma Wyler hielt sich daran. Ein Jahr nach dem Tod ihres Mannes spendete sie zwei Millionen Dollar (damals 8,6 Millionen Schweizer Franken), damit in Chicago das modernste Kinderspital Amerikas gebaut werden konnte. 1967 wurde das an die Stifter erinnernde Wyler Children's Hospital eröffnet. Arma Wyler spendete noch im selben Jahr weitere zwei Millionen Dollar für die Renovation der Chicagoer Orchestra Hall. Grosses Aufsehen damit zu erregen lag ihr fern. Sie gehörte keinem Wohltätigkeitsverein an, was damals üblich war, und hatte auch kein Interesse an dem «schwindelerregenden Schmetterlingswirbel», dem die meisten wohlhabenden Witwen frönten.<sup>16</sup>

Die grosszügige Spende der Wylers sorgte auch in der Schweiz für Schlagzeilen. Unter dem Titel «Das Vermächtnis eines Schweizers» berichtete der Blick am 10. Oktober 1964 über den aus Endingen stammenden Multimillionär, der als «Eidgenosse in der Fremde» den Chicagoer Gemeindeväter einen jahrzehntelangen Wunschtraum ermöglichte.<sup>17</sup> Eine bemerkenswerte Aussage, wenn man bedenkt, dass dieser «Eid-

genosse» noch hundert Jahre zuvor nicht die gleichen Schweizer Bürgerrechte besessen hätte.

Die Weichen für die wylersche Erfolgsgeschichte wurden bereits Jahrzehnte zuvor gestellt und sind auf den damals in Baden niedergelassenen Metzgermeister Isaak Bollag, den Grossvater von Arma Wyler-Shelman, zurückzuführen. Wie er dazu kam, nicht nur Tochter Alice, also die Mutter von Arma, sondern auch seine beiden anderen Töchter, Rosa und Jeannette, nach Chicago zu vermählen, ist eine andere unbekannte Geschichte.<sup>18</sup>

Amerikanischer Weinhändler und Weinexperte –  
Michel L. Dreyfus (1893–1977)

Beinahe zeitgleich und ebenfalls in Endingen beginnt die Erfolgsgeschichte von Michel L. Dreyfus, der 1893 als Sohn von Leopold und Klara Dreyfus-Bloch geboren wurde.<sup>19</sup> Den jungen Michel zog es früh in die weite Welt hinaus. Als sein Vater, ein Viehhändler, 1928 unerwartet an einem Herzschlag verstarb, weilte dieser bereits als erfolgreicher Wein- und Spirituosenhändler in Paris.<sup>20</sup> Vermutlich brachte ihn sein Onkel Salomon auf diese Spur. Im Gegensatz zu Vater Leopold nämlich, der sein ganzes Leben im Surbtal verbracht hatte, wanderte dieser bereits Ende des 19. Jahrhunderts nach Zürich ab, wo er im Enge-Quartier einen Wein- und Spirituosenhandel betrieb.<sup>21</sup> Trotz Inspiration von Onkel Salomon: Zwischen Endingen und Paris liegen für Michel arbeitsreiche Jahre, und obschon er aus einer wohlhabenden Familie stammte, begann seine buchstäbliche Tellerwäscherkarriere ganz unten.

Heimweh

Es waren wohl kaum die ökonomischen Gründe, die Michel L. Dreyfus zur Emigration drängten, war er doch mit dem Besuch der regulären Endinger Dorfschule, der darauffolgenden Hochschule und der Handelsschule in Zürich gut gebildet. Vielmehr dürften ihn seine Abenteuerlust und der Wunsch, im Hotelbusiness Fuss zu fassen, 1910 nach England geführt haben. Jedenfalls wollte er, wie er selbst sagte «etwas sehen von der Welt» – und es gab wohl kaum einen geeigneteren Ort als das im viktorianischen Zeitalter auf dem Höhepunkt angekommene Vereinigte Königreich.<sup>22</sup>

Seine erste Stelle – jene des Tellerwäschers – bekam er im Hotel Westminster Palace in London. Der 17-jährige Michel

Silvain S. und Arma Wyler-Shelman auf der Hochzeit ihrer Nichte Hilde  
Zurne-Bollag am 23. November 1947.



46

Michel L. Dreyfus (rechts im Bild) mit dem jungen Geschäftsführer Robert Drouhin von Maison Joseph Drouhin, eines der bekanntesten Weingüter im Burgund.



47

liess sich nicht beirren. Er hatte angeblich ein fröhliches Lächeln und gute Manieren, weshalb er schnell eine Stelle als Kellner bekam. Seine Sporen verdiente er sich in weiteren Provinzhotels ab. Später bekam er eine Anstellung als Kochlehrling im berühmten Hyde Park Hotel in London, und im «Imperial» am Russel Square trug er dann bereits den Frack eines Oberkellners.

Die harte Arbeit wurde bisweilen von traumatischen Erfahrungen begleitet. Wie etwa dann, als er im Queen's Hotel in Chester Nachtdienst hatte. Zusammen mit einem Schweizer Koch sassen sie in der Küche und sangen voller Heimweh «Aargauer Lieder», während die Kessel mit feinem Yorker Schinken kochten und kochten, bis sie nichts mehr enthielten als eine Masse von Fasern, Knochen und Brühe. Der verlegene Koch kündigte in dieser Nacht, aber Dreyfus blieb und ass mit anderen Mitarbeitern vierzehn Tage lang Schinkenkroketten.

Trotz alledem, sein Aufstieg im Hotelbusiness blieb unbremst. 1920 begann er als Rezeptionist in einer der berühmtesten Herbergen der Welt, dem Londoner Savoy Hotel, wo er innerhalb von sieben Jahren zum stellvertretenden Direktor aufstieg. Wenn er dort geblieben wäre, hätte er die zukünftigen, schillernden Stars wie Marilyn Monroe, John Wayne oder Ingrid Bergman begrüssen dürfen. Doch Michel L. Dreyfus war ein Kosmopolit, er wollte noch mehr sehen von der Welt. Und er war nicht nur abenteuerlustig, sondern auch rastlos und ehrgeizig.

48

### Metamorphose zum Superverkäufer in Paris

Die Verwandlung vom Hotelmanager zum angehenden Weinverkäufer begann bei einem Rendezvous im «Savoy» mit keinem geringeren als dem legendären Tom Jakson. Als Geschäftsführer einer schottischen Destillerie war dieser für seine beliebte Whiskymarke auf der Suche nach einem neuen Kontinentalvertreter in Paris. Vor dem Zweiten Weltkrieg war die «Hauptstadt Europas» – wie der jüdische Philosoph Walter Benjamin Paris auch nannte – für junge und ehrgeizige Menschen eine vielversprechende Stadt. So auch für den damals 31-jährigen gut gekleideten Michel L. Dreyfus, der sich das Angebot von Tom Jakson natürlich nicht hatte entgehen lassen und 1924, auf der Suche nach einer neuen Karriere, aus London anreiste. Mit seinem Wein- und Spirituosenhandel konnte er schnell Fuss fassen, die Scotch-Verkäufe stiegen im Nu in die Höhe und Dreyfus wurde in Fachkreisen immer bekannter. Zehn Jahre

später gründete er zusammen mit Cyril (Tim) Ashby seine eigene Firma, die Dreyfus Ashby & Co. Zwischenzeitlich lernte er auch eine charmante Amerikanerin kennen: Fritzi Weinberg, mit der er sich 1927 in New York vermählte.<sup>23</sup> Zwei Jahre später kam Tochter Jeanie zur Welt.

### Zufluchtsort Amerika

Angesichts der drohenden Besetzung Frankreichs durch die Nazis musste Dreyfus sein Geschäft in Frankreich schliessen. Für ihn, seine Frau Fritzi und Tochter Jeanie gab es nur den einen Zufluchtsort, an den jedoch Hunderttausende andere Menschen auch hinwollten: Amerika. Glücklicherweise unterhielt das Ehepaar Dreyfus gute diplomatische Beziehungen. Vor allem Fritzi Dreyfus' Weitsicht ist es zu verdanken, dass sich das junge Paar später für ein Einreisevisa nicht in die endlosen Menschen schlängen vor der amerikanischen Botschaft stellen musste. Bereits 1936, bei einem gemeinsamen Mittagessen, stellte sie die richtige Frage an den richtigen Mann. «Sie haben überhaupt kein Problem, Frau Dreyfus», antwortete ihr der damalige amerikanische Konsul Robert Murphy, «ihr Mann hat Anspruch auf ein Nicht-Quoten Visum.»<sup>24</sup>

49 Im Herbst 1939 ging die Familie Dreyfus in die Vereinigten Staaten.<sup>25</sup> Im New Yorker Viertel Scarsdale richteten sie sich ein neues Zuhause – und ein neues Leben – ein.

Nach dem Zweiten Weltkrieg begann Michel L. Dreyfus von neuem. Der US-amerikanische Getränkeriese Schenley Industries wurde seine erste Berufung. Doch schon bald entstand seine alte Pariser Firma unter gleichem Namen wieder. Mit seinem Wissen und seiner Erfahrung begann Dreyfus, eine der größten Weinimportfirmen in den USA aufzubauen.<sup>26</sup> 1957 wurde Dreyfus, Ashby & Co. von Schenley Industries übernommen, obwohl Dreyfus weiterhin eine separate Weinabteilung betrieb.

### Roter Wein zu Fisch – warum nicht?

1971 zog sich Michel L. Dreyfus vom Geschäft zurück. Was nicht hiess, dass er sich zur Ruhe setzte. Mit seiner Fähigkeit, Geschäft und Vergnügen intelligent und anmutig zu verbinden, schuf er sich auch einen guten Ruf als Gastgeber und Feinschmecker. Angeblich wurde er häufiger in den Essensspalten der *New York Times* zitiert als mancher Wirtschaftsführer in den Fachzeitschriften.<sup>27</sup> Als ein *Grande Connaisseur* erteilte er Ratschläge über die ideale Symbiose von Wein und Essen. «Man

soll den Wein trinken, den man mag. Und wenn man Rotwein zu Fisch mag und Weisswein zu Fleisch soll man keine Angst haben, einfach seinem Gaumen folgen.»<sup>28</sup>

Als Weinhändler der Extraklasse erhielt er viele Ehrungen, darunter sogar den von Frankreichs General Charles de Gaulle verliehenen Nationalorden der Ehrenlegion im Jahre 1968, eine ranghöchste Auszeichnung für militärische oder zivile Dienste.<sup>29</sup> Er war Grand Officier der Confrérie des Chevaliers du Tas-tevin, also der französischen Weinbruderschaft.<sup>30</sup>

Aus Liebe zu seiner ehemaligen Heimat war Dreyfus auch die Förderung der grossen Schweizer Weine besonders wichtig. Deren Etablierung in den USA war ein Höhepunkt in seiner Karriere. Als eine der wenigen verbliebenen Weinimporteure in Familienbesitz in den USA konnte die Firma Dreyfus Ashby & Co. vor zwei Jahren ihr 75-jähriges Bestehen feiern. Michel L. Dreyfus selbst verstarb 1977 in Boca Raton in Florida.<sup>31</sup>

### Seelisch verbunden mit dem Surbtal

Für die hier erwähnten, aus dem Surbtal abgewanderten Beispiele jüdischer Emigranten hielt Amerika das, was es versprach. Es war das goldene Land, in dem man mit viel Arbeit – das heisst sieben Tage die Woche, auch an Schabbat! – vieles erreichen konnte.

50

Und dennoch zog es sie alle immer wieder zurück in die alte Heimat. Weinhändler Michel L. Dreyfus kehrte jedes Jahr in die Schweiz zurück. Von Regisseur William Wyler ist bekannt, dass er 1960 in seinem Bürgerort Endingen zu Besuch war und gar einen Jass im Restaurant Schützen klopfte. Auch Lebensmittelpionier Silvain S. Wyler blieb seiner alten Heimat treu verbunden. Jedes Jahr kam er mit seiner Frau Arma für einige Monate in die Schweiz und traf sich mit seinen früheren Schulkameraden aus Oberendingen zum frohen Zusammensein. Dieser enge Kontakt habe ihm eine «ununterbrochene seelische Verbundenheit» bedeutet, wie das *Israelitische Wochenblatt* in seinem Nachruf schrieb.<sup>32</sup>

Anmerkungen

1 Vgl. zur Geschichte der Guggenheims: Oppenheim, Roy: Die Guggenheims. Eine amerikanische Dynastie und ihre Aargauer Herkunft, in: Picard, Jacques; Bhend, Angela (Hg.): Jüdischer Kulturrbaum Aargau. Baden/Zürich 2020; Favre, Gilberte: Guggenheim Saga. Von der Schweiz nach Amerika, Fontenailles/Lausanne/Sarreyer 2016; Davis, John H.: Die Guggenheims. Raubritter und Menschenfreunde. Zürich 1984; Unger, Irwin und Debi: The Guggenheims. A family history. New York 2005.

2 Roth-Krauthammer, Karen: William Wyler. Vom Endinger Kaufmannssohn zur Legende Hollywoods, in: Picard; Bhend, Jüdischer Kulturrbaum, S. 339–346; Israelitisches Wochenblatt (IW), 16.3.1979 und 23.3.1979.

3 Bis 1850 war die jüdische Bevölkerung in Endingen auf 1000 und in Lengnau auf 500 Personen angewachsen, was die Hälfte bzw. ein Drittel der damaligen Dorfbevölkerung ausmachte. Vgl. zur Geschichte der Juden in der Schweiz: Picard; Bhend, Jüdischer Kulturrbaum.

4 Simor, Georg: Das Vermächtnis eines Schweizers, in: Blick, 10.10.1964.

5 Vgl. ab hier, wo nicht anders erwähnt: Lebenslauf von Silvain Wyler (Box 2, Folder 1) und Gesammelte Zeitungsausschnitte (Box 2, Folder 3), in: Silvain & Arma Wyler Collection 1901–1989, University of Chicago Library; Nachruf Silvain S. Wyler, in: IW, 15.2.1963; Nachruf Samuel Wyler, in: IW, 9.4.1915; Nachruf Jeanette Wyler-Bloch, in: IW, 14.7.1939; <https://switzerland.desertcart.com/products/16672957-wyler-s-chicken->

- flavored-instant-bouillon-granules-3-75-oz-8-count (Stand: 9.8.2023).
- 6 Die Kleider- und Blusenfabrik Bollag & Wyler wurde 1929 liquidiert, vgl. Schweizerisches Handelsamtsblatt (SHAB), 7.2.1929.
- 7 Nachruf Arma Wyler, in: Chicago Tribune, 2.3.1989.
- 8 Lebenslauf Silvain S. Wyler.
- 9 Ebd.
- 10 Ebd.; Nachruf Arma Wyler, 1989.
- 11 Wyler Collection Chicago, Box 2, Folder 3, Lois Baur visits the woman who gave symphony \$2 Million, in: Chicago's American, 22.4.1966.
- 12 Ebd.
- 13 Silvain S. Wyler verstarb am 22. Januar 1963.
- 14 Wyler Collection Chicago, Box 1, Folder 3, Brief von Mrs. Silvain S. Wyler, Hotel Baur au Lac, Zürich, Switzerland, 21.6.1963.
- 15 Wyler Collection, Box 2, Folder 3, vgl. div. Zeitungsberichte.
- 16 Chicago's American, 22.4.1966.
- 17 Blick, 10.10.1964.
- 18 Todesanzeige Isaak Bollag, in: IW, 8.11.1921.
- 19 Teichman, Daniel: Nachkommen von Michel Lazarus Liber Dreyfus. Unveröffentlichtes Recherchematerial, Zürich 2016.
- 20 Vgl. ab hier, wo nicht anders erwähnt: Todesanzeige von Leopold M. Dreyfus-Bloch, in: IW, 28.9.1928; Nachruf von Clara Dreyfus-Bloch, in: IW, 14.11.1947; Michel Leopold Dreyfus schenkt reinen Wein ein, in: Aufbau, 16.4.1971; Biografie von Michel L. Dreyfus vom 5.3.1971 («Dean» of American Importers to retire), online abrufbar: <https://dreyfus-ashby.co.uk/wp-content/uploads/2014/08/mdreyfus.pdf>.
- 21 Salomon Dreifuss betrieb bereits 1890 eine Weinhandlung an der Usteristrasse 11 in Zürich, später an der Sihlstrasse 48 und Lavaterstrasse 66. Vgl. dazu: SHAB, 2.7.1890, Nr. 97; SHAB, 3.2.1892; Nachruf Salomon Dreifuss, in: IW, 1.6.1923.
- 22 «I wanted to see something of the world», in: New York Times, 24.2.1966.
- 23 Die Hochzeit fand am 22. Dezember 1927 in New York statt. Michel Dreyfus in the New York, New York, U.S., Ancestry.com. Marriage License Indexes, 1907–2018.
- 24 Biografie Dreyfus, 1971.
- 25 Ancestry.com. New York, U.S., Arriving Passenger and Crew Lists (including Castle Garden and Ellis Island), 1820–1957.
- 26 Import von Marken wie Maison Joseph Drouhin, Chateau Petrus, Champagne Drappier, Champagne Krug, um nur einige zu nennen.
- 27 Z. B. A wine expert speaks his mind about food, in: New York Times, 24.2.1966.
- 28 O'Day, Billie: Red type with fish? – OK; follow palate's advice, in: The Miami News, 10.3.1972.
- 29 Tusa, Rosa: Michel Dreyfus seeks marriage of food and wine, in: The Palm Beach Post, 1.3.1973.
- 30 Ebd.
- 31 Todesanzeige Michel L. Dreyfus, in: IW, 9.12.1977; Michel L. Dreyfus, in: Boca Raton News, 7.12.1977.
- 32 Nachruf Silvain Wyler, in: IW, 15.2.1963.

